



Baedeker SPECIAL GUIDE

DAS PLUS ZUM BAEDEKER FRANKEN

Bierland Franken

- Die schönsten Bier-Touren
- Brauereien, Bierkeller und Biergärten
- Zwickel, Seidla und Rauchbier

ISBN 978-3-8297-1234-7



9 783829 712347

€ 19,95 [D]
€ 20,60 [A]



Fränkische Bierspezialitäten frisch gezapft

► Seite 4



Bierfränkische Landpartien: Fasstheke in einem Brauerei-Gasthaus

► Seite 10



HOPFEN UND MALZ – GOTT ERHALT'S

Nichts als Wasser, Malz, Hopfen und Hefe brauchen fränkische Braumeister, um eine geradezu einzigartige Vielfalt von schäumenden Bierspezialitäten herzustellen. Dazu zählen die nach alter Tradition gebrauten Stein- und Rauchbiere ebenso wie die Sorten Märzen, Lager, Export, Pils und natürlich auch das spritzige Weißbier.

Jedes Jahr am 23. April wird in Deutschland der Tag des Bieres begangen – mit besonderer Inbrunst in Franken. Denn an diesem Tag erinnert man sich an das Jahr 1516, als der bayerische Herzog Wilhelm IV. sein Reinheitsgebot erlassen hat, dem zufolge für das Brauen von Bier nur Wasser, Hopfen und Malz verwendet werden darf. Diese Festlegung gilt unter Deutschlands Bierbauern bis heute als ehernes Gesetz. Doch bereits anno 1489 hat sich der Bamberger Fürstbischof Heinrich III. um die Reinheit des Bieres gesorgt und befahl seinen Untertanen, für ihr Bier nur Hopfen, Malz und Wasser zu verwenden. Und in Nürnberg gab es schon 1393 besondere Regelungen für die Bierbrauer.

Bierland Nummer 1

Mit mehr als 1300 Brauereien und über 5000 Marken ist Deutschland das Bierland Nummer 1 auf dem Globus. Allein in Franken bieten heute noch 272 Brauereien eine geradezu einzigartige Biervielfalt.

Und schaut man genauer hin, stellt sich heraus, dass Oberfranken die mit Abstand höchste Brauereidichte weltweit aufweist, sowohl bezogen auf die Landesfläche als auch auf die Einwohnerzahl, denn hier gibt es nicht weniger als 171 Brauereien. Auf rund 6000 Einwohner kommt eine Brauerei. Absoluter lokaler Spitzenreiter ist die 1400-Seelen-Gemeinde Aufseß mit vier Brauereien. Sie steht im Guinness-Buch der Rekorde als die Gemeinde mit der höchsten Brauereidichte bezogen auf die Einwohnerzahl.

In Spalt südwestlich von Nürnberg wird Aromahopfen angebaut.



FRÄNKISCHE BIER SPEZIALITÄTEN

Die Vielfalt fränkischer Biermarken, Biersorten und Geschmacksrichtungen ist legendär. Es gibt obergärige und untergärige, helle und dunkle, filtrierte und unfiltrierte, gespundete und ungespundete Biere.

Einige Brauer verstehen sich noch auf die Herstellung von **Steinbier**. Dabei erhitzen sie die Maische mit glühenden Steinen. An diesen bilden sich alsbald Karamell-Krusten. Dieser Zucker löst sich im Gärbotich wieder und vergärt. Das entstehende gehaltvolle Dunkelbier bekommt einen ganz besonderen Geschmack.

Nach moderner Brauart wird Bier vier bis sechs Wochen unter Spundungsdruck gelagert, wobei viel Kohlensäure entsteht. Bei etlichen fränkischen Brauern gibt es noch **Ungespundete**, das heißt unfiltriertes bernsteinfarbenes bis blondes

Vollbier (Kellerbier, Zwickl), das gleich nach dem Gärungsprozess und meist direkt vom Fass ausgeschenkt wird. Beim Lagern dieses Bieres bleibt das obere Loch des Fasses offen, damit die Kohlensäure entweichen kann. Dieses Bier enthält also viel weniger Kohlensäure, die Aromen von Malz und Hopfen sind viel besser zu schmecken. Allerdings ist das Ungespundete weniger lang haltbar und bildet auch sehr wenig Schaum.

Als **Zwickl** bzw. **Zwickelbier** bezeichnet man in Franken naturtrübes, nicht gefiltertes Kellerbier. Aus diesem Grunde enthält es auch noch viele seiner Nährstoffe in hohen Konzentrationen und wird oft als »Frankens flüssiges Brot« bezeichnet. Bierliebhaber schätzen es als würzig, süffig und gut verträglich. Seinen Namen hat es vom »Zwicklhans«, einem Gefäß, mit dem der Brauer vor dem Filtrieren Proben nimmt.

Märzen nennt man (nicht nur) in Franken das am Ende des Winters (also im März) eingebraute Bier, das etwas stärker als das normale ist.

*Frisch vom Fass –
und immer gut eingesehenkt*



Wegen seines höheren Alkoholgehaltes hält es länger und eignet sich als Sommerbier. Wegen häufig auftretender Krankheitsepidemien, als deren Ursache man Krankheitserreger in verdorbenem Bier ansah, wurde 1553 ein Brauverbot für die warme Jahreszeit erlassen, das von Georgi (24. April) bis Michaeli (29. September) galt und drei Jahrhunderte in Kraft war.

Seit alters wird in Bamberg und anderen Ortschaften Frankens tief dunkelbraunes **Rauchbier** gebraut mit 13,5% Stammwürze, was einem Alkoholgehalt von etwa 5% entspricht. Seine besondere Note erhält es durch die Art seiner Herstellung: Schon bei der Darre durchzieht schwelender Rauch von glimmen-



*Drei beliebte fränkische Biersorten:
ein Bock, ein Helles und ein Weißbier*

den Buchenholzscheiten das Gerstenmalz, bevor dieses mit dem Hopfen im Sud vermengt wird. Viele fränkische Brauereien verwenden eigens auf ihre Erzeugnisse abgestimmte Varianten von Gläsern bzw. Krügen. Am gebräuchlichsten ist in Franken das **Seidla**, d.h. ein halber Liter besten Bieres, der in einem passenden Krug aus Glas oder Steingut ausgedient wird.

Wichtige Adressen Braukultur zum Anfassen

MUSEEN

Fränkisches Brauereimuseum

Michaelsberg 10 f, 96049 Bamberg

Tel. (0951) 53016

www.brauereimuseum.de

Öffnungszeiten: April – Okt. Mi. – So.

13.00 – 17.00 Uhr

Bayerisches Brauerei- und Bäckereimuseum

Hofer Str. 20, 95326 Kulmbach

Tel. (09221) 805-14

www.bayerisches-brauereimuseum.de

Öffnungszeiten: tgl. 10.00 – 17.00 Uhr

Maisel's Brauerei- und Büttneremuseum

Kulmbacher Str. 40, 95445 Bayreuth

Tel. (0921) 401234, www.maisel.com

Führungen: n. V. tgl. 14.00 Uhr

BRAUEREIEN

Schlenkerla

Dominikanerstr. 6, 96049 Bamberg

Tel. (0951) 56060; www.schlenkerla.de

Öffnungszeiten: tgl. ab 9.30 Uhr; Biere: Aecht

Schlenkerla Rauchbier, Fastenbier (Aschermitt-

woch – Ostern), Urbock (Okt. – Dez.), Eiche

Doppelbock (Dez.), Rauchweizen