

Eine Initiative von
Familie Karin & Bernd Seuß,
Uwe Friedrich und

Convivium Oberfranken
V.S.O.P. Achim Taubald
95233 Helmbrechts



SB 07: Kellerbier und fränkische Brotzeit



Freitag, 27. April 2007

20:00 Uhr

im alten Felsenkeller

Friedrich-Ebert- Straße 16

95233 Helmbrechts



Kleine Bierkunde

Bier

entsteht durch die alkoholische Gärung aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe. Bei untergärigen Bieren darf nur Gerstenmalz verwendet werden. Für obergärige Sorten darf auch anderes Malz, zum Beispiel Weizen-, Roggen- oder Dinkelmalz, zum Einsatz kommen. Bier besteht aus Kohlehydraten, Eiweiß, Mineralstoffen, Kohlensäure, Alkohol und zu 90 Prozent aus Wasser.

Das Reinheitsgebot

legt fest, dass in Deutschland für die Herstellung von Bier nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe verwendet werden dürfen. Das Gebot wurde am 23. April 1516 von dem bayerischen Herzog Wilhelm IV. vor dem Landstängetag zu Ingolstadt verkündet – und ist damit die älteste nahezu unverändert gültige lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt.

Malz

wird aus Gerste, Weizen, Dinkel oder Roggen gewonnen. In der Mälzerei werden die Getreidekörner durch Zugabe von Wasser zum Keimen gebracht und dann getrocknet (gedarrt).

Hopfen

gilt als die „Seele des Bieres“. Er verleiht dem Bier seinen herb-bitteren Geschmack, verbessert seine Haltbarkeit und stabilisiert den Schaum. Das größte Hopfenanbauggebiet der Welt ist die Hallertau in Bayern.

Hefe

bringt die Würze zum Gären und wandelt den Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um. Durch die Zugabe untergäriger Hefen (*saccharomyces carlsbergensis*) entstehen untergärige Biere, mit Hilfe obergäriger Hefen (*saccharomyces cerevisiae*) entstehen obergärige Biere (siehe dort).

Stammwürze

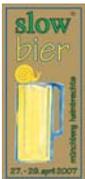
bezeichnet den Anteil der aus dem Malz gelösten Stoffe in der noch unvergorenen Würze. Das sind vor allem Malzzucker, Eiweiß, Vitamine und Mineralien. Bei der Gärung wird daraus mit Hilfe der Hefe rund ein Drittel Alkohol und ein Drittel Kohlensäure. Ein Drittel Restextrakt bleibt unvergoren. Je höher der Stammwürzegehalt, desto stärker also das Bier. Die meisten Biere in Deutschland liegen hinsichtlich ihrer Stammwürze zwischen elf und 14 Prozent. Der Alkoholgehalt liegt dann zwischen 4,5 und 5,5 Prozent.

Nach dem Stammwürzegehalt werden Biere in verschiedene Biergattungen unterteilt:

- Einfachbierebis 7 % Stammwürze
- Schankbiere7 bis unter 11 % Stammwürze
- Vollbiere11 bis unter 16 % Stammwürze
- Starkbieremehr als 16 % Stammwürze

Die Farbe des Bieres

wird allein durch die Farbe des Malzes bestimmt. Je höher die Temperatur ist, bei der das Malz getrocknet – „gedarrt“ – wird, desto dunkler wird es. Es gibt die Farbe im Brauprozess an das Bier weiter. Vor der Einführung der Heißluft-Darre 1807 wurde Malz über dem offenen Feuer getrocknet. Die Temperatur war kaum zu beeinflussen, und die Malze waren alle mehr oder weniger dunkel. Eine ausgefeiltere Mälztechnik machte es dann Anfang des 19. Jahrhunderts möglich, die Malzfärbung zu steuern und helleres Bier zu brauen.



Mehr Inhaltsstoffe als Wein

Bier hat etwa 8000 Inhaltsstoffe, darunter mehr als 400 Duftstoffe. Im Vergleich dazu: Wein enthält ca. 1200 verschiedene Stoffe.

