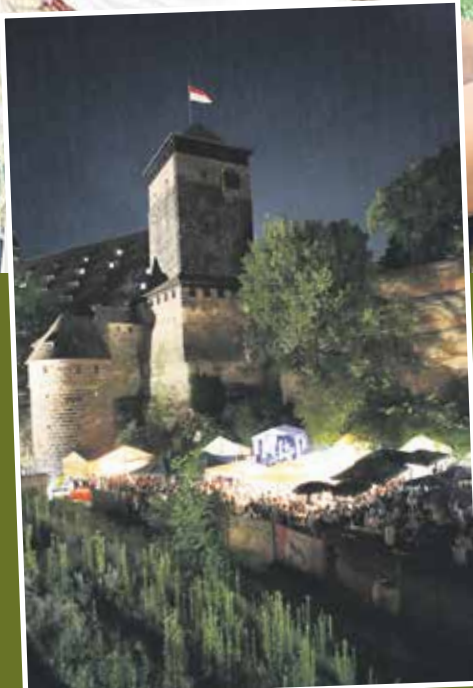




BIERFEST ZEITUNG

Das
offizielle
Magazin zum
Fränkischen
Bierfest vom
19. Juni bis zum
23. Juni

Hopfen & Malz – das Magazin



Fünf Tage Genuss im Burggraben

www.bierfest-franken.de



INHALT

Fränkisches Bierfest 2019: So lecker ist das Bierfest	Seite 3
Kanada trifft Franken: Gastbrauerei in diesem Jahr	Seite 4
Bierfest-Highlight: Historisches Bier aus Dänemark	Seite 6
Bier und mehr: Braukunst zum Anfassen	Seite 8
Der große Lageplan: So finden Sie sich zurecht	Seiten 10/11
Bierfest-Premiere: Löwenbräu aus Adelsdorf	Seite 12
Der Spezi unterwegs: Klaus Schambergers Kolumne	Seite 13
Wie bewertet man Bier? Bierpapst Raupach im Interview	Seite 14
HopfenBierGut: Spalter Biermuseum runderneuert	Seite 15
Da schau her: Das ist Bayerns neue Bierkönigin	Seite 16
Neu in der Südstadt: Kult-Gasthaus Zum Schrödl Wirt	Seite 17
Tradition wiederbelebt: Silberne Kanne mit neuer Leitung	Seite 18
34 Kilometer für Genießer: Der 13-Brauereien-Weg	Seite 18
Bieriges Ausflugsziel: Elch-Bräu in Thuisbrunn	Seite 19

Grußwort des Veranstalters zum 22. Fränkischen Bierfest

Liebe Bierfest-Besucher,

auch heuer möchte ich Sie herzlich auf unserem Fränkischen Bierfest Willkommen heißen. Selten fand das Fest so spät im Jahr statt wie dieses Mal – so dass wir tatsächlich den offiziellen Sommeranfang hier im herrlichen Nürnberger Burggraben feiern können. Hoffen wir, dass das Wetter mitspielt – und wir einige sonnige Tage im längsten und schönsten Biergarten der Welt genießen können.

Als Organisator möchte ich mich bei den vielen Beteiligten bedanken, ohne die diese Veranstaltung gar nicht möglich wäre: angefangen bei den zahlreichen Helfern der teilnehmenden Brau-

ereien und den anderen Beschickern, den Ordnungs- und Rettungsdiensten, den involvierten Behörden der Stadt Nürnberg und vor allem natürlich bei Ihnen – den Gästen, die das inzwischen im 22. Jahr stattfindende Fränkische Bierfest zu einem Fixpunkt im Veranstaltungskalender der Stadt Nürnberg gemacht haben.

Leider hat der Erfolg auch einige Schattenseiten, so dass die Auflagen für das Fest immer größer geworden sind. Insbesondere im Bereich Sicherheit gibt es Jahr für Jahr neue Vorschriften, so dass ich Sie jetzt schon um Verständnis bitte, wenn es beim Einlass zu Wartezeiten kommen sollte. Aber das Wohl unserer Besucher hat

natürlich oberste Priorität. Nicht erlaubt auf dem Bierfest sind heuer auf Anordnung der Stadt erstmals Hunde, so dass wir hier – im Sinne der Tiere – leider keinen Zugang gewähren können, sollte jemand mit seinem Vierbeiner den Burggraben betreten wollen. Und nun wünsche ich Ihnen ein paar fröhliche Stunden auf dem Fest, am besten gemeinsam mit Freunden oder der Familie.



Euer
Thomas Landherr
Veranstalter
des Fränkischen
Bierfests

Auch heuer gibt's wieder ein buntes Programm

Auch auf dem 22. „Fränkischen Bierfest“, das mit einer Handvoll Brauereien auf der Insel Schütt begann, haben wir uns bemüht, Ihnen ein vielseitiges Programm im wohl längsten und schönsten Biergarten der Welt zu bieten.

Auf dem Fest sind in diesem Jahr mehr als 40 Brauereien vertreten und schenken über 150 verschiedene Spezialitäten aus. Einige Anbieter sind zum ersten Mal mit dabei: Die Gastbrauerei 2019 stammt aus Kanada und wartet mit ganz besonderen Sorten auf. Bierfest-Premiere feiert auch die traditionsreiche Brauerei Löwenbräu aus Adelsdorf, und der beliebte Craft-Bier-Stand ist zu einem kleinen Bierdorf unter dem Motto „Marktplatz...rund ums

Bier“ geworden. Auf unseren verschiedenen Bühnen stehen an allen fünf Tagen Künstler und Gruppen aus der gesamten Region und sorgen für stimmungsvolle Unterhaltung (siehe Programm unten). Selbstverständlich gibt es wieder einen Einblick in die handwerkliche Tradition der Braukunst und ein buntes Angebot für alle kleinen Gäste. Alles Wissenswerte erfahren Sie auf den folgenden Seiten unserer „Bierfest-Zeitung“, die wir Ihnen auch heuer wieder in Zusammenarbeit mit BILD Nürnberg kostenlos anbieten können. Dafür allen Sponsoren und Inserenten ein herzliches Dankeschön! Uns bleibt nun nur noch, Ihnen einen schönen Aufenthalt zu wünschen – und natürlich ein kräftiges „Prosit“ zuzurufen!

Bratwurst, Langos und türkische Spezialitäten

So lecker ist das Fränkische Bierfest

Im Mittelpunkt des Fränkischen Bierfestes steht – natürlich – das Bier, wie Sie auch auf den folgenden Seiten in unseren Geschichten rund um das flüssige Brot lesen können. Aber das fröhliche Fest im historischen Nürnberger Burggraben ist nicht nur ein Höhepunkt für alle Liebhaber fränkischer Braukunst.

Sondern auch und gerade eine Veranstaltung für die ganze Familie: So gibt es wie jedes Jahr ein eigenes Kinderprogramm, damit sich die Kleinen austoben können, während Papa und Mama mit einem kühlen Seidla anstoßen. Das „Kinderland“ mit Hüpfburg, Streichelzoo und zahlreichen Mitmach-Möglichkeiten befindet sich im südlichen Geländeteil in Richtung Neutor, direkt unterhalb der Straßenbahn-Haltestelle Tiergärtner. Außerdem bieten alle Stände günstige alkoholfreie Getränke an!

Und auch kulinarisch ist das Bierfest ein absolut vielseitiger Streifzug nicht nur durch die fränkische Küche: Neben frisch gegrillten Bratwürsten und Steaks vom Grill, dem klassischen Schäuferla – auch „to go“ – und den traditionellen „gewedelten“

Makrelen und Heringen findet der hungrige Besucher zum Beispiel ungarischen Langos, frisch gebackene Ofenbrote mit verschiedenen Belägen, hausgemachte Pommes Frites, kalte Leckereien wie Käse vom Laib und Sardinenweggla, türkische Spezialitäten, feurige TexMex-Küche, Crepes und Obstspieße und vieles mehr. Sage und schreibe 24 verschiedene Gastro-Stationen befinden sich auf dem Festgelände und lassen wirklich keine Wünsche offen. Hier finden Vegetarier ebenso schmackhafte Speisen wie Fleischliebhaber.

Wie in jedem anständigen fränkischen Biergarten üblich, ist es selbstverständlich auch möglich, seine eigene Brotzeit in den Burggraben mitzubringen. Aber das wäre bei einem solchen Angebot, wie Sie es auch auf dieser Seite sehen, doch wirklich zu schade...



Zeltner Fränkisch... einfach gut!

Saisonale Küche
Durchgehend warme Küche ab 11.30 Uhr!

„Des g'fällt mer beim Zeltner!“
Traditionelle Fränkische Küche und Biere in gemütlicher Atmosphäre.

Das gibt's nur bei uns!
Fränkische Tapas jeden 1. Samstag im Monat

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihr Zeltner Bierhaus-Team

Zeltner, Hallerstraße 32, 90419 Nürnberg, Telefon 0911 - 377 846 11
E-Mail info@zeltner-bierhaus.de, Internet www.zeltner-bierhaus.de
Mo - Fr 11.30 - 23.00 Uhr, Sa 17.00 - 23.00 Uhr, So + Feiertag 11.30 - 22.00 Uhr

Live-Musik-Programm auf fünf Bühnen

Datum	Tag	Uhrzeit
19.06.2019	Mittwoch	18.00 - 22.00 Uhr
Bühne 1	Kleine Franken	
Bühne 2	Wulli Wullschläger & Sonja Tonn	
Bühne 3	Cräcker	
Bühne 4	Wilder Pilger & Jürgen Hoffmann	
Bühne 5	Holm & Friends	
20.06.2019	Donnerstag	12.00 - 16.00 Uhr
Bühne 1	Tony Barkham	
Bühne 2	Wulli Wullschläger & der Frankensima	
Bühne 3	Holm & Franz Pink	(11.30 - 15.30 Uhr)
Bühne 4	Three 4 Fun	
Bühne 5	Another Mother	
20.06.2019	Donnerstag	18.00 - 22.00 Uhr
Bühne 1	Cräcker	
Bühne 2	Wulli Wullschläger & Sonja Tonn	
Bühne 3	Harry & Sonnie	
Bühne 4	The Superflys	
Bühne 5	Hillman's Blues Band	
21.06.2019	Freitag	18.00 - 22.00 Uhr
Bühne 1	Käpt'n Iglu	
Bühne 2	The Superflys	
Bühne 3	The Honkytoncs	
Bühne 4	Tim Brown & Eddie	
Bühne 5	Harry & Sonnie	
22.06.2019	Samstag	12.00 - 16.00 Uhr
Bühne 1	BierFrankenTrio	
Bühne 2	Pengertzratzn	
Bühne 3	Gänsbach Blousn	
Bühne 4	Kleine Franken	
Bühne 5	Kapelle Es-As	
22.06.2019	Samstag	18.00 - 22.00 Uhr
Bühne 1	Hillman's Blues Band	
Bühne 2	Klaus Brandl & Curley Kauper	
Bühne 3	Washboardbellies	
Bühne 4	RevoCs	
Bühne 5	Karan & Friends	
23.06.2019	Sonntag	12.00 - 18.00 Uhr
Bühne 1	Wilder Pilger & Jürgen Hoffmann	(12.00 - 16.00 Uhr)
Bühne 2	Tim Brown & Eddie	(12.30 - 16.30 Uhr)
Bühne 3	Denier & Dziallas	(13.00 - 17.00 Uhr)
Bühne 4	Retale	(13.30 - 17.30 Uhr)
Bühne 5	The Fancy Jewels	(14.00 - 18.00 Uhr)

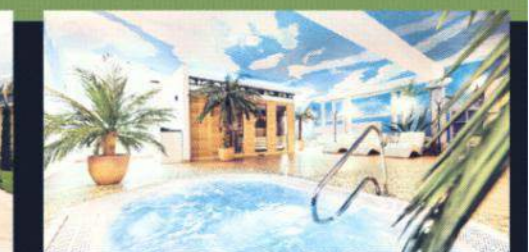
Stand: 22. Mai 2019

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.

