

25 JAHRE

# FRÄNKISCHES BIERFEST



WIR FEIERN MIT EUCH  
**25-JÄHRIGES  
JUBILÄUM!**

FÜNF TAGE LANG VOM  
**29.5.-2.6.2024**

IM NÜRNBERGER  
BURGGRABEN



[WWW.BIERFEST-FRANKEN.DE](http://WWW.BIERFEST-FRANKEN.DE)

# HERZLICH WILLKOMMEN ZUM 25. FRÄNKISCHEN BIERFEST NÜRNBERG



## Grußwort des Oberbürgermeisters der Stadt Nürnberg

### Liebe Besucherinnen und Besucher,

in diesem Jahr feiert das Fränkische Bierfest ein beachtliches Jubiläum: Seit 25 Jahren gibt es diese in Deutschland wohl einzigartige Veranstaltung nun schon. In dieser Zeit hat sie sich längst neben den beiden großen Volksfesten, dem Altstadtfest, der Blauen Nacht, den Klassik Open Airs oder dem Bardentreffen zu einem überaus beliebten Fixpunkt im Nürnberger Veranstaltungskalender etabliert. Darüber hinaus hat sich das Bierfest dank der Innovationskraft und des Engagements seiner Veranstalter immer wieder weiter entwickelt und bietet heute neben

fränkischer Braukultur und vielseitiger Gastlichkeit auch jede Menge wissenswerte und unterhaltsame Angebote für Familien.

Als Oberbürgermeister weiß ich es sehr zu schätzen, dass dieses schöne Fest auch heuer vor der wunderbaren Kulisse unseres weltberühmten Wahrzeichens, der Kaiserburg, stattfinden kann. Mir ist sehr wohl bewusst, dass gerade unsere kulturell so wertvollen Brauchtumsveranstaltungen mit stark gestiegenen Kosten in nahezu allen Bereichen zu kämpfen haben, mit teils dramatischer Personalnot und auch der gestiegenen Mehrwertsteuer für die Gastronomie, die von der Bundesregierung leider gegen alle Widerstände im Januar durchgesetzt wurde. Deshalb setze ich mich nach Kräften dafür ein, diese kostbaren Traditionen zu schützen und im Rahmen unserer städtischen Möglichkeiten zu fördern.

Wie Sie vielleicht wissen, wird in den kommenden Jahren der gesamte Burggraben für die bayerische Landesgartenschau im Jahr 2030 auf-

wändig umgestaltet. Wir wollen diesen oft brachliegenden städtischen Schatz durchgängig erlebbar machen und die ganzjährige Aufenthaltsqualität erheblich steigern. So bereichernd diese Aufwertung des Stadtgrabens für uns alle werden wird, bedeutet dies leider auch, dass das Fränkische Bierfest eines Tages umziehen wird müssen. Ich bin aber sicher, dass wir zusammen mit dem langjährigen Organisator Thomas Landherr, der mit seinen beiden Wirtshäusern in Gostenhof und St. Johannis auch die hiesige Gastronomie-Szene bereichert, eine tragfähige Lösung für den Fortbestand dieses friedlichen und fröhlichen Festes finden werden.

Verbunden mit einem Dank an alle beteiligten Helferinnen und Helfer wünsche ich Ihnen einen vergnüglichen Aufenthalt. Vielleicht sieht man sich an einem der fünf Veranstaltungstage auf ein frisch gezapftes „Seidla“ – ich würde mich sehr darüber freuen!

Herzlichst,  
Ihr Marcus König

## IMPRESSUM

**Herausgeber:**  
Veranstalter Gastrokonzept mit Plan,  
Thomas Landherr, Kernstraße 46,  
90429 Nürnberg

**Redaktion:**  
Andreas Hock, Markus Raupach

**Konzept, Layout und Satz:**  
graphiscope concept + design,  
Bianca Klebensberger

**Anzeigenleitung und Vertrieb:**  
Thomas Landherr

**Druck:**  
dierotationsdrucker ist eine Marke von  
Bechtle Graphische Betriebe und Verlagsgesellschaft (Bechtle Verlag und Esslinger Zeitung) GmbH & Co. KG, Zeppelinstraße 116, D-73730 Esslingen

**Fotos und Grafiken:**  
Karrikatur Titel: Maria Clara Saponaro,  
Lageplan/Musikprogramm:  
graphiscope concept + design;  
Fotos: PR, Privat, o. H., genannte  
Fotografen, stock.adobe.com

**Illustrationen:** Dominik Tiziani (S.1),  
svetolk (S.3), Rudzhan (S.3, 7, 19), on-  
kachura (S.14), Marina Ermakova (S.16),  
glowonconcept (S.16), osoznaniejzini (S.19)  
– stock.adobe.com

## INHALT

**Grußwort Marcus König**  
Oberbürgermeister der Stadt Nürnberg ..... Seite 02

**Zum Jubiläum ein eigenes Bier**  
Brau-Kooperation Lindenbräu und Bierfest... Seite 03

**Gastbrauerei EREMITA Braukunst**  
Eine Reise durch Geschmack und Tradition... Seite 04

**Gastbrauerei aus den Niederlanden**  
Freuen Sie sich auf OLDSKOOL..... Seite 05

**Brauerei Kundmüller**  
150 Jahre Fränkische Brautradition..... Seite 06

**Sie feierten Hochzeit auf dem Bierfest**  
Eine Liebesbeziehung und ein Bier bitte..... Seite 07

**Heberbräu – Im Herzen der Oberpfalz**  
Wiedergeburt nach 60 Jahren..... Seite 08

**Feines aus dem Aischgrund**  
Privatbrauerei Hofmann aus Pahres..... Seite 09

**Lageplan Fränkisches Bierfest**  
Der ganze Burggraben im Überblick..... Seite 10

**Das Ahornla**  
Eine Zeitreise durch Bamberg's Biergeschichte... Seite 12

**Riesengaudi mit der Bierrutsche**  
Kärwaspiele auf dem Fränkischen Bierfest... Seite 13

**Ein Spruuz für alle Fälle**  
Mit dem Probiertglas auf Brauerei-Streife..... Seite 14

**Dieses Bier gibt „Hopfnung“**  
Hans-Sachs-Gymnasium Nürnberg braut  
für den guten Zweck..... Seite 15

**Jubiläumssaufen**  
Kolumne von Klaus Schamberger..... Seite 16

**Die Mönchshof Braumeisterei**  
Dem Geheimnis des Brauhandwerks  
auf der Spur..... Seite 17

**Der Bierkrawall von 1888**  
Nürnberger Biergeschichte..... Seite 18

**Gedanken zum Bierland Franken**  
Kolumne von Markus Raupach..... Seite 19

## Brau-Kooperation Lindenbräu und Fränkisches Bierfest



# ZUM JUBILÄUM EIN EIGENES BIER



Mit Bier kennt sich Thomas Landherr schon von Berufswegen aus: In seinen beiden Gaststätten „Zeltner Bierhaus“ in Johannis und dem „Palais Schaumburg“ in Gostenhof pflegt der Vollblut-Gastronom und Bierfest-Macher seit vielen Jahren die fränkische Braukultur – wie früher schon in der legendären „Nürnberger Alm“. So gibt es etwa im „Zeltner“ neben einem halben Dutzend fester Biersorten auch wechselnde Tagesbiere, die frisch aus dem Zapfhahn laufen. Auch im „Palais“ stehen wechselnde Landbiere auf der Getränkekarte – und darauf landet bei „Landi“ nichts, was er nicht selbst gerne trinken würde.



So schien es eigentlich naheliegend, sich endlich selbst als Brauer zu betätigen. Nun, zum 25-jährigen Jubiläum, war denn auch der passende Anlass gefunden – für ein eigenes „Jubiläumsbier“, das zusammen mit Lindenbräu-Braumeister Ralf Stockum entstand.

„Wir haben alle Arbeitsschritte gemeinsam durchgeführt“, erklärt Thomas Landherr nicht ohne Stolz. Auch für den Bier-Experten war es einiges an Neuland, was er in der Gräfenberger Kult-Brauerei erfahren durfte: So wird beim Mälzen die frische Gerste eingeweicht und zum Keimen gebracht. Dabei bilden sich im Korn die zur Stärkeaufspaltung nötigen Enzyme. Der Keimprozess wird im optimalen Stadium durch die Trocknung,

das so genannte „Darren“ unterbrochen. Nach der Trocknung schmeckt das Malz leicht süßlich, und der entstehende Malzzucker dient später als Nahrung für die Hefekulturen, die den Alkohol bilden. Beim Schroten wird das fertige Malz ähnlich wie bei der Herstellung von Mehl gemahlen, damit es sich in Wasser besser lösen kann. Anschließend wird das geschrotete Malz im Maischbottich mit Wasser gemischt.

