



# Hopfen & Malz

Die Bierfest-Zeitung



Fränkisches  
Bierfest vom  
18.06. bis zum  
22.06.2025



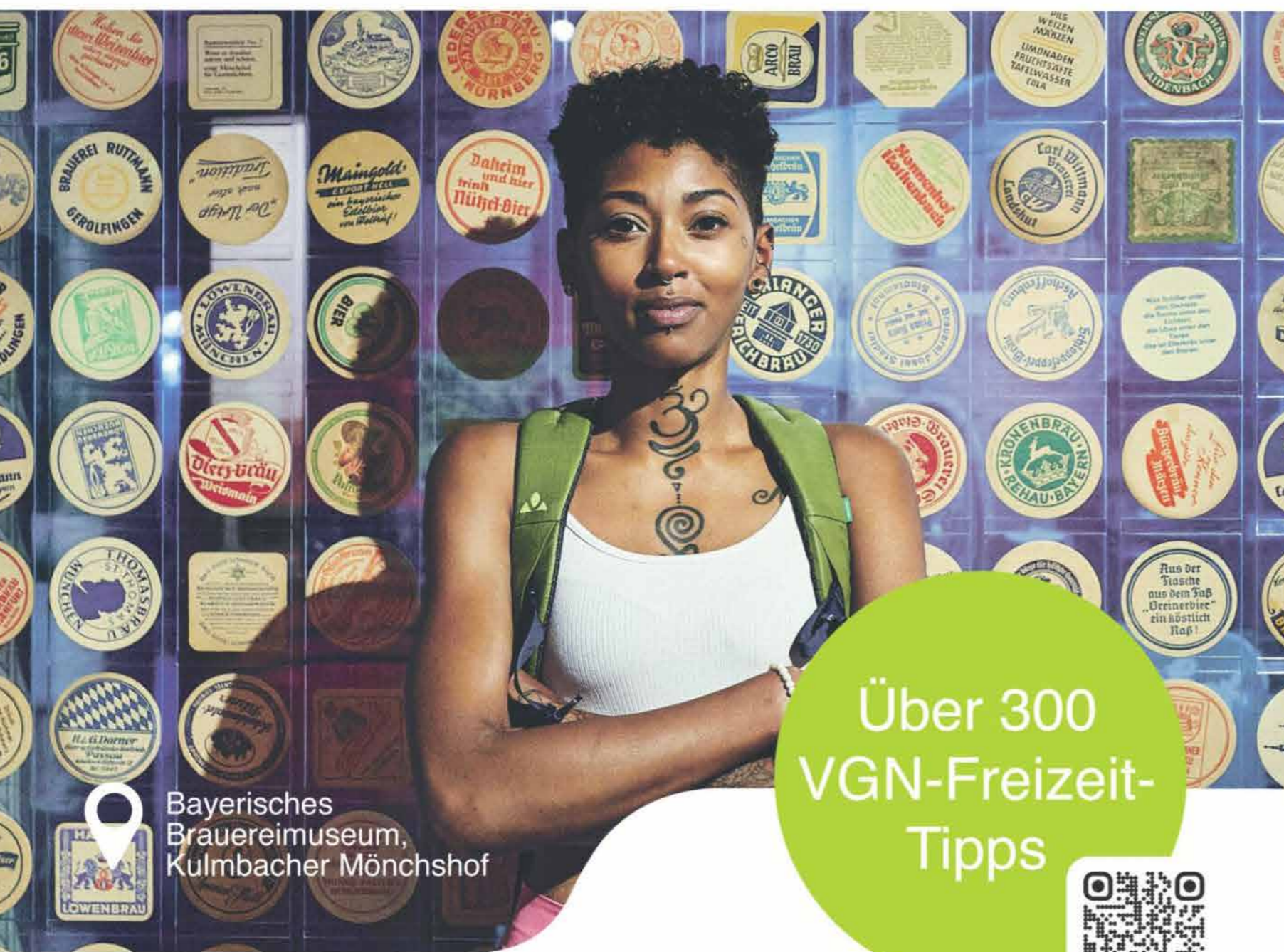
**Fünf Tage  
Genuss im  
Burggraben**



[www.bierfest-franken.de](http://www.bierfest-franken.de)



# Zum Brauereimuseum ... mit deinem VGN-Ticket!



Bayerisches Brauereimuseum, Kulmbacher Mönchshof

[vgn.de/freizeit](https://vgn.de/freizeit)

vgn\_freizeit

vgn-verkehrsverbund



Verkehrsverbund Großraum Nürnberg



Bier-Tasting im Schatten der Burg: Der „Spruuz“ lädt zum Probieren ein

## Auch heuer wieder gibt's den „Spruuz“

Zum Jubiläums-Bierfest im vergangenen Jahr konnte Organisator Thomas Landherr endlich eine seiner am längsten gehegten Ideen umsetzen: den „Spruuz“, ein 0,2-Liter fassendes Mini-Gläschen, das speziell für die Veranstaltung im Burggraben produziert wurde. Und mit dem guten Stück konnten sich alle Bierfest-Fans einen Probier-Schluck bei jedem der teilnehmenden Stände einschenken lassen – eben einen „Spruuz“.

Dabei handelt es sich übrigens nicht um eine offizielle Maßeinheit: Als „Spruuz“ wird im fränkischen Sprachgebrauch laut Definition eine kleine Menge Flüssigkeit bezeichnet. Der Dialekt-Begriff stammt wahrscheinlich vom Verb „spritzen“, weshalb die Gläser auch nie vollgeschenkt werden – schließlich soll man sich ja durch möglichst viele Spezialitäten kosten können. Lange Zeit war diese uralte Wirtshaus-Tradition in Vergessenheit geraten, heute aber ist es in vielen fränkischen Lokalen (wie auch dem „Palais Schaumburg“ oder dem „Zeltner Bierhaus“) wieder schöner Brauch, dem Gast als allerletztes Getränk des Abends einen „Spruuz“ zu

einem günstigen Preis zu servieren – als eine Art flüssigen Rauschschmeißer. Am Bierfest aber soll das schicke Sammler-Glas, das in einer streng limitierten Auflage erhältlich ist, durchaus dazu dienen, seinen Durst möglichst vielfältig zu stillen. Aber natürlich kann man sich sein „Versucherla“ auch mehrfach befüllen lassen, wenn es bei einer speziellen Braustätte besonders gut geschmeckt hat. Die Kosten dafür liegen überall bei 1,50 Euro.



Im vergangenen Jahr wurde Thomas Landherr das „Spruuz“-Glas, das an der Frankenhütte für nur 5 Euro erhältlich ist, förmlich aus den Händen gerissen. Schon nach den ersten Festtagen vermeldete der kreative Bierfest-Chef: ausverkauft! Daher sollte man nicht zu lange warten, sich sein persönliches Exemplar zu sichern und nach dem Bierfest-Besuch mit nach Hause zu nehmen. Dafür eignet sich auch das passende T-Shirt, das alle teilnehmenden Brauereien zeigt, die mit einem eigens zugehörigen Textilstift abgehakt werden können. Also – auf zur fröhlichen „Spruuz“-Rallye und Prost!

## Liebe Besucherinnen und Besucher,

seit nunmehr 26 Jahren gehört das Fränkische Bierfest zum Nürnberger Veranstaltungskalender. Hier wird vonseiten des Veranstalters und der über 50 teilnehmenden Betriebe mit viel Herzblut der heimischen Braukunst gehuldigt, auf die wir Franken zurecht stolz sein können. Auch kulinarische Spezialitäten unserer schönen Region und das abwechslungsreiche Rahmenprogramm machen das Bierfest zu einem fröhlichen und familiären Anlass, um den uns inzwischen viele andere Städte beneiden.

In diesem Jahr verlagert sich der Festbetrieb aufgrund umfangreicher Sanierungsarbeiten an und in unserem Burggraben teilweise in Richtung des Hallertores. Dennoch bildet die herrliche Kulisse unserer historischen Stadtmauer auch heuer den einzigartigen Rahmen des Bierfestes. Schon jetzt wirft die Landesgartenschau, die wir in fünf Jahren an dieser Stelle feiern werden, ihre Schatten voraus: Die Arbeiten für die „Urbane Gartenschau“, die nicht nur den Stadtgraben aufwerten, sondern in die gesamte Altstadt und die angrenzenden Viertel ausstrahlen wird, bringen es mit sich, in absehbarer Zeit einen alternativen Standort für das Fränkische Bierfest zu suchen.

Wann genau das Bierfest umziehen muss, steht noch nicht abschließend fest. Klar ist aber: Als Oberbürgermeister werde ich mich dafür einsetzen, dass wir zusammen mit dem langjährigen Organisator Thomas Landherr eine zukunftsfähige Lösung im Sinne der vielen Gäste aus Nah und Fern finden werden. Das Fränkische Bierfest soll schließlich auch in den kommenden Jahren ein Aushängeschild unserer wunderbaren Festkultur und eines lebendigen Brauchtums bleiben.

Verbunden mit einem Dank an alle Helferinnen und Helfer und nicht zuletzt an die Rettungsdienste, das THW und die beteiligten städtischen Dienststellen wünsche ich Ihnen einen vergnüglichen Aufenthalt. Vielleicht sieht man sich an einem der fünf Veranstaltungstage auf ein frisch gezapftes „Seidla“.

Herzlichst, Ihr Marcus König  
Oberbürgermeister  
der Stadt Nürnberg



## FRÄNKISCHES BIERFEST 2025 LIVE-MUSIKPROGRAMM AUF FÜNF BÜHNEN

	BÜHNE 1	BÜHNE 2	BÜHNE 3	BÜHNE 4	BÜHNE 5
<b>18.06.2025, Mittwoch</b>					
18.00 - 22.00 Uhr	Tim Brown	Marc von Käpt'n Iglo	DJ	Cräcker	Sonnie Ronnie & The Shotguns
<b>19.06.2025, Donnerstag</b>					
18.00 - 22.00 Uhr	Loose Moose Countryband	Cräcker	DJ	Tony Barkham	Tim Brown
<b>20.06.2025, Freitag</b>					
18.00 - 22.00 Uhr	Cräcker	GroovePiloten	DJ	Tim Brown	Retale
<b>21.06.2025, Samstag</b>					
18.00 - 22.00 Uhr	Holm	Retale	DJ	Loose Moose Countryband	4Dosis
<b>22.06.2025, Sonntag</b>					
14.00 - 18.00 Uhr	Bierfrankentrio	Michael Sopolidis	Tim Brown	Las Carettas	The Rockin' Lafayettes

# Nach 25 Jahren Abschied vom Burggraben

Der Nürnberger Burggraben hat eine bewegte Geschichte hinter sich: Wo vom 18. bis 22. Juni wieder friedlich gefeiert wird, war über lange Zeit als Teil der mittelalterlichen Stadtbefestigung eine unverzichtbare Schutzanlage gegen Feinde – und damit so etwas wie die Lebensversicherung der Stadt.

**Historie reicht  
800 Jahre zurück**

Seine Historie reicht zurück bis ins 13. Jahrhundert, als Nürnberg zu einer der größten und wichtigsten Städte im Heiligen Römischen Reich Deutscher Nation heranwuchs. In den letzten Jahrzehnten machten Veranstaltungen wie das Bierfest den Graben zu einem Erlebnisort. Doch damit ist bald Schluss...

Aber der Reihe nach: Mit dem Aufstieg der Stadt als kaiserlicher Stützpunkt ab dem Jahr 1065 und

spätestens der Ernennung zur „Freien Reichsstadt“ 1219 entstand das Bedürfnis nach einem effektiven Verteidigungssystem. Zur Wehrhaftigkeit gehörte eine möglichst unüberwindbare Mauer sowie ein breiter und tiefer Graben. Er wurde als so genannter Trockengraben angelegt – andernorts flutete man ähnliche Bauwerke mit Wasser. In der Nürnberger Variante ertranken unvorsichtige Unbefugte zwar nicht, sie hatte allerdings den Vorteil, dass Eindringlinge kaum unbemerkt an die Stadtmauer gelangen konnten, von wo aus man sich vorwiegend mit Pfeil und Bogen verteidigte.

**Schnepper verteidigten  
die Stadt**

Jene mittelalterlichen Schnepperschützen (die „Schnepper“ ist eine kleine Armbrust) prägten den Nimbus des Grabens bis heute: So steht auf der Hallerwiese als Erin-



Wohl zum letzten Mal die Kullisse für das Bierfest: die Nürnberger Kaiserburg

nerung der „Schnepperschützenbrunnen“, und auch die traditionsreichen Kleingärten im Burggraben werden ausschließlich an Mitglieder des Vereins der „Schnepperschützen“ vergeben, der noch heute existiert: Seit Anfang des 16. Jahrhunderts trainierte diese tapfere Bürgerwehr einen effektiven Umgang mit ihren Waffen zuerst im Tiergärtnergraben und später am Fuß der großen Burgbastei.

**Der Stadtgraben  
als Ausflugsziel**

Nachdem sich Nürnberg jedoch immer weiter vergrößerte, die Stadtmauern zu eng für die Expansion gerieten und somit auch der Stadtgraben spätestens ab dem Ende der Reichsunmittelbarkeit 1806 nicht mehr zur Verteidigung benötigt wurde, traf man sich dort zur Sommerfrische und flanierete im Schatten der Kaiserburg. Nicht selten begleiteten Musikkapellen die Spaziergänger. Musik war auch in der Neuzeit oft zu hören – etwa beim legendären „Rock im Burggraben“ oder dem Bardentreffen ab den 1970er-Jahren, bis neue Sicherheitsbestimmungen eine Nutzung als Ort für große Konzerte untersagten.

Seit einem Vierteljahrhundert wird immer rund um Fronleichnam das Fränkische Bierfest gefeiert – eine in dieser Form weltweit einzigartige Ansammlung einheimischer Brauereien, die in den vergangenen mehr als zehn Jahren von Gastronom Thomas Landherr organisiert wurde. Er muss nun einen neuen Veranstaltungsort suchen – „schweren Herzens“, wie er gesteht. Denn die Stadt hat sich die Austragung der Landesgartenschau 2030 gesichert, die den

Stadtgraben mit in das Konzept einer urbanen Ausstellung einbezogen wird. Die Umgestaltungsmaßnahmen werden bereits bald beginnen, so dass ein Umzug des Bierfestes erforderlich ist.

**Veranstalter bedauert  
Ortswechsel**

„Der Burggraben ist nicht nur mir, sondern auch den vielen Besuchern ans Herz gewachsen. Das zeigen die tausenden Rückmeldungen, die uns nach jedem Fest erreichen“, erklärt Landherr, der inzwischen jährlich wiederkehrende Stammgäste aus ganz Deutschland begrüßt. Er weiß: „Es wird schwer, einen vergleichbaren Ort in der Stadt zu finden.“ Schließlich sei nicht nur die majestätische Kullisse und die Abgeschlossenheit vom Straßenverkehr unvergleichbar. Auch der Zuschnitt des Grabens bildete einen idealen Rahmen den „längsten Biergarten Europas“ mit seinen 65 Ständen. Derzeit laufen die Überlegungen auf Hochtouren, wo es künftig hingehen könnte. „Wir prüfen mehrere Optionen“, betont Landherr, der die Veranstaltung als solche gerne weiterführen möchte und sich mit der Stadt in Verhandlungen befindet. Sicher ist nur: Ein Ausweichen auf den Volksfestplatz oder die Insel Schütt, wo im Jahr 2000 das allererste Bierfest stattfand, soll es nicht geben. „Dort würde das Flair zu stark verloren gehen“, sagt er.

Bleibt zu hoffen, dass eine Lösung gefunden wird, die den vielen Fans des Bierfestes genauso schmecken wird wie eine der mehr als 100 Biersorten, die es auch in diesem Jahr geben wird. Zum leider wohl letzten Mal im wunderschönen Burggraben...

Die Traditionsbrauerei Fortuna stellt sich vor

## Polnische Bierkultur zum Anfassen



Marcin Ostajewski ist auch Spezialist für die Reifung des historischen Baltic Porter in verschiedenen Holzfässern

Wenn in Mitosław die offenen Gärbottiche brodeln, liegt ein Hauch von Tradition und Experiment in der Luft. Seit 1889 braut die polnische Browar Fortuna in dieser kleinen Stadt nahe Posen ihre Biere, und trotz ihres ehrwürdigen Alters sind die Brauer keineswegs eingerostet.

„Wir lieben es, die Grenzen traditioneller Bierstile immer wieder neu zu entdecken“, erklärt Braumeister Marcin Ostajewski stolz. „Aber die klassische Handwerkskunst steht dabei immer im Vordergrund.“

In Franken dürfte man mit Klassikern wie Pils, Helles oder Märzen vertraut sein. Doch Fortuna interpretiert diese Stile auf polnische

Art, ganz besonders mit dem Kellerbier, einem ungefilterten Lager mit ursprünglichem Charakter. Auch alkoholfrei braut man hier nicht bloß aus Pflichtbewusstsein – das Mitosław Bezalkoholowe IPA gilt in Polen als echter Bestseller, hopfig-frisch und überzeugend. Highlight der Brauerei ist ihr berühmtes Komes Porter Bałtycki, ein starkes, dunkles Porter, das international Preise sammelt und den Brauereien regelmäßig glänzende Bewertungen von Bierexperten beschert. Dazu gesellen sich ungewöhnliche Kreationen wie eisdestillierte und fassgereifte Spezialitäten, die nur in streng limitierten Mengen abgefüllt werden und zweistellige Alkoholgehalte haben. „Unsere Biere sind zum Genießen und Entdecken da“, sagt

Ostajewski, „und wir freuen uns darauf, mit fränkischen Bierfreunden in Nürnberg ins Gespräch zu kommen.“

Zum fränkischen Bierfest bringt Fortuna natürlich ihren Publi-

kumsliebhaber mit: das neue Mitosław Jasne Pełne, kürzlich auf Untappd zum besten polnischen Lager gekürt. Ein perfekter Einstieg, um die sympathischen Brauer und ihre Geschmacksvielfalt persönlich kennenzulernen.



Das Team der Browar Fortuna freut sich auf die Gäste auf dem Bierfest



Pyraser Landbrauerei | Standnummer 19

Palais  
Schaumburg  
DIE KNEIPE  
DER BIERGARTEN

**40 Jahre  
Palais Schaumburg**

FR 27. + SA 28. JUNI 2025  
Bühne / Bands  
Feiert mit uns! / Musik ab 18 Uhr

Freitag / **Die Japanische Clubjacke**  
Retrofuturistische Tanzmusik in Echtzeit

Samstag / **Disco Dolphins**  
Funk, Rock'n'Roll, Disco

Special guests: **NoRMAH!**  
Punk

Palais Schaumburg / Kernstraße 46 / 90429 Nürnberg  
So-Fr 11.30-1Uhr / Sa 14-1Uhr / warme Küche bis 23 Uhr  
Reservierungen: 0911 260043

www.palaischaumburg.de

Wer Zeltner Bier nicht köstlich findet,  
ist auf der Zunge farbenblind.

WWW.ZELTNER-BIER.DE



Wiederentdeckt, neu gebraut

# Raupachs Biergeschichte geht weiter!

Es war einer dieser magischen Momente, wie sie nur im Bieruniversum vorkommen: Ein dänischer Sammler, zwei uralte Flaschen Bier – und ein Freund mit dem richtigen Gespür.

Im Sommer 2024 bekam Bierhistoriker und Biersommelier Markus Raupach von seinem dänischen Kollegen Knud Øllgaard ein ganz besonderes Geschenk: Zwei ungeöffnete Flaschen Bier der legendären „Raupach's Bryggeri“ aus Odder. Ein Schatz, über 50 Jahre alt, aus der Zeit kurz vor der Schließung der traditionsreichen Brauerei im Jahr 1974.

**Wiederentdeckte Familienbiergeschichte**

Dass es die dänische Brauerei Raupach überhaupt gab, wissen viele Bierfestbesucher bereits aus den vergangenen Jahren. Denn Markus Raupach, dessen Vorfahren einst aus Schlesien nach Dänemark ausgewandert und dort zu erfolgreichen Kaufleuten und Brauern wurden, hatte bereits in den letzten

Ausgaben des Bierfests historische dänische Biere wie das „Hvidtøl“, „Taffeløl“ oder das „Bordøl“ nach alten Rezepturen neu aufleben lassen. Seine Inspiration: Historische Etiketten, mündliche Überlieferungen, lokale Recherchen in Odder – und eine gewaltige Portion Forscherdrang.

**Knowhow aus Weihenstephan**

„Die Geschichte von Raupach's Bryggeri beginnt im Jahr 1845, als Niels Lorentz Raupach, ein Nachfahre aus einer schlesischen Militärfamilie, mit königlicher Erlaubnis eine Kaufmannsgeschäft in Odder gründete. Aus dem bescheidenen Anfang entwickelte sich bald ein florierender Wirtschaftshof mit Handel, Landwirtschaft, eigener Mälzerei und schließlich – ab 1892 – mit einer eigenen Brauerei. Vier Generationen der Familie führten das Unternehmen, das mit seinem „Taffel Hvidtøl“ und der handwerklichen Vielfalt bis in die 1970er-Jahre erfolgreich war. 1974 kam das Ende – und mit ihm der fast vollständige Verlust der historischen Gebäude. Doch der Name lebt bis heute weiter – sogar in der heutigen „Raupachsgade“ in Odder.“

**Historische Biere fürs Bierfest**

Diese Erkenntnis inspirierte Markus Raupach dazu, mit zwei befreundeten Brauern – Jörg Binkert und Da-



Knud Øllgaard überreichte stolz seinen Fund von zwei Originalflaschen aus den 1970er Jahren

vid Hertl – zwei neue Biere zu entwickeln: ein helles „Hvidtøl“ und ein dunkles „Skibsøl“, beide untergärig gebraut und so nahe wie möglich am Geschmack der historischen Vorlage. Verwendet wurde eine historische untergärige Hefe, die dem Charakter der Originale sehr nahekommen soll. Stilistisch liegen die Biere nahe bei einem fränkischen hellen und dunklen Kellerbier – immer aber mit dem Fokus auf Ausgewogenheit, Süffigkeit und einem Hauch Geschichte im Glas.



wenn alles gut geht, wird im nächsten Jahr die echte Raupach-Hefe aus den 1970er-Jahren wieder aktiv sein und dann für den nächsten Sud verwendet.

**Bierige Zeitreise am Stand**

Wie immer steht Markus Raupach während des Bierfests persönlich am Stand, bereit zum Fachsimpeln, Philosophieren oder einfach zum Anstoßen. Wer also Lust auf eine außergewöhnliche Biergeschichte mit familiären Wurzeln, wissenschaftlicher Neugier und handwerklicher Braukunst hat, sollte sich „Raupachs“ auf keinen Fall entgehen lassen.

Diese beiden Biere feiern nun auf dem Fränkischen Bierfest 2025 ihre Premiere am Stand von „Raupachs“. Besucher erwartet damit nicht nur eine sensorische Reise in die Vergangenheit, sondern auch ein spannender Einblick in ein laufendes Forschungsprojekt – denn

Denn wann hat man schon die Gelegenheit, ein Bier zu trinken, das auf einem über 100 Jahre alten Rezept basiert – und vielleicht schon bald mit einer über 50 Jahre alten Original-Hefe gebraut wird?

# Biergenuss erleben



Mit oder ohne Alkohol



Wenn das Fränkische Bierfest in Nürnberg ruft, darf Mönchshof nicht fehlen! Die Brauspezialitätenmarke zeigt einmal mehr, wie vielfältig und genussvoll Bierkultur sein kann. Und zwar sowohl mit als auch ohne Alkohol!



Auch alkoholfrei 0,0%

mehrere Trends auf: Den Wunsch nach Hellbieren, nach Biermischgetränken und alkoholfreien

Varianten beider Sorten. So gibt es nach der erfolgreichen Einführung des Mönchshof Natur Radler Blutorange nun die heiß ersehnte Variante ohne Alkohol. Das Mönchshof Natur Radler Blutorange Alkoholfrei 0,0% ist spritzig-erfrischend mit einer leicht herben Note. Ernährungsbewusste Genießer kommen mit dem Mönchshof Alkoholfrei Hell auf ihre Kosten. Diese geschmacklich



besonders milde und ausgewogene Spezialität hat nur 85 Kilokalorien pro halben Liter.

Echter Biergeschmack braucht also nicht unbedingt Promille! Ob klassisch oder alkoholfrei – bei Mönchshof findet jeder seinen Lieblingsgenuss. Auch in diesem Jahr können Besucher des Fränkischen Bierfestes in der

BrauMeisterei erleben, wie die charaktervollen Brauspezialitäten entstehen – aus ausgewählten Zutaten, mit handwerklicher Braukunst und viel Liebe zum Detail. In der BrauSchänke lassen sich die 15 verschiedenen Spezialitäten direkt verkosten.

Wer also Lust auf Vielfalt, Qualität und authentisches Brauhandwerk hat, ist bei Mönchshof genau richtig. Ein Muss für alle, die echten Biergenuss erleben möchten. Ein Prosit auf die Spezialitätenvielfalt!

## 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!

### Fränkisches Bierfest Nürnberg

**SINCE 1987**

**Live Musik am Donnerstag – immer freier Eintritt!**

**Biergarten**

Mi+Do  
16– mind. 24 Uhr  
Fr+Sa 14–03 Uhr  
So 14– mind. 22 Uhr  
Mo + Di geschlossen

Rockcafé Brown Sugar  
Königstorgraben 3 · Nürnberg  
Tel. 0911 226600  
www.brownsugarrockcafe.de

**NEUBAU in Oberasbach**

in zwei Bauabschnitten  
barrierefreie Eigentumswohnungen  
mit 2-, 2,5- und 3-Zimmern

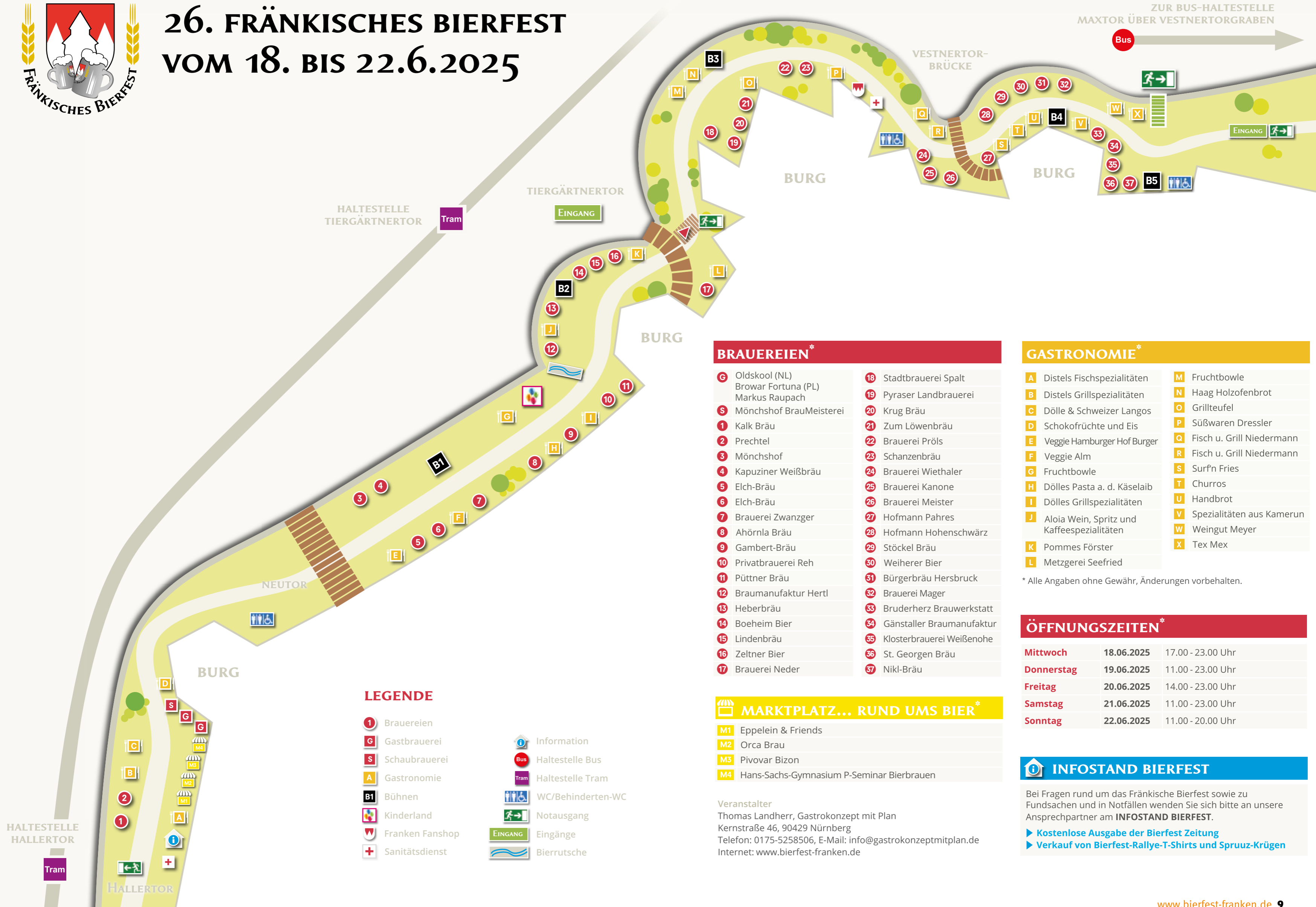
Letzte Gelegenheit im 1. Bauabschnitt:  
3-Zi. Whg., 76 qm  
**399.000 €**  
bezugsfrei

Musterwohnungsbesichtigung: sonntag 14-16 Uhr, Zirndorfer Str. 4, Oberasbach

Urbanbau – Ihr Immobilienpartner – seit über 55 Jahren  
Info-Tel.: 0911-977 75 35 – www.urbanbau.com



# 26. FRÄNKISCHES BIERFEST VOM 18. BIS 22.6.2025



### LEGENDE

- 1 Brauereien
- G Gastbrauerei
- S Schaubrauerei
- A Gastronomie
- B1 Bühnen
- K Kinderland
- W Franken Fanshop
- + Sanitätsdienst
- i Information
- Bus Haltestelle Bus
- Tram Haltestelle Tram
- ♿ WC/Behinderten-WC
- ➡ Notausgang
- EINGANG Eingänge
- W Bierrutsche

### BRAUEREIEN\*

- |  |   |
|--|---|
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">G</span> Oldskool (NL)<br>Browar Fortuna (PL)<br>Markus Raupach | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">18</span> Stadtbrauerei Spalt        |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">S</span> Mönchshof BrauMeisterei                                | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">19</span> Pyraser Landbrauerei       |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">1</span> Kalk Bräu  | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">20</span> Krug Bräu                  |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">2</span> Prechtel   | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">21</span> Zum Löwenbräu              |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">3</span> Mönchshof  | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">22</span> Brauerei Pröls             |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">4</span> Kapuziner Weißbräu                                     | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">23</span> Schanzenbräu               |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">5</span> Elch-Bräu  | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">24</span> Brauerei Wiethaler         |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">6</span> Elch-Bräu  | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">25</span> Brauerei Kanone            |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">7</span> Brauerei Zwanzger                                      | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">26</span> Brauerei Meister           |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">8</span> Ahörnla Bräu   | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">27</span> Hofmann Pahres             |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">9</span> Gambert-Bräu   | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">28</span> Hofmann Hohenschwärz       |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">10</span> Privatbrauerei Reh                                    | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">29</span> Stöckel Bräu               |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">11</span> Püttner Bräu  | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">30</span> Weiherer Bier              |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">12</span> Braumanufaktur Hertl                                  | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">31</span> Bürgerbräu Hersbruck       |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">13</span> Heberbräu   | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">32</span> Brauerei Mager             |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">14</span> Boenheim Bier   | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">33</span> Bruderherz Brauwerkstatt   |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">15</span> Lindenbräu  | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">34</span> Gänstaller Braumanufaktur  |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">16</span> Zeltner Bier  | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">35</span> Klosterbrauerei Weißenhohe |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">17</span> Brauerei Neder  | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">36</span> St. Georgen Bräu           |
|  | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">37</span> Nikl-Bräu                  |

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

- M1 Epelein & Friends
- M2 Orca Brau
- M3 Pivovar Bizon
- M4 Hans-Sachs-Gymnasium P-Seminar Bierbrauen

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

### GASTRONOMIE\*

- |  |   |
|--|---|
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">A</span> Distels Fischspezialitäten                 | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">M</span> Fruchtbowle               |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">B</span> Distels Grillspezialitäten                 | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">N</span> Haag Holzofenbrot         |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">C</span> Döle & Schweizer Langos                    | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">O</span> Grillteufel               |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">D</span> Schokofrüchte und Eis                      | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">P</span> Süßwaren Dressler         |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">E</span> Veggie Hamburger Hof Burger                | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">Q</span> Fisch u. Grill Niedermann |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">F</span> Veggie Alm                                 | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">R</span> Fisch u. Grill Niedermann |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">G</span> Fruchtbowle                                | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">S</span> Surf'n Fries              |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">H</span> Dölles Pasta a. d. Käselaiab               | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">T</span> Churros                   |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">I</span> Dölles Grillspezialitäten                  | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">U</span> Handbrot                  |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">J</span> Aloia Wein, Spritz und Kaffeespezialitäten | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">V</span> Spezialitäten aus Kamerun |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">K</span> Pommes Förster                             | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">W</span> Weingut Meyer             |
| <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">L</span> Metzgerei Seefried                         | <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">X</span> Tex Mex                   |

\* Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten.

### ÖFFNUNGSZEITEN\*

<b>Mittwoch</b>	<b>18.06.2025</b>	17.00 - 23.00 Uhr
<b>Donnerstag</b>	<b>19.06.2025</b>	11.00 - 23.00 Uhr
<b>Freitag</b>	<b>20.06.2025</b>	14.00 - 23.00 Uhr
<b>Samstag</b>	<b>21.06.2025</b>	11.00 - 23.00 Uhr
<b>Sonntag</b>	<b>22.06.2025</b>	11.00 - 20.00 Uhr

### INFOSTAND BIERFEST

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

- ▶ **Kostenlose Ausgabe der Bierfest Zeitung**
- ▶ **Verkauf von Bierfest-Rallye-T-Shirts und Spruuz-Krügen**

Grodziskie feiert seine Wiedergeburt

# Ein Bier wie Phönix aus der Asche

Kaum eine Brauerei steht so leidenschaftlich hinter einem einzigen Bierstil wie die Browar Grodzisk aus dem kleinen polnischen Ort Grodzisk Wielkopolski. Die Braustätte, ursprünglich aus dem 16. Jahrhundert stammend, erlebte nach Jahrzehnten des Stillstands 2015 eine glanzvolle Renaissance.

schen auch mit zeitgemäßen Varianten wie dem Grodziska White IPA oder einem leichteren Session Ale. „Diese modernen Varianten sind eine Brücke zwischen Tradition und heutiger Bierkultur“, sagt Ostajewski mit einem Augenzwinkern. „So wollen wir zeigen, wie lebendig Tradition sein kann.“



Die Brauerei in Grodzisk war vor 150 Jahren eine der größten in Deutschland, heute ist sie liebevoll restauriert wieder in Betrieb

Seitdem widmet man sich hier – in Zusammenarbeit mit der Browar Fortuna, deren Braumeister auch hier zuständig ist – wieder voll und ganz dem historischen Grodziskie – ein Bier, das einst als „polnischer Champagner“ galt und international als „Grätzer“ bekannt ist.



Mit den Brauern anstoßen

Beim Bierfest in Nürnberg können Besucher das Original-Grodziskie direkt aus der Flasche erleben und dabei mit den Brauern persönlich plaudern. Eine Gelegenheit, die nicht alltäglich ist – denn wie oft trifft man schon Menschen, die – übrigens zu Beginn mit Hilfe aus der Bamberger Mälzerei Weyermann – ein Bier buchstäblich zurück aus dem Jenseits geholt haben?

Der Rauchbier-Champagner

Was genau steckt hinter diesem legendären Trunk? „Es ist ein leichtes, spritziges, fein rauchiges Weizenbier, gebraut mit 100 Prozent Eichenrauchmalz und vergoren in der Flasche“, erklärt Marcin Ostajewski, verantwortlich für die Browar Fortuna und die Brauer vor Ort in Grodzisk. „Es ist einzigartig, ein Stück lebendige Biergeschichte, die beinahe ausgestorben wäre.“ Doch die Grodzisker Brauer beließen es nicht beim Retten der Tradition. Sie teilen das historische Rezept öffentlich, um Brauer weltweit zur Wiederbelebung des Bierstils anzuregen.

Neben dem klassischen Grodziskie experimentieren sie inzwi-



Marcin Ostajewski zeichnet auch für das Bier im Brauhaus in Grodzisk verantwortlich



Die Brauerei Grodzisk hat letztes Jahr in Nürnberg einen goldenen European Beer Star gewonnen

Fotos: Browar Fortuna



Einmal im Jahr findet ein Bierwettbewerb in Grodzisk statt, der das beste Grodziskie der Welt kürt. Die Juroren kommen aus der ganzen Welt

Brauerei Gutmann und Bruderherz gemeinsam beim Bierfest

# Dauerbrenner trifft Newcomer

Beim diesjährigen Fränkischen Bierfest im Nürnberger Burggraben erwartet die Besucher eine ganz besondere Begegnung: Die traditionsreiche Brauerei Gutmann, seit Beginn fester Bestandteil des Bierfests, übergibt in diesem Jahr ihren Stand an das Bruderherz, Nürnbergs neues gastronomisches Highlight. Besucher dürfen sich weiterhin auf die beliebten Gutmann Hefeweizen-Spezialitäten freuen, die nun am Stand des Bruderherz ausgedient werden.



Fränkische Küche wie bei Mama

Bieren ihren unverwechselbar frischen Charakter verleihen.

Doch während Gutmann für bewährte Tradition steht, repräsentiert das Bruderherz in der Luitpoldstraße das moderne, lebendige Nürnberg.

Einst als Café Porten und später als Hot Legs und Casino Fortuna bekannt, blickt das Bruderherz auf eine bunte und bewegte Geschichte zurück. Zwischen 2015 und 2018 wurde das historische Gebäude liebevoll saniert und zu einem Ort des Genusses und der Gastfreundschaft umgebaut. Heute prägen die Zwilingsbrüder Joscha und Leo Wiesinger das Lokal mit Leidenschaft, Herzlichkeit und innovativen Ideen. Ihr Motto: „Ein Herz für Biere – und auch für Dich.“



Rustikal und doch hell und gemütlich

Bier aus einem Wasserschloss

Die Brauerei Gutmann, seit über 300 Jahren im historischen Ambiente des Tittinger Wasserschlosses zu Hause, steht für handwerkliche Braukunst und höchste Qualität. Michael Gutmann führt die traditionsreiche Brauerei mit Leidenschaft und Hingabe, stets unter Wahrung der regionalen Wurzeln. Besonders hervorzuheben sind die eigene Mälzerei und die enge Zusammenarbeit mit regionalen Getreidebauern, die den Gutmann-

Seit Mai 2025 empfängt das Bruderherz wieder Gäste, mit einem besonderen Fokus auf junge Menschen: Gemeinsam mit der Kolpingfamilie bietet es bezahlbaren

Wohnraum für Auszubildende und Studierende. Auch gastronomisch setzt das Bruderherz auf Genuss mit fränkischer Küche und modernem Twist, ergänzt durch kreative Biere aus der eigenen Brauwerkstatt, weitere regionale Bierspezialitäten und bewährte Gutmann-Weißbiere.

Eventprogramm im „Herzla“

Ein Highlight am Bruderherz-Stand beim Fränkischen Bierfest wird das hauseigene Bier „Herzla“ sein – neben den bewährten Gutmann-Spezialitäten. Zusätzlich dürfen sich Besucher auf ein buntes Veranstaltungsprogramm freuen: Bier-Tastings, Braukurse und Bier-Menüs machen das Bruderherz zu einem lebendigen Treffpunkt für Bierenthusiasten.

So vereint der diesjährige Auftritt beim Bierfest auf spannende Weise das Beste aus Tradition und Moderne, verkörpert durch die bewährte Brauerei Gutmann und das frische Konzept des Bruderherz. Ein Be-

such verspricht genussvolle Momente, herzliche Begegnungen und vor allem herausragende Bierkultur – ganz im Sinne der fränkischen Lebensfreude.



Das Bruderherz-Team freut sich darauf, Gäste von nah und fern bewirten zu können

Unser fränkisches Förster Pils mit betonter Hofpennote.

Finde deinen Händler: [gampertbraeu.de](http://gampertbraeu.de)

Das Bier bei dem die Würze stimmt.

Das Ahörnla

Eine Zeitreise durch Bamberg's Biergeschichte

BESUCHT AHÖRNLA BRÄU AM STAND 8

Infos finden Sie dazu unter: [www.ahoernlabraeu.de/brauereifuehrung](http://www.ahoernlabraeu.de/brauereifuehrung)

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

[/ahoernlabraeu](https://www.facebook.com/ahoernlabraeu) [/ahoernlabraeu](https://www.instagram.com/ahoernlabraeu)

Ahörnla Brau GmbH • Obere Sandstraße 22 • 96049 Bamberg

Schlütter's Echte!

Drei Kurze zum Bier.

Schlütter's Echte! Original Bio Nürnberger Rostbratwürste

Schlütter's Echte! Mini-Geflügel Rostbratwürste

Schlütter's Echte! Original Nürnberger Rostbratwürste

Schlütter's Echte! Original Nürnberger Rostbratwürste

Schlütter's Echte! Rostbratwurst-Schnecken

Oldskool Brewery

# Niederländische Braukunst trifft fränkische Bierkultur

Wenn das Fränkische Bierfest in Nürnberg seine Tore öffnet, dürfen sich die Besucher auf eine besondere Premiere freuen: Die niederländische Oldskool Brewery präsentiert erstmals ihre innovativen Biere im Herzen Frankens. Hinter

der Brauerei steht der passionierte Brauer und Biersommelier Dennis Kort, der mit Oldskool klassische Bierstile neu interpretiert.

**Ein Brauer mit Leidenschaft für das Reinheitsgebot**

Dennis Kort, einer der jüngsten Biersommeliers der Welt, gründete die Oldskool Brewery im Jahr 2012 in Eindhoven. Seine Liebe zum bayerischen Reinheitsgebot und zur fränkischen Bierkultur prägt seine Brauphilosophie: „Die Branche kann viel von der Philosophie des Reinheitsgebots lernen – reiner zu brauen mit den richtigen Techniken und den besten Zutaten“, betont Kort. Mit über 120 verschiedenen Bieren hat er bewiesen, dass traditionelle Brauweisen und kreative Rezepturen kein Widerspruch sein müssen.

**Innovative Biere mit fränkischem Flair**

Für das Bierfest hat Oldskool zwei besondere Biere im Gepäck, die speziell für die fränkischen Bierliebhaber entwickelt wurden:

- **Rauch Weisse:** In Zusammenarbeit mit der Brauerei Kundmüller entstand dieses Weißbier mit intensiven Rauchnoten. Inspiriert von der niederländischen Tradition des Räuherens von Fisch kombiniert es die fruchtigen Aromen von Banane und Nelke mit einem kräftigen Rauchgeschmack.
- **Rotbier:** Nach dem Genuss zahlreicher fränkischer Rotbiere im letzten Jahr entschied sich Kort, seine eigene Version zu brauen. Mit slowenischem Hopfen verfeinert, bietet dieses Bier eine ausgewogene Balance zwischen Hopfenaromatik und der typischen Malznote eines klassischen Nürnberger Rotbiers.

**Ein Stück Franken in den Niederlanden**



Dennis Kort fühlt sich der fränkischen Bierkultur tief verbunden. „Die weiße und rote Flagge ist meine zweite Heimat geworden“, sagt er. Seine Erfahrungen als langjähriger Leiter des Serviceteams bei der Brussels Beer Challenge und als amtierender niederländischer Biersommelier-Champion 2023/2024 fließen in seine Braukunst ein. Zudem betreibt er den „Drinkers Pub“ in Eindhoven, eine Bar mit über 1000 Bieren, die als Treffpunkt für Bierenthusiasten gilt. Mit der Oldskool Brewery bereichert ein innovativer Brauer das Bierfest, der traditionelle Bierstile mit kreativen Ideen neu interpretiert. Besucher dürfen sich auf einzigartige Geschmackserlebnisse freuen, die die Brücke zwischen niederländischer Braukunst und fränkischer Biertradition schlagen. Ein Besuch am Stand von Oldskool lohnt sich – nicht nur für Fans des Reinheitsgebots.



Dennis Kort (Mitte) und seine Kollegen bei der Brussels Beer Challenge

Die Brauerei Pröls beim Fränkischen Bierfest

# Weißenburgs Brautradition lebt auf

Nach über einem Jahrzehnt ohne eigene Brauerei kehrt Weißenburg mit der Brauerei Pröls zurück auf die fränkische Bierlandkarte. Im Herzen der Altstadt, in den historischen Räumen der ehemaligen Brauerei Schneider, hat Braumeister Christopher Pröls eine moderne Brauanlage installiert und führt somit die jahrhundertealte Brautradition der Stadt fort.

Die Brauerei Pröls kombiniert traditionelle Braukunst mit modernen Techniken. In den historischen Kellern von 1794 wurde ein neues Sudhaus samt Gär- und Lagerkeller eingerichtet. Der gemütliche Schankraum

bietet einen herrlichen Blick auf das Sudhaus, und Besucher können dem Brauer bei seiner Arbeit zusehen. Alternativ lädt das nahegelegene Bräustüberl „Zur Kanne“ mit hervorragender fränkischer Küche zum Verweilen ein.

Die Biere der Brauerei Pröls zeichnen sich durch Bodenständigkeit und Qualität aus. Verwendet werden ausschließlich regionale Zutaten, wie Hopfen aus Spalt und Malz aus der Umgebung. Das Sortiment umfasst klassische Sorten wie Helles und Rotbier sowie saisonale Spezialitäten wie Pfingstbuck, Sommer Ale, Rauchbier und Martini-bock.

**Premiere beim Fränkischen Bierfest**

Beim diesjährigen Fränkischen Bierfest in Nürnberg feiert die Brauerei Pröls ihre Premiere. Besucher dürfen sich auf handwerklich gebaute Bierspezialitäten freuen, die Tradition und Moderne vereinen. Ein Besuch am Stand der Brauerei Pröls verspricht ein authentisches fränkisches Biererlebnis.

Mit der Brauerei Pröls lebt die Brautradition Weißenburgs wieder auf – ein Grund mehr, das Fränkische Bierfest zu besuchen und die Vielfalt fränkischer Biere zu genießen.



## So lecker schmeckt's am Fränkischen Bierfest

Im Mittelpunkt des Bierfestes steht natürlich unser gutes fränkisches Bier. Aber der Burggraben bietet auch kulinarisch einen vielseitigen Streifzug nicht nur durch die einheimische Küche: Neben frisch gegrillten Bratwürsten und Steaks oder den traditionellen „gewedelten“ Makrelen und Heringen findet der hungrige Besucher zum Beispiel ungarischen Langos, frisch gebackene Ofenbrote mit verschiedenen Belägen, herzhaft gefülltes Handbrot, hausgemachte Pommes Frites, Pasta aus dem Käselab, frisch eingelegte Fisch-Wegglä, Spezialitäten aus Kamerun (!), feurige TexMex-Küche, Süßes wie gebrannte Mandeln, Eis oder Churros und vieles mehr. Über 20 verschiedene Gastro-Stationen befinden sich auf dem Festgelände und lassen wirklich keine Wünsche offen. Hier finden Veganer und 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 doch wirklich zu schade...



**Hopfen Bier Gut**  
Spalter Bier & HopfenErlebniswelt

**Spalter Bier**  
SLOW BREWING

**VOLLER HOPFEN & EIGENART**

- BRAUEREIFÜHRUNGEN IN DER STADTBRAUEREI SPALT
- BIERPROBEN
- BIER & KULINARIK
- PROBIERSTUND
- BRAUKURSE
- BIERSEMINAR

UND VIELE WEITERE HOPFEN- UND BIERERLEBNISSE!

aus Leidenschaft für das Gute!

www.spalter-bier.de / www.hopfenbiergut.de

**Stolz mit breiter Hopfenbrust**

So eigen wie die Stadtbrauerei Spalt als einzige kommunale Brauerei Deutschlands ist, sind es auch ihre Charakterbiere mit einer gehörigen Portion Hopfenliebe. Gebraut mit dem weltberühmten Spalter Aromahopfen, werden die Biere zu einem Hochgenuss.

**Bewährter Geschmack & neuer Look**

Treu zur schlanken 0,5l-Flasche, aber mit einem neuen, innovativen und nachhaltigen Design präsentieren sich seit Anfang 2025 die 0,5l Biere im neuen Look – elegant und mit der einzigartigen Spalter Hopfenlandschaft. Genussanreize bieten die neuen Bierbeschreibungen.

**Neuer Name – neuer Geschmack**

Mit viel Leidenschaft und Know-how hat Braumeister Stefan Herz mit neuer Rezeptur und ausgefeiltem Maischverfahren ein neues, verfeinertes Spalter Weizen kreiert – ein absolutes Herzstück. Es begeistert mit einer herrlichen Textur, einem intensiven, vollmundigen Aroma und erfrischem Prickeln.

**Braumeister Stefan Herz**

**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  
Internet www.zeltner-bierhaus.de

Traditionelle fränkische Küche und Biere in gemüthlicher 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

**LORENZ FENSEL**  
JALOUSIEN · ROLLÄDEN · MARKISEN SEIT 1875

**150 JAHRE**

**JUBILÄUMS-AKTIONEN**  
von Mai bis Oktober

**1. - 30. Juni 2025**

Markisen neu beziehen – das lohnt sich!

**10,7%**

JUBILÄUMSRABATT auf das Neubeziehen Ihrer Markise.

Kreuzburger Str. 6  
90471 Nürnberg  
Tel.: 0911 - 80 30 37

www.lorenz-fensel.de

# Sehr geehrte Dursthabende, werte Strandhaubitzen,

darüber hätte man sich auch schon lang einmal schwerwiegende Gedanken machen sollen – warum der Mensch wie auch die Menschlein im Verlauf ihrer bereits zwei Millionen Jahre währenden Existenz dauernd einen Fortschritt erfinden, von dem sich geraume Zeit später rausstellt, dass er ein Rückschritt ist. Erderwärmung, Ozonloch, Atombombe und so weiter. Lauter im Schweiß unserer Hirnkästlein entwickelte Sensationen und dann als wer oder was endend? Als Schuss in die Abortschüssel, speziell nach fünf Maß Maibock!

Und weil wir jetzt schon beim Bier angelangt sind, mit ihm verhält es sich ähnlich.

Unter frenetischem Jubel haben es seinerzeit, vor Tausenden von Jahren die Chinesen, die alten Ägypter oder ein paar komplett dehydrierte Neandertaler – was Sichereres weiß auch kein Diplom-Bierologe – erfunden, und mit ihm also den

genussreichen Schwebestadium, den Ganzkörper-Lallinger im Gefolge. Dank jenem Lallinger, liebevoll auch Schädelspalter, Vollzünderer, Dambers, Blätterer oder Vollpreller genannt, haben wir uns mit dem größten Vergnügen durch diese Tausende von Jahren umeinanderdeliriert, dass es eine wahre Pracht gewesen ist. Da sind, nach einigen Seidla, extrem ein- bis nullsilbige Menschen zu unbrennbaren Waffelbecken geworden, da haben musikalisch vollkommen unbegnadete Duckmäuser stundenlang schöne Lieder durch die stillen Altnachtstunden posaunt, dass der Sinwellturm von akuter Einsturzgefahr bedroht war, da haben ansonsten sehr in sich gekehrte Rentner ihre dritten Zähne von der Museumsbrücke infolge eines Dauer-Hedschers irrtümlich in die Bengerz schnalzen lassen. Erst Tage und Nächte später sind sie irgendwo in Höhe Fuchsolch oder gar in Fürth wieder aufgetaucht. Wenn überhaupt, die Schwimm-Beißlerla.

Oder wer erinnert sich nicht an die legendären Geschichten aus Tausendundnein durchzechter Nächten? Vom zwanzigfachen Umrunden eines Kreisverkehrs unter Polizeiaufsicht, vom mehrstündigen Durchwaten des Tugendbrunnens mit zwei bis drei Promille, von der gesetzlich verankerten Vollreinigung eines Taxi-Fahrzeugs in Höhe von 150 D-Mark damals noch, vom Deppen-Test nach dem dritten Führerscheinentzug. Oder vom Missbrauch eines Kinderkarussellfeuerwehrautos als nächtliches Biwaklager während der Johannisser Kirchweih. Letzterer schwer bodenunbewegter Feuerwehrauto-Innensasse – der Honoratioren-Kaste des Nürnberger Stadtrats angehörig – hat damals nach seiner Entdeckung durch den Karussellschieber auch noch ein Fuchzgerla löhnen müssen. Wegen versuchter Erschleichung einer Freifahrt. Ob Kettensteg, ob Schlenkerla mit seinem zügig einschließendem Rauchschieber, ob Gunzenhaus'ner Bräustübl und dem großartigen Animator Adolf Mertl, ob Burgwächter, Raubritter, Bratwurst-Sternle, chez Behringer, Höllzereder, Katrin Raubers Hallertor – wie zunächst schwerelos sind dort die Abende mit ihrem Schluckauf und -abverlaufen, wie gehorchten dir beim Heimwärtsschlängeln deine Gebeine unterhalb der Knie nicht mehr, wie wohl ist es uns anderntags nach einer Überdosis Alka-Seltzer und der Rehabilitationsanwendung mittels zwei bis drei gut durchweichter Sardinenweggla wieder gegangen.

Und jetzt? Tausende von Jahren nach einer unserer besten Erfindungen? Jetzt sind sie gezählt, die Tage wie Samt und Seidla, die Karussellfahrten, die rundum mit sehr vielen Strichen übersäten Bierfilzla, das spätmorgendliche Erwachen aus dem Lachkoma, den Putzeimer vorm Bett fest umschlungen, einen stundenlangen Filmriss im Kopf und sonst nix. Lassen wir das Statistische Bundesamt zu Wiesbaden das Wort ergreifen: Alkoholfreies Bier, heißt es da, liegt voll im Trend. In einem derartigen Trend, dass manche vollkommen freudlose, sogenannte Biere schon unterm Thekenstisch schwarz gehandelt werden, Mondpreise erzielen, teilweise nur noch gegen Lebensmittelmarken rationiert erhältlich sind. Die Produktionsmenge dieser Pseudo-Getränke habe sich in kürzester Zeit verdoppelt, ja mein lieber Herr Gesangsverein, wohin soll das noch führen?! Da hockst du einigermäßen gemütlich in deinem Feierabend-Asyl, vom Dobrindt abgeschoben, zischt zur Behebung deines Weltschmerzes ein Seidlein nach dem anderen, und was verspüest du in deinem dank der drei apokalyptischen Reiter Trumpf, Musk und Putin darniederliegenden Gemüt? Keinerlei Regungen, keinen Höhenflug deiner Seele in schöne rosarote Gefilde, null Abheben.

Bestenfalls wirkt der volltrendige Hopfen-Smoothie im Verdauungstrakt, und zwar extrem abführend. Und beim kerzengeraden, orientierungsvollen Heimwärtsschreiten, ungewöhnlich lang vor Mitternacht, stöhnst du ein um's andere Mal sehnsuchtsvoll vor dich hin: „Mensch, bin der ich haid widder nüchtern! Suu nüchtern woor i scho lang nimmer.“ Und auch polizeilicherseits kannst du dein blaues Wunder erleben. Wenn dich, hinterm Steuer kauern, ein hiesiger Bolli durchs Seitenfenster fragt „Wo kummer mer denn her?“ und du wahrheitsgemäß antwortest „Vom Werzhaus, warum?“ So vernimmst du neuerdings nicht mehr die Anordnung „Haug'S mi amol ool!“, sondern vielmehr „Ausn Werzhaus? In Ordnung, weiterfoohrn!“ So endet in diesen denkwürdigen Zeiten eine der schönsten Erfindungen der Menschheit – das Bier mit Zirkulationshintergrund. Aus und Vorbei – was man leider von den anderen erwähnten Erfindungen, Erderwärmung, Ozonloch, Atombombe etc. nicht sagen kann. Ein schönes Bierfest und falls Ihr im Burggraben infolge irrtümlicher Verabreichung eines alkoholhaltigen Bieres stolpert: Friede auf Erden, Euer

Klaus Schamberger

Premiere beim Fränkischen Bierfest

# Gampert-Bräu erobert Nürnberg

**Nürnberg aufgepasst: Zum diesjährigen Fränkischen Bierfest im male- rischen Burggraben erwartet die Besucher ein ganz besonderer Neu- ling mit langer Tradition. Die Gam- pert-Bräu aus Weißenbrunn bei Kronach feiert in diesem Jahr ihr Debüt und bringt dabei über ein halbes Jahrtausend fränkische Braukunst direkt in die Franken- tropole.**

Gegründet wurde die Gampert-Bräu bereits im Jahr 1514 und kann damit auf stolze 510 Jahre Braugeschichte zurückblicken. Seit 1619 befindet sich die Brauerei ununterbrochen in Familienhand und wird heute leidenschaftlich von Anette und Christian Höfner geführt. Das Geschwisterpaar legt großen Wert darauf, die traditionellen Werte der Bierherstellung zu pflegen, ohne dabei die Augen vor Innovationen zu verschließen.

**Regional bis zum eigenen Brunnen**

„Tradition bedeutet für uns, das Bewährte zu bewahren und gleichzeitig offen für Neues zu sein“, erläutert Christian Höfner seine Philosophie. „Wir lieben unser Handwerk und arbeiten ständig daran, unsere Qualität zu verfeinern und auszubauen.“ Dazu gehört unter anderem ein eigener Brunnen für bestes Brauwasser sowie feinsten Qualitätshopfen aus den berühmten Anbaugebieten Spalt und Hallertau.

Zum Bierfest in Nürnberg bringt Gampert-Bräu ein vielfältiges Sortiment mit, das garantiert jeden Bierliebhaber glücklich macht. Eines der Highlights wird sicherlich das legendäre „Förster Pils“ sein, das laut Christian Höfner „eine harmonische Sinfonie aus kräftigem Malz und frischem Hopfen“ darstellt. Doch damit nicht genug: Die Besucher können auch das naturtrübe, malzig-frische „Kättlbier“ verkosten, das als Kellerbier ganzjährig bei Kennern beliebt ist.



„Mit unserem Auftritt beim Fränkischen Bierfest wollen wir neue Bierfans für uns gewinnen und zeigen, wie vielfältig und le-



Das Geschwisterpaar Anette und Christian Höfner führt die Familientradition in Weißenbrunn fort

**Jubiläum für Burggraben-Fest**

Anette Höfner ergänzt begeistert: „Besonders stolz sind wir auch auf unsere saisonalen Spezialitäten. Beim Fränkischen Bierfest bieten wir erstmals in Nürnberg unseren Jubiläums-Trunk an, der zu Ehren besonderer Anlässe gebraut wird und bereits bei unseren Stammkunden absoluten Kultstatus genießt.“ Dieser Spezialtrunk zeichnet sich durch seinen vollen, ausgewogenen Geschmack und eine feine Hopfennote aus – ideal, um am Stand von Gampert-Bräu mit Freunden auf das schöne Frankenland anzustoßen.

Die Gampert-Bräu investiert nicht nur in Tradition, sondern auch in ihre Zukunft. So wurde das Vertriebsgebiet in den letzten Jahren stetig erweitert – mittlerweile findet man die beliebten Biere sogar in Sachsen, Sachsen-Anhalt und dem nördlichen Thüringen. Zudem steht aktuell der Bau einer neuen, modernen Flaschenwaschanlage an, um noch nachhaltiger und effizienter produzieren zu können.

bendig fränkische Bierkultur sein kann“, sagt Christian Höfner und fügt lachend hinzu: „Vielleicht bringen wir damit ja auch ein bisschen Kronacher Lebensfreude in die große Stadt.“

Frankenfans und Bierliebhaber dürfen sich also auf ein besonderes Erlebnis freuen, wenn Gampert-Bräu

im Juni erstmals den Nürnberger Burggraben erobert. Ein Besuch am Stand lohnt sich definitiv – sei es, um in die spannende Geschichte der Brauerei einzutauchen oder einfach nur, um in geselliger Runde ein kühles Förster Pils oder ein herzhaftes Kättlbier zu genießen. Prost und herzlich willkommen in Nürnberg, Gampert-Bräu!

Besuche unseren Stand und genieße Charakterbiere aus der Fränkischen Schweiz. Wir freuen uns auf dich!

## DAS BIER MIT DEM GEWEIH

Shop: kauf-deinen-elch.de | Instagram: thuisbrunner

freizeit-land.de

# FREIZEIT-LAND GEISELWIND

FREIZEITPARK & RESORT

**120** ATTRAKTIONEN

## ACTION, FUN UND ABENTEUER

120 ATTRAKTIONEN, TIERPARK, SHOWS UND MEHR

**FREIER EINTRITT FÜR KIND BIS 1,40M**

Bei vollzahlendem Erwachsenen • Anzeige im Original an der Kasse vorlegen  
Nicht gültig mit anderen Aktionen • Nur ein Gutschein pro Familie  
Einlösbar bis 31.06.2025

**IMPRESSUM** Verleger: Axel Springer (1985 †) | Verlag: Axel Springer Deutschland GmbH, Axel-Springer-Straße 65, 10888 Berlin, Telefon 030/25910 | **BILD-Geschäftsführung:** Carolin Hulshoff Pol, Claudius Senst, Peter Würtenberger | **General Manager:** Daniel Losand | **Text:** Markus Raupach; Andi Hock | **Produktion:** ContentXPRESS | **Gesamtanzenleitung:** Edda Feldkamp (überregional), ViSdP regional und überregional), Irina Hugo (regional) | **Anzeigenleitung BILD SÜD:** Lukas Wohlfarth, Theresienhöhe 26, 80339 München | **Gesamtvertriebsleitung:** Michael Fischer | **Druck:** Axel Springer Offsetdruckerei Kettwig GmbH & Co. KG, Im Teelbruch 100, 45219 Essen | **Fotos:** Karina Palzer Markus Konezka/cre-A-team fotodesign, Adobe Stock, Fotolia, privat | **Informationen zum Datenschutz** finden Sie unter [www.bild.de/corporate-site/datenschutz](http://www.bild.de/corporate-site/datenschutz). Sie können diese auch schriftlich unter Axel-Springer-Straße 65, 10969 Berlin, anfordern.

Titelwort  
100 Jahre BILD  
Produkt  
© Axel Springer  
2025  
www.bild.de



**SPIELBANK FEUCHTWANGEN**

**Parken  
kostenlos!**

**EIN GUTER DRINK IST  
KEIN GLÜCKSSPIEL.**