IMPRESSUM

Verleger: Axel Springer (1985 †) | Verlag: Axel Springer SE, Axel-Springer-Straße 65, 10888 Berlin, Telefon 030/25910 | Text: Andreas Hock, Markus Raupach, M. Rupp | Produktion: ContentXPress, Uwe Krumbholz | Anzeigenleitung: Edda Feldkamp (überregional, ViSDP regional und überregional), Peter Ludwig Müller (regional). | Anzeigenleitung BILD Nürnberg: Sabrina van der Holst, Schlotfegergasse 26, 90402 Nürnberg, Tel. 09 11/24 26 90 | Druck: Axel Springer SE, Essen-Kettwig | Fotos: Peter Borowitz/Lindwerk, Manfred Langer, Markus Raupach, Fotolia

Für dieses Inserat bekommst Du ein Bier gratis, einfach ausschneiden und an der Rezeption beim Check in abgeben.



Unsere Leistungen sind ;

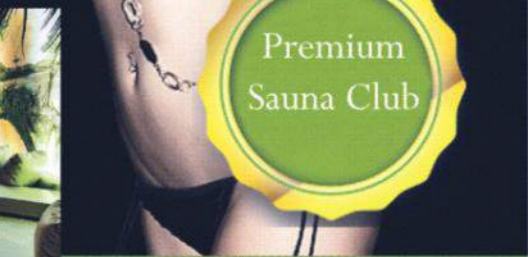
3500 m² Sauna Club Areal

- SPA & Poolbereich inkl.
- Panorama Saunen
- alle Softdrinks inkl.
- Frühstück / Abend Buffet inkl.
- Handtücher Badeschuhe inkl.
- Kaffeespezialitäten inkl.
- Wertfach, Umkleideschrank inkl.
- Samstags BBQ Grill bei schönem Wetter

PALMAS
... FKK SAUNA CLUB ...

simply different

Tagesticket ab 25 €



Premium
Sauna Club

Palmas Sauna Club • Saganerstrasse 6 90475 Nürnberg • täglich ab 12 Uhr geöffnet • www.fkk-palmas.de



Im Namen der Dose: Die moderne Abfüllanlage der kleinen Brauerei

Natürlich gibt es die Bier-Spezialitäten der Brau-Freunde auch frisch vom Fass

Kanada zu Gast in Franken

Unsere Gastbrauerei aus Quebec im Portrait



Zwei kreative Brauer mit gutem Herz: Frédéric L'Écuyer (links) und Martin Brooks

Es ist gerade einmal drei Jahre her, dass die beiden Freunde Frédéric L'Écuyer and Martin Brooks in dem kleinen Städtchen Hudson, 50 Kilometer südwestlich von Montreal, ihre eigene Brauerei eröffneten. Direkt am Ottawa River gelegen, wird der Ort von großen, alten Lindenbäumen umsäumt, die der Region auch ihren Namen geben: „Bois Blanc“, weißes Gehölz. Unter der Rinde sind Linden nämlich weiß, und so benannten die französischen Einwanderer die Bäume auch.

Auf diese Weise fanden Frédéric und Martin schnell den Namen für ihre neue Braustätte: „Brasserie Du Bois Blanc“. Die beiden kannten sich übrigens schon lange, bevor sie ihre gemeinsame Bier-Leidenschaft zum Beruf machten. Nach einigen Überlegungen, was sie denn nun eigentlich auf den auch in Kanada eher von Konzernen dominierten Markt bringen sollten, entdeckten sie ihre perfekte Nische: Alle Biere werden mit historischen Malzsorten aus Großbritannien gebraut. Dort, im John Innes Centre in Norwich, werden seit 1967 alte Getreidesorten erforscht und gezielt nachgezüchtet. Bei einem Fachsymposium lernten die beiden Freunde im letzten Jahr den Bamberger Markus Raupach kennen, der die Idee hatte, sie mit ihren Bieren nach Franken einzuladen.

Die Biere der beiden Franco-Kanadier gelten in ihrer Heimat als

echter Geheimtipp – und wurden in Deutschland noch nie auf einem Festival präsentiert. Insofern können sich die Besucher des Fränkischen Bierfestes glücklich schätzen, vier der besonderen Sorten verkosten zu dürfen. Einsteigen sollten Sie mit dem „La Crisp“, einem Golden Ale mit lediglich 3,7 Volumenprozent Alkohol. Die Engländer erfanden das Golden Ale als ihre Antwort auf das deutsche Pils, die kanadische Version ist leichter im Alkohol und frischer in der Nase. Etwas kräftiger kommt das „Roche Marine“ daher, ein echtes Session IPA. Während IPA (India Pale Ale) den meisten schon ein Begriff sein dürfte, kräftig und hopfenbetont, ist die „Session“-Variante die alkoholreduzierte Variante, mit 4 Prozent Alkohol genau richtig für einen heißen Bierfesttag.

Für die Freunde der stattlichen Biere haben die beiden Kanadier ihr „Double Red Alert“ im Gepäck, eine fast 8-prozentige Bockbier-Version des irischen Red Ale, dem Gegenstück zu unserem Rotbier. Zum vierten Bier wollen wir noch nicht viel verraten. Es wurde eigens für das Fränkische Bierfest eingebracht und wird sicher die fränkischen Bierfreunde-Hezen höher schlagen lassen. Mit jedem Schluck tun Sie übrigens auch etwas Gutes: Frédéric und Martin spenden jedes Jahr einen großen Teil ihres Gewinnes an soziale Projekte. Seit der Gründung sind so schon über 300.000 Dollar zusammengekommen.

Schmuck und Uhren gibt's günstig und sicher bei Juwelier Zeller in Nürnberg

Schönes muss nicht teuer sein

Edelsteine, Brillanten, Perlenketten, das strahlende Collier – zeitlos schöner Schmuck kommt ebenso wie hochwertige Uhren niemals aus der Mode. Der Kauf der kleinen und großen „Schätzchen“ ist dabei aber immer auch Vertrauenssache, darum hat sich der Nürnberger Juwelier Gernot Zeller als weltweit erster Juwelier vom TÜV-Süd nach ISO 9001 zertifizieren lassen.

Top-kompetent Beratung, faire, sehr günstige Preise und höchste Transparenz sind die Standards des TÜV-geprüften Juweliersgeschäft. Kunden finden hier ein großes Angebot an gebrauchten Schmuckstücken und Uhren – von Breitling bis Rolex – zu sehr attraktiven Konditionen. Daneben erwartet sie ein ausge-

wähltes Sortiment an Neuware der namhaftesten Hersteller. Für besondere Wünsche gehen die geschulten Mitarbeiter von Juwelier Zeller auch gerne auf Schmuck- oder Uhrensuche, Sie verfügen über eine große Erfahrung und kennen sich in dem weitläufigen Netzwerk der Uhren- und Schmuckbranche bestens aus. Ohnehin wird Kundenservice groß geschrieben. So kümmert man sich beim TÜV-geprüften Juwelier selbstverständlich auch um Reparatur, Wartung und Pflege von z.B. Ketten, Ringen, Ohrringen, Uhren. Unabhängig davon, wo diese erworben wurden.

Die Goldschmiede- bzw. Uhrmachermeister von Juwelier Zeller sind Profis – bei neu und gebrauchter Schmuckanfertigung oder -umarbei-

tung gehört ebenfalls zum großen Leistungsangebot. „Sie kreieren, wir fertigen!“ lautet das Motto. Dabei muss man selbst kein Designer sein, um ein persönliches Schmuckstück zu entwickeln. Die Schmuck- und Uhrenprofis von Juwelier Zeller unterstützen und beraten im stilvollen Ambiente umfassend und sagen auch ganz genau, was der jeweilige Wunsch kosten wird.

Schönes muss nicht immer teuer sein! Überzeugen Sie sich doch einfach selbst in den Geschäftsräumen am Westtorgraben 19 – 21. Öffnungszeiten: Montag bis Freitag, 10 – 18 Uhr, Samstag 10 – 14 Uhr.

Mehr Informationen www.juwelier-gz.de



„Nürnberger Burgbräu“

Unsere selbstgebrauten, fränkischen Biere könnt Ihr jeden Tag in der Hütt'n frisch vom Fass genießen.

Kommt uns gleich besuchen und probiert sie am besten alle.

Wirtshaus Hütt'n
Bergstraße 20

nur 200 Meter vom Bierfest!