Bier und Körperfülle

Nicht nur im Deutschen wird ein dicker Bauch auch sprachlich in Beziehung zum Bier gesetzt: Auf Japanisch heißt ein dicker Bauch **Biiruppara**, auf Schwedisch **ölmage**. Beides heißt übersetzt „Bierbauch“. In Frankreich spricht man vom **ventre Kro**, dem „Kronenbourg-Bauch“, in Anspielung an den Kosenamen der größten französischen Bierbrauerei. In der österreichischen Mundart existiert der Begriff „**Gössermuskel**“, nach der steirischen Gösser-Brauerei. In Köln wird der Bierbauch nach dem gleichnamigen 10-l-Kölsch-Fass auch **Pittermännchen** genannt. Andere Bezeichnungen sind auch **Veltinmuskel**, **Hopfengeschwür**, **Hefespoiler**, **Paulaner-Muskel**, **Brauerei-Tumor** oder regional **Holstengeschwür**.

Quellen:

<http://www.wikipedia.org>

<http://www.bierland-oberfranken.de/>

<http://www.brauer-bund.de/index1.html>

Heinrich Letzing: Zum altägyptischen Bier. In: *Jahrbuch der GGB* 1996,

Ludwig Narziss: *Abriß der Bierbrauerei*. 7. Aufl. Weinheim 2005,

Richard W. Unger: *Beer in the Middle Ages and the Renaissance*. Philadelphia 2004,

Klaus-Peter Gilbertz: *Internationale Bibliographie zur Geschichte des Bieres, der Brauereien und des Brauwesens*.

Werner Back: *Ausgewählte Kapitel der Brauereitechnologie*. Nürnberg: Verl. Hans Carl 2005.



Bierprobe - Historische Methode ;-)

Im 15. und 16. Jahrhundert bediente man sich vielerorts mit Hilfe der Lederhose einer kuriosen und recht anschaulichen Methode, um die Einhaltung des Reinheitsgebots zu überprüfen. Dazu benötigte man eine naturbelassene, hölzerne Bierbank aus Eichenholz. Der Brauer goss die erste gezapfte Maß des frisch gebrauten Bieres gleichmäßig über die hölzerne Bierbank. Nun setzten sich zwei oder drei Burschen mit ihren Lederhosen darauf und blieben ein bis zwei Stunden (nach der Sanduhr) ruhig sitzen. Während dieser Zeit reichte man den Burschen reichlich Speis und Trank und wartete geduldig, bis sich die Lederhosen mit dem Bier vollsogen und es in die Lederhosen hineintrocknete. Danach standen alle Burschen gleichzeitig auf; blieb die Bank nicht am Boden stehen sondern ging sie mit in die Höhe, weil sie den Burschen fest am „Hintern kleben (!)“ blieb, so hatte der Brauer nicht an Malz gespart und der Sud war gelungen. Es befand sich genügend klebriger Malzzucker im Bier. Der Brauer hatte die Prüfung bestanden und das Bier durfte ausgeschenkt und verkauft werden.



Mit dem technischen Fortschritt und den daraus resultierenden modernen Analyseverfahren verschwand ab dem 17. Jahrhundert zunehmend die Prüfmethode mit dem Hosenboden und geriet in Vergessenheit.

Stärkste Biere

Als stärkstes Bier der Welt mit einem Alkoholgehalt von **28 Prozent** wird häufig das in New Brighton (USA) gebraute **Barley Johns Rosies Ale** bezeichnet. Der hohe Alkoholgehalt wird unter anderem durch drei aufeinander folgende Zugaben von Kandierzucker und Champagner-Hefe erzielt.

Das laut Guinness-Buch der Rekorde (seit 1994) stärkste Bier der Welt (nach Stammwürze) ist das »**Vetter 33**« aus dem Alt Oberurseler Brauhaus Vetter. Silvester 1987 kredenzte Braumeister Rudolf J. Kasper zum ersten Mal den sehr gehaltvollen Trunk, als er eine Wette mit Herrn Vetter und dem Vetter-Team abschloss, indem er beweisen wollte, dass er das stärkste Bier der Welt brauen kann. Mit seinem »Vetter 33« bot er ein Starkbier als Hausmarke mit einer Stammwürze, die zwischen 33,19 Gewichts- und 37,91 Volumenprozent lag.