Die im Malzschrot enthaltene Stärke löst sich auf und Zucker, Eiweiß und Gerbstoffe werden freigesetzt. Nun wird die Maische im Läuterbottich gefiltert und die Würze von den festen Stoffen, dem Treber getrennt. Im nächsten Arbeitsschritt kommt im Sudkessel zur kochenden Würze der Hopfen hinzu, bevor sie im Whirlpool



Lindenbräu-Braumeister Ralf Stockum (links) und Thomas Landherr sind mit dem Brauergebnis rundum zufrieden. Fotos: Christiane Scheumann

geklärt wird und durch die Zugabe von spezieller Brauhefe die alkoholische Gärung einsetzen kann. „Unglaublich faszinierend“, urteilt „Landi“, der dem Bier seine persönliche Geschmacksnote geben konnte.

Und so entstand aus der außergewöhnlichen Kooperation Landherr / Stockum ein helles, ungespundetes Landbier mit weniger Kohlensäure und weichem, rundem Geschmack –

einfach ideal zum Trinken an warmen Tagen. „Ich freue mich darauf, zu sehen, wie unser Bier bei den Festbesuchern ankommt“, sagt der Fest-Chef, der damit der Jubiläumsausgabe nochmal einen besonderen Stempel aufdrückt. Knapp 30 Hektoliter sind rechtzeitig zum Anstich in Fässer abgefüllt und warten auf die durstigen Gäste. Damit man stilecht auf die hoffentlich nächsten 25 Jahre Bierfest anstoßen kann. ■

## Gastbrauerei EREMITA BRAUKUNST von der Schwäbischen Alb

# EINE REISE DURCH GESCHMACK UND TRADITION

Tief verwurzelt in der malerischen Landschaft der Schwäbischen Alb, nahe den sanften Hügeln und weiten Feldern von Birenbach, steht die Brauerei Eremita Braukunst als ein Leuchtfeuer der handwerklichen Bierkultur. Dieses Jahr ist Eremita als Gastbrauerei beim renommierten Fränkischen Bierfest dabei, und insbesondere für Brauerin Ola, die zehn Jahre in Nürnberg gelebt hat, ist es eine Heimkehr in die Region, die sie einst als ihre geliebte Wahlheimat betrachtete.



Benjamin und Ola lernten sich kennen, als beide bereits das Bierbrauen für sich entdeckt hatten.

IHR FINDET DIE BRAUEREI EREMITA BRAUKUNST AM STAND **G 1+2**

Die Gründung von Eremita Braukunst folgte einer klaren Vision: authentisches, handwerkliches Bier zu brauen, das sich durch seine Nähe zur Natur auszeichnet. Die Brauerei, ausgestattet mit einem modernen Sudhaus von 6 Hektolitern Kapazität, ermöglicht es den Brauern Benjamin und Ola, ihre Vision mit höchster Präzision umzusetzen. Jeder Brauvorgang ist Handarbeit, wobei traditionelle Methoden mit innovativen Ansätzen verschmelzen, um Biere von hoher Qualität und intensivem Geschmack zu erschaffen.

### Kreationen für die Sinne

Die Biere von Eremita Braukunst sind ein Mosaik aus globalen und lokalen Einflüssen, inspiriert durch die Schönheit und Vielfalt unserer Erde. Das Angebot um-

fasst eine breite Palette von Kreationen, die speziell für echte BiergenießerInnen entwickelt wurden. Von „Burgwald Hefeweizen“, einem spritzigen Weizenbier mit Noten von Nelke und Banane, ideal für einen sommerlichen Tag, bis hin zu „Solasta Rotbier“, einem rubinroten Lager mit einem reichen Karamellmalzkörper und zarten blumigen Hopfennoten, bietet jede Sorte ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Nicht zu vergessen das „Heimwärts Helles Lager“, ein Bier, das mit fruchtigen Zitrusaromen und einem malzigen Körper das Gefühl von Heimat und Zugehörigkeit vermittelt.

### Lebendige Tradition

Dieses Jahr beim Fränkischen Bierfest ist es mehr als nur eine Bierverskostung; es ist eine Feier von Rückkehr und Wiederentdecken regionaler Wurzeln. Die Teilnahme von Eremita am

Bierfest ist eine Hommage an die traditionellen Werte handwerklichen Bierbrauens und eine Feier der innovativen Geister, die die Braukunst vorantreiben. Die Besucher sind eingeladen, Teil dieser lebendigen Tradition zu werden, die tief in der fränkischen Kultur verwurzelt ist, und gleichzeitig eine Brücke zu den globalen Inspirationsquellen von Eremita schlägt.

Das Fränkische Bierfest und Eremita Braukunst laden Sie ein, sich auf diese geschmackvolle Reise zu begeben – eine Reise, die den Geist belebt und den Gaumen verwöhnt, während sie gleichzeitig ein tieferes Verständnis für die Kunst des Bierbrauens fördert. Es ist eine perfekte Gelegenheit, die Verbindung zwischen Nürnberg und der Welt von Eremita zu feiern und die Vielfalt der Biere zu genießen, die mit so viel Leidenschaft und Hingabe gebraut wurden. ■

[www.eremita-braukunst.de](http://www.eremita-braukunst.de)



Beide arbeiten nebenberuflich in der Brauerei, bieten dort aber z.B. auch Führungen an. Fotos: EREMITA BRAUKUNST

## Unsere Gastbrauerei aus den Niederlanden

# FREUEN SIE SICH AUF OLDSKOOL!

OLDSKOOL ist eine niederländische Brauerei, die von dem niederländischen Reinheitsgebot-Enthusiasten Dennis Kort gegründet wurde. Er zeichnet auch verantwortlich für die breite Palette an Biere, die zwar modern interpretiert, aber immer nach dem Reinheitsgebot gebraut sind.

Dennis war einer der jüngsten Biersommeliers der Welt und war schon mit 24 Jahren von der fränkischen Kultur und den Biere fasziniert. Jetzt, all die Jahre später, betrachtet er das Land der weiß-roten Fahne als seine zweite Heimat.

Mit seinem universitären Hintergrund und als Biersommelier begann er vor 15 Jahren seine Karriere in der Brauereibranche. Als Dennis mit OLDSKOOL startete, stellte er fest: „Von der Philosophie des Reinheitsgebots, den richtigen Techniken und den besten Zutaten kann die Branche wirklich viel lernen.“ Als er 2012 OLDSKOOL gründete, begann er, das Reinheitsgebot durch seine eigenen Biere in den Niederlanden zu propagieren und zu fördern. Über 120 verschiedene Biere später hat sich die Craft-Bier-Szene dramatisch verändert, aber seine Philosophie

bleibt dieselbe: Wenn man nicht zwei halbe Liter desselben Biers trinken kann, ist es schlecht! Aber denken Sie nicht, dass diese Biere nicht experimentell oder spannend sind. Sie finden bei Dennis auch über 200 Jahre alte Rezepte aus dem Vereinigten Königreich, Kveik-Biere oder Belgische Rezepturen (natürlich ohne die Verwendung von Zucker).



Dennis (mitte) ist Chef vom Dienst bei der Brussels Beer Challenge.



BESUCHT UNSERE GÄSTE AUS DEN NIEDERLANDEN VON OLDSKOOL AM STAND **G 1+2**

Dennis Koort ist nicht nur ein ausgezeichneter Brauer, sondern auch der amtierende niederländische Biersommelier-Meister. Fotos: OLDSKOOL

Dennis' Fachwissen und seine Leidenschaft für Bier haben ihm eine Fülle von Erfahrungen und Möglichkeiten gegeben, seine Liebe zu diesem Handwerk zu teilen. Seit mehr als zehn Jahren ist er Chef vom Dienst bei der Brussels Beer Challenge, einem der größten Bierwettbewerbe der Welt, er reist auf vielen Kreuzfahrtschiffen mit und versorgt die Gäste mit Bierge-

schichten und erstaunlichen Biere. Außerdem ist er Mitinhaber einer wunderschönen Bar mit über 1000 Biere, dem Drinkers Pub in Eindhoven. Und nicht zuletzt ist Dennis der amtierende niederländische Bier-

sommeliermeister 2023/2024! Kommen Sie also an den Stand und lernen Sie den Mann persönlich kennen! ■

[www.oldschoolbrewery.nl](http://www.oldschoolbrewery.nl)

**Für euch beim Bierfest!**  
Wir freuen uns auf euren Besuch.  
Brauerei-Gasthof Lindenbräu · Am Bach 3 · 91322 Gräfenberg  
[www.lindenbraeu.de](http://www.lindenbraeu.de)

Verschenke flüssige Handwerkskunst  
**BOTSCHAFTER BIERSTZBANK** plus 6 Halbe  
die fränkische Bierbotschaft  
30 Familien-Brauereien  
150 Biersorten  
1000+1 Geschenkkidee  
**MÄNNER HANDTASCHE** mit Glas und 5 Halbe  
WWW.LANDBIER-GESCHENK.DE  
Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag | 10.00 bis 19.00 Uhr

## Brauerei Kundmüller

# 150 JAHRE FRÄNKISCHE BRAUTRADITION TREFFEN AUF INNOVATIVES BRAUHANDWERK

Im Herzen Frankens, gerade einmal zehn Kilometer westlich von Bamberg, feiert die Brauerei Kundmüller in diesem Jahr stolz ihr 150-jähriges Jubiläum. Bekannt für ihre tief verwurzelte Tradition, die innovativen Bierkreationen und eine einzigartige Erfolgsgeschichte in den letzten 25 Jahren, ist Kundmüller ein leuchtendes Beispiel fränkischer Braukunst, das auch auf internationaler Bühne große Anerkennung findet.

Die Biere der Weiherer Brauerei sind weit über die Grenzen Bambergs hinaus bekannt und geschätzt. Mit zahlreichen Medaillen bei bedeutenden Branchenwettbewerben, wie dem World Beer Award, wo das Weiherer Pils im Jahr 2023 als „Bestes Pils der Welt“ gekürt wurde, unterstreicht die Brauerei ihre Spitzenposition. Hinzu kommen 28 Medaillen beim European Beer Star, Erfolge beim World Beer Cup und der Titel als bester Craft-Brauer des Jahres beim International Craft Beer Award.

Das diesjährige 25. Jubiläum des Bierfestes ist für Kundmüller ein besonderer Meilenstein, denn zum ersten Mal wird die Brauerei offiziell



WEIHERER  
BIER VON  
KUNDMÜLLER  
STAND  
24

Das moderne Sudhaus der Brauerei Kundmüller, wo das süffige Weiherer Bier gebraut wird. Fotos: Weiherer Bier/René Ruprecht



Roland (links) und Oswald Kundmüller.

auf dem Fest vertreten sein. Thomas Wolkersdorfer wird die Weiherer Biere auf dem Fest ausschenken, darunter das beliebte Weiherer Landbier, das naturtrübe Zwickerla Hell und das Urstöffla, ein dunkles Bio-Rotbier. Zudem wird das erfrischende Weiherer Summer Ale aus der Flasche angeboten.

Die Geschäftsführer, Braumeister Roland Kundmüller und Biersom-

melier Oswald Kundmüller, sind tief mit ihrer fränkischen Heimat verbunden. Diese Verbundenheit spiegelt sich nicht nur in der Auswahl der Rohstoffe wider, sondern auch im gesamten Erscheinungsbild des Brauerei-Gasthofs. Besucher sind eingeladen, die idyllische Lage mit urigem Biergarten, einem renovierten Gasthaus, Kinderspielplatz, Biermuseum und gemütlichen Gästezimmern zu erleben.

Die Brauerei Kundmüller steht übrigens nicht nur für ausgezeichnetes Bier, sondern auch für eine nachhaltige Unternehmensführung, was durch den Future Award 2022 bestätigt wurde. Mit einer breiten Palette

von Bieren, darunter Klassiker und Sondersude wie der kaltgehopfte Weizenbock oder das Grischbeerla Session IPA, zeigt Kundmüller, dass Tradition und Innovation Hand in Hand gehen können.

In Weiher zu brauen bedeutet mehr als nur Bier herzustellen; es ist eine Lebenseinstellung. Die Brauerei Kundmüller lädt Sie ein, Teil ihrer 150-jährigen Geschichte zu werden und die reiche Kultur fränkischen Brauens zu entdecken, während sie gleichzeitig auf eine zukunftsorientierte und nachhaltige Braukunst blickt. ■

[www.brauerei-kundmueller.de](http://www.brauerei-kundmueller.de)

## SIE FEIERTEN HOCHZEIT AUF DEM BIERFEST



Eine Liebesbeziehung und ein Bier bitte: Daniela und Mathias Stude.

Ehrensache, dass das Ehepaar Stude auch in diesem Jahr wieder zu den Gästen des Bierfestes zählt – wenn auch nicht zum Hochzeitstag, weil das Fest diesmal eine Woche früher stattfindet. „Aber wann immer der 7. Juni mit dem Bierfest zusammenfällt, wird der Anlass standesgemäß gefeiert“, sagt Daniela und freut sich schon darauf, mit ihrem Mann auf die nächsten gemeinsamen Jahre mit einem frisch gezapften Lindenbräu anzustoßen.

Auch für Bierfest-Organisator Thomas Landherr und seine Frau Christina hat das Fest eine besondere Bedeutung: Zwar lernten sich die beiden auf dem Bardentreffen kennen. Der „Start“ der Beziehung wurde aber 2017 ebenfalls auf dem Bierfest begossen – und seitdem jedes Jahr wieder, was auch fotografisch dokumentiert wurde. ■

Wenn auch Sie sich auf dem Bierfest kennengelernt haben, schreiben Sie uns. Vielleicht dürfen wir Sie dann im nächsten Jahr in „Eine Liebesbeziehung und ein Bier“ vorstellen...



Die beiden blieben seitdem ein glückliches Paar und besuchten als solches natürlich jedes Jahr das Bierfest. So entstand der Gedanke, auch die Hochzeit im „längsten Biergarten der Welt“ zu feiern. Gesagt, getan: Nach der standesamtlichen Trauung lotsten Daniela und Mathias ihre Gäste unter einem Vorwand zum Lindenbräu-Stand. „Dort war man so nett und hatte uns extra den Personalstisch reserviert“, erinnert sie sich an den 7. Juni letzten Jahres. Zu Zehnt wurde der freudige Anlass entsprechend begossen, bei herrlichem Frühsommerwetter.



Eine Liebesbeziehung und ein Bier bitte: Tina und Thomas Landherr.

SCHMECKT WIE  
GEMALT:  
ZELTNER  
VOLLBIER HELL



[WWW.ZELTNER-BIER.DE](http://WWW.ZELTNER-BIER.DE)

**RÖMER BEEF**  
Alteingesamte's Genuss  
EST 2020

**BIERFEST 2024**

BEUF BURGER  
BRATWURST WECKLA  
NACKENSTEAK WECKLA  
SCHASCHLICK PFANNE

BEI UNS AM STAND

# FEINKOST METZGEREI

**METZGEREI**

Von-der-Tann-Str. 156  
90439 Nürnberg

**DIENSTAG-SAMSTAG**  
PERSÖNLICH FÜR DICH DA

**VORBESTELLEN**  
0911 88991760

**RINDFLEISCH**

**GEFLÜGEL**

**LANDSCHWEIN**

**WURSTWAREN**

[www.roemerbeef.shop](http://www.roemerbeef.shop)

**24/7 SALOON**

Hauptstraße 23  
(Wassermungenau)  
91183 Abenberg

**FREITAG 12:00 - 16:00**  
PERSÖNLICH FÜR DICH DA

ANGEBOTSLISTE [Saloon@roemerbeef.de](mailto:Saloon@roemerbeef.de)  
JETZT VORBESTELLEN 0911 88991760

## Heberbräu – Im Herzen der Oberpfalz

# WIEDERGEBURT NACH 60 JAHREN

Seit ihrer Gründung im Jahr 1902 haben die Macher der Heberbräu, tief verwurzelt in Kirchenthumbach, die Kunst des Brauens von Generation zu Generation weitergegeben. Auch über ein Jahrhundert später bleibt die Brauerei ein Symbol traditioneller Werte und regionaler Verbundenheit.

Unter der Leitung von Franz Sporer, dem Enkel des Diplombraumeisters Karl Heber und Mitgründer der Hewei GmbH & Co. KG, erlebte die Brauerei um die Jahrtausendwende eine umfangreiche Renovierung. Dabei wurde nicht nur die 1962 stillgelegte alte Braustätte liebevoll zum Museum umgestaltet, sondern auch eine moderne Brauerei installiert und eine Gaststätte im charakteristischen Oberpfälzer Stil erschaffen.

Heberbräu ist seit der Wiedereröffnung 2022 bekannt für seine breite Palette an Biersorten, darunter das Heberbräu Hell, Dunkel, und das Zoigl sowie die Boheim-Biere (z.B. Flinderer). Besonders hervorzuheben sind die saisonalen Festbiere, die im Sommer und Winter gebraut und auf verschiedenen Festen ausgetrennt werden.