Jetzt auch in unserem wunderschönen Hütt'n-Biergarten in Eibach, hinter dem Arotell! Bei schönem Wetter täglich ab 15 Uhr

Parkplätze im Hof – Einfahrt nach Apotheke

überraschend günstig

Juwelier
GERNOT ZELLER

Schmuck und Uhren – neu und gebraucht

WESTTORGRABEN 19–21, 90429 NÜRNBERG, TEL. 0911 277 44 66
(neben Leihhaus Westtorgraben)

Öffnungszeiten: Mo – Fr.: 10–18 Uhr, Sa.: 10–14 Uhr
Goldschmiede- und Uhrmacher-Service

TÜV geprüft

LEIHHAUS WestTorGraben

Westtorgraben 21
90429 Nürnberg

Tel. 0911 / 27 77 500
Fax: 0911 / 28 74 747

Wir haben das Vertrauen zufriedener Kunden

Historisches Bier aus Dänemark im Ausschank

Bierfest-Highlight für Genießer

Nach fünf Jahren Craft Bier-Stand wollten Bierfest-Organisator Thomas Landherr und Craft Bier-Stand-Mentor Markus Raupach neue Wege gehen. Schließlich bieten mittlerweile viele Brauerei-Stände eigene Craft Biere an – und auch ein Bierfest muss sich weiterentwickeln. Deswegen stehen dieses Jahr an der Stelle des Craft Bier-Zeltes mehrere Stände kleiner Brauereien aus der Region und ein paar echte Highlights.

Nur kurz dauerte es, da hatte Markus Raupach die zündende Idee. Im März trudelte eine Nachricht eines befreundeten Bierfans aus Dänemark ein – der entdeckte auf einer Auktion einen alten Bierkasten mit der Aufschrift „Raupach's“ und schickte sofort ein Foto nach Franken. Das klang spannend und forderte den Historiker in Markus Raupach heraus. Eine intensive Recherche später ergab sich folgende Geschichte. Vorfahren des Bambergers waren Anfang des 19. Jahrhunderts aufgrund schlechter wirtschaftlicher und politischer Verhältnisse von Oberschlesien nach Dänemark ausgewandert. Sie bauten 1845 in der jütländischen Kleinstadt Odder (südlich von Aarhus) einen Wirtschaftshof auf. Fünf Jahre später meldete Julius Hagen Raupach dort eine Brauerei an, die „Raupach's Bryggeri“.

Zu dem Anwesen gehörten auch eine Landwirtschaft und ein kleiner Kaufmannsladen, in dem es ein buntes Allerlei für jeden Bedarf zu erwerben gab. Julius' Sohn Lorenz übernahm 1892 und setzte komplett auf die Brauerei,

Braumeisterin Isabella Straub mit Frankens Bierpapst Markus Raupach, der in Dänemark auf „Ahnenforschung“ ging.



die in den Folgejahren ein stetes Wachstum verzeichnete. 1929 folgte dessen Sohn Julius und führte das Unternehmen bis zu seiner Schließung 1974. Leider wurden damals auch fast alle Gebäude abgebrochen, sodass heute kaum etwas auf die Biervergangenheit des Anwesens hindeutet.



„Stärkend und nährend“: das historische Brauerei-Logo.

Bei der Recherche fand Markus Raupach allerdings zahlreiche Etiketten und Aufzeichnungen, was ihn auf die Idee brachte, nach den Rezepturen für die alten „Raupach“-Biere zu fahnden. Bei einer kleinen dänischen Brauerei und Mälzerei namens „Fuggelsang“ wurde er fündig. Mit deren Hilfe und der Unterstützung befreundeter Brauer konnte er das Rezept für das beliebteste Bier seiner Vorfahren rekonstruieren. Es trägt den Namen „Hvidtøl“, übersetzt

„Weißbier“. Mit dem deutschen Weißbier hat es allerdings lediglich die obere Gärung gemeinsam. Es enthält kein Weizenmalz und war auch von der Farbe her nicht festgelegt. Hvidtøl war das Bier der Dänen, bis mit der Gründung von Carlsberg 1847 die aus Franken stammende untergärige Hefe auch in Skandinavien Einzug hielt.

Der Begriff „Weiß“ bezog sich auf die Art des Mälzens, die es ab ca. 1800 erlaubte, moderne Malze für helle und dunkle Biere herzustellen. Ließ man in den Jahrhunderten zuvor das Malz über offenem Feuer trocknen, wo es neben dem Raucharoma auch unterschiedlichen und wechselnden Temperaturen ausgesetzt war, leiteten die Mälzer nun die heiße Luft – ähnlich wie bei einer Fußbodenheizung – über ein Rohrsystem unterhalb des zu trocknenden Malzes. Das auf diese Weise hergestellte Malz wurde immer „weißes“ Malz genannt, auch wenn es länger gedarrt wurde und damit am Ende ein dunkles Bier ergab. Deswegen hieß dann auch das damit gebraute Bier „Hvidtøl“, also „Weißbier“, egal, ob das Ergebnis eher dunkel oder hell geraten war. Allerdings gelang das rauchfreie Mälzen nicht immer zu 100% – und es wurden auch verschiedene Malze gemischt, weswegen das Hvidtøl nicht selten eine mehr oder weniger starke Rauchnote aufwies.

Das Hvidtøl der Raupach-Brauerei war den Aufzeichnungen nach ein eher dunkles Bier mit deutlichen Karamellnoten und einem für heutige Verhältnisse niedrigen Alkoholgehalt zwischen 3% und 4%. Geschmacklich ging es den Dänen – wie auch den Brauereihierzulande – um ein möglichst harmonisches und ausgewogenes Bier. Am ehesten vergleichbar

mit einem Düsseldorfer Altbier. Ausgestattet mit diesen Informationen, alten Rezepten und einigen Säcken Malz von der auch heute noch existierenden Fuggelsang-Mälzerei ging Markus Raupach zu einer befreundeten Brauerei, den Drei Kronen in Memmelsdorf.

Mit dem Brauerehepaar der Drei Kronen, Isabella und Markus Mereien, wurde ein Sud des Raupach-Hvidtøls angesetzt. Zusammen kamen sie auf die Idee, das neue Produkt auf einem Bierfest auszuschenken – schnell war klar, dass damit die neue Idee für das Fränkische Bierfest in Nürnberg geboren war.

Freuen Sie sich also am Stand von Markus Raupach auf eine mehrfache Bier-Zeitreise, sowohl in seine Familiengeschichte – als Enkel nach dem Zweiten Weltkrieg vertriebener schlesischer Verwandter der dänischen Brauer – und in die Biergeschichte mit einem echten Hvidtøl. Wann kann man schon ein über 100 Jahre altes Bierrezept wieder genießen...



Historische Ansicht der dänischen Raupach Bryggeri.

Mönchshof BrauMeisterei

Den Geheimnissen des Brauerhandwerks auf der Spur

Mit einer nostalgischen Brauerei durch Deutschland zu touren, auf Gartenmessen und Streetfood Festivals vor Ort Bier zu brauen und dabei ganz viele Menschen kennen zu lernen: Was nach einem Traumjob für viele Brauer klingt, ist für den Mönchshof-Nachwuchs schon heute Realität. Das Brauen in der Mönchshof BrauMeisterei auf ihrer Reise durch ganz Deutschland gehört zur Ausbildung dazu.

„Es ist ein super Gefühl den Gästen das Brauen nicht nur aus theoretischer, sondern auch aus praktischer Sicht näherzubringen“, schwärmt Fabio von seinen Einsätzen in der fahrbaren BrauMeisterei.

Vom Zuschauer zu Handelnden

„Wir zeigen in der BrauMeisterei das Brauerhandwerk von Grund auf. Das beginnt bei den Rohstoffen. Viele Besucher wissen zwar, dass es unterschiedliche Malz- und Hopfensorten gibt. Aber live gesehen, daran gerochen oder sie probiert zu haben, hat kaum einer. Zudem können wir den Gästen anhand der verschiedenen Sorten erklären, wie sie beispielsweise den Geschmack und die Farbe des Bieres bestimmen“, erläutert Fabio.

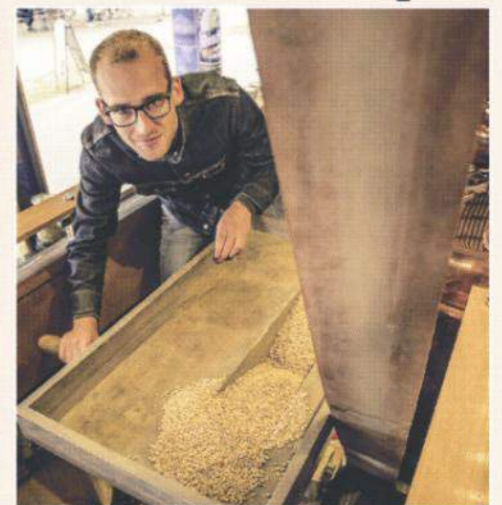
Tiefe Einblicke in das Brauerhandwerk Richtig in Fahrt kommen Fabio und seine Kollegen erst, wenn es an das eigentli-

che Brauen geht. Schroten, Maischen, Abläutern: Routiniert nimmt Fabio die Besucher an die Hand und führt sie in die Geheimnisse des Brauhandwerks ein.

„Durch die Arbeit in der BrauMeisterei habe ich viele unterschiedliche Charaktere und Meinungen kennengelernt. Besonders interessant war für mich natürlich die Frage, wie unsere Produkte ankommen. Noch näher am Kunden kann man nicht sein.“

Richtig „anbügeln“

Anschließend muss der fertige Sud noch irgendwie in die Flasche kommen. Doch die ist ohne Etikett und ohne Bügelverschluss erstmal nackt. Darüber hinaus



ist es gar nicht so einfach, eine Flasche richtig „anzubügeln“. Hat man den Dreh jedoch einmal raus, kann man an der BrauMeisterei seine Fähigkeiten bei einem Anbügelenspiel sogleich auf die Probe stellen und schöne Preise gewinnen.

Probieren geht über

Von Hand etikettiert, angeklöppelt und abgefüllt wartet die nostalgische Siphonflasche nun darauf, endlich wieder von einem Bierliebhaber geöffnet zu werden. Gäste, die den Brauprozess aktiv begleitet haben, können an der BrauSchänke, die die fahrende Mönchshof-Brauerei begleitet, wieder zu Kräften kommen und in einem gemütlichen Biergarten viele unterschiedliche Brauspezialitäten frisch vom Fass genießen. „Mit dem frisch erlangten Wissen schmeckt das Bier für unsere Besucher auf einmal ganz anders. Das liegt daran, dass sie die Biere bewusster verkosten und sich beim Trinken Zeit nehmen, so dass sich der Geschmack richtig entfalten kann. Manch einer hat hier eine ganz neue Sorte für sich entdeckt.“ Inzwischen hat Fabio seine Ausbildung erfolgreich abgeschlossen. Eine grundlegende Erkenntnis nimmt er für seinen weiteren Berufsweg mit: „Das Bier ist nur so gut, wie die Menschen, die es brauen.“



BRAU HANDWERK HAUTNAH ERLEBEN

Erleben Sie hautnah, wie aus den natürlichen Zutaten Gerstenmalz, Wasser, Hopfen und unter Zugabe von Hefe echte Mönchshof BrauSpezialitäten entstehen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Das Craft Bier Zelt hat ausgedient



David Hertl mit seinem Opa – und dem ihm gewidmeten, prämierten Kellerbier

Craft Bier in neuen Dimensionen



Jetzt mit unserem Natur Radler wieder Lust auf den Sommer bekommen ...

www.pyraser.de

Nach fünf Jahren ist es Zeit für Erneuerung. Das war Bierfest-Organisator Thomas Landherr und Craft Bier Zeit Koordinator Markus Raupach klar. Schließlich hat sich auch die Bierwelt weiterentwickelt. Und so gibt es ab diesem Jahr ein neues Konzept an alter Stelle.

