ANDERS MÖHL
ELMAR TANNERT

33 BIERE

EINE REISE DURCH

FRANKEN

ARS VIVENDI

ars vivendi

ANDERS MÖHL
ELMAR TANNERT

33 BIERE

EINE REISE DURCH

FRANKEN

ARS VIVENDI

Erste Auflage April 2016
© 2016 by ars vivendi verlag GmbH & Co. KG, Bauhof 1, 90556 Cadolzburg
Alle Rechte vorbehalten
www.arsvivendi.com

Umschlaggestaltung: Annina Himpel
Lektorat: Eva Wagner
Druck: Beltz, Bad Langensalza
Printed in Germany

ISBN 978-3-86913-641-7

Inhalt

Grußwort von Matthias Egersdörfer 7
Vorwort 8

1. Mopsfidel mit Elch-Bräu (28. Juni) 11

Das Trinkgefäß 15

2. Von den Römern zu den Böhmen (5. Juli) 17

Der Schnitt 22

3. Nach der Kirschweih gibt's Bananensplit (19. Juli) 24

Biergartenkulinarik 36

4. Bier, Barden oder beides? (2. August) 40

Kleine Insektenkunde 44

5. Die gute alte Zeit in Oberhaid (11. August) 46

Vom Schwelgen in Senf 49

6. Mein lieber Schwan (12. August) 51

Kulinargrammatik 54

7. Tour de Franconia – ein Wochenende im Paradies (4.–6. September) 56

Brauereiensterben 72

8. »Zwei Biere in die Fahrradkette« (16. Oktober) 75

Fränkische Spezialitäten 80

9. Antipoden in Pottenstein (17. Oktober) 85

Die Frau des Bierpapstes 90

10. Völkerkundliches Trinken in Dörfleins (7. November) 92

Fränkischer Kwass 96

11. Zwei Sternsinger auf der Suche nach dem Dreigestirn (8. November) 98

Das Yin & Yang der Mobicard 105

12. Bierwunderburg (10. November) 107

Als Australierin in Franken – zu Gast bei Familie Feuerstein 114

13. Schwanengesang (2. Dezember) 116

Der fränkische Tresen 118

14. Bier und Lyrik in Forchheim (9. Dezember) 119

Das Salzknöchle 126

15. À la recherche de la bière perdue (12. Dezember) 127

Der Schwede und die Schlachtplatte 135

16. Die Brauerschwestern aus Fränkisch-Sibirien (12. Dezember) 137

Bier in Liedern – literweise 142

17. Christliche Kunst und griechische Tragödie (20. Dezember) 144

Kahlfresser 151

18. Ins neue Jahr mit Cadolzburger Hopfen (31. Dezember) 153

Brauereiführer … 156

19. Neunfacher Neujahrstrunk (3. Januar) 157

Erlebnis- und andere unsinnige Brauereien 161

Unsere Favoriten 163

Die Autorinnen und Autoren 165
Fotonachweis 167
Dank 168

Sehr geehrte Damen und Herren,

unlängst fuhr ich nach Pilsen aufgrund eines Degustationsberichtes in einem Bierführer, zu dessen Erstellung die Herren Möhl und Tannert wesentlich beigetragen haben. Das Wasser lief mir im Munde zusammen, doch als ich vor der Tür eines der hochgelobten Brauhäuser stand, stellte sich heraus, dass es geschlossen hatte und ich nicht einmal ein Teelöffelchen vom gehuldigten Bier bekam. Nur zu gern hätte ich das Bierbuch in hohem Bogen in die Mže geworfen, wurde aber kurz vorher eines Hinweises über einen professionellen Bierklub am Ort ansichtig, rannte dorthin, trank drei frisch gezapfte Biere und war auf der Stelle glücklich. In meinem Überschwang zeigte ich dem Wirt dann meine Bibel der Freude. Der Mann rief sogleich sämtliche Angestellte des Biertempels zusammen, und alle schauten hocherfreut besagtes Buch von vorne bis hinten an. Aufgrund dieser Erfahrung möchte ich dem Leser des vorliegenden Frankenbierbuches mehrere Hinweise geben.

Zügeln Sie Ihre Wut, wenn Sie eine Lokalität verschlossen vorfinden. Verfluchen Sie bitte die Autoren nicht vorschnell und werfen Sie bitte keine Bücher in Flüsse.