Die Philosophie der Brauerei ist tief in der Regionalität und der Oberpfälzer Geschichte verwurzelt. Heberbräu verwendet ausschließlich Hopfen aus der Hallertau und Malz aus Sulzbach-Rosenberg. Das Verkaufsgebiet umfasst etwa 50 Kilometer um Kirchenthumbach, man bleibt also der Region verbunden.

In den liebevoll restaurierten Räumlichkeiten der Brauerei können Besucher nicht nur die deftigen Oberpfälzer Brotzeiten genießen, sondern auch in die Geschichte eintauchen. Ein kleines Museum im alten Sudhaus und der ehemalige Eiskeller, der heute spektakulär eine



– SEIT 1902 –  
**HEBERBRÄU**  
*Biergenuss aus der Region.*

Die Heberbräu ist schon über 120 Jahre alt, auch wenn nach 60 Jahren für 60 Jahre Braupause eingelegt wurde.



Im alten Sudhaus kann man heute Schlemmen. Fotos: Heberbräu

moderne Brauerei beherbergt, bieten Einblicke in die Brautraditionen der Vergangenheit.

Die Gaststube des Heberbräus, über zwei Stockwerke mit einer offenen Galerie verbunden, sowie der beschauliche Biergarten unter Schattenspendenden Apfelbäumen la-

den zum Verweilen ein. Hier wird das naturbelassene und unfiltrierte Fassbier nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 ausgetrennt.

Für die Zukunft plant die Heberbräu, ihre Nachhaltigkeitsbemühungen zu verstärken und eventuell eine Ent-

wicklung hin zu einer Bio-Brauerei zu nehmen. Doch unabhängig von den Neuerungen, die kommen mögen, das Herz der Heberbräu wird immer der Liebe zum Bier und der tiefen Verbundenheit zur fränkischen Heimat treu bleiben. ■

[www.heberbraeu.de](http://www.heberbraeu.de)

HEBERBRÄU  
IM BURGRABEN  
AM STAND  
4

## Privatbrauerei Hofmann aus Pahres

# FEINES AUS DEM AISCHGRUND

Die Geschichte der Privatbrauerei Hofmann im Aischgrund begann vor langer Zeit: Seit nunmehr elf Generationen wird im Dörfchen Pahres bei Gutenstetten Bier gebraut. Von 1663 an blieb der Betrieb in Familienhand: Die Väter vermittelten ihre Kunst stets an ihre Söhne weiter – bis heute! Und so brauten all die Georgs, Johanns und Leonhards ihr Bier mit dem frischen Wasser aus demselben hauseigenen Brunnen.

Alle Biere werden aufwändig hergestellt und sind das Gegenteil von Massenproduktion: Hofmann braut handwerklich und liefert traditionell nur in einem Umkreis von



Inhaber, Braumeister und Diplom-Biersommelier  
Georg Hofmann.  
Fotos: Hofmann Pahres

BESUCHEN  
SIE HOFMANN  
AUS PAHRES  
AM STAND  
28

40 Kilometern um den Brauereischornstein. Seit dem Jahr 2000 liegt die Verantwortung in der Hand von Braumeister und Diplom-Biersommelier Georg Hofmann. Sein Denken und Handeln ist von höch-



Zeit. Dadurch wird garantiert, dass die Standards auf gleichbleibend hohem Niveau erhalten werden können. So können auch natürliche Ressourcen geschont werden. Das Motto: Nur aus einer unbelasteten Umwelt kann man die Rohstoffe beziehen, die einwandfreie, hohe Qualität garantieren.

Hofmann-Biere haben alle Zeit der Welt, in Ruhe heranzureifen und ihren typischen Geschmack herauszubilden. Dabei bleibt man traditionsbewusst und innovativ zugleich: Rund 18 Sorten umfasst das Sortiment, vom hellen Landbier, dem Klassiker, bis zum kaltgehopften Craft Bier. Probieren Sie Ihren Favoriten – hier auf dem Bierfest! ■

[www.hofmannbier.de](http://www.hofmannbier.de)

## Zeltner

Fränkisch... einfach gut!

Durchgehend  
**warme Küche!**

Das gibt's nur bei uns!  
**Fränkische Tapas**  
immer von Freitag bis Sonntag

**Feste feiern!**  
Gemütlicher Nebenraum für  
geschäftliche oder private  
Feiern und Veranstaltungen

Hallerstraße 32, 90419 Nürnberg  
Reservierungen Tel. 0911 - 377 846 11  
E-Mail [info@zeltner-bierhaus.de](mailto:info@zeltner-bierhaus.de)  
Internet [www.zeltner-bierhaus.de](http://www.zeltner-bierhaus.de)

Traditionelle fränkische Küche und Biere in gemütlicher Atmosphäre

Sehr schöner Biergarten!

Unsere Öffnungszeiten: Mo - Fr 11.30 - 23.00 Uhr | Sa 17.00 - 23.00 Uhr | So 11.30 - 22.00 Uhr

# Palais Schaumburg

DIE KNEIPE  
DER BIERGARTEN

Wir suchen Verstärkung!  
**Koch/Köchin (d/m/w)**

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

[www.palaischaumburg.de](http://www.palaischaumburg.de)



# 25. FRÄNKISCHES BIERFEST VOM 29.5. BIS 2.6.2024



### BRAUEREIEN\*

- J** Jubiläumsstand 25 Jahre Fränkisches Bierfest
- M** Marktplatz ... rund ums Bier
- S** Mönchshof BrauMeisterei
- G** Eremita Braukunst (D)
- O** Oldskool (NL)
- 1** Mönchshof Brauspezialitäten
- 2** Kapuziner Weißbierbräu
- 3** Braumanufaktur Hertl
- 4** Heberbräu
- 5** Elch-Bräu
- 6** Boenheim Bier
- 7** Lindenbräu
- 8** Zeltner Bier
- 9** Brauerei Neder
- 10** Stadtbrauerei Spalt
- 11** Brauerei Zwanzger
- 12** Ahörnla Bräu
- 13** Pyraser Landbrauerei
- 14** Krug Bräu
- 15** Zum Löwenbräu
- 16** Brauhaus Binkert
- 17** Schanzenbräu
- 18** Privatbrauerei Reh
- 19** Brauerei Wiethaler
- 20** Brauerei Kanone
- 21** Brauerei Meister
- 22** Hofmann Hohenschwärz
- 23** Stöckel Bräu
- 24** Weiherer Bier
- 25** Bürgerbräu Hersbruck
- 26** bierwerk kreativbrauerei
- 27** Brauerei Mager
- 28** Hofmann Pahres
- 29** Brauerei Gutmann
- 30** Püttner Bräu
- 31** Gänstaller Braumanufaktur
- 32** Klosterbrauerei Weißenohe
- 33** St. Georgen Bräu
- 34** Nikl-Bräu
- 35** Brauerei Prechtel
- 36** Kalk Bräu

### GASTRONOMIE\*

- A** Römer Beef
- B** Dölles Pasta
- C** Wein und Cocktails
- D** Fruchtbowle
- E** Försters Pommes
- F** Seefried
- G** Fruchtbowle
- H** Haag Holzofenbrot
- I** Fun-Factory Langos
- J** Weingut Karl Meyer
- K** Grillteufel
- L** Süßwaren Dressler
- M** Fisch Niedermann
- N** Grill Niedermann
- O** Surf'n Fries
- P** Dölles Grillspezialitäten
- Q** VeggieAlm
- R** Damas Imbiss
- S** Gwiggi Cocktails & Wein
- T** Churros
- U** Tex Mex
- V** Handbrot
- W** Distels Grillspezialitäten
- X** Dölles Langos
- i** Infopoint
- W** Frankenland-Versand

### MARKTPLATZ... RUND UMS BIER\*

- M1** Markus Raupach
- M2** Epplein & Friends / Orca Brau
- M3** Zusammenhalbe - Nürnberger Brau Gemeinschaft e. V.
- M4** Hans-Sachs-Gymnasium P-Seminar Hopfnug

\* Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten.

**Öffnungszeiten** Mi 29.5. 17 - 23 Uhr, Do 30.5. 11 - 23 Uhr, Fr 31.5. 14 - 23 Uhr, Sa 1.6. 11 - 23 Uhr, So 2.6. 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**.

Veranstalter  
Thomas Landherr, Gastrokonzept mit Plan, Kernstraße 46, 90429 Nürnberg, Telefon: 0175-5258506  
E-Mail: info@gastrokonzeptmitplan.de, www.bierfest-franken.de

### LEGENDE

- 1** Brauereien
- M** Marktplatz... rund ums Bier
- G** Gastbrauerei
- S** Schaubrauerei
- A** Gastronomie
- B1** Bühnen
- K** Kinderland
- W** Frankenland-Versand
- J** Jubiläumsstand 25 Jahre Fränkisches Bierfest
- +** Sanitätsdienst
- i** Information
- Bus** Haltestelle Bus
- Tram** Haltestelle Tram
- WC** WC
- Notausgang** Notausgang
- EINGANG** Eingänge



## Das Ahörnla

# EINE ZEITREISE DURCH BAMBERGS BIERGESCHICHTE

Die Bamberger Ahörnla Brauerei, früher bekannt als Einhorn im Sand, ist ein Juwel unter den fränkischen Braustätten mit einer einzigartigen Geschichte, die bis ins Jahr 1366 zurückreicht. Die Historie der Brauerei spiegelt sich in den Mauern des Stammhauses in der Oberen Sandstraße 24 wider, das einst als „Putnerhaus zum Eychhorn“ beschrieben wurde. Seitdem hat die Brauerei viele Höhen und Tiefen erlebt, ist aber ihrem Erbe stets treu geblieben.

Die Wiedergeburt der Brauerei unter der Flagge der Ahörnla Brau GmbH, geführt von dem erfahrenen Bamberger Gastro-Trio Nicole Ederer, Johannes Hippacher und Florian Müller, markierte einen neuen Anfang, vor allem mit der liebevollen Restaurierung des historischen Gebäudes im Jahr 2012. Die Eröffnung im folgenden Jahr und die Wiederaufnahme des Braubetriebs mit einer neuen 10-Hektoliter-Anlage von Kaspar Schulz waren Meilensteine, die Ahörnla in die Zukunft führen sollten. Alleine die Installation der Brauanlage in dem historischen Gebäude mitten in der Bamberger Altstadt grenzt an ein Wunderwerk.

BESUCHT  
AHÖRNLA BRÄU  
AM STAND  
12



Inhaber Florian Müller legt manchmal auch noch Hand an.

Braumeister Tim Heim, vormals bei der Mahrs Bräu tätig, bringt seine Erfahrung und Leidenschaft in die Kreation süffiger fränkischer Biere ein, die Tradition und moderne Braukunst vereinen. Unter seiner Führung entstehen Biere wie das Ahörnla Rotbier und das Sand Hell, die beide auf dem Fränkischen Bierfest zu genießen sein werden, zusammen mit dem speziell eingebrauten New England IPA „Tropic

Das Sudhaus von Kaspar Schulz ist ein maßgeschneidertes Einzelstück.  
Fotos: Ahörnla Bräu

Thunder“, das mit seinen tropischen Geschmacksnoten begeistert.

Die Philosophie von Ahörnla ist einfach, aber tiefgreifend: Bier zu brauen, das Freude bereitet. Qualität und Liebe zum Produkt stehen im Vordergrund, weit entfernt von Gewinnmaximierung. Dieses Ethos zieht sich durch alle Aspekte der Brauerei, von der sorgfältigen Auswahl der Zutaten aus der Region, in der Regel bio-zertifiziert, bis hin zur geplanten Wiederbelebung des hauseigenen Brunnens, um die Authentizität und das historische Erbe weiter zu stärken.

Die Zukunft sieht vielversprechend aus für Ahörnla. Neben dem Ziel, das Bier überregional in der Gastronomie bekannt zu machen, besteht der besondere Wunsch, die jahrhundertalte Tradition im Haus lebendig zu halten und weiterzuentwickeln. Mit jeder Flasche, die gefüllt wird, und jedem Schluck, der genossen wird, schreibt Ahörnla weiter an seiner beeindruckenden Geschichte.

Besucher des Bierfestes sind eingeladen, einzutauchen und die Biere zu probieren, die nicht nur Geschichten erzählen, sondern auch die Liebe und Hingabe widerspiegeln, mit der sie gebraut werden. ■

[www.ahoernlabrau.de](http://www.ahoernlabrau.de)



## RIESENGAUDI MIT DER BIERRUTSCHE

Auf vielen Kirchweihen und Feuerwehrfesten außerhalb Bayerns zählt sie schon seit einigen Jahren zu den originellsten Attraktionen: Nun kommt die „Bierrutsche“ auch aufs Bierfest in den Burggraben. Oberbürgermeister Marcus König wird das feucht-fröhliche Geschicklichkeitsspiel im Rahmen der Eröffnung am 29. Mai einweihen – und vielleicht selbst auch einen Schiebe-Versuch wagen.

Betreiber Robin Schubert ist seit zehn Jahren Wahl-Nürnberger und freut sich auf seine erstmalige Teilnahme in der Heimat: „Es wird höchste Zeit, dass unsere Rutsche auch hier zum Einsatz kommt“, sagt er. Zehn Meter lang

ist das aus feinstem Holz handgefertigte Einzelstück. Die Oberfläche ist so fein bearbeitet, dass sie mit Wasser und Spülmittel perfekt geschmeidig wird. Ziel ist es, einen ebenfalls mit Wasser gefüllten Maßkrug mit einem gefühlvollen Schwung möglichst weit zum Rutschen-Ende zu bugsieren.

Jeder Teilnehmer hat drei Versuche. Nach jedem davon wird der Abstand bis zum Ende der Rutsche gemessen. Die Entfernungen aller drei Versuche werden schließlich addiert und ergeben das Gesamtergebnis. „Die letzten Highscores lagen bei 56 und 52 Zentimetern bei drei Versuchen“, berichtet Schubert. Es ist jedoch gar nicht so einfach, die richtige Balance zwischen Kraft und Augenmaß zu finden: Fällt der



Dieses Jahr NEU!

Foto: Privat

Krug hinten über, zählen die gesamten zehn Meter – ein gutes Resultat ist so nicht mehr möglich. Das braucht es aber, um einen der drei Tagespreise zu bekommen, die von gefüllten Bierfässern bis zu Sammlerkrügen reichen.

Einzelspieler sind natürlich auch willkommen, aber für Gruppen ist das Maßkrugschieben eine besonders große Gaudi, die inzwischen sogar eine gewisse Tradition hat: Entstanden ist das Ganze nämlich bereits vor vielen Jahrzehnten, als in den Bierzelten die frisch gezapften Krüge vom Ausschank noch über ein langes Holzbrett zu den Bedienungsbügeln geschoben werden mussten. Nun aber geht es nur noch um den Spaß – und den wird es mit dieser Neuerung im Burggraben sicher geben!

Auerbacher  
Straße 14, 91281  
Kirchenthambach

- SEIT 1902 -  
**HEBERBRÄU**  
*Biergenuss aus der Region.*

**BIERGARTEN**  
*wieder geöffnet*

Täglich ab 17 Uhr, Sonntag ab 16 Uhr, Dienstag Ruhetag

Hofmann  
1863  
Biergenuss aus der Region

let's go  
spezial

EXPORT  
spezial  
bier

www.hofmann-bier.de



# EIN SPRUUZ FÜR ALLE FÄLLE!

**Dieses Jahr NEU!**

Diese tolle Idee verfolgt Thomas Landherr schon viele Jahre. Doch erst stoppten organisatorische Hindernisse den Gedanken, dann kamen erst die Corona-Pandemie und anschließend deren Nachwehen. Zum Jubiläums-Bierfest in diesem Jahr aber ist es endlich soweit: Mit einem 0,2-Liter fassenden Probiergläschen können sich alle Fans von Frankens flüssigem Gold durch das reichhaltige Angebot im Burggraben trinken – und sich an jedem Stand zum Preis von nur einem Euro einen „Spruuz“ einschenken lassen.

Der drollige Name kommt nicht von ungefähr: Als so genannter „Spruuz“ wird laut Definition eine kleine Menge Flüssigkeit bezeichnet – der Begriff stammt wahrscheinlich vom Verb „spritzen“. In Frankens Bier-

wirtschaften ist es überdies seit jeher Brauch, dem Gast als letztes Getränk ein nicht ganz gefülltes Glas zu einem besonders günstigen Preis zu reichen – als Rausschmeißer nach einem feucht-fröhlichen Abend sozusagen. In manchen Gegenden kennt man den „Spruuz“ auch als Schnitt.

Als Absacker vor dem Heimweg ist der neue „Spruuz“ am Bierfest aber eher nicht gedacht: „Durch das kleine Glas wollen wir vor allem die großartige Vielfalt der hier angebotenen Biere erlebbar machen“, erklärt Bierfest-Chef Landherr. Besonders freut er sich darüber, dass alle Stände bei der originellen Neuheit mit von der Partie sind.

Das formschöne „Spruuz“-Glas ist streng limitiert und für 5 Euro am Stand des Frankenland-Versands sowie in der Jubiläumshütte erhältlich. Darüber hinaus gibt es auch ein

Set, das aus dem Glas sowie einem dazu passenden T-Shirt besteht, auf dem alle teilnehmenden Brauereien aufgedruckt sind. Diese können



dann mit einem mit enthaltenen Filzstift abgehakt werden, wenn man seinen „Spruuz“ dort getrunken hat. Aber natürlich kann man sich sein „Versucherla“ auch mehrfach befüllen lassen, wenn es bei einer speziellen Braustätte besonders gut geschmeckt hat.

Thomas Landherr ist jedenfalls gespannt darauf, wie sein Einfall bei den Gästen ankommt – und wann er auf den ersten „Spruuz“-Trinker trifft, der alle rund 40 Brauereien verkostet hat.

Das limitierte „Spruuz“-Glas ist am Stand des Frankenland-Versands sowie in der Jubiläumshütte erhältlich.



## 25 JAHRE FRÄNKISCHES BIERFEST 2024 LIVE-MUSIKPROGRAMM AUF VIER BÜHNEN

	BÜHNE 1	BÜHNE 2	BÜHNE 3	BÜHNE 4
<b>29.05.2024, Mittwoch</b>				
18.00 - 22.00 Uhr	Käpt'n Iglo	Cräcker	The Rockin' Lafayettes	Got 2 make music
<b>30.05.2024, Donnerstag</b>				
12.00 - 16.00 Uhr	Got 2 make music	BierFrankenTrio	Sonnie Ronnie & the Shotguns	Pengertzratzn
18.00 - 22.00 Uhr	Cräcker	Käpt'n Iglo	Holm & Friends	The Rockin' Lafayettes
<b>31.05.2024, Freitag</b>				
18.00 - 22.00 Uhr	Groove Piloten	Holm & Friends	Got 2 make music	Spicy
<b>01.06.2024, Samstag</b>				
18.00 - 22.00 Uhr	4Dosis	Tim & Eddy	Groove Piloten	Retale
<b>02.06.2024, Sonntag</b>				
14.00 - 18.00 Uhr	Acoustic Live	Groove Piloten	Retale	Tim Brown



Das Nürnberger Hans-Sachs-Gymnasium ist wieder mit Selbstgebrautem für den guten Zweck vertreten

## DIESES BIER GIBT „HOPFNUNG“

Vor zwei Jahren feierte das wohl kurioseste Brau-Projekt Frankens seine Premiere auf dem Bierfest: Ein Chemie-Projektseminar des Hans-Sachs-Gymnasiums braute im Rahmen des Unterrichts selbst. Damals verkauften die Schülerinnen und Schüler zusammen mit ihrem Lehrer Julian Westphal nach insgesamt neun Monaten Planung und Vorbereitung ihr schmackhaftes Erzeugnis zugunsten des Nürnberger Tierheims. Stattliche 13.000 Euro kamen damals zusammen. Der Lehrer von damals ist noch derselbe, nur die Kurs-Teilnehmer haben naturgemäß gewechselt – und auch der Verwendungszweck für die zu erwartenden Einnahmen des gymnasialen Gerstensaftes.

**Gegen den globalen Hunger**

„Dieses Jahr haben sich meine Schüler ein anderes Thema überlegt. Unsere neue Marke heißt nun ‚Hopfnung‘, da sie unser Bier mit einer Hoffnung verbinden möchte“, erklärt der 37-jährige Pädagoge. Ihm und seinen Schützlingen geht es nicht nur um das Verständnis für naturwissenschaftliche Gärprozesse. Sondern vor allem darum, ein Zeichen gegen den globalen Hunger zu setzen. Unter dem Slogan „Flüssig Brot gegen Hungersnot“ wird der

gesamte Gewinn an die Organisation „Misereor“ gespendet.

Ansonsten liefen auch dieses Mal Vorbereitung und Ablauf des Seminars genauso ab wie bei der ersten Auflage 2022: Die Schülerinnen und Schüler beschäftigten sich im Rahmen ihres Unterrichts mit der Theorie des Bierbrauens, der Biologie des Alkoholkonsums sowie ersten Aspekten wie Alkoholsucht oder den gesundheitlichen Auswirkungen der chemischen Verbindung mit der Summenformel C<sub>2</sub>H<sub>6</sub>O, die den Menschen seit tausenden Jahren viel Freude, aber eben auch jede Menge Leid bescheren kann. Die Jugendlichen stellten dann jedes einzelne Thema in einem fachlichen Referat dem gesamten Seminar vor.

**Zusammenarbeit mit Brauerei Mager**

Zusätzlich gab es natürlich einen Brautag in der Schule, an dem Julian Westphal und seine Jungs und Mädels den gesamten Brauvorgang einmal live durcharbeiten konnten. „Wir haben auch heuer wieder mit der traditionsreichen Pottensteiner Brauerei Mager zusammengearbeitet“, berichtet der hobbybrauende Pauker. „Sie hat uns das nötige Equipment zur Verfügung gestellt und schlussendlich

das Bier nach unserem Rezept für uns eingebraut.“ Jegliche kreative Arbeit wie das Flaschenetikett, das „Hopfnung“-Logo, die Plakate, eine eigene Website oder Werbevideos haben die Schülerinnen und Schüler allerdings selbstständig produziert.

**Spende von privater Bildungstiftung**

„Um die anfänglichen Kosten für das Seminar finanzieren zu können, hat uns die Falk-Stiftung eine großzügige Unterstützung in Höhe von 4000 Euro zukommen lassen“, freut sich Julian Westphal und ist äußerst dankbar für die Zuwendung. Die Spende der 2017 gegründeten, privaten Nürnberger Bildungstiftung wurde durch den Stiftungsvorsitzenden Carsten Riedel und in Anwesenheit des Schulleiters Carsten Böckl an das gesamte P-Seminar übergeben.

Beim letzten Mal waren die 15 in Pottenstein bestellten Hektoliter übrigens bereits längst vor dem Ende des Festes restlos ausgetrunken. Interessierte sollten sich also beeilen, wenn sie ein Seidla der einfallreichen Nachwuchs-Akademiker verkosten wollen. Immerhin dürfte der Bier-Genuss in diesem Fall ausnahmsweise ganz sicher für ein gutes Gewissen sorgen.

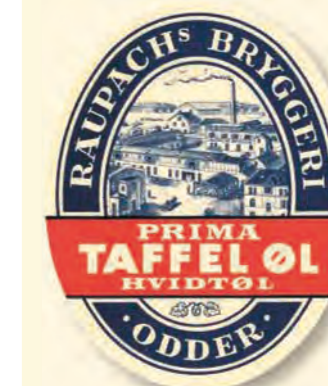
## HISTORISCHE SPEZIALITÄTEN

Markus Raupach präsentiert wieder alte dänische Rezepturen seiner Vorfahren.

Vor fünf Jahren gab es zum ersten Mal „Raupachs“ Biere auf dem Fränkischen Bierfest. Bier-sommelier Markus Raupach hatte entdeckt, dass Vorfahren von ihm um 1850 eine Brauerei im dänischen Aarhus aufgebaut hatten. Gut 120 Jahre später mussten sie schließen,

Biere und Rezepturen gerieten in Vergessenheit. Durch Zufall und dänische Freunde konnte der Bamberger die Rezepte der „Raupachs Bryggeri“ wiederfinden.

Auch heuer gibt es wieder historische Klassiker zu Verkosten. Zusammen mit dem Brauhaus am Kreuzberg in Hallerndorf entstanden diesmal ein „Prima Taffel Øl“ und ein „Bord Øl“. Ersteres hat einen vollmundigen Malzcharakter und lebt von der Mischung fünf verschiedener Spezialmalze. Durch die Urgetreide kommt das Bier mit weniger Alkohol aus – auch 4% können vollmundig und kräftig sein. Das Bord Øl hingegen hat mehr Hopfencharakter, ist bitterer und bringt es auf 5%. Am besten kommen Sie selbst am Stand vorbei und lassen sich die spannenden Geschichten hinter den beiden Bierstilen erzählen.



MARKUS RAUPACH MIT TAFFEL ØL AUF DEM MARKTPLATZ



# JUBILÄUMSSAUFEN

## KOLUMNE VON KLAUS SCHAMBERGER

### Sehr geehrte Schluckspechte und -spechtinnen,

das ist natürlich blöd. Ausgerechnet jetzt, wo das allerwichtigste Problem des 21. Jahrhunderts, nämlich die komplette Straffreiheit beim Einpfeifen von zwei Gramm halluzinatorischem Dampf, vom Dr. Lauterbach persönlich einer dreiernehmlichen Lösung zugeführt worden ist, und fast gleichzeitig die Bierdimbfeliade im Burggraben ihr 25-jähriges Jubiläum feiert – ausgerechnet jetzt also kommt der hartnäckige Betäubungsmittelgegner Söder dahergeschiss, hätt ich um ein Haar geschrieben, und verbietet die Zweisamkeit von Bier und Haschischpfeiflein.

**Einerseits ist das Basteln eines gut gestopften Schwebebalkens in ganz Deutschland jetzt legal,** andererseits bleibt es auf bayerischen Volksfesten aller Art weiterhin verboten. Sagt der Söder, der sich mit was auch immer berauscht, meistens mit Coca Cola light. Hat der Herr Ministerpräsident aber bei seinem Machtwort nicht bedacht, dass wir während der sechs Feier- und Seiertage im Burggraben endlich einmal die seit Wochen und Monaten wogende Diskussion beenden hätten können, was besser ist: Ein Drümmmer Dambers infolge des möglichst raschen Einweisen von einem Eimer Bier oder die Außerkraftsetzung einiger Hirnnerven, herrührend aus vielleicht zehn kräftigen Zügen Handdampf.

**Zudem hätte beim 25. Nürnberger Jubiläums-Bierfest unter wissenschaftlicher Aufsicht geklärt werden können,** wie das Zusammenwirken von einem moderatem Lallinger mit vorübergehenden psychedelischen Entschwebungen nach Genuss eines Gemeinschafts-Joint endet. Womöglich mit einem Freiflug von der Burgmauer runter in die Schneppergärten. Aber man weiß es nicht, weil der Ministerpräsident die



Klaus Schamberger.

Foto: Daniel Karmann

längst fällige Feldforschung untersagen hat lassen. Aber, Freunde und Freundinnen der zwischenmenschlichen Ausnahmezustände, ich kann auf dem Gebiet mit einem Eigenversuch dienen.

**Ebenfalls jubiläumshaft, fast möchte ich hinschreiben:** Von historischer Tragweite, stattfindend vor genau 55 Jahren im glücklicherweise immer noch existierendem Gasthaus Albrecht-Dürer-Stube unter der Leitung des legendären Gastwirts und Menschenfreunds Josef Höllerzeder senior. Wir, selbdrift, haben damals nach huldvollster Entgegennahme des Abiturzeugnisses in Dr. Karl Kunzes städtischem Nürnberg-Kolleg (heute Hermann-Kesten-Kolleg) sehr spontan beschlossen, das Ende unserer Schulzeit mit einem sogenannten Bockmaßentrinken auf Ex zu zelebrieren.

**Bockmaßentrinken auf Ex vollzieht sich folgendermaßen:** Einer erhebt den Maßkrug, lässt den Maibock jährlings einschließen bis zur Erschöpfung der Trinkröhre, reicht die Restmaß weiter an den zweiten Wettbewerbsteilnehmer, dann kümmert sich der Dritte um das sogenannte Noochala, bis der Liter Bockbier sich dem Ende zuneigt, der Empfänger des leeren Krugs zahlt die nächste Maß. Dazu gleich ein

Papierschwalben gefaltet und diese einerseits dem Wind, andererseits der unter uns majestätisch der Stadt Fürth zufließenden Bengerz überantwortet. Nicht ohne ständig das einigermaßen lateinische Lied zu lallen „Gaudeamus igitur“ oder „Gaudeamus Romadur“; genau weiß ich es nicht mehr.

**Inmitten des Stapellaufs unserer Papierschiffle** hat uns ein uns schon länger beobachtender älterer Herr in großer Unwirschheit gefragt, was wir Volleppen da machen. „Siggsd doch, Vadder“, hat ihm mein Klassenkamerad Rainer K. geantwortet: „Bücherabgabe!“ Dunkel entsinne ich mich noch, dass wir nach jener Bücherabgabe zusätzlich noch einige Liter Bockbier und die beim Josef Höllerzeder senior verzehrten Bratwürste, Brötchen wie auch Sauerkraut ebenfalls der Bengerz dargebracht haben und kann dadurch dem Dr. Söder wenigstens teilweise beipflichten, dass sich Bier und in Zigarettenabak eingemischte Betäubungsmittel letztlich als nicht kompatibel erweisen. In unserem Fall waren sie damals extrem volatil.

Bleiben Sie also beim 25. Nürnberger Bierfest, wie uns der Name schon rät, beim Bier. Einen schönen unfallfreien Heimflug,

Ihr  
Klaus Schamberger

**Anschließend haben wir unseren Büchertaschen** die ursprünglich in städtischem Besitz befindlichen Druckwerke (Latein Grammatik von Landgraf-Leitschuh, das Deutsch-Übungsheft Rahn-Pfleiderer, Dr. Kunzes Grundwissen Geschichte, Mathematikbuch Infinitesimalrechnung, Gaius Julius Caesar ‚De bello Gallico‘ etc.) entnommen, aus den Buchseiten teils Papierschifflein, teils



### Die Mönchshof BrauMeisterei

## DEN GEHEIMNISSEN DES BRAUERHANDWERKS AUF DER SPUR

Braukunst hautnah erleben: die BrauMeisterei im Einsatz.  
Foto: Mönchshof

**Mit einer nostalgischen Brauerei durch Deutschland zu touren, auf Festen vor Ort Bier zu brauen und dabei viele Menschen kennen zu lernen: Was nach einem Traumjob klingt, ist für den Mönchshof-Nachwuchs Realität. Das Brauen in der fahrbaren BrauMeisterei gehört zur Ausbildung dazu.**

„Es ist ein super Gefühl, den Gästen das Brauen auch aus praktischer Sicht näherzubringen“, schwärmt Fabio von seinen Einsätzen. „Wir zeigen hier das Brauerhandwerk von Grund auf.“ Rohstoffkunde, schroten, maischen, abläutern: Routiniert führt Fabio die Besucher in die Geheimnisse des Brauhandwerks ein. Und zeigt die Arbeit am kupfernen Sudkessel. Der Sud ist inzwischen fertig, aber die Arbeit noch lange nicht getan. Schließlich muss das Bier, wenn es ausgereift ist, noch in die Flasche kommen. Doch die ist ohne Etikett und Bügelverschluss erstmal nackt. Auch hier ist das Wissen des Brauerlehrlings gefragt. Eine Flasche richtig „anzubügeln“ ist gar nicht so einfach. Hat man den Dreh einmal

raus, kann man an der BrauMeisterei seine Fähigkeiten bei einem „Anbügelspiel“ auf die Probe stellen und Preise gewinnen. Gäste, die den Brauprozess aktiv begleitet haben, können an der BrauSchänke, die die fahrende Mönchshof-Brauerei begleitet, wieder zu Kräften kommen und viele unterschiedliche Spezialitäten frisch vom Fass genießen.

Fabio hat dabei eine interessante Beobachtung gemacht: „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.“ Über drei Lehrjahre hat Fabio in der BrauMeisterei sein Können unter Beweis gestellt und unzählige Gespräche mit Bierliebhabern geführt.

Inzwischen hat er 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.“

Unser Jubiläumsjahr 2024 auf [weihener-bier.de](http://weihener-bier.de)

**SEIT 150 JAHRE 1874**  
Weihener Bier

**Dei Seidla für's Bierfest!**

Preisgekrönte Biervielfalt im Nürnberger Burggraben.

Stand 24

BIERSPEZIALITÄT AUS DEM BAMBERGER LAND

## Nürnberger Biergeschichte

DER BIERKRAWALL  
VON 1888

Da die Trinkwasserqualität im Mittelalter unzureichend war, zählten Wein und Bier damals nicht als Genussmittel – zumindest nicht nur. Sie gehörten vielmehr zu den Grundnahrungsmitteln, da der darin enthaltene Alkohol zumindest die Bakterien im Wasser abtötete. So lässt sich denn auch das Brauwesen in Nürnberg bis in die Anfänge des 14. Jahrhunderts zurückverfolgen.

## Strenge Bestimmungen für Brauereien

Das berühmte bayerische Reinheitsgebot von 1516 gab es in der Frankennmetropole folgerichtig bereits rund 100 Jahre zuvor – wenn auch in vereinfachter Form: So heißt es in einem Dokument aus jener Zeit, man solle ausschließlich aus Gerste brauen. Auch der Bierpreis war in dem Schriftstück festgeschrieben. Erst nach dem Anschluss Frankens an Bayern im Jahr 1806 trat auch hier das Reinheitsgebot in Kraft. Zuvor mussten die in Glanzzeiten bis zu 40 städtischen Brauereien strenge Bestimmungen einhalten, die vom reichsstädtischen Rat festgeschrieben wurden. **Nicht weniger als 37 verschiedene Maßgaben galt es zu befolgen** – und die Einhaltung dieser Regeln wurden strengstens kontrolliert.

## Hohe Strafen für Bierpanscher

In dieser Zeit wurde in der Stadt vorwiegend das untergärige Rotbier gebraut, später kam dann noch das obergärige „weiße Bier“ hinzu. **Der Pro-Kopf-Verbrauch lag bis ins 18. Jahrhundert hinein bei stattlichen 200 Litern, Frauen**

**und Kinder natürlich mit eingerechnet.** Bei den Kontrollen wurden immer wieder Bierpanscher erwischt, die ihre Erzeugnisse streckten – oder mit Zutaten „anreicherten“, die nicht in den städtischen Vorgaben enthalten waren. Wenn das passierte, schickte man den Gehilfen des Henkers zu den Brauereien, der den Fusel auf seinen Eichwagen lud und unter lautem Trommelwirbel bis zur Fleischbrücke fuhr. Dort wurden die Fässer zerstört und der Inhalt unter dem Gejohle der Menschen in die Pegnitz geschüttet. Für manchen Brauer bedeutete das und die anschließende Strafzahlung den Ruin. Deswegen erhöhten sie immer öfter die Preise. Die sonst so gelassenen Franken waren auf der Zinne.

So kam es 1866 zum berühmten **„Nürnberger Bierkrawall“**, nachdem einige Brauereibesitzer den Preis für einen Eimer Sommerbier auf 6 Gulden anhoben – nach heutiger Kaufkraft entspräche dies ungefähr 60 Euro. Der Preis für eine Maß Bier wurde von 5 auf 6 Kreuzer erhöht, was die Wirte wiederum ebenfalls dazu veranlasste, ihr Bier teurer zu machen. Das brachte die Volksseele der Bürger zum Überkochen – schließlich war die wirtschaftliche Lage in jenen Jahren ohnehin ziemlich schlecht. Am 1. Mai randalierten einige Soldaten im Gasthaus „Deutsche Flotte“ am Jakobsplatz gegen die neuen Preise – vermutlich nicht, ohne freilich zuvor reichlich dem Alkohol zugesprochen zu haben.

## Bierboykott unvermeidbar

Schnell breitete sich die Protestwelle auch auf andere beliebte Lokale wie

den „Mohrenkeller“ in der Königsstraße, die „Wolfsschlucht“ in der Johannesgasse und das „Scharfe Eck“ in der Klaragasse aus. Am nächsten Tag sprach sich auch bei der restlichen Bevölkerung herum, was am Vorabend in der Innenstadt passiert war – es kam stadtweit zu einem eintägigen Bier-Boykott, um die Preise wieder zu drücken. **Am 3. Mai schließlich eskalierte die Lage:** Trotz eingesetzter Schutztruppen kam es zu schweren Ausschreitungen. Vor der „Reif-Brauerei“, die später von Tucher aufgekauft werden sollte, demonstrierten mehrere hundert Menschen und drohten damit, das Brauereigebäude zu stürmen. Und tatsächlich: Am 4. Mai wurden die Erhöhungen wieder zurückgenommen.

## Tragisches Ende der Krawalle

Die Bilanz des „Nürnberger Bierkrawalls“ vom Mai 1866: **22 Festnahmen und ein Toter.** Ein 76-jähriger starb zeitgenössischen Berichten zufolge an seinen Verletzungen, die er sich bei einem Sturz zugezogen hatte. Zuvor hatte er von einem Soldaten, der die wütende Menge zurückdrängen wollte, drei Bajonettstiche zugefügt bekommen und war dabei unglücklich auf den Boden geplatzt. Dabei hatte der arme Mann lediglich wie fast jeden Abend eine Gastwirtschaft in Gostenhof besucht und war auf dem Heimweg ins Heilig-Geist-Spital in der Schlotfegergasse unvermittelt in die Krawalle hineingeraten. **So fand ein Kuriosum in der Nürnberger Bier-Historie ein tragisches Ende.** Und es blieb die Erkenntnis, dass die Franken keinen Spaß verstehen, wenn es um ihre flüssige Spezialität geht.

Andrey Kuzmin, neko92vl/stock.adobe.com

## Kolumne von Markus Raupach

## GEDANKEN ZUM BIERLAND FRANKEN

Angesichts des 25. Geburtstages unseres Lieblingsbierfestes möchte ich mit Euch meine Gedanken zum aktuellen Stand unseres Bierlandes Franken teilen. **Wie immer gibt es viel Licht und Schatten, allerdings habe ich das Gefühl, dass die Wolken in letzter Zeit dunkler werden.**



Markus Raupach.

Foto: Christian Lietzmann

Was meine ich damit? Wir hatten eine erstaunlich positive Entwicklung, gerade in den Jahren zwischen 2000 und 2020. Franken wurde zum „Bier-Motor“ des gesamten Landes, die Anzahl der Brauereien stieg, mit der BrauBeviale, Kaspar Schulz, Weyermann, BarthHaas und vielen anderen haben fränkische Unternehmen aus der Branche die Weltspitze erobert oder behauptet.



Der Bier-Tourismus, auch und gerade von professionellen Gästen aus dem Ausland, stieg immer mehr an und wurde für viele Städte und Gemeinden zu einer

tragenden Säule. In Bamberg beispielsweise überholte er das Thema Weltkulturerbe. Neue Institutionen wie das Bayerische Brauereimuseum in Kulmbach oder die Biererlebniswelt in Bayreuth setzten internationale Akzente und Standards.

Dann kamen der März 2020, Corona und die Lockdowns. Hier erwies sich das Bierland als erstaunlich robust, nicht zuletzt, weil wir es auch geschafft haben, über verschiedene Kanäle und Kooperationen die Politik dazu zu bringen, die Brauereien und Gastronomen ernsthaft zu unterstützen. Das Resultat waren kaum Schließungen und sogar ein Zuwachs, was die Anzahl an Brauereien anging.

Doch nun fallen mehrere Effekte zusammen. Einerseits kämpft die Branche mit den Nachwehen der Pandemie: Personalnot, Zahlungen für zusätzliche Kredite und verändertes Besucherverhalten. Andererseits haben der russische Angriff auf die Ukraine und seine Folgen zu großen Umwälzungen geführt: Nahezu alle Rohstoffe und Dienstleistungen rund ums Bier wurden erheblich teurer, die Zukunft unsicherer, die Planungen kurzfristiger.

Dies führt für viele Brauereien und Gastronomen zu einer existenzbedrohenden Situation, die viele schlicht und einfach überfordert. Hier können wir als Konsumenten helfen und unterstützen, indem wir zum Beispiel bereit sind, einen fai-

ren Bierpreis zu bezahlen – der liegt mittlerweile bei ca. 20 Euro pro Kasten im Getränkemarkt und ca. vier bis fünf Euro für das Seidla am Treisen – und öfters auszugehen.

Das mag vielleicht auf den ersten Blick wehtun, aber langfristig sichert es den Erhalt unserer Bierkultur sowie der übrigen Brauereigaststätten, Restaurants und Kneipen. Darauf zu verzichten würde uns sicher schwerere fallen als vielleicht mal eins weniger zu trinken. Das ist dann auch gut für die Gesundheit, was allerdings auch heißt, dass wir länger am Hahn oder Krug bleiben können...

Euer

Markus Raupach



Pyraser

Standnummer 13 | Pyraser Landbrauerei

Spalter Bier

Hopfen Bier Gut  
Erleben. Schmecken. Staunen.

Hopfen- &amp; BierErlebniswelt

Interaktiv und lebendig Hopfen und Bier entdecken  
• Bierprobe • ProBierStund' • Bier & Kulinarik  
• Braukurse • BierSeminare  
• Brauereiführung in der Stadtbrauerei Spalt



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

DAS BIER ZUM 25-JÄHRIGEN BIERFEST-JUBILÄUM

**JUBELTRUNK**

**25**

**FRÄNKISCHES BIERFEST**

**AUSSCHANK**  
AM JUBILÄUMSSTAND  
FRÄNKISCHES BIERFEST  
**EINGANG**  
**NEUTOR**

**HELL**  
**NATURTRÜB**  
AUF NATÜRLICHE ART  
**EHRlich!**

Mit Liebe eigens für das Fränkische Bierfest gemälzt, gebraut und abgefüllt.

Brau-Kooperation Lindenbräu



und



Fränkisches Bierfest Nürnberg