

Alles **BIER** hier

Oberfranken hat weltweit die höchste Brauerei-Dichte. Auf eine Million Einwohner kommen mehr als 200 Braustätten. Rundwanderwege führen von Zapfhahn zu Zapfhahn, wobei es Raritäten wie Bierbratwurst und Erotikbier zu entdecken gibt



Bier mit Aussicht: In Oberfranken herrscht kein Mangel an Brauereien, die landschaftliche Schönheit gibt es gratis dazu

Wäre der Rauch brennender Buchenholzscheite flüssig und trinkbar, dann würde er genauso schmecken wie das dunkle, tiefbraune Bier, das in einem Fachwerkhaus inmitten der Bamberger Altstadt ausgeschenkt wird. So intensiv und unverfälscht ist das Aroma des Aecht Schlenkerla Rauchbiers. Die Gäste im historischen Brauhaus „Schlenkerla“ sitzen unter einer oxsenblut-farbenen Balkendecke, bekommen das Getränk direkt aus dem Eichenholzfass gezapft und prostet sich freudig zu. Doch beim ersten Schluck reagiert jeder der Trinkenden mit einem anderen Gesichtsausdruck: euphorisch, überrascht oder irritiert.

VON DIETMAR SCHERF

„Dieweilen aber das Gebräu beim ersten Trunk etwas fremd schmecken könnt', laß dir's nit verdrießen, denn bald wirst du innehaben, daß der Durst nit nachläßt, sintemalen dein Wohlbehagen sichtlich zunimmt“, steht auf dem Bierfilz und er hat recht: Bei manchem Genießer erwacht die Liebe zum Rauchbier erst beim zweiten oder dritten Seidla, wie hier die einen halben Liter fassenden Humpen heißen. Den in der Gegend geborenen Dichter Jean Paul beflügelte dieses Getränk ziemlich schnell zu den Worten: „Himmel, welch ein Bier!“ Heute wird es immer wieder bei internationalen Wettbewerben ausgezeichnet, holte beispielsweise Gold beim World Beer Cup in den USA.

Der markante Geschmack entsteht beim Trocknen des Malzes über dem offenen Feuer.

Bei der Bierherstellung wird Gerste zu Malz verarbeitet, indem das Korn in Wasser eingeweicht wird, um die Keimung einzuleiten. Um die Keimung wieder abzubauen, wird das Keimgut getrocknet, im „Schlenkerla“ traditionell durch Buchenholzrauch. Das Verfahren wurde seit jeher im Brauprozess angewendet. In früheren Zeiten waren in unseren – sonnenärmeren – Breiten alle Biere Rauchbiere, bis sich ab der Industrialisierung die rauchfreie Heißluft-trocknung durchsetzte. Ein paar Bamberger Brauereien blieben beim traditionell hergestellten Rauchbier, so auch das „Schlenkerla“, dessen Geschichte sich bis ins Jahr 1405 zurückverfolgen lässt.

Wanderpauschalen animieren in Oberfranken allerorten, die Biervielfalt zu entdecken. In Bamberg haben Touristiker eine „Bierschmecker-Tour“ aufgelegt. Jeder Teilnehmer wird mit Stadtplan, vier Gutscheinen und Bierkrug zur Füllung desselben ausgestattet, wobei die Route zwischen acht Braustätten wählbar ist, darunter „Schlenkerla“ und „Spezial“, einem weiteren Rauchbiermacher. Wer während der Tour die seltsamen Laute „a U!“ hört, erlebt die wortkarge Bestellung einer anderen Bierspezialität, „a U!“ soll heißen „ein Ungespundetes, bitte!“.

Ungespundetes ist ein unfiltriertes Vollbier, dessen Nachgärung in unverschlossenen Lagertanks verläuft, wobei Kohlensäure entweicht. Es

hat ein malzbetontes, herbes Aroma. Und noch ein Tipp für die Bierverskostung: Unbedingt ein Eisbock probieren! Die untergärige dunkle Starkbierspezialität mit süßlich-malzigem Geschmack wird auch „Bayrisch Gforns“ genannt und hat neun Prozent Alkohol. Durch Einfrieren wird dem mit einer Extraportion Malz gebrauten Bier Wasser entzogen, dadurch steigt der Alkoholgehalt.

Nach Angaben des Deutschen Brauer-Bundes werden in Deutschland mittlerweile mehr als 6000 verschiedene Biermarken angeboten, 1000 mehr als noch vor zehn Jahren. Die Zahl der Braustätten stieg von 1276 im Jahr 1996 auf 1408 im Jahr 2016. Dabei werden allein in Bayern über 40 traditionelle Biersorten gebraut, berichtet der Bayerische Brauerbund.

In Aufseß in der Fränkischen Schweiz erhalten die Auszeichnung „Ehrenbiertrinker der Weltrekordbrauereien“ diejenigen Wanderer, die auf einem 14 Kilometer langen Rundkurs Brauereien abklappern und sich jeweils einen Stempel in einen Wanderpass drücken lassen. In der kleinen Gemeinde kommen auf knapp 1500 Einwohner vier Biermacher, was wiederum die größte Brauereidichte der Welt ergibt, amtlich vermerkt im „Guinnessbuch der Rekorde“. Die Route führt durch eine Landschaft von Felsen, Feldern und Wäldern im Aufseßtal, vorbei an Schloss Unteraufseß, Schloss Oberaufseß und



Tipps und Informationen

Anreise Bamberg ist mit der Bahn von jeder größeren deutschen Stadt aus bequem zu erreichen (www.bahn.de).

Unterkunft Das fränkisch-rustikale „Hotel Alt Bamberg“ befindet sich in einem historischen Bau mitten in der Altstadt, DZ/F ab 65 Euro (hotel-alt-bamberg.de). In Aufseß bietet der „Brauereigasthof Rothenbach“ Zimmer und hauseigenes Bier, DZ/F ab 82 Euro (brauereigasthof-rothenbach.de). Das „Meister Bär Hotel“ in Wunsiedel verfügt über ein Wirtshaus und einen Biergarten, DZ/F ab 89 Euro (mb-hotel.de/hotel/wunsiedel-selb).

Biertouren Die für maximal sechs Teilnehmer ausgelegte Bierschmeckertour kostet 22,50 Euro p. P. und findet das ganze Jahr über täglich statt (www.bamberg.info/bierschmeckertour). Der 14 Kilometer lange und bis auf 460 Meter ansteigende Rundweg zu den Weltrekordbrauereien verläuft von Aufseß nach Sachsendorf und zurück über Hochstahl und Heckenhof (www.brauereiweg.de). Weitere Wege unter: www.franken-bierland.de/touren.

Auskunft www.frankentourismus.de

der Neuhauser Mühle. Unterwegs lädt der „Brauereigasthof Rothenbach“ zu einem Zwickl, einem unfiltrierten Kellerbier mit feiner Hefe, die Brauerei „Stadter“ zu einem gut gehopften, würzigen Landbier, die Brauerei „Reichold“ zu ihrem süffigen, aber nicht zu süßen Lagerbier und „Kathi-Bräu“ zu einem köstlichen amberfarbenen Lagerbier.

Gerstensaft steht in der Region zudem auf der Zutatenliste vieler Speisen. Bamberger Zwiebel heißt eine Spezialität aus Schweinefleisch, geräuchertem Schweinebauch, Rauchbier, Zwiebeln und Gewürzen. Auch Bierwürste sind zu haben, die meisten heißen allerdings nur so, weil sie gut zu Bier passen. Dagegen hat die Pegnitzner Bengatza-Bändel-Bier-Bratwurst tatsächlich einen Bieranteil von 25 Prozent. Nicht einmal vor dem Nachtisch macht das Bier halt, dabei sind Erdbeeren im Bierschaum oder Pfirsiche in Weißbier mariniert wohl selbst für Bierliebhaber ein Verkostungsexperiment.

Vom Biergondelweg über den Kronacher Bierrodelweg bis zur Huppendorfer Vollbierstraße – der Verein Bierland Oberfranken bewirbt noch viel mehr Brauereirouten. Eine Wanderung führt von Wunsiedel im Fichtelgebirge durch ein Felsenlabyrinth zur Brauerei Lang-Bräu in Schönbrunn. Dort wird „Erotikbier“ mit einer angeblich anregenden Wirkung hergestellt. Für ein Werbe-foto hat sich der Braumeister nur mit Hut, Gummistiefeln und Lendenschurz bekleidet am Sudkessel fotografieren lassen. Das Bier ist goldgelb, klar filtriert, hat eine flache Schaumkrone und ein etwas süßes Aroma von Getreide, von Malz. Es wird nach dem Reinheitsgebot gebraut. Alles andere ist Placebo.