Grundsätzlich gilt: Franken ist nicht Tschechien. Verhaltensweisen, mit denen Sie am Ufer der Mže Frohsinn erzeugen, können an der Pegnitz schnell auf einen Holzweg führen.
Überlegen Sie bitte dreimal, ob Sie einem Wirt oder Brauer dieses Buch zeigen, das Sie zum flüssigen Lebensglück geführt hat. Ich kenne in Franken Herren, die drucken an der Pegnitz mit Bleisatz, Liebe und Müh die schönsten Bücher im ganzen Landstrich. Verkaufen tun sie indessen die Großkunstwerke nur ungern und nur nach langem Zaudern und Zähneklappern. Darüber hinaus kenne ich in Franken Metzger, die weltbeste Wurstwaren verfertigen, und Brauer, die mit ihrem Bier mühelos Götter zum Weinen bringen. Aber wenn es ans Verkaufen der Wunder geht, sind sie den Buchdruckern recht ähnlich. Sie empfinden keine Freude dabei, und in Büchern wollen sie bestimmt nicht genannt sein.

Trinken Sie am besten stumm Ihr Bier an den in diesem Buch genannten Orten und sprechen Sie nur, wenn Sie gefragt werden.

Prost! Matthias Egersdörfer

Vorwort

Eigentlich hätten wir uns niemals auf dieses Projekt einlassen dürfen. Jeder Mensch, der auch nur halbwegs klar denken kann, muss zu dem Schluss kommen, dass es ein Ding der Unmöglichkeit ist, aus gefühlten 10 000 und realen 300 Brauereien im Frankenland, deren jede – von ganz wenigen Ausnahmen abgesehen – mehrere Biere braut, die 33 besten herauszufiltern. Man macht sich damit vielleicht eine Handvoll Freunde, aber ganz sicher unzählige Feinde.

Feindschaft jedoch, werte Leser, lehnen wir aus ganzem Herzen ab. So sei Ihnen versichert, dass wir nicht im Sinn hatten, eine Bier-Bestenliste zu verfassen. Bestenlisten sind ebenso unseriös wie Bestsellerlisten, gerade dann, wenn es um leibliche Genüsse geht. Das Geschmackserleben ist eine höchst subjektive, fast möchte man schon sagen: intime Sache; dem entspricht, dass Geschmecktes weitaus schwerer vergleichbar und mitteilbar ist als Gesehenes oder Gehörtes. Daher hielten wir es für den einzig gangbaren Weg, uns ausschließlich an unseren persönlichen Vorlieben zu orientieren, bewährte, über Jahre und Jahrzehnte ans Herz gewachsene Lieblinge aufgreifend und neue entdeckend. Nicht alle sind im Buch, denn auch wir hüten Schätze. Doch über jede Brauerei, die wir gerne aufgenommen hätten, jedoch wegen der von vornherein begrenzten Anzahl aussondern mussten, haben wir geweint.

Neben den Bieren spielte auch der Gesamteindruck der Lokalität eine gewisse Rolle. So waren wir bestrebt, Brauereikneipen auszusondern, die durch übertriebenen Verschönerungs- und Vergrößerungswillen zerstört wurden; gelungen ist es uns allerdings nicht immer – wenn das Bier halt gar so gut war.

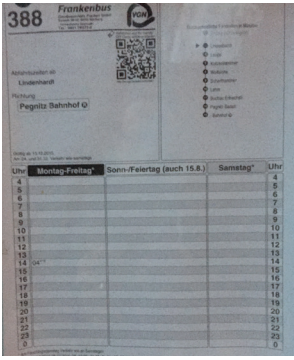
Was wir ebenfalls nicht im Sinn haben, ist das Expertenarmdrücken, zu dem die Vielfalt der fränkischen Brauereilandschaft allzu oft verführt. Die persönlichen Favoritenbiere sind, meinen wir, nicht zum Rechthaben und Besserwissen da, sondern zum Genießen und Weiterempfehlen. Deshalb haben wir uns angewöhnt, Fragen wie »Kennt ihr aa des Schnappauf aus Galldimpfelbrunn?« stets zu bejahen und sofort souverän Konter zu geben: »Klar kennen wir das. Wirklich kein schlechtes Bier. Aber natürlich kein Vergleich mit dem Hofmockel aus Hundstein-

müth!« Sie merken: Es ist völlig legitim, für derlei Fachhubereien ein paar fiktive Orte und Brauereien parat zu haben, um die Oberhand zu behalten.

Wir haben für dieses Buch 78 Brauereien aufgesucht und 246 verschiedene Biere verkostet. Einige von ihnen mehrfach. Wir haben Freundschaften auf harte Proben gestellt, da manche dieser Brauereien mit öffentlichen Verkehrsmitteln nur selten erreichbar sind – an dieser Stelle ein Dank an unsere abstinenten Chauffeure und ihre Kraftfahrzeuge. Mit öffentlichen Verkehrsmitteln haben wir unzählige Kilometer zurückgelegt. Hier gilt unser Dank den Lokomotivführern, Bus- und Sammeltaxifahrern; ihren Verwaltern und Vorgesetzten jedoch nur eingeschränkt.

Warum also haben wir trotz gewisser Widrigkeiten und absehbarer Konflikte dieses Buch geschrieben? Die vordergründige Antwort ist: Das Werk »Bierland Pilsen«, an dem wir mitschrieben, fand so viel Anklang, dass der Verlag uns antrug, auch die heimischen Biere in Worte zu fassen. Damit erklärt sich auch, warum unsere böhmischen Nachbarn, die wir nicht nur kennengelernt, sondern sehr liebgewonnen haben, in diesem Werk hie und da aufscheinen.

Die ehrliche Antwort aber muss lauten: Wir konnten der Versuchung nicht widerstehen, einen Sommer in Biergärten zu verbringen und außer Bier das Gefühl zu genießen, trinkend reich zu werden. Obwohl wir uns de facto vorerst arm getrunken



haben und erst dann an der Vorstufe zu einem gewissen Wohlstand stehen werden, wenn ungefähr im Jahr 2050 das 10 000. Exemplar dieses Buches über den Ladentisch gegangen ist.

Nicht geahnt hatten wir, dass uns das Werk erheblich länger als nur einen Sommer lang beanspruchen würde – man glaubt gar nicht, was für dicke Striche einem Hochzeiten, Junggesellenabschiede und Magenverstimmungen durch die Rechnung machen können, insbesondere dann, wenn man sie am eigenen Leib erlebt.

Auch musste zwischendurch Geld verdient werden, damit wir uns die Arbeit am Biertisch leisten konnten – ganz richtig: Arbeit. Abgesehen davon, dass in einem Sommer, der freigiebig Hitzetage bis 40 Grad Celsius spendiert, Trinken in Schwerstarbeit ausarten kann, haben wir die Biertische in Schreibtische verwandelt und wie die Besessenen unsere Notizbücher gefüllt. Nicht nur mit unseren Eindrücken. Auch mit Listen von Brauereien, die unbedingt in dieses Buch gehören. Listen, die wir immer wieder umschrieben und neu schrieben. Namen wurden ergänzt, gestrichen, ergänzt, gestrichen, weitere Biere und Brotzeitplatten wurden probiert … so ging der Sommer dahin, und der an sich harmlose, wenn nicht gar verheißungsvolle Satz »Nach X müssen wir unbedingt auch noch fahren!« begann, spätestens Anfang November eine bedrohliche Wirkung zu entfalten. Dennoch wurde er selbst im Dezember noch ausgesprochen, sodass uns die Biere, die wir degustierten, auch dazu dienten, die aufkommende Angst vor dem nahenden Redaktionsschluss niederzutrinken.

Zögern Sie nicht, uns zu schreiben, wenn Sie Anmerkungen zu diesem Buch haben, im Guten wie im Bösen. Senden Sie uns jedoch keine Listen nicht aufgeführter Brauereien, denn die haben wir selbst. Sollten Sie uns aber Komplimente machen und Anerkennung zollen, könnte es durchaus sein, dass wir Ihnen auch unsere restlichen 33 liebsten Orte des Biergenusses verraten …

In einer bierseligen Stunde floss uns der Satz auf Papier: »Man sollte nicht alles den anderen überlassen, nur weil sie es besser können.« Dem haben wir auch nüchtern nichts hinzuzufügen.

am/et

Mopsfidel mit Elch-Bräu 1

28. Juni

Mein Weg zum Elch führte über den *Mops* – jenen *Gostenhofer Mops* mit seiner kleinen feinen Landbierauswahl. Dort also, im *Mops*, trank ich eines späten Winterabends, an dem ich eigentlich nichts mehr hätte trinken sollen, mein erstes Elch Kellerpils und war verzückt von der Fruchtigkeit, die sich im Gaumen entfaltete. Dem ersten folgten noch am selben Abend weitere, bis der Abend kein Abend mehr war und das Personal mich zu dem mahnte, was mir nicht mehr so recht gelingen wollte – Gehen.

Bei den folgenden *Mops*-Besuchen beging ich stets den Fehler, erst gegen Mitternacht einzutreffen, mit dem Vorhaben, das Abschlussbier des Abends zu trinken und mit der letzten U-Bahn nach Hause zu fahren. Es blieb nie bei einem, die U-Bahn verpasste ich jedes Mal, und auch Freunde, die ich dorthinlotste, konnten sich nicht zügeln. Einmal waren Tschechen dabei – sie meinten, es sei das tschechischste aller fränkischen Biere, die sie jemals getrunken hatten, und konsumierten es in einer Menge, als hätten sie einen schweren Anfall von Heimweh zu bekämpfen.

Um Elch zu genießen, ohne sich den nächsten Tag zu ruinieren, sollte man an die Quelle reisen, teils per Nahverkehr, teils zu Fuß, ein Ausflug, der auch erst am Nachmittag begonnen werden

kann und für einen freundlichen Ausklang des Tages sorgt, in unserem Falle ein Sonntag. Von Nürnberg-Nordost rumpelt das Züglein eine gute halbe Stunde bis Gräfenberg. Dort widerste-

he man diversen anderen Bierverlockungen und bewege sich etwa eine Stunde lang, an »Blaupunkt« orientiert, nordwärts. Bevor man in Thuisbrunn den *Gasthof Seitz* erreicht, kommt man am dazugehörigen Parkplatz vorbei und stellt beunruhigt fest, dass noch eine Menge anderer Leute auf die Idee gekommen sind, den Ort heimzusuchen – als ob man nicht auch mal übers Wochenende nach Mallorca fliegen könnte, um die Situation in der heimischen Gastronomie ein wenig zu entspannen. Aber die Sorgen erweisen sich als unbegründet. Die Tische im terrassenartig angelegten Biergarten sind auf Zwölfergruppen zugeschnitten, de facto aber meist nur von vier bis sechs Gästen belegt. Ungeachtet des angeblich fränkischen Gasthausgesetzes, wonach ein Tisch durch eine einzige Person bereits als komplett belegt gilt, kann man sich problemlos irgendwo dazugesellen, zumal nicht nur hiesiger Dialekt zu hören ist. Das Ausschankpersonal arbeitet zügig – auch wenn die Warteschlange lang erscheinen sollte, kann man sich angstlos anstellen. Bei der später am Tisch erscheinenden Dame bestellen wir – zu dritt – eine Brotzeit für zwei und einen Sauerbraten. In freundlicher Erwartung harrt sie weiterer Wünsche. Sehen wir so verfressen aus? Will sie uns mästen? Nein, das kann nicht sein, befinden wir uns doch in einem Gasthof, der dankenswerterweise jedes Gericht auch in kleiner Portion anbietet, ohne dieselbe als Greisenteller zu deklarieren; und als der Sauerbraten serviert wird, zeigt sich,

dass man hier nicht der Ideologie anhängt, Kniedla müssten kindskopfgroß sein, um den Gast zufriedenzustellen.

Gegen 18 Uhr sind wir eingetroffen, um 20 Uhr 13 fährt der letzte Bus nach Gräfenberg zurück; aus diesen Eckdaten ergibt sich bewusstes Genusstrinken ganz von selbst. Nach dreimal drei Bieren erfragen wir die Haltestelle. »Schräg rechts über die Straße und dann hundert Meter bergauf«, lautet die Auskunft des Herrn am Zapfhahn. Auch betrunken würde man sie noch finden.