Als das stärkste Bier Deutschlands wird häufig der „**Donnerbock**“ bezeichnet. Es hat einen Alkoholgehalt von 13 Prozent (Stammwürze: 25 Prozent) und löste damit das aus Kulmbach stammende **EKU 28** ab. Letzteres galt für viele Jahre als das stärkste Bier der Welt.

Die höchste Brauereidichte der Welt

gibt es in Oberfranken. Deshalb wird diese Gegend auch *Bierfranken* genannt – im Gegensatz zum westlich davon liegenden *Weinfranken*, womit der größeren Bedeutung des Weinbaus in Unterfranken Rechnung getragen wird. Aufgrund dieser Vielfalt an handwerklichen Brauereien ist Oberfranken der ideale Austragungsort der „slowbier“!

SB 07: Kellerbier und fränkische Brotzeit

Obergärig oder untergärig

werden Biere gebraut. Dabei kommt es auf die Hefe und die Gärungstemperatur an. Die obergärige Brauweise ist die ältere Methode, denn die Gärung erfolgt bei höheren Temperaturen (meist zwischen 15 und 20 Grad Celsius), die vor der Erfindung der Kältemaschine durch Carl von Linde im Jahr 1873 leichter zu erzeugen waren.

Der Begriff „obergärig“ leitet sich von der Eigenschaft dieser Hefestämme ab, in den früher meist eingesetzten offenen Bottichen am Ende der Gärung an die Oberfläche des „Jungbieres“ zu steigen, wo die Hefe dann abgehoben und geerntet werden konnte.

Untergärige Hefe benötigt im Vergleich niedrigere Temperaturen und setzt sich nach der Gärung am Boden des Gärgefäßes ab. Ihr Einsatz war früher nur in Gegenden möglich, in denen im Winter genügend Eis geschlagen werden konnte, um auch in der warmen Jahreszeit eine ausreichende Kühlung zu gewährleisten. Mit der Erfindung der Kältemaschine begann dann der Siegeszug des untergärigen Bieres. Es gibt aber auch heute noch viele Spezialitäten, die obergärig gebraut werden, z.B. das Kölsch, das Alt, die Berliner Weisse oder auch das Weizenbier.

OBERGÄRIGE BIERE:

Ale, Kölsch, Alt, Berliner Weisse, Weizenbier, Weißbier, Porter, Stout, Dinkelbier

UNTERGÄRIGE BIERE:

Bock, Exportbier, Dunkles, Helles, Lager, Märzen, Festbiere, Pils, Zoigl, Kellerbier, Zwickel

Biersorten

Märzen

Auch Festbiere. Untergäriges Bier mit einem Stammwürzegehalt von mindestens 13 Prozent. Vollmundig, malzaromatisch, gering hopfenbitter. Farbe goldgelb bis etwas dunkler. Märzenbier wurde früher im März eingebraut und sollte den Sommer über halten.

Lager

Alle untergärigen Biere sind Lagerbiere. Der Stammwürzegehalt liegt zwischen 11 und 12 Prozent, sie sind gering gehopft und leicht im Trunk. Oftmals werden sie auch als Hell- oder Vollbier bezeichnet.

Pils

Untergäriges Bier von hellgelber Farbe, leicht im Trunk. Es ist oft ausgeprägt hopfenbitter, häufig auch mit Hopfenaroma. Der Stammwürzegehalt von Pils liegt meist zwischen 11 und 12 Prozent.

Rauchbier

Rauchbier wird untergärig gebraut und hat als Lager einen Stammwürzegehalt von mindesten 11 Prozent, als Märzentyp bis 14 Prozent Stammwürze. Es ist meist vollmundig, raucharomatisch, niedrig gehopft und von dunkler Farbe. Das Grünmalz für diese Spezialität wird über dem Buchenholzfeuer direkt gedarrt, dabei nimmt es den typischen Rauchgeschmack an.

Starkbier

Das Bockbier muss eine Stammwürze von mindestens 16 Prozent, Doppelbock oder Biere, die auf "-ator" enden (z.B. "Kulminator"), mindestens 18 Prozent haben. Bockbiere sind vollmundig und malzaromatisch. Oft gelten sie noch als Fastenbiere und werden meist in der kälteren Jahreszeit ausgeschenkt.

Weizen oder Weißbier

Obergärig aus Gersten- und Weizenmalz gebraut. Weizenbiere sind sehr spritzig durch ihren hohen Kohlesäuregehalt, malzaromatisch und schwach gehopft. Stammwürzegehalt zwischen 11,5 und 13 Prozent.

SB 07: Kellerbier und fränkische Brotzeit



Kellerbier und seine verwandten Biersorten

Unfiltrierte, naturtrübe Biere treffen heute verstärkt den Geschmack der Bierkenner. Unter der Bezeichnung „KELLERBIER“, „ZWICK'L“ (oder „Zwickelbier“) oder auch „ZOIGLBIER“ bieten immer mehr Brauereien diese Gattung von Bieren an, die nach altem Rezept und traditioneller Herstellungsweise ungespundet gebraut werden.

Keller- und Zwickelbier (oft auch Zwick'l)

Der Name ungespundetes Kellerbier kommt vom Spundloch, einer Öffnung an der Oberseite des Lagerfasses. Bei der Lagerung des Bieres bildet sich mit der Zeit mehr und mehr Kohlensäure. Hätte man das Spundloch, mit einem Holzzapfen, dem Spund geschlossen, dann wäre der Druck durch die sich ausbreitende Kohlensäure so stark gestiegen, dass das Holzfass zerborsten wäre. So war man also gezwungen, den Spund frühzeitig zu entfernen. Dadurch entstand kein Kohlesäure-Überdruck im Fass. Also ist auch der Kohlensäuregehalt des Bieres geringer als bei den heutigen Bieren. Im Raum um Bamberg haben sich bestimmte Brautechniken, Trinkgewohnheiten und Vermarktungsformen von Bier aus dem 19. Jahrhundert bis heute erhalten. Sehr viele Kleinstbrauereien existieren, in denen kleine Mengen Bier nach alter Tradition im Familienbetrieb gebraut werden. Dafür stehen in der Regel nur einfache Brauereianlagen zur Verfügung, woher das traditionelle Brauverfahren des ungespundeten Kellerbieres rührt. Das Kellerbier erfährt nicht die sonst übliche, mehr oder wenig lange kalte Reifung.

Das Zwickelbier gehört ebenfalls zu den ungespundeten Bieren und hat daher einen geringen Kohlensäuregehalt. Insgesamt sind Zwickel- und Kellerbiere von geringer Haltbarkeit und sollten immer frisch getrunken werden. Es ist ein sehr verträgliches, ansonsten würziges und "süffiges" Bier. Da noch alle natürlichen Schweb- und Trübstoffe enthalten sind, ist es außerdem ernährungsphysiologisch wertvoller als filtriertes Bier. Es enthält mehr Mineralstoffe und Vitamine.

Der Name „Zwickelbier“ kommt vom so genannten "Zwickelhahns" mit dem der Braumeister vor dem Filtern eine Probe entnimmt.

Der Zoigl (auch Zeugl, regional auch Kommunbier, frz. chaiguille, lat. Ceculum) ist ebenfalls ein ungefiltertes, untergäriges Bier, das entweder hell oder dunkel gebraut wird. Es hat den gleichen Hefeanteil, die gleiche Stammwürze sowie den gleichen Alkoholgehalt wie das Brauereibier - aber einen geringeren Anteil an Kohlensäure. Die Maische für den Zoigl wird im Kommunbrauhaus gekocht und gehopft. Die gewonnene Würze nehmen die jeweiligen Zoiglbauer nach Hause, und versetzen sie im Gärkeller mit Hefe. Da dabei jeder Zoiglbauer nach seinem eigenen Rezept verfährt, sind Schwankungen im Geschmack des Zoigl von Ort zu Ort aber auch von Wirt zu Wirt typisch.

Der Zoigl wird vor allem in der nördlichen Oberpfalz in örtlichen Kommunbrauhäusern von Privatpersonen gebraut. Das Braurecht liegt seit Generationen auf Häusern bzw. Anwesen und ist im Grundbuch festgehalten. Das im Kommunbrauhaus hergestellte Bier wurde und wird auch heute noch in einem bestimmten Turnus ausgeschenkt. Ist ein Brauberechtigter gerade am Zuge, dann zeigt er dies an, indem er eine Stange an Giebelfenster seines Hauses heraus hängt. An dieser ist entweder ein Zoiglstern, ein Reisigbesen oder ein Fichtenbuschen befestigt. Daher stammt auch der Name des Bieres, Zoigl, was hochdeutsch nichts anderes als Zeichen oder Aushängeschild bedeutet.



SB 07: Kellerbier und fränkische Brotzeit

Kurioses und Interessantes aus der Geschichte des Bieres

Wer hat eigentlich das Bier erfunden?

Die ältesten nachweisbaren Überlieferungen für die Bierherstellung datieren aus dem 4. Jahrtausend vor Christi Geburt aus dem Lande der Sumerer. Durch einen Zufall wohl entdeckten die Sumerer den Gärungsprozess. Wie sich das Ganze zugetragen hat, ist ungewiss. Es könnte sein, dass man einem kranken Menschen das Schlucken erleichtern wollte und ein Stück Brot in einem Krug Wasser eingeweicht hat. Der Krug wurde ein paar Tage schlicht vergessen und nach kurzer Zeit begann das Brot zu gären. Es entstand ein "berauschender" Brei, den unser kranker Patient eingeflößt bekam. Da der arme Mann aufgrund mangelnder Erfahrung nicht besonders trinkfest war, dürfte die Wirkung ihn ziemlich umgehauen haben. Nach schneller Genesung, machte er sich ans Werk dieses "Gebräu" nachzuahmen - zu rein medizinischen Zwecken, versteht sich. ;-)

Es spricht einiges dafür, dass Bier an vielen verschiedenen Orten "erfunden" wurde. Die unterschiedlichen Zutaten in den verschiedenen Kulturkreisen sprechen dafür. So gibt es in **Südostasien** seit jeher **Reisbier**, in **Afrika** **Hirsebier** und die **Indianer Mittelamerikas** brauten **Bier aus Mais**, lange bevor ein gewisser Columbus das Licht der Welt erblickte.

Bei den Römern hieß das Getränk „Cervisia“, nach der Göttin der Feldfrüchte Ceres. Den Römern galt es als barbarisches Getränk und wurde wie das Brot auch ausschließlich von Frauen hergestellt. Auch die alten Germanen tranken ihr eigenes Bier. In bis zu 3500 Jahre alten keltischen und germanischen Gräbern wurden Gefäße gefunden, in welchen die Archäologen Reste von Bier nachweisen konnten.

Woher kommt die Sitte des Anstoßens?

Das "Anstoßen" wurde, einem Gerücht zu Folge, als Vertrauensbeweis im Mittelalter zur gängigen Tischsitte. In dieser Zeit war es durchaus üblich den ein oder anderen Zeitgenossen mittels einer Prise Gift vom Diesseits ins Jenseits zu befördern. Um nun in gemütlicher Runde sicher sein zu können, dass keiner der Anwesenden ein derart heimtückisches Attentat geplant hatte, stieß man mit den massiven Krügen so heftig an, dass das Bier überschwappte - in den Krug des Gegenübers wohlgemerkt. Wollte ein Attentäter oder Auftraggeber also die Gefahr meiden selbst ein Portionchen des verabreichten Mittelchens zu schlucken, durfte er nicht anstoßen. Wer nicht anstieß war also verdächtig! Im Umkehrschluss heißt das: Traue nur denen, mit denen Du zum Biere gesessen und angestoßen hast. Heute sollte man die zünftig mittelalterliche Art des Anstoßens nur mit massiven Zinnbechern oder Holzkrügen praktizieren, wenn man Bruch vermeiden will.

Bierhexen

Da beim Bierbrauen häufig etwas daneben ging, was man sich aufgrund des damaligen Wissensstandes nicht immer erklären konnte, suchte man in vielen Fällen den Schuldigen im Bereich des Mystischen. Viele wundersame Kräutlein und kultische Gegenstände wurden auch noch im späteren Mittelalter um den Sudkessel herumgelegt, um böse Geister fernzuhalten. Dieser Aberglaube ging soweit, fehlgeschlagene Brauversuche so genannten "Brauhexen" oder "Bierhexen" zuzuschreiben. Die letzte Verbrennung einer "Brauhexe" erfolgte im Jahre 1591. Dies kann man wohl als den "dunkelsten" Aspekt der Bierherstellung ansehen

Fränkische Brotzeit

Was passt besser zu einem süffigen Kellerbier?
Natürlich eine echt fränkische Brotzeit!

präsentiert und serviert vom Metzger persönlich!

Metzgerei Franz Schobert

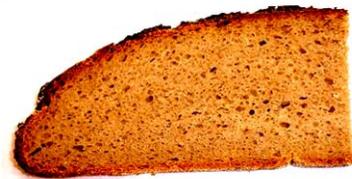
Kulmbacher Str. 14
95233 Helmbrechts
Tel.: 09252 91250

- Warmer Leberkäse
- weißer und roter Pressack
- Quärkla
- geräucherter Schinken
- Griebenschmalz



Dazu gibt es das tolle Bauernbrot der

Bäckerei Wittmann (ehemals Sorga11a)
Friedrich-Ebert- Str. 6
95233 Helmbrechts
Tel.: 09252 5248



Guten Appetit!
slow  food®
oberfranken

Die Rolle der Felsenkeller

"Auf den Keller" sagen die Franken, wenn's in den Biergarten geht. Klingt komisch, weist aber darauf hin, dass die Wurzeln der bayrischen Biergartenkultur dort zu suchen sind, wo man sie nicht unbedingt vermutet: unter der fränkischen Erde. Im oberfränkischen Raum um Forchheim und Bamberg findet man sie dann auch: **Die ältesten und größten Biergärten der Welt - angesiedelt über gigantischen Felsenkellern.**

Wie kam es dazu?

War früher das obergärige Bier wegen nur kurzer Haltbarkeit zum raschen Verbrauch bestimmt, so änderte sich das einschneidend mit der Erfindung des Untergärigen (erstmal 1474 in der Nabburger Chronik erwähnt). Dieses Bier war mit neun bis zehn Monaten möglicher Lagerzeit wesentlich länger haltbar.

In der bayerische Brauordnung aus dem Jahre 1539 wurde festgelegt, dass nur zwischen dem Ehrentag des heiligen Michael am 29. September und dem des heiligen Georg am 23. April gebraut werden durfte. In den Sommermonaten war das Bierbrauen verboten, da durch das Sieden eine erhöhte Brandgefahr bestand.

So bestand das Problem der damaligen Zeit in der kühlen Lagerung des begehrten Gerstensaftes. Im Winter bereitete dies keine Schwierigkeiten, im Sommer hingegen schon. In alten Gerichtsakten wird von saurem Bier berichtet, der Brauer wurde bestraft. Man sann auf Abhilfe, zumal die Lagerkeller unter den Brauereigebäuden oft nur begrenzt aufnahmefähig waren.

Fast eine Ideallösung bot sich durch den Bau von Stollen in Berg- und Böschungshängen. Vor allem die in Stein zeichneten sich durch eine gleichmäßig niedrige Temperatur von etwa 8 Grad zu allen Jahreszeiten aus, was sich für die Einlagerung als besonders günstig herausstellte. Laubbäume wurde - sofern nicht schon vorhanden - zur Beschattung angepflanzt. Diese Plätze, die meist außerhalb der Ansiedlungen lagen, waren Anziehungspunkte für unsere Vorfahren, zumal man das mit Pferd und Wagen mühsam zum Keller gebrachte und eingelagerte Bier gleich "ab Keller" ausschenkte.

Die Bierkeller waren geboren!

Der Grundstein für den weiteren Erfolg des Bieres in Franken war gelegt. Noch sprach man vielerorts mehr vom Wein als dem üblichen Sommergetränk zu (in Bamberg bestanden im Jahr 1831 neben 62 Brauereien noch 40 Weinschenken auf Stadtgebiet), doch begann das Bier seinen Siegeszug.

Um 1830 waren die Keller so sehr beliebt, dass ein zeitgenössischer Bamberger Chronist stöhnte: "Die Bierkeller sind das Hauptanliegen der Bamberger!". Viele Wanderungen endeten meistens auf einem Keller oder waren der eigentliche Grund für eine Wanderung direkt dorthin.

In Erlangen, das zu jener Zeit einen höheren Bierausstoß als Kulmbach und München zusammen hatte, traf man sich an heißen Sommertagen im Kellergebiet und kostete von den dort in Spitzenzeiten eingelagerten 21.000 Hektolitern. Im Jahr 1850 warben 16 Brauereien um die Gunst der damals 3000 Einwohner.

Blütezeit der Bierkeller 1850

Wachsender Konkurrenzdruck brachte ständig neue Ideen zur Gästeanlockung und -unterhaltung. Kegelbahnen wurden gebaut, Schießbuden oder -stände aufgestellt. Später kam der Bau von Musikpavillons dazu.

Doch jede Blütezeit neigt sich irgendwann einem Ende zu. Bestanden 1840 noch 63 Sommerkeller auf Bamberger Stadtgebiet, so waren es bis zur Jahrhundertwende nur noch 35. Ein regelrechtes Kellersterben brachte der I. Weltkrieg mit sich. Kriegsfolgen und Weltwirtschaftskrise reduzierten den Bestand auf gerade noch 11 im Jahre 1934. Ähnlich sah es auch im Umland aus.

Der Kellerberg in Forchheim - eine fast konkurrenzlose touristische Attraktion

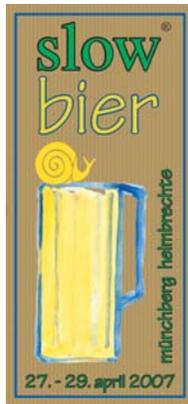
Heute ist das Gebiet in und um Bamberg, Forchheim und Erlangen als Sommerkeller-Region fast konkurrenzlos. Steigende Touristenzahlen bringen heute viele Wirte dazu, ihre alten stillgelegten Keller wieder zu reaktivieren. Allein 23 (!) solcher Keller vereinen sich auf einem Hügel vor der Stadt Forchheim - dem Kellerberg. Laut Fremdenverkehrsamt ist das der größte Biergarten der Welt: Hier gibt es 24 Ausschankstätten und rund 30.000 Sitzplätze. Ein zünftiger Kellerbesuch sollte in den Sommermonaten zum Pflichtbesuchsprogramm der Fränkischen Region gehören. Denn was gibt es schöneres, als mit gutem Bier, rustikalem Essen und netten Leuten einen Nachmittag oder Abend abseits von Stress und Hektik zu verbringen?



Geschmackserlebnis SB 07 „Kellerbier und fränkische Brotzeit“

Bierprobe

Es kommen fünf verschiedene Kellerbiere zur Verkostung, allesamt aus dem fränkischen Raum mit Schwerpunkt Oberfranken.



Gries Kellerbier Geisfeld/Bamberg

FARBE: **hell**
 STAMMWÜRZE: **11,9 %**
 ALKOHOL: **5,1 %**
 TYP: **unfiltriert, ungespundet**

Brauerei Griess

96129 Strullendorf OT Geisfeld (bei Bamberg)
 Magdalenenstr.6
 Tel. 09505-1624
<http://www.brauerei-griess.de>
griess.peter@web.de

Die Brauerei befindet sich seit 1872 im Familienbesitz, seit den 50er Jahren in der dritten Generation der Familie Griess.

MEINE WERTUNG:

Schaum, optische Wirkung, Farbe:

Geruch:

Geschmack / Rezenz:

Antrunk:

Mittelteil:

Abgang:

Gesamtwertung:



Zoigl Schwarzer Ritter Friedenfels

FARBE: altbayerisch dunkel
 STAMMWÜRZE: 11,2 %
 ALKOHOL: 4,8 %
 TYP: unfiltriert Zoigl Bügelverschluss

Schloßbrauerei Friedenfels

Gemmingen Straße 33
 95688 Friedenfels
 (0 96 83) 91-0 fon
 (0 96 83) 4 85 fax
<http://www.schlossbrauerei-friedenfels.de>
 email: info@friedenfels.de

Mit eine über 100-jährigen Brautradition ist die Schloßbrauerei Friedenfels die führende Brauerei in der nördlichen Oberpfalz an der Grenze zum Fichtelgebirge

MEINE WERTUNG:

Schaum, optische Wirkung, Farbe:

Geruch:

Geschmack / Rezenz:

Antrunk:

Mittelteil:

Abgang:

Gesamtwertung:



Mönchshof Kellerbier Kulmbach

FARBE: bernstein
 STAMMWÜRZE: 12,4 %
 ALKOHOL: 5,4 %
 TYP: unfiltriert

Kulmbacher Brauerei AG

Lichtenfelser Straße 9
 95326 Kulmbach
 Tel.: +49 9221 / 705-0
 Fax.: +49 9221 / 705-292
<http://www.kulmbacher.de>—email: info@kulmbacher.de

Schon im Altertum haben sich die Bewohner Kulmbachs der Braukunst verschrieben, wie der Fund einer 3000 Jahre alten Bieramphore belegt, der heute als ältestes Indiz für Bierbrauen in Deutschland gilt. Die Kulmbacher Reichelbräu gibt es seit 1846.

MEINE WERTUNG:

Schaum, optische Wirkung, Farbe:

Geruch:

Geschmack / Rezenz:

Antrunk:

Mittelteil:

Abgang:

Gesamtwertung:



Rittmayer Kellerbier Hallerndorf

FARBE: **bernstein**
 STAMMWÜRZE: **11,8 %**
 ALKOHOL: **5,0 %**
 TYP: **unfiltriert, extra stark gehopft**

Brauerei und Abfüllzentrum
Franz und Georg Rittmayer
 An der Mark I
 91352 Hallerndorf
 +49 9545 - 50292
 +49 9545 - 50291
<http://www.rittmayr.de>—email: rittmayr@t-online.de

Ehemals gräfliches Brauhaus zu Hallerndorf, eine der ältesten Brauereien im Forchheimer Land. Brauerfahrung seit 1422

MEINE WERTUNG:

Schaum, optische Wirkung, Farbe:

Geruch:

Geschmack / Rezenz:

Antrunk:

Mittelteil:

Abgang:

Gesamtwertung:

SB 07: Kellerbier und fränkische Brotzeit



St. Georgen Kellerbier Buttenheim

FARBE: **bernstein**
 STAMMWÜRZE: **11,4 %**
 ALKOHOL: **4,9 %**
 TYP: **unfiltriert**

St. Georgen Bräu Gg. Modschiedler OHG
 Marktstr. 12
 96155 Buttenheim
 Tel. 09545 / 446-0 - Fax 09545 / 446-46
<http://www.kellerbier.de> - email: info@kellerbier.de

Schon 1624 wurde im Fränkischen Buttenheim das erste Bier gebraut. Die St. Georgen Bräu hat eine über 370 jährige Brautradition.

MEINE WERTUNG:

Schaum, optische Wirkung, Farbe:

Geruch:

Geschmack / Rezenz:

Antrunk:

Mittelteil:

Abgang:

Gesamtwertung:



SB 07: Kellerbier und fränