

Heimat der Biere –

Fränkische Brautraditionen und Erlebnisse rund um die Bierkultur

„Flüssiges Gold“ wird das Bier genannt – und wenn dem so ist, dann ist Franken eine besonders reich gefüllte Schatzkammer mit über 300 Brauereien, gemütlichen Brauereigasthöfen, Biergärten, lebendigen Biertraditionen und einer genussvollen Bierkultur.

Wann genau die enge Verbindung der Franken mit ihrem Bier begann, lässt sich heute nicht mehr exakt sagen. Man weiß aber, dass bereits die Kelten im heutigen Franken Bier brauten. Das belegen Bieramphoren, die in der Nähe von Kulmbach gefunden wurden und dort im Bayerischen Brauereimuseum zu sehen sind. Sicher ist auch, dass es nirgendwo sonst eine so hohe Dichte an Brauereien gibt wie in Franken. Allein in Bad Staffelstein haben zehn Brauereien ihr Zuhause, in Bamberg sind es sogar 13 familiengeführte Betriebe. Übrigens werden die fränkischen Brauereien fast ausschließlich von Familien geführt, viele Betriebe blicken auf eine jahrhundertealte Tradition zurück. Die Leidenschaft fürs Bier wird vielen fränkischen Brauern somit in die Wiege gelegt.

Gold für Handwerkskunst und Vielfalt

Zu dieser Leidenschaft gehört auch, dass jeder Brauer Wert auf die Einzigartigkeit seiner Biere legt. Legendäre Klassiker wie das Zwicklbier oder das Rauchbier sind genauso unter den vielen Sorten wie ein hopfen-gestopftes Pils aus der Craft-Beer-Szene. Diese Vielfalt und das handwerkliche Können überzeugen auch international. Das beweist der „European Beer Star“. Dieser Bierwettbewerb, veranstaltet vom Verein „Private Brauereien Bayern“, gehört zu den bedeutendsten seiner Art weltweit. Dementsprechend international liest sich die Liste der über 2.000 Bewerber-Biere, die 2020 ins Rennen gingen. Auf dem Siegertreppchen war Franken überproportional oft vertreten. Goldmedaillen gingen an die Hönicka-Bräu Wunsiedel, an die Eichstätter Privatbrauerei Hofmühl, an die Kelheimer Brauerei Schneider Weisse und an die Hallerndorfer Brauerei Rittmayer. Gleich über dreimal Gold durfte sich die Distelhäuser Brauerei aus Tauberbischofsheim im Lieblichen Taubertal freuen (www.european-beer-star.de).

Heiß geliebte Keller-Tradition

Man braucht allerdings keinen Wettbewerb, um zu erfahren, wie gut das fränkische Bier schmeckt. Das geht im Urlaubsland viel unkomplizierter bei jeder Einkehr in einem Brauereigasthof oder im Sommer „auf'm Keller“. Früher, als es in der heißen Jahreszeit noch keine Möglichkeit gab, das Bier elektrisch zu kühlen, wurden für die Lagerung Keller in die Felsen geschlagen. Auf dem Keller spendeten Bäume zusätzlich Schatten. So herrschte im kühlen Inneren konstant eine Temperatur von 8 Grad und die Hefe im dort gelagerten Bier konnte optimal arbeiten. Da der Weg vom Bierkeller zur Brauerei für die Fuhrwerke oft beschwerlich war, schenkte man das Bier gleich an Ort und Stelle aus. Natürlich nutzen die fränkischen Brauereien heute auch elektrische Kühlmöglichkeiten, die Tradition des „auf'n Keller gehen“ gehört aber nach wie vor zum fränkischen Sommer – auch aufgrund der Kellerbrotzeiten, die hervorragend zum einem Seidla Kellerbier passen. Ein Tipp für solch ein Erlebnis findet sich zum Beispiel in Kemmern im Obermain•Jura: Auf dem Keller der Wagnerbräu warten auf die Besucher erfrischende Biere und Spezialitäten wie der geräucherte „Zwetschgenbaames“ oder „Ziebeleeskäs“ (www.brauerei-wagner.de).

Gastlich aus Tradition

Die meisten fränkischen Brauereien sind nicht nur ein Platz, an dem köstliches Bier entsteht, sondern auch ein Ort der Gastfreundschaft und des Bierwissens. Solch ein Ort findet sich in Memmelsdorf in der Fränkischen Schweiz. Hier steht die Brauerei Drei Kronen samt Hotel und Brauereigasthof: Die Brauerfamilie ist bekannt für ihre kurzweiligen Führungen (www.drei-kronen.de). Auch die Landwehr-Bräu in Reichelshofen, einem Ortsteil von Steinsfeld im Romantischen Franken, gehört zu den Plätzen fränkischer Bierkultur und Gastlichkeit. Bis ins Jahr 1755 geht die Braugeschichte der Landwehr-Bräu zurück: Mehr darüber erfahren die Teilnehmer der Brauereibesichtigungen mit Bierprobe und alle, die es sich im Hotel, im Bräustüble oder im Brauereigarten gemütlich machen (www.landwehr-braeu.de). Ein weiterer Höhepunkt der fränkischen Bierkultur ist in Bayreuth zu Hause: Hier gewährt die „Maisel's Bier-Erlebnis-Welt“ auf über 4.500 Quadratmetern einen Einblick in die handwerkliche Braukunst. Die „Maisel & Friends-Brauwerkstatt“, das „Maisel's Brauereimuseum“ und das Restaurant „Liebesbier“ machen die Erlebnis-Welt komplett (www.biererlebniswelt.de). Noch mehr Geschichte rund ums Bayreuther Bier bieten Führungen durch die Katakomben der Stadt, ein

Spaziergang mit dem Bierkutscher oder eine BierTour (www.bayreuth-tourismus.de).

Köstliches Wissen

Wahre Meister des Bierwissen sind die fränkischen Biersommeliers. In ihren Seminaren erzählen sie, warum man im Bier Schokolade schmecken kann oder wie der Rauchgeschmack ins Bier kommt. Viel probiert wird während dieser genussvollen Stunden natürlich auch. Da trifft es sich gut, dass viele Biersommeliers gleichzeitig in einer Brauerei zu Hause sind, wie etwa in der Hofer Meinel-Bräu im Fichtelgebirge oder in der Brauerei Hofmann im Gutenstettener Ortsteil Pahres im Steigerwald. Die Biersommeliers Kerstin und Christof Pilarzyk vom Rödentaler Braugasthof Grosch in der Urlaubslandschaft Coburg.Rennsteig zeigen ihren Besuchern zum Beispiel, wie ihr hauseigener Fuhrmannstrunk „gestachel“ wird. Dafür wird ein längliches Eisen erhitzt und ein paar Sekunden in das eisgekühlte dunkle Bier gehalten. Dank der Hitze karamellisiert der enthaltene Restzucker und das Bier erhält seinen außergewöhnlichen Geschmack (www.der-grosch.de).

Beim Thema Bierwissen sind auch die fränkischen Biermuseen eine gute Adresse. Das „HopfenBierGut“ in Spalt etwa lädt mit vielen interaktiven Elementen und original erhaltenen Ausstellungsstücken dazu ein, den Weg von der Hopfendolde zum fertigen Bier zu verfolgen. Zum Schluss wartet die „ProBierBar“ mit Spezialitäten aus der Hopfen- und Bierstadt im Fränkischen Seenland auf (www.hopfenbiergut.de).

Aktiv von Brauerei zu Brauerei

Zu Frankens abwechslungsreicher Bierkultur passen die vielen Aktivtouren rund ums flüssige Gold. Zahlreiche Wander- und Radwege haben das Bier zum Thema und verbinden in entspannenden Naturlandschaften Brauereien, Gasthöfe, Bierkeller und Braumuseen. Freie Auswahl haben aktive Bierliebhaber zum Beispiel in Bad Staffelstein: Drei Brauerei-Radwege und vier Brauerei-Wanderwege führen zu den zehn Brauereien der Stadt (www.bad-staffelstein.de). Zu Frankens Bierwegen zählt auch die rund 64 Kilometer lange „Aischgründer Bierrunde“: Auf ihr sind Radler von Münchsteinach aus durch den Steigerwald unterwegs – eine fränkische Ferienlandschaft mit einer hohen Dichte an Brauereien (www.muenchsteinach.de). Neun Brauereien und sogar eine Mälzerei liegen auf der Route des

„Bierradwegs Rhön“, eine Rundtour mit Stationen in Bad Neustadt an der Saale, Ostheim vor der Rhön, Fladungen und Mellrichstadt: Bei einer Länge von 140 Kilometern ist es umso schöner, dass unterwegs viele Einkehrmöglichkeiten locken (www.wir-sind-rhoener-bier.de).

Virtuelle Brauereiführung

Jede Menge Biererlebnisse also, die Franken bietet – möglich sind Gastronomie- und Museumsbesuche, Führungen und Brauereitouren natürlich erst wieder, wenn die derzeit geltenden Beschränkungen gelockert werden. Bis es so weit ist, holt man sich die fränkischen Biere nach Möglichkeit nach Hause und startet von dort seine Brauereiführung: dank der Privatbrauerei Gutmann aus Titting im Naturpark Altmühltal und ihrer virtuellen Brauereitour. Mit dem Braumeister geht es durch die verschiedenen Bereiche der Brauerei und an jeder Station erklären Mitarbeiter, was vor Ort mit dem Bier passiert. So lüften sie zum Beispiel das Geheimnis, was Weißbier und Champagner gemeinsam haben – zum Anstoßen auf Frankens Braukultur eignet sich das Bier selbstverständlich viel besser (www.brauerei-gutmann.de).

Mehr Angebote und Tipps rund um die fränkische Bierkultur bündeln die Broschüre „Franken – Heimat der Biere.“ ebenso wie die Webseite www.franken-bierland.de und die entsprechende Facebook-Seite.

Weitere Informationen:

FrankenTourismus
Pretzfelder Straße 15, 90425 Nürnberg
Telefon 0911/941510, Fax 0911/9415110
info@frankentourismus.de, www.frankentourismus.de

Medienservice (Bilddatenbank, Meldungen, etc.):

<https://medienservice.frankentourismus.de/themen/bilder>



@FrankenTourismus

#VisitFranconia