Nicht mehr ein großes Zelt, sondern mehrere kleine Stände, die eine Art Bier-Marktplatz bilden, wird es geben. Natürlich finden Sie auch den Bamberger Biersommelier wieder, mit einer verkleinerten Craft Bier Auswahl und vor allem seinem historischen Hvidtøl (siehe auch Seite 6).

Daneben wird es aber beispielsweise auch die spannenden Biere der Biermanufaktur Hertl, nach eigener Aussage „Frankens kleinster Brauerei“, im Ausschank geben, präsentiert

vom jungen Braumeister persönlich. Ganz neu auf dem Bierfest ist die Tucher-Brauerei mit ihrem historischen Nürnberger Rotbier, das über ein halbes Jahr im Holzfass reift und gerade erst mit der Goldenen Bier-Idee ausgezeichnet wurde.

Ergänzt wird die Runde durch zwei Brauereien aus dem Ausland. Erstens gibt es ein Wiedersehen mit der finnischen Bryggeri Helsinki, die aber auch andere finnische Biere mit in den Ausschank bringen wird, zweitens wird Sie die tschechische Brauerei Pivovar Bizon begeistern, die neben einigen amerikanisch angehauchten Craft Bieren auch ihre Version verschiedener klassischer tschechischer Biere präsentieren wird.

Es wird also wieder spannend – kommen Sie vorbei und erleben Sie eine ganz besondere Biervielfalt!



Tucher-Mitarbeiterin Nadja Gößner mit dem neuen, alten Rotbier

650 Lagerräume von einem bis 50 Quadratmeter

Lagerraum für alles

Modernes Selfstorage Lagerzentrum in Fürth bietet über 650 Lagerräume für Privatpersonen und gewerbliche Mieter. Mindestmietdauer ab zwei Wochen. Ab Juli auch in Nürnberg.

Noch nie war es so einfach, kurz- oder auch langfristig einen Lagerraum zu mieten. Genau hierauf hat sich die myStorage AG mit ihrem modernen Selfstorage Lagerzentrum spezialisiert. In der Dieselstraße 19 in Fürth bietet das Unternehmen 650 einzeln abgetrennte, nicht einsehbare Lagerräume von einem bis zu 50 Quadratmeter Fläche zur Anmietung an. Das Lagerzentrum liegt in der Nähe von IKEA an der A73 und ist über die Ausfahrt 38 Poppenreuth sehr gut auch von Nürnberg und Erlangen aus zu erreichen.

„Ideal zum Auslagern der Möbel bei einer anstehenden Renovierung, oder als Zwischenlager vor dem Einzug in das neue Eigenheim, ob Möbel, Nachlässe, Materiallager, Sportgeräte,



sperrige Hobby- oder Sammlerobjekte, Aktenlager, Messestände oder für was auch immer gerade privat oder geschäftlich Platz benötigt wird, wir haben die richtige Lagerfläche parat“ so Kundenberater René Gaidzica. Dass die Lagerräume einzeln abschließbar, trocken und sauber sind, machen diese auch für empfindlichere Lagerware interessant.

Ab Juli auch in Nürnberg

Kunden haben täglich von 6 bis 24 Uhr mittels elektronischem Schließsystem Zugang zu ihrem Lagerraum. Die Mindestmietzeit beträgt nur zwei Wochen und wenn der Platzbedarf angepasst werden soll, so ist der Wechsel auf die nächst kleinere oder größere Fläche problemlos möglich. Wer länger mietet profitiert zusätzlich

von interessanten Langzeitrabatten. Die Nürnberger wird es freuen, dass ab Juli die myStorage AG ein neues Selfstorage Lagerzentrum in Nürnberg eröffnet. Die Lagerräume sind dann unter der Adresse An den Rampen 38 zu finden. Bereits seit Dezember sind hier schon die Bauarbeiten im Gange, so dass es demnächst losgehen kann. Reservierungen für Lagerräume werden bereits über die Niederlassung in Fürth entgegen genommen.

Ursprung des Selfstorage

Selfstorage kommt ursprünglich aus Amerika und ist seit Jahren auch in Europa auf dem Vormarsch. Selfstorage bedeutet „das Selbst-Einlagern von Gegenständen durch Privatleute oder Firmen in abgeschlossenen, sicheren, sichtgeschützten und

bequem zugänglichen Mieteinheiten unterschiedlicher Größe bei sehr flexiblen Mietzeiten“. Oder mit anderen Worten: Es war noch nie so einfach einen Lagerraum zu mieten. Für einen reibungslosen An- und Abtransport sind genügend Kundenparkplätze vorhanden. Bei Anmietung kann ein kostenloser PKW-Anhänger genutzt werden. Zudem gibt es Spezialangebote für Miet-LKW und Umzugsunternehmen sowie günstige Verpackungsmaterialien und Regale zur Einrichtung der Lagerräume vor Ort. Transporthilfen wie Hubwagen und Transportwagen runden den umfangreichen Service ab.

Weitere Infos und Preise gibt es auf der Internetseite unter www.myStorage.de

Aktion: 4 Wochen GRATIS mieten* ✂

*Bitte Anzeige mitbringen. Nur für Neukunden. 4 Wochen GRATIS bei Buchung von mind. 8 Wochen. Nicht mit anderen Aktionen kombinierbar. Nicht in bar auszahlbar.

Wir haben erweitert:

Ab sofort stehen über 650 Lagerräume zur Verfügung!

Das Hotel für Ihre Sachen

Lagerraum einfach mieten

Unser modernes Selfstorage-Lagerzentrum bietet einzeln abgeteilte, mit eigener Türe und Schloss versehene, Lagerräume zur individuellen Anmietung an.

Zugang täglich von 6 - 24 Uhr.

NEU: Ab Juli auch in Nürnberg, An den Rampen 38

- + für Privat und Gewerbe
- + von 1-50 m²
- + einzeln abschließbar
- + nicht einsehbar
- + ab 2 Wochen Mietdauer
- + trocken, sicher, sauber
- + bei Anmietung: PKW-Anhänger 24h gratis

Öffnungszeiten Lager: täglich 6:00 - 24:00 Uhr (für Mieter mit Code)

Öffnungszeiten Büro: Mo-Fr 9:00 - 13:00 und 15:00 - 18:30 Uhr / Sa 9:00 - 14:00 Uhr

myStorage AG • Dieselstr. 19 • 90765 Fürth (A73 Ausfahrt 38 Poppenreuth)

Tel. 0911 7879972-0 • fuerth@myStorage.de • www.myStorage.de

myStorage

www.myStorage.de



FRÄNKISCHES BIERFEST 19.6. BIS 23.6.2019



LEGENDE

- 1 Brauereien
- M Marktplatz...rund ums Bier
- G Gastbrauerei
- S Schaubrauerei
- A Gastronomie
- B1 Bühnen
- K Kinderland
- F Frankenland-Versand
- + Sanitätsdienst
- i Information
- Bus Haltestelle Bus
- Tram Haltestelle Tram
- WC WC
- NOTAUSGANG Notausgang
- EINGANG Eingänge

MARKTPLATZ...RUND UMS BIER	
M1	Markus Raupach Raupachs Bier und Craftbeer
M2	Braumanufaktur Hertl Mikrobrauerei aus Schlüsselfeld
M3	Tucher „Altes Sudhaus“ Original Nürnberger Rotbier
M4	Brauerei Bizon Böhmische Bierspezialitäten
M5	Bryggeri Helsinki Braukunst aus Finnland

BRAUEREIEN	
S	Schaubrauerei
1	Mönchshof
G	Brasserie du Bois Blanc
2	Alt
3	Meister
4	Wiethaler
5	Altstadthof
M	Marktplatz...rund ums Bier
6	Hummel
7	Pyrazer
8	Hebendanz
9	Drummer
10	Elch-Bräu
11	Boenheim Bier
12	Lindenbräu
13	Zeltner
14	Neder
15	Stadtbrauerei Spalt
16	Zwanzger
17	Hofmühl
18	Krug
19	Brauhaus am Kreuzberg
20	Rittmayer
21	Binkert
22	Schanzenbräu
23	Hofmann
24	Stöckel
25	Simon
26	Bürgerbräu Hersbruck
27	Bierwerk
28	Mager
29	Landwehr-Bräu
30	Gutmann
31	Zum Löwenbräu
32	Held-Bräu
33	Fischer
34	Weißenhofer
35	St. Georgenbräu
36	Nikl-Bräu
37	Prechtel
38	RavenKraft

GASTRONOMIE	
A	Steini's Steinofen Pizza
B	Fisch u. Grill Niedermann
C	Fruchtbowle
D	Eisstand
E	Kessler's Grill
F	Förster's Pommes
G	Seefried Naturmetzger
H	Fruchtbowle
I	Haag Holzofenbrot
J	Nachtmann's Langos
K	Bratwurst Döslein
L	Grillteufel
M	Edelbrennerei Haas
N	Süßwaren
O	Distel's Crêpes
P	Dölle's Grillspezialitäten
Q	Turba's Pulled Pork
R	Fruchtbowle
S	Ital. Weine u. Spezialitäten
T	Lang's Imbiss
U	TexMex
V	Afrikanische Spezialitäten
W	Distel's Grillspezialitäten
X	Schäufele to Go

* Alle Angaben ohne Gewähr

Veranstalter
Thomas Landherr, Gastrokonzept mit Plan
Diebacher Str. 15-17, 90449 Nürnberg, Telefon: 0911- 80 192 120
E-Mail: info@gastrokonzeptmitplan.de, www.bierfest-franken.de

*Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten.

Öffnungszeiten Mi 19.6. 17 - 23 Uhr, Do 20.6. 11 - 23 Uhr, Fr 21.6. 14 - 23 Uhr, Sa 22.6. 11 - 23 Uhr, So 23.6. 11 - 21.00 Uhr*

Bei Fragen rund um das Fränkische Bierfest sowie zu Fundsachen und in Notfällen wenden Sie sich bitte an unsere Ansprechpartner am **INFOPOINT**.

„ZUM LÖWENBRÄU“ Adelsdorf

Qualität aus der Region und die Liebe zum Bier...

Klein, aber äußerst fein und erfolgreich – das ist die Landbrauerei „Zum Löwenbräu“ in Adelsdorf in der Nähe von Forchheim. Seit über 270 Jahren ist das Unternehmen im Besitz der Familie Wirth, mittlerweile die neunte und zehnte Generation geht hier ihrer großen Leidenschaft nach, dem Bierbrauen in gehobener Qualität. Davon können sich die Besucher bei der Wirth-Premiere auf dem 22. Fränkischen Bierfest in Nürnberg überzeugen.

Die Erfolgsgeschichte begann 1747. Damals heiratete der Bierbrauer und Büttnermeister Johann Adam Wirth aus Ammendorf (bei Cadolzburg) Barbara Seyfahrt aus Eschenau. Das Paar ließ sich in Neuhaus nieder und gründete den Betrieb, bestehend aus Brauerei, Büttnerie, Gastwirtschaft und Landwirtschaft. Alle nachfolgenden Wirth-Leute traten in die beruflichen Fußstapfen von Johann Adam, waren Bierbrauer, Büttner-

meister, Land- und Gastwirte. Daraus resultiert der bis heute gebräuchliche Hausname „Biener“ (hergeleitet von Büttner). Der Tradition fühlen sich alle Beteiligten im Hause Wirth verpflichtet, aber das die Firmenentwicklung dennoch stetig voranschreitet, belegt die Initiative 1992, als mit großem Aufwand das Gasthaus erweitert, renoviert und gleichzeitig 14 Hotelzimmer mit zeitgemäßem Komfort neu geschaffen wurden.

Stillstand ist Rückschritt, heißt es in Adelsdorf. Innovationen, die den Zeitgeist aufgreifen und zeigen, wie modern ein so altes Unternehmen wie „Zum Löwenbräu“ ist, sind selbstverständlich. Alle Biere werden aus ausgewählten Rohstoffen gebraut, allesamt aus der Region versteht sich. Aus dem eigenen Brunnen kommt das Brauwasser, es gilt größte Sorgfalt und viel Liebe zum Produkt. Durch jahrelange Erfahrung, den überlieferten Rezepturen und dem Wissen der „Wirth-Generationen“ können einmalige Biere gebraut



Die nächste Generation steht schon bereit: Peter Wirth, die beiden Seniorchefs Monika und Benno Wirth, Geschäftsführer Hans-Günter Wirth und Frau Maria mit dem jüngsten Wirth Lukas sowie Tochter Emelie und Elias (v.l.)

werden, die jedes für sich ein Geschmackserlebnis der „besonderen Art“ sind.

Den Beweis liefern die mehrfach ausgezeichneten „Klassiker“ – 1747 Original, 1747 Dunkles und Karpfen Weiße – auf eindrucksvolle Art. Weitere sechs verschiedene Biersorten – zur Jahreszeit passend, streng limitiert in Auflage und Vertriebszeitraum – sind seit 2018 am Start, begeistern seitdem Handel und Verbraucher gleichermaßen. Klar, dass Geschäftsführer Hans-Günter Wirth „mächtig stolz“ ist. Auf seine Spezialbiere und auf das Unternehmen überhaupt.

Echte Gewinner sind die naturtrüben Wirth-Biere, mehrmals in einem der härtesten internationalen Wettbewerbe ausgezeichnet. Mit drei Gold-Medaillen in der Kategorie Bernsteinfarbenes Hefeweizen belegte „Zum Löwenbräu“ einen Spitzenplatz beim European Beer

Star Award 2007, 2008 und 2009! Auch das naturtrübe 1747 Dunkles bekam 2005, 2006, 2007 und 2008 mit dem European Beer Star in der Kategorie Keller Bier Dunkel eine verdiente Auszeichnung, gewann die Silbermedaille. Die Krönung im Jahr 2016: Das 1747 Original wurde kurz nach der Markteinführung mit dem ersten Platz „vergoldet“.



Bei Nacht von außen romantisch, innen aber hoch modern ausgestattet: Das Sudhaus der Brauerei „Zum Löwenbräu“

DAS LEBEN IST ZU KURZ, UM SCHLECHTES BIER ZU TRINKEN.

Neuhauser Hauptstraße 3 | D-91325 Adelsdorf
www.zum-loewenbraeu.de

Klaus Schamberger

Der Spezi unterwegs auf dem Bierfest

Sehr verehrte feier- und feuerfeste Bieromanen wie auch -ninnen,

wahrscheinlich neigen Sie zu der extrem bedenkenlichen Auffassung, dass man sich in diesen Tagen fußläufig in den Nürnberger Burggraben begibt, dort zwei, drei oder auch fünf Seidlein einpfeift, zur Verträglichkeitserhöhung einige Sardinawegglä nachschiebt und sodann nach Absolvierung wieder heimwärts kreiselt oder wohin auch immer. Wer das wirklich glaubt, unterliegt einem folgenschweren Error. Denn alljährlich, immer wenn sich auf unseren Hals die Trockenheit des angehenden Sommers hernieder senkt, senkt sich auf die Wissenschaft auch was hernieder: nämlich der Forscherdrang betrifft Bier und seiner Auswirkungen auf Mensch und Tier.

So hat vor wenigen Wochen ein Geleerter festgestellt, dass das Bier blöd macht: Trotz seiner beachtlichen Flüssigkeit verstopfe ein Bier die gelegentlich im Hirn ansässigen Synapsen, führe dadurch zum Stau von Gedanken und sei infolgedessen abzulehnen. Ob es sich bei den Forschungen jenes Professors um einen Selbstversuch gehandelt hat, ist nicht geklärt. Sollte jemand noch einigermaßen offenliegende Synapsen

sein Eigen nennen, könnten die Gedanken nämlich zu der Auffassung gelangen, dass der von jenem Professor erforschte Bierweg ein Holzweg ist; denn eine Kollegin von ihm hat jetzt erforscht, dass Bier glücklich macht. Das dem Bier innewohnende Glück werde durch einen Neurotransmitter Dopamin dahingehend rezipiert, dass unversehens das Molekül Hordenin auftaucht, welches zu einem nachhaltigen Effekt im menschlichen Belohnungszentrum führe. Oder so ähnlich. Jedenfalls simmer spätestens nach drei Maß glücklich.

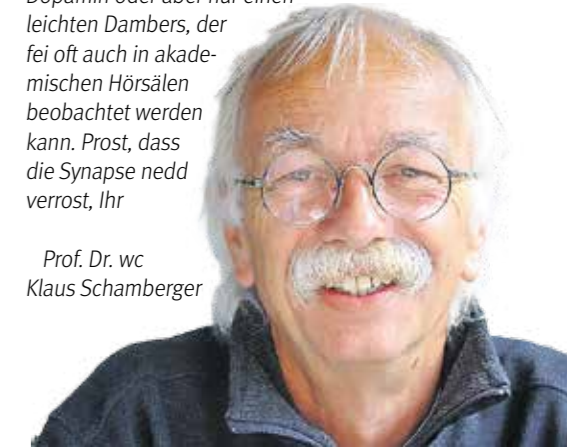
Um jetzt auf die ebenfalls wissenschaftlich erforschte Wirkung von Bier auf Tiere zu kommen, so kann ich auf einen früheren Versuch mit den Hühnern meines Großvaters verweisen, die ich im zarten, aber durchaus von Forscherdrang geprägten Kindesalter mit zahlreichen in Bier eingetauchten Brotkrümchen gefüttert habe. Leider gibt es davon keinen Clip auf YouTube, aber ich schwöre es: Die Henner sind außerordentlich glücklich durch die Stallung getaumelt, und ihr Vorgesetzter, der Gieger, hat beim Krähen sogar gelallt. Für mich hat es mit Pech geendet, mit Drücker Schelln wegen vorsätzlicher Herbeiführung eines Hühnervollprellers.

Wie es mit den Ratten an der Lanzhou-Universität im Nordwesten Chinas ausgegangen ist, entzieht sich meiner Kenntnis. Allerdings hab' ich dem Internet entnehmen können: Nach maßvollem Genuss von Bier ist den Versuchs-Ratten ein, heißt es, „oxidativer Stress in den Nervenzellen neutralisiert“ worden, und sie haben sodann „cytoprotektive Gene erzeugt, die die Zellen vor Entzündungen, Krebs oder neurodegenerativen Krankheiten schützen“. Was die Wissenschaft alles aus einem Seidla rauspresst! Und fei nicht nur die Erlanger, Nürnberger oder chinesische Wissenschaft. Auch die Engländer und die Amis erforschen oft ein Bier.

So ist amerikanischen Professoren die Erkenntnis zu verdanken, dass herkömmliches Bier nicht nur einen Alkohol, sondern auch ein Xanthohumol enthält. Mäusen hat man es einge-träufelt, wodurch bei ihnen sogleich die „kognitive Leistung angekurbelt“ worden ist. Vom Bier wird man also außer (gemäß Erlanger Erkenntnis) blöder zusätzlich auch eindeutig gescheiter – auf jeden Fall gilt es für amerikanische Mäuse, ob auch für amerikanische Präsidenten, ist noch nicht erforscht. Parallel dazu haben Wissenschaftler des University College

London erarbeitet, dass Bier leistungssteigernd wirkt. Beim Test an 10.000 Beamten haben jene deutlich am besten abgeschnitten, die täglich eine Maß Bier tanken. Was ich eigentlich sagen wollte: Beim Bierfest im Burggraben jetzt also keinesfalls ein paar Seidla zu sich nehmen und sie dann unüberlegt wieder in den Dixi-Abort fließen lassen. Sondern vielmehr muss man sich reiflich überlegen, was man im Gefolge mit heimtransportieren möchte: Glück, Pech, Blödheit, immerwährende Gesundheit, Intelligenz, ein Schdamberla neurodegenerative Polyphenole, einen Beutel Xanthohumol, einen Neurotransmitter voll Dopamin oder aber nur einen leichten Dambers, der fei oft auch in akademischen Hörsälen beobachtet werden kann. Prost, dass die Synapse nedd verrost, Ihr

Prof. Dr. wc
Klaus Schamberger



Brauhandwerk trifft Gastlichkeit in der Altstadt

Am historischen Braustandort zu Füßen der Nürnberger Kaiserburg liegt die Hausbrauerei Altstadtthof. Wo schon im 14. Jahrhundert Rotbier, das berühmte und beliebte Nürnberger Stadtbier, gebraut wurde, steht seit jetzt schon über 30 Jahren die Handwerksbrauerei Reinhard Engels.

Da zu urfränkischer Gemütlichkeit bei einem frisch gezapften Bier auch gutes Essen dazu gehört, bietet die



Hausbrauerei Altstadtthof ein vielfältiges gastronomisches Angebot mit traditionellen Gerichten. Und ob in kleiner Runde oder für eine größere Veranstaltung - mit dem Bräustüberl und dem Restaurant Bühne sind Räumlichkeiten für bis zu 90 Personen geboten.

Rotbierbrauerei & Whisky Destille

Bräustüberl Schwarzer Bauer
Restaurant Bühne & Sommergarten
Musikkeller Schmelztiegel
Brauerei-Laden & Pro-Bier-Boutique
Führungen Felsengänge

Tel.: 0911/ 2449859 – Bergstr. 19, Nürnberg
www.hausbrauerei-altstadtthof.de

Palais Schaumburg
DIE KNEIPE
DER BIERGARTEN

**ALLES FRISCH
VEGAN, VEGETARISCH, FLEISCH**

Kernstraße 46 • 90429 Nürnberg
Tägl. 11.30 - 1 Uhr • Sa 14 - 1 Uhr
Reservierungen unter 0911 260043
www.palaischaumburg.de

Ein Bier-Judge braucht Respekt und Durchhaltevermögen

Seit 2013 ist der Journalist, Verleger und Bierexperte Markus Raupach als Juror bei den verschiedensten internationalen Bierwettbewerben eingesetzt. Nun wird ein großer Traum für den Bamberger wahr: Er hat die Einladung für den World Beer Cup 2020 in der Tasche! Hier verrät der 45-Jährige, wie man Judge wird und was die Faszination am Verkosten und Bewerten von Bieren ist.

Markus, was ist Deine Motivation Bierjuror zu sein?

Markus Raupach: Jedes Judging ist für mich eine Schulung. Wann hast Du das schon, dass Dir z.B. 300 Top Biere aus Brasilien präsentiert werden? Normalerweise müsste ich für so etwas viel bezahlen, wenn es überhaupt möglich wäre. Daher gibt es für mich keine bessere Fortbildung. Außerdem finde ich es sehr schön, bei den internationalen Wettbewerben ein paar Tage mit Leuten aus der ganzen Welt zu verbringen. Das sind jeweils ganz liebe, offene Menschen mit den unterschiedlichsten Charakteren.

Wie bist Du überhaupt Judge geworden?

Markus Raupach: 2005 haben wir bereits mit der Bierakademie Touren angeboten und dabei auch die ersten Biersommeliers als Kursleiter eingesetzt. 2013 haben wir dann unseren ersten eigenen Biersommelierkurs angeboten. Das Skurrile an dem Kurs war, dass ich als Veranstalter, Teilnehmer und Dozent gleichzeitig dabei war. Naja, und dann bin ich gebürtiger Bamberger und war mit meinen Eltern gerne im Biergarten. Als Vorsitzender der Studierendenvertretung habe ich dann die 350-Jahrfeier der Uni als meine erste große Bierveranstaltung mit gut 10.000 Besuchern auf die Beine gestellt.

Wärs Du denn auch gerne Brauer?

Markus Raupach: Wenn ich noch einmal die Wahl hätte, dann würde ich gerne eine Brauerausbildung machen. Ich fände es total spannend, eine kleine Brauerei aufzubauen und da selbst in der Verantwortung zu stehen. Aber ich bin auch mit der Bierakademie sehr zufrieden. Dennoch will ich demnächst den historischen Braukurs der VLB (Ver-

suchs- und Lehranstalt für Brauerei in Berlin) in Sachsen besuchen.

Auf was kommt es Deiner Meinung beim Judgen noch oder besonders an?

Markus Raupach: Demut ist am wichtigsten. Man muss die Erfahrung der anderen Juroren schätzen und annehmen. Man sollte auch einsehen, wenn man bestimmte Dinge nicht weiß. Schließlich sind oft bis zu acht Juroren an einem Tisch. Da ist Kompromissfähigkeit gefragt. Es geht viel um Wertschätzung. Da schließe ich auch die kulturellen Barrieren mit ein. Für einen Koreaner etwa ist ganz Anderes selbstverständlich als für uns.

Wie viele Biere verkostest Du als Juror denn am Tag?

Markus Raupach: Meistens sind das so ungefähr 50 Biere, maximal 100 an einem Tag. Einmal hatte ich in mehreren aufeinander folgenden Vorrunden über 80 Pilsner Biere zu bewerten. Das ist schon hart. Viele Einreichungen kann man aber bereits anhand eines Fehlromas zu sortieren. Das lässt sich oft gleich am Geruch erkennen. Man muss auch nicht viel von dem Bier trinken, manche nicht einmal schlucken. Das Wichtigste ist, zusätzlich viel Wasser zu trinken.

Mit der Bierakademie bildest Du selbst Bierjuroren aus. Machst Du Dir damit nicht Konkurrenz?

Markus Raupach: International gesehen gibt es zu wenige deutsche Judges. Die deutschen Bierstile sind durch ihre Vielfalt einfach sehr dominant in der Welt. Es macht aber einen großen Unterschied, ob ich mit Pils und Kellerbier groß geworden bin oder diese Bierstile nur als Exoten aus einer kleinen, kreativen Craft Bier-Brauerei an der amerikanischen Westküste kenne. Deswegen suchen gerade die internationalen Wettbewerbe nach guten Juroren aus Europa, speziell aus Deutschland, die sich auch mit den



traditionellen Bierstilen auskennen und nicht nur mit den „neuen“. Seit etwa fünf Jahren gibt es außerdem immer mehr neue Wettbewerbe und immer mehr eingereichte Biere. Auch dafür brauchen wir mehr Judges. Die eigene Ausbildung haben wir auf die Beine gestellt, weil es bisher schlicht keine gab. Ich finde, durch das Judgen schaut man gelassener auf die eigene Bierkultur.

Gibt es ein Lieblingsbier von Dir?

Markus Raupach: Das ist wirklich schwierig zu sagen. Als Bamberger trinke ich schon sehr gerne im Sommer auf dem Bierkeller ein Keller- oder Rotbier, und natürlich auch mal ein Rauchbier. Insgesamt trinke ich weniger Bier als früher, aber bewusster. Mindestens zwei Tage in der Woche trinke ich gar keinen Alkohol, und nach großen Wettbewerben brauche ich ein paar Tage, bis sich wieder Lust auf Bier einstellt.

Interview: Beate Ferstl

Mehr unter:
www.bierakademie.net
www.beerjudge.de

Fränkische Bier-Party am Strand

Wenn das kein bieriges Sommer-Highlight ist: Am Ufer des Großen Brombachsees, genauer: im Strandbad Spalt-Enderndorf, findet am Samstag, 20. Juli, und Sonntag, 21. Juli, das erste „Beach-Beer-Festival“ statt. Verschiedene Brauereien und Craft-Beer-Brauer präsentieren an den zwei Tagen ihre Spezialitäten. Diverse Food-Trucks runden das kulinarische Programm ab, dazu gibt's Live-Musik. Samstag 14-22 Uhr, Sonntag 11-18 Uhr.

Spalter „HopfenBierGut“ jetzt runderneuert

Nach einer aufwendigen Renovierung wird im Spalter „HopfenBierGut“ auf 1200 Quadratmetern die Welt des Hopfens und des Bieres jetzt noch innovativer erlebbar gemacht. Das über 550 Jahre alte Haus, interaktiv und modern gestaltet, ist nun ein einzigartiges Erlebnis der Hopfen- und Bierkultur für jeden Bier-Interessierten Besucher.

Die spannenden Inszenierungen lassen die Welt des Hopfens und der Braukunst lebendig werden. Ob erleben, schmecken, staunen – hier ist man mittendrin und hautnah dabei. Die Ausstellung des „HopfenBierGuts“ setzt sich aus modernen Elementen sowie aus historischen und original erhaltenen Ausstellungsstücken zusammen. Alle Exponate besitzen einen Bezug zur Spalter Hopfen- und Biergeschichte und zeigen das Arbeiten und Leben mit dem Hopfen von damals bis heute.

Diese abwechslungsreiche Mischung aus Alt und Neu macht Lust, sich auf eine spannende Reise durch die Welt des Hopfens und des Bieres zu begeben. Wir laden Sie ein zu erleben,

wie Hopfen und Bier die Stadt und die Landschaft spürbar geprägt haben. Dazu können Sie die Faszination der Spalter Braukunst mit der einzigen kommunalen Brauerei Deutschlands schmecken – und über das beeindruckende, historische Kornhaus, das schon wegen seiner Architektur zu den Juwelen dieser Stadt zählt, staunen.

Dass es im „HopfenBierGut“ nicht immer „nur“ um Bier gehen muss, beweist noch bis Oktober die Sonderausstellung „Artige Kunst – unartig neu“ mit vielen Bildern und Kleinskulpturen der Künstlerin Hedwig Sattler. Danach ist bereits die nächste Sonderausstellung geplant. Sie dreht sich um den „Spalter Bockl“, der historischen Bahnstrecke Spalts. Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag 10 bis 17 Uhr, im Eintrittspreis (Erwachsene 7 Euro, Ermäßigte 6 Euro, Schüler ab 10 Jahren 3 Euro, Familienkarte 16 Euro) enthalten ist eine kleine Bierprobe sowie das original Spalter „HopfenBierGut“-Glas.

Mehr Informationen und alle Termine unter www.hopfenbiertgut.de



Hopfen- & Bierstadt Spalt

Entdecke die Spalter Craft Biere z.B. bei einer Brauereiführung in unserer Stadtbrauerei

Erlebe die Spalter Bier- und Hopfenkultur im HopfenBierGut - interaktives, lebendiges Museum mit Verkostung! Geöffnet Di - So, 10 - 17 Uhr

Spalter Bier
1538
Bayerischer Museumspreis 2017

Hopfen Bier Gut
Museum im Kornhaus Spalt

www.spalter-bier.de • www.HopfenBierGut.de

MURK - MODE auf 6.000 qm

MURK
www.murk.de
Tel. 09548/9230-0
96193 Wachenroth
direkt an der A3 N-Wü

Damen-Dirndl versch. Längen ab 89,90
Trachten-Set: Hemd+Lederhose ab 149,90

ZAUBERHAFT FENSTER & TÜREN

MÜLLER
Fenster - Türen - Rolläden

NEUE FENSTER & TÜREN

- sorgen für Wohlbefinden
- sparen Energie
- bieten mehr Sicherheit
- sind eine Investition für die Zukunft und sehen einfach besser aus

QUALITÄT
Beratung, Herstellung, Montage und Kundendienst aus einer Hand.

Für Sanierung und Neubau

ERNST MÜLLER GmbH
Rother Straße 40 · 91575 Windsbach
Telefon (0 98 71) 67 77-0 · Telefax (0 98 71) 67 77-22
www.mueller-windsbach.de

Ansbacher Bratwurstführung

Eine kulinarische Stadtführung mit Genuss und Tradition.

Erfahren Sie Wissenswertes und Kurioses über die Herstellung und Herkunft der Ansbacher Bratwurst und die Ansbacher Gastronomietradition. Zum Abschluss der Führung kehren Sie in eine unserer Gaststätten ein, um gebratene oder saure Bratwürste zu genießen.

Termine 2019

08. Juni
13. Juli
10. August
28. September
05. Oktober
09. November
07. Dezember

Preis: pro Person: 23,50 €, Kinder unter 12 Jahren: 17,50 €

Im Führungspreis sind inbegriffen: die Führung, ein fränkisches „Katzbrot“, das Bratwurstgericht mit Getränk (Bier, Wein oder Softdrink) sowie ein Bratwurst-Präsent.

Auskunft und schriftliche Buchung:
Amt für Kultur und Tourismus
Joh.-Seb.-Bach-Platz 1 · 91522 Ansbach
Tel. 0981/ 51-243 · akut@ansbach.de · www.ansbach.de



Einfach mal...
Bier plus
Hawaii!



sparkasse-nuernberg.de/sparkassencard-plus

Erfüllen Sie sich Ihre Wünsche mit der **Sparkassen-Card Plus*** – die Karte mit dem flexiblen Kredit.



VON KUNDEN EMPFOHLEN



Wenn's um Geld geht
Sparkasse Nürnberg

*Debitkarte

BIERKÖNIGIN

Veronika trägt jetzt die Krone



Die Entscheidung ist gefallen, die Bierkönigin 2019/2020 ist seit 16. Mai im Amt. Und die Krone trägt: Veronika Ettstaller (großes Foto) aus Gmund am Tegernsee. Die 21-jährige zukünftige Studentin mit den Hobbys Skifahren, Flechtfrisuren und Stubenmusi ist Nachfolgerin von Johanna Seiler aus dem Nördlinger Ries. Beim Finale im Münchner Löwenbräukeller machte „Vroni“ vor 500 Gästen das Rennen vor Carolin Strobl (29, Doktorandin aus Erlangen) und Marina Schicker (25, Lebensmittel-Ingenieurin aus Waldsassen).



Veronika Ettstaller ist die 10. Bayerische Bierkönigin, die sich unter insgesamt 57 Mitbewerberinnen durchgesetzt hat. Und sie übernimmt für ein Jahr als Repräsentantin des Bayerischen Brauerbundes ein Amt

mit vielen Aufgaben. Veronika besucht zum Beispiel das Oktoberfest, ist vertreten beim Deutschen Brauertag und verschiedenen Messen, oder macht Halt bei der bayerischen EU-Vertretung in Brüssel. Und egal ob Europa, Amerika, Afrika oder Asien - die neue Regentin bringt mit ihrem Charme und Fachwissen weltweit den Menschen die Vielfalt des deutsche Gerstensaftes nahe.

„Vroni Ettstaller ist eine heimatverbundene und in den bayerischen Traditionen fest verwurzelte, sportliche junge Frau, die die Begeisterung für unser Kulturgut Bier mit viel Selbstbewusstsein in die Welt hinaus tragen wird,“ lobte Brauerpräsident Georg Schneider. Die erste „Dienstreise“ zum Treffen der internationalen Schutzgemeinschaften für Lebensmittelspezialitäten in Mexiko (origin) Ende Mai ist bereits gebucht.

Donnerstags 21 Uhr - live! Eintritt frei Mo - Do 16 - 02, Fr, Sa 14 - 04, So - 02 Uhr

Do. 16.05. Fishcreek Cowboys
Eingängiger Punk-Rock und Rock'n' Roll Mix

Do. 23.05. Tim Brown
The Rock-Animal

Draußen sitzen bis 24 Uhr!

montags: JD 2,50 €
Jeden 1. Sa im Monat:
Rockin' Cocktails - Happy Hour

Königstorgaben 3 · Nürnberg · Tel. 22 66 00 · www.brownsugarrockcafe.de

Auszeichnung für den Grüner Felsenkeller

Toller Erfolg für den Grüner Felsenkeller im zweiten Jahr nach seiner Wiedereröffnung: Das historische Ausflugslokal im Fürther Stadtwald mit seinem großem Freiausschank unter uralten Bäumen wurde jetzt in einer Online-Umfrage zum „schönsten

Biergarten Frankens“ gekürt.

Das Bild zeigt Wirt Michael Urban (z.v.l.) mit seinem Team bei der Urkunden-Übergabe. Der Felsenkeller wurde vor 150 Jahren von den Grafen Pückler-Limburg als Kühlkeller für den Sommererbaut und diente später als Hopfentrocknungshalle.

Anfang des 20. Jahrhunderts avancierte er zum beliebten Wander-Ziel der Fürther Städter. Noch heute ist der zwischen Burgfarnbach und Weiherhof liegende Keller nicht mit dem Auto erreichbar. Öffnungszeiten: Freitag bis Sonntag und Feiertag von 11 Uhr bis 21 Uhr



Neu in Nürnberg: „Zum Schrödl Wirt“

Gemütlich-rustikal, traditionell und regional - das sind die Punkte, mit dem „Zum Schrödl Wirt“ bei seinen Gästen punktet.

Im März diesen Jahres war die Neueröffnung des urigen fränkischen Lokals mit Biergarten in der Nürnberger Endterstraße 13, und die beiden Chefs Jens Keßler und Thomas Landherr können mit der bisherigen Resonanz beim Publikum sehr zufrieden sein. Was aber nicht bedeutet, dass die beiden erfahrenen Gastronomen sich auf ihren Lorbeeren ausruhen. Denn: Besser geht immer, so die Devise, nach der beim Schrödl Wirt



gearbeitet wird. Es kann gewählt werden zwischen fränkischen Bieren und Weinen. Die feine regionale Küche von Brotzeit bis Wildbraten und Fisch verwöhnt jeden Gaumen. Satt wird jeder, aber nicht arm. Die moderaten Preise bewegen sich zwischen 6 Euro und 18 Euro, für das Schäufole mit Kloß, frisch aus dem Ofen serviert, zahlt der Gast 9,90 Euro.

zum Schrödl Wirt

Die Wirtschaft in der Südstadt

- * Fränkische Biere und Weine
- * feine regionale, saisonale Küche
- * von Brotzeit bis Wildbraten und Fisch
- * vegetarische Gerichte
- * wechselnde Tages- und Abendkarte
- * direkt hinter dem Nürnberger Bahnhof
- * div. Nebenräume
- * gemütlicher, schattiger Biergarten



Endterstraße 13 · 90459 Nürnberg · Telefon 0911 99448181
Öffnungszeiten: Mo-So 11.30 bis 23 Uhr
www.schroedl-wirt.de

Senioren-Servicewohnen Villa Nopitschpark Nürnberg

Abgesichert für die Zukunft? Sorglos-Immobilie für Eigennutzer und (Vorsorge-)Anleger

Musterwohnungsbesichtigung:
sonntags 14-16 Uhr
Nopitschstr. 25, Nürnberg
Inspiration für ihr neues Zuhause!

INFO-NACHMITTAG:
21.07.2019 um 14.30 Uhr, Nopitschstr. 25, Nbg.
Mit Erfahrungsbericht einer Bewohnerin

Gestalten Sie Ihre Zukunft sicherer!
Info-Telefon: 0911/97 77 50
www.urbanbau.com

„Silberne Kanne“: Wer die Wahl hat, hat die Qual

Im gemütlichen Biergarten schmeckt die Brotzeit und die frisch gezapfte Halbe nochmal so gut.



Wer sucht, der findet auch etwas Leckeres auf der umfangreichen Speisekarte. Ob kalter Braten, Schinken- oder Käseplatte als Brotzeit, zur Hauptmahlzeit ein vegetarisches Gericht oder doch etwas herzhaftes mit Fleisch wie ein ofenfrisches Schäufele?

Und als krönenden Abschluss der Schlemmerstunde vielleicht ein Apfelkühle mit Vanilleeis und Sahne? Die „Silberne Kanne“ in Nürnbergs Südstadt (Breitscheidstraße 15) macht dem Gast die Wahl zur Qual, aber am Ende geht jeder zufrieden nach



Hause. So gemütlich wie es im Lokal ist, so spannend kann der Besucher sich im großen und schattigen Biergarten mit altem Baumbestand sein frisch gezapftes Seidla mundeln lassen. Neben einer großen Auswahl an wechselnden Tagesbieren hat die „Silberne Kanne“ natürlich auch offene Franken-Weine im Angebot. Wie gesagt, für jeden Gast und jeden Geschmack ist etwas dabei. Und noch ein Tipp: Alle Gerichte gibt es auch zum Mitnehmen.

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 17 Uhr bis 23.30 Uhr, Sonntag 11.30 Uhr bis 22 Uhr

Ein echter Genussort

Der 13-Brauereien-Weg

Den „Fünf-Seidla-Steig“ nahe Gräfenberg kennt inzwischen jeder. Etwas weiter nördlich – in der „Fränkischen Toskana“ rund um Memmelsdorf – bietet sich jedoch ein noch weitaus größeres Paradies für Menschen, die sowohl anständig fränkischen Biergenuss erleben wollen: Dort wartet nämlich der 34 Kilometer lange „13-Brauereien-Weg“ auf lauerprobte Fans des besten Getränks der

Welt. Und noch ist die Strecke ein echter Geheimtipp und selbst an schönen Sommertagen nicht überfüllt.

Als einer von „100 Genusssorten in Bayern“ wurde der 13-Brauereien-Weg vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten im letzten Jahr sogar ausgezeichnet. Einige Brauereien bieten neben dem Verkauf ihrer Biersorten auch Brauereiführungen und Bierkulinarien an.

Auf der Streckenwanderung sollte man genügend Zeit für die Einkehr einplanen – daher wandert man am besten kleinere Teilstrecken ab. Der Weg kann in beide Richtungen gewandert werden und ist gut markiert (Logo mit Bierfass). Los geht es in Memmelsdorf an der Hauptstraße, Bus-Haltestelle „Memmelsdorf Markt“. Hier liegen bereits die ersten beiden Brauerei-Gasthöfe Drei Kronen und Höhn, gegenüber die sehenswerte Kirche Mariä Himmelfahrt, wenige hundert Meter entfernt Schloss Seehof. Entlang der Bahnhofstraße folgen wir den Markierungen und unterqueren auf dem Rad- und Wanderweg die A70 Richtung Weichendorf. Dort wandern wir Richtung Merkendorf zu den Brauereien Hummel und Wagner. Auf der Pointstraße Richtung Drosendorf halten wir uns links, um wieder die A70 zu kreuzen. In Drosendorf stoßen wir auf die Brauerei Göller. Von hier aus halten wir uns auf der Scheßlitzer Str. Richtung Meedensdorf.



Wer mit fünf Brauereien schon genug hat, wandert von Meedensdorf zurück nach Memmelsdorf (Markierung schwarze Raute oder Radweg an der Landstraße). Alle anderen durchqueren Meedensdorf und folgen der Markierung nach Schammelsdorf zur Brauerei Knoblach.

Wer eine kürzere Route bevorzugt, kann auch erst in Schammelsdorf einsteigen. Von der Litzendorfer Straße geht es links in die Stammbergstraße Richtung Schammelsberg. Wir wandern durch idyllisches Waldgebiet nach Tiefenellern zur Brauerei Hönig / Gasthof „Zur Post“ (mit Spielplatz). Weiter folgen wir der Markierung Richtung Lohndorf zu den Brauereien Reh und Hölzlein. Wem eine kleine Runde schon reicht, kann von Lohndorf aus bis kurz vor Litzendorf (über Martinsanger) nach Schammelsdorf zurück (Radweg parallel zur Straße, ohne Markierung).



Auch hier am Bierfest: die Merken-dorfer Brauerei Hummel

Wer den 13-Brauereien-Weg komplett wandern möchte, geht weiter von Lohndorf nach Melkendorf. Die dortige ehemalige Brauerei Winkler wird als „brandholz brauerei“ nur an einzelnen Terminen geöffnet. In Geisfeld kommen wir zur Brauerei Krug (vorübergehend geschlossen) und zur Brauerei Griess mit Griesskeller (mit Spielplatz). Wir halten uns über „Zum Steinich“ südwestlich

nach Roßdorf zum Brauerei-Gasthof Sauer. Über die Dorfstraße geht es „Zum Felsenkeller“ (Rossdorfer Felsenkeller, mit Spielplatz) und weiter entlang des Geisfelder Baches. Wir lassen Amlingstadt links liegen (sehenswert: St. Ägidius-Kirche), wandern entlang des Zeegenbachs, durchqueren die A73 und kommen schließlich nach Strullendorf. Die S-Bahn bringt uns Richtung Bamberg oder Nürnberg. Übrigens: Montag und Dienstag ist bei vielen Brauereien Ruhetag.

Weitere Infos sowie die Streckenkarten zum Download finden Sie unter www.fraenkische-schweiz.com



Idyllischer Biergarten in Litzendorf

Elch-Bräu: Fasziniert vom Spiel mit den Aromen

Beim Elch-Bräu und dem dazugehörigen Gasthof Seitz in Thuisbrunn dreht sich alles ums Thema Bier. Wenn Ausflügler die Gastwirtschaft mit eigener Brauerei beispielsweise über den Bierwanderweg „Fünf-Seidla-Steig“ erreichen, erwartet die Gäste stets ein frisch gezapftes, fränkisches Pils, Kellerbier oder Weizen. Und als Abschluss hat Braumeister, Bier- und Edelbrand-sommelier Georg Kugler noch einen seiner prämierten Edelbrände anzubieten. Da wird der Gaumen verwöhnt, genauso wie jetzt beim Bierfest in Nürnberg.

Wahrscheinlich schon seit Ende des 16. Jahrhunderts gab es am Standort des heutigen Gasthof Seitz eine Gastwirtschaft mit Brauerei, Mälzerei, Brennerei und Bäckerei. Im Jahr 1792 berichtete der Kanzeleinspektor Gottfried Köppel bei seiner Bestandsaufnahme für den preußischen König von dem vortrefflichen Gerstensaft, das der Thuisbrunner Bierbrauer ausschenkte. 1852 übernahm Johann

Wölfel den Betrieb. Unter seiner Regie begann die Blütezeit der Thuisbrunner Wölfelschen Brauerei. Die belieferte in der Spitzenzeit bis zu 38 Wirte in der Umgebung und beschäftigte viele Arbeitskräfte. Nach Wölfels Tod 1904 wechselte der Besitz des

Anwesens mehrmals. An die erfolgreichen Jahre konnte aber nicht mehr angeknüpft werden, mit der Folge, dass der Brauereibetrieb eingestellt wurde.

Der Kopf heute hinter Elch-Bräu ist Geog Kugler (Foto), der 2002 zusammen mit Ehefrau Bianca das historische Anwesen übernahm und 2007 mit dem Thuisbrunner Elch-Bräu die Brauerei-Tradition reaktiviert hat. Kugler gelang es, mit viel Herzblut und Dank seines Könnens als Brau-, Mälzmeister und Biersommelier, hochwertige fränkische Bierspezialitäten zu präsentieren. Der Lohn: Mehrfach wurden seine Biere beim „European Beer Star Award“ ausgezeichnet. 2013 ersetzte der dreifache Familienvater die ursprüngliche Brennerei aus den 1960er-Jahren



durch eine hochmoderne Anlage mit einer der größten Brennblasen des Landes (1000 l).

Kugler ist fasziniert vom Spiel mit den Aromen, und er bringt auch die Welten des Brenners und des Bierbrauers zusammen. So reifen in historischen Felsenkellern neben Williams-, Quitten- und Kirschbränden

auch Torfmalz- und Bockbierbrände. Schon der erste Auftritt beim World-Spirits Award trug edle Früchte: Klassifiziert als Master-Class Distillery 2014, gab es Gold für Quitte, Kirsch und Torfmalzbrand sowie Silver für Williams Christ und Bockbierschnaps. In Zukunft soll der Schwerpunkt auf der Herstellung besonders edlen Whiskys liegen.

Die höchste Brauereidichte der Welt mit über 200 Brauereien liegt in Oberfranken. Deshalb wird diese Gegend auch Bierfranken genannt. Etwa 1000 verschiedene Biere werden in Oberfranken, der bayerischen Toskana, gebraut. Auf lediglich 5511 Einwohner kommt im Durchschnitt eine Brauerei. Statistisch fährt man alle 6 km an einer Brauerei vorbei.



HERRENFRISEUR
Berber Soner
Wir stylen die Club-Profis!
Soner Postalli
Telefon: 0911 - 98 200 412
Mobil: 0178 - 52 225 82
Landgrabenstraße 130 · 90459 Nürnberg
BERBER SONER
HERRENFRISEUR

Langenzipfener BERGARTEN OASE
Erregung · Erlebnis · Sonne
Idyllischer Biergarten mit großem Abenteuer-Spielplatz direkt an der Zenn
Die Langenzipfener Zennoase ist eine aussergewöhnlich gelungene Kombination aus idylischem Biergarten und großem Abenteuer-Spielplatz – einfach ein perfekter Ort für Familie und Kinder.
Wir organisieren und veranstalten nach Ihren Wünschen Kindergeburtstage, Familienfeste oder Firmenfeiern. Entsprechend dem Anlass reservieren wir Ihre Plätze gerne am Bereich Spielplatz oder auf der Multifunktionsfläche.
In unserer Lounge verbringen Sie entspannte Stunden bei einem Sun-downer oder Sie genießen unter schattenspendenden Bäumen das gesellige Zusammensein mit Freunden und Bekannten.
Die Langenzipfener Biergartenoase liegt ideal am Zennradweg. Vergessen Sie für ein paar Stunden den Alltag und lassen Sie sich in der Zennoase verwöhnen und die Seele baumeln. Kostenlose Ladestation für E-Bike oder freies WLAN sind für uns eine Selbstverständlichkeit. Fragen Sie an der Kasse nach unserem Oase-Bierpass.
Zahlreiche Events und Veranstaltungen sowie unsere abwechslungsreiche Speise- und Getränkekarte mit einer Reihe von vegetarischen Speisen entnehmen Sie bitte unserer Homepage www.biergartenoase.de
Bis bald am schönsten Platz im Zenngrundtal
DER SCHÖNSTE PLATZ IM LANGENZIPFENER SOMMER
WWW.BIERGARTENOASE.DE
BIERGARTENOASE LANGENZIPP
FORSTER ALLEE • 90579 LANGENZIPP
TÄGLICH GEÖFFNET VON 11-22 UHR
HOTLINE: 0160 / 992 516 42

Die Wirtshaus-Sensation in Fürth

1709
**GRÜNER
BRAUHAUS**



- exklusiv Grüner-Bier-naturtrüb
- traditionelle fränkische Gerichte
- wechselnde Wochenkarte
- durchgehend warme Küche

GRÜNER BRAUHAUS
COMÖDIEN-PLATZ 1 · 90762 FÜRTH
(2 min. Fußweg vom Hauptbahnhof)
RESERVIERUNGEN UNTER:
TEL. 0911. 749 299 - 47

Original
**GRÜNER
BIERE**
Fürth/Bez.

e-mail: brauhaus@comoedie.de

ÖFFNUNGSZEITEN: Montag Ruhetag
Dienstag-Samstag: 11:30 bis 24:00 Uhr (warme Küche bis 22.30 Uhr)
Sonntag 11:00 bis 21.00 Uhr (warme Küche bis 20 Uhr)

www.gruener-brauhaus.de



Der Biergarten mitten im Wald

GRÜNER FELSENKELLER
SPERBERSTR.
90768 FÜRTH/ BURGFARRNBACH

RESERVIERUNGEN UNTER:
TEL. 0911. 749 299 - 47
e-mail: felsenkeller@comoedie.de

1709
**GRÜNER
FELSENKELLER**

EXKLUSIV
NUR IM BRAUHAUS
U. FELSENKELLER



ÖFFNUNGSZEITEN:
FREITAG bis SONNTAG und Feiertags: 11.00 - 21.00 UHR

www.gruener-felsenkeller.de

Platz 1
„schönster Biergarten
der Region“

(online Voting Nürnberger
Nachrichten 2019)