Dass der Trunkenheitsfall eintreten kann, ist nicht ganz unwahrscheinlich, so hoch ist die Güte der Biere. Wir probieren das Dunkle, ein Bier, um darin zu baden. Zumindest Zunge und Gaumen. Kellerkühl umspült es die vor Glück benommenen Rezeptoren. Schoko-Caramel-Malz tänzelt federnd Ringelreihen mit dem ebenso verhaltenen Hopfen. Feine fruchtige Säuren und ein Hauch von Orange, Apfel und Pfirsich. Ein angenehmes und erfrischendes Dunkles, ein ideales Sommerbier. Aber weiter zum Kellerpils, einem unserer Favoriten. Aromahopfen satt. An Früchten dominieren Orangenschale, Mandarine, Apfel und Pfirsich. Ein Bouquet an Bittertönen, eingewickelt in eine Samtdecke von sahneweichem Malz. Ein Bier, um Prinzessinnen und Prinzen zu zeugen. Nun wenden wir uns frohen Mutes dem hefegoldenen Weizen zu. Bananen- und Zitrusnoten satt, die verhaltene Süße ist perfekt aufgefangen durch zarte Säuren. Ein Bier wie geschlagene Sahne. Dieses Weißbier lässt uns jubeln. Alle drei Biere laden zu Ovationen ein. Das sehen auch

Gasthof Seitz/Elch-Bräu

Die Brauerei, am Fünf-Seidla-Steig gelegen, wurde 2007 neu eröffnet und verfügt über eine gemütliche Gaststube, in der ein großer Elchkopf wacht, sowie einen großen Biergarten. Auf der Speisekarte stehen neben fränkischen Brotzeiten und Bratenvariationen u. a. Spezialitäten vom heimischen Wild und lebendfrische Forellen. Nach dem Essen empfehlen wir die Schnäpse aus eigener Brennerei.

Georg Kugler, Thuisbrunn 11, 91322 Gräfenberg, Tel/Fax 0 91 97-2 21, www.gasthof-seitz.de, Öffnungszeiten Di, Fr–So jeweils ab 10.00, Mo, Mi, Do Ruhetag.

die Juroren des European Beer Star so: Das Dunkle wurde mit Bronze prämiert (2010), das Kellerpils erhielt Gold (2012). Auch das Weizen hätte eine Medaille verdient.

Zehn Minuten dauert die Fahrt im fast leeren Bus, untermalt von *Antenne-Bayern*-Oldies, eine Viertelstunde später setzt sich der Zug in Bewegung, und so könnte man um halb zehn zurück

in Nürnberg sein, sich ins Bett legen und am Montagmorgen um sechs taufrisch in die Woche starten. Undisziplinierte Naturen wie wir indes verlassen den Zug schon an der nächsten Station wieder, um dortselbst, in Weißenohe, das nun wirklich letzte Bier des Tages zu uns zu nehmen. Ein Green Monkey für jeden – aber für den müssten wir ein neues Kapitel beginnen.

Das Trinkgefäß

Bier ist eine feine Sache. Doch es bedarf eines Gefäßes, damit es sich angenehm inkorporieren lässt. Und da fangen die Probleme an. Es gibt zu große Gefäße (Stiefel, Maßkrug, Pitcher …) und zu kleine (Stange, Stößchen, Pfiff …). Im Fränkischen daheim ist einzig das Seidla (0,5 Liter). Lassen Sie es uns voranschicken: es sollte durchsichtig sein, das heißt aus Glas. Steinkrüge sind für das Freilandtrinken bestimmt, da diese die Biertemperatur (etwa acht Grad Kellerkühle) länger wahren. In geschlossenen Räumen haben sie nichts zu suchen. Einzig in einer finnischen Schwitzhütte oder einem orientalischen Hamam würde ich Ausnahmen gelten lassen.

Auch in Franken hat es sich herumgesprochen: Das Auge isst mit (außer beim Karpfen, dort wird das Auge mitgegessen). Daher befinden sich auf Brotzeitplatten aufgefächerte Essiggürklein und mitunter sogar ein Petersilienästchen. Nur beim Bier hapert es. Ich nehme an, dass die selbst auferlegte Pflicht zur bedingungs- und besinnungslosen Rustikalität viele Wirte dazu bewegt, auch in ihren Gaststuben den edlen Hopfentrank in Steingutseidla zu zapfen. Ich unterstelle ihnen im Guten, dass sie es nicht aus Eigennutz tun, da sich die Füllmenge schlechter überprüfen lässt. Ob Über- oder Unterschank, uns ist es egal. Nicht egal ist allerdings, dass man das Bier nicht sehen kann. Die feinen Farbnuancen, die güldenen Reflexe im späten Abendlicht, all das bleibt uns verborgen. Hefetrüb, kristallklar – den Getränkekarten müssen wir entnehmen, was das Auge erschauen könnte. Wir sind inzwischen dazu übergegangen, Probiergläser mitzunehmen, um wenigstens für einen kurzen Augenblick die Schönheit des Bieres zu erfassen.

Ob nun im Glas oder im Krug ausgeschenkt wird, sei dem Wirt überlassen. Wir bevorzugen indes den Willy-Becher, den modernen Urvater der Biergläser (seit 1954 deutsches Standardglas, vermutlich nach seinem Erfinder, Willy Steinmeier, benannt – man merkt, er hat sich nicht von seinem Nachnamen verleiten lassen …).

Eine weitere (wenn auch charmante) Unsitte sind Stammkrüge. Vor allem bergen sie Gefahren. Der geöffnete Deckel zeigt an, dass der Stammgast ein weiteres Bier wünscht. Befindet sich

aber noch Bier im Krug, stellen all die anderen Stammtischler ihr Seidla auf das geöffnete Gefäss. Die Anzahl der aufgetürmten Gläser bestimmt die Zahl der an die Kollegen zu zahlenden Biere. Welch enormen Glas- und Steingutschäden ich in meinem Leben schon beiwohnen durfte …
am

Von den Römern zu den Böhmen 2

5. Juli

Schon lang war kein Wetter so zuverlässig und furchteinflößend angekündigt wie diese Hitzewelle. Jetzt ist sie da. Knapp 40 Grad liegen über dem Land. Der Weg vom Treuchtlinger Bahnhof zum *Wettelsheimer Keller* dauert unter normalen Umständen eine Viertelstunde und heute eine halbe, die sich anfühlt wie eine ganze – was daran liegt, dass er weitgehend schattenfrei ist. Indes, als wir in den ersehnten Schatten eintauchen, der von mächtigen Linden gespendet wird, fühlen wir keine merkliche Abkühlung. Auch die Tafel mit dem Speisenangebot scheint von der Hitze etwas mitgenommen und verkündet den Preßsack als Pressak. Das sieht nahezu tschechisch aus, und ich spüre die Versuchung, mit einem Edding eine Čárka auf dem »a« zu platzieren: »Pressák«. Ob sich der Einfluss des fränkisch-tschechischen Freundschaftsbieres »Fracz«, das im zehn Kilometer entfernten Ellingen gebraut wird, bis hierher bemerkbar macht?

Wettelsheimer Keller/Wettelsheimer Bier
Die »Familienbrauerei Strauß« wurde 1797 gegründet und braut ausschließlich untergärige Bierspezialitäten. Das Bier wird hoch oben am Waldrand am »Wettelsheimer Keller« (erbaut 1850) aus großen gepichten Holzfässern ausgeschenkt. Dazu gibt es Brotzeiten und fränkische Schmankerl wie Bratwürste, Schäufele oder Blut- und Leberwürste mit Kraut. Für Kinder ist ein Spielplatz da – und jede Menge Platz zum Toben.
Keller:
Marga Walk & Söhne, Treuchtlinger Str. 26, 91757 Treuchtlingen,
Tel. 0 91 42-77 40, www.wettelsheimer-keller.de, Öffnungszeiten Mai–Sep Do–So 10.00 bis Sonnenuntergang, zusätzlich Jul+Aug Mo–Mi ab 16.00, in den Wintermonaten geschlossen.
Brauerei:
Wettelsheimer Bier, An der Rohrach 17, 91757 Treuchtlingen, Tel. 0 91 42-83 89.

Die urfränkisch rot-weiß karierte Bluse der Kellnerin jedoch, die uns zwei Märzen kredenzt, verscheucht die Irritationen wieder. Bleibt die Frage, wie wir mit dem Bier umgehen sollen, das innerhalb weniger Minuten ein Heißgetränk zu werden droht.

Wir könnten unsere Gläser problemlos auf einen Zug leeren, aber bei diesen Temperaturen wirkt ein Bier bekanntlich wie drei. Oder fünf. Am Nebentisch sitzt ein Stammgast vor einer Maß. Zweifellos spart er, im Vergleich zu zwei Halben, 40 Cent, aber ein genussvolles Sparen kann es nicht sein. Besser spart man durch Verzicht auf Gerichte wie Schäufele, die in der Hitze nur tödlich wirken können, und wendet sich den Kleinimbissen zu, Preßsack etwa oder Rettich, den man sich weder hier noch sonstwo in Franken als »Radi« bestellen sollte, mögen die alten Römer noch so nah am *Wettelsheimer Keller* gehaust und ihre Sprache hinterlassen haben.

Ebenso wenig wird Cervisia geordert. Einfach Bier. Sollten in kleinen Brauereien und deren Gaststätten oder Bierkellern mehrere Sorten im Anstich sein, wird man Sie zumeist fragen: Hell oder Dunkel? Wenn dies unterbleibt, bekommen Sie für gewöhnlich ein Helles. In diesem Fall das Märzen. Wobei Hell durchaus eine Definitionsfrage ist. Das Wettelsheimer Märzen ist amberfarben, spielt ins Nikotinzimtene (diese Farbtonbezeichnung sollte ich mir schützen lassen …). Es ist kellerkühl, bei den Außentemperaturen erfrischt es wie ein Sorbet. Frucht-Sorbet natürlich. Denn es stehen, wenn auch verhalten, Zitrusnoten auf der Zunge. Auch Mirabelle mag ich feststellen. Klarer sind, wen überrascht es, feine Zimt-, Vanille- und Tabaknuancen. Ein Bier reicht kaum, die Hitze zu ertragen, Wirtschaft, das gleiche noch einmal. Gegen den Hitzschlag. Und weil's so lecker schmecket!

Die Kombination aus süffigem Märzen, weitem Blick ins Land und schützendem Schatten, die hier geboten wird, ist unschlagbar, auch wenn man an Tagen wie heute glaubt, Zeuge zu sein, wie das Land langsam und unwiederbringlich zerschmilzt. Die Züge, das einzig erkennbar bewegliche Requisit im Panorama, die es von Treuchtlingen nach Gunzenhausen und wieder zurück durchqueren, scheinen immer langsamer zu fahren, wohl weil sie immer tiefer in die weich gewordenen Gleise einsinken. Zeit also, per Bahn nach Ellingen weiterzuziehen, bevor womöglich gar kein Zug mehr fährt.

Ellingen besteht hauptsächlich aus dem Deutschordensschloss und der direkt gegenüberliegenden Schlossbrauerei mit Gasthof. Das Schloss, das im Westflügel das Kulturzentrum Ostpreußen beherbergt, ist einen Besuch wert – heute allerdings, wo die Hitzewelle mit dem Brauereifest zusammentrifft, ist es unmöglich, dem Drang zu den Bierquellen zu widerstehen. Hier braut Stefan Mützel, einer der beiden Urheber des »Fracz«, das 2015 kreiert wurde. Man spricht es wie den ungezogenen »Fratz« aus, der übrigens im tschechischen »Fracek« sein Gegenstück hat. Zweiter Urheber des Biers ist Vladimir Stuchl aus Pilsen, von Haus aus eigentlich Psychologe, der sich, ebenfalls im Jahr 2015, den Traum von einer eigenen kleinen Brauerei erfüllte. Es bleibt zu hoffen, dass der »Fracz« nicht als einmaliger Sonderfall in die gemeinsame Biergeschichte eingeht. Hüben wie drüben gibt es genügend ambitionierte Braumeister, die zu neuen Großtaten bereit sind, und vielleicht wäre es nach über einem Vierteljahrhundert Grenzöffnung allmählich an der Zeit, dass

Schlossbrauerei Ellingen
Die Brauerei wurde 1690 das erste Mal urkundlich erwähnt und bietet für Interessierte nach Voranmeldung Brauerei- oder Bierschlemmerführungen an. Mit Blick auf das barocke Ambiente der Residenz Ellingen kann man im von Kastanien überdachten Ehrengarten oder – bei kälteren Temperaturen – im Schlossbräustübl die nach Fürst Carl benannten Edelbiere verkosten und dazu fränkische Schmankerln genießen.
Fürst von Wrede GmbH & Co. KG, Schloßstr. 10, 91792 Ellingen,
Tel. 0 91 41-978-0, www.fuerst-carl.de, Öffnungszeiten Di–So 10.00–14.00 und ab 17.00.

beide Bierkulturen einander entdecken. Von fränkischer Seite mag es dabei hilfreich sein, den reflexhaften Ausruf »Mir sin do fei in Franknng!« zu unterdrücken, wenn ein Tscheche von bayerischem Bier spricht und eigentlich fränkisches meint, sondern ihm vielmehr beim Entdecken der heimatlichen Biere freundlich zur Seite zu stehen. Irgendwann wird er den Unterschied zwischen Bayern und Franken schon von selbst herausfinden.

Und schmecken. Ich empfehle dem Gast, welcher Nationalität auch immer, mit dem Kellerbier zu beginnen. Unabhängig von den Außentemperaturen, die noch bei etwa 30 Grad liegen. Glücklicherweise weht ein linder Wüstenwind über den Schlossplatz. Aber zurück zum Kellerbier. Kühlend rinnt es über den Gaumen, ich muss größere Schlucke nehmen, dass es nicht auf der Zunge verdunstet. Das Leben ist schön, das Bier harmonisch, weich, frisch. Der Hopfen steht klar auf der Zunge, das Malz ist verhalten. Eine versteckte Säure gemahnt an Stachelbeere. Ein Hauch Vanille ist zu erahnen. Aber eben nur zu erahnen. Dieses Bier zeichnet sich durch die erwähnte Harmonie aus, nicht durch seine Extravaganz.

Ähnlich verhält es sich beim Gold, dem zweiten Bier, das uns nun gereicht wird. Der Name besteht zu Recht. Die Hopfengabe ist geringer, das Malz rund und weich. Birnentöne und ein Hauch Aprikose sind zu erschmecken. Aber wie auch beim Kellerbier, ruhig und verhalten. Wäre ich Biertester und nicht Liebhaber, eine Goldmedaille wäre diesem Bier sicher. Beiden. Ich möchte den Brauer kennenlernen, einen Menschen, der offensichtlich Superlative scheut und stattdessen gutes Bier braut. Ich habe ihn offensichtlich hergeschrieben, denn er nimmt an unserem Tisch Platz, kredenzt uns zwei Dunkle. Erwartungsgemäß fein gemalzt, sehr fein gemalzt. Holznuancen geben den weichen Noten eine angenehme Sperrigkeit. Aber was ist mit dem Hopfen? Kann man ohne ihn denn brauen? Halt, er hat sich versteckt. Zwei Fingerbreit neben dem Malz. Schwarze und rote Johannisbeere, aber auch ein Hauch Kiwi lassen sich erahnen. Eine mineralische Note zudem. Insgesamt ist es mir aber zu nass. Und zu mineralisch.

Als hätte der Braumeister die leichte Unzufriedenheit geahnt, führt er uns in den Brauereikeller, um ein weiteres Bier zu verkosten, den Fracz. Dieser ist gebraute Herzensgüte. Das Resultat der erwähnten böhmisch-fränkischen Zusammenarbeit. Ich be-

FRANKENS BESTE BIERE

Franken ist die Region mit der höchsten Brauereidichte der Welt. Bier hat hier seit jeher einen festen Platz in der Alltagskultur der Menschen, man ist stolz auf diese lebendige Tradition. Doch welche Brauerei macht die köstlichsten Biere? Wie soll man bei dieser immensen Vielfalt den Überblick behalten? Die Bierkenner Anders Möhl und Elmar Tannert nehmen den Leser mit auf eine launig-süffige literarische Entdeckungsreise zu den besten Brauereien des Landstrichs und laden ein, die Region und ihre herausragenden Zentren unangepasster Gemütlichkeit in vollen Zügen zu genießen. Spielerisch ensteht dabei auch eine kleine Kulturgeschichte des Biertrinkens, eine *comédie humaine* des fränkischen Wirtshauses.

Die besten Biere der Region, »filtriert« und kredenzt von wahren Bierexperten – auch online immer auf dem Laufenden bleiben: facebook.com/33.Biere/

ISBN 978-3-86913-641-7
9 783869 136417
€ 15,90 [D]
€ 16,40 [A]
www.arsvivendi.com

EIN ♥ FÜR FRANKEN

ars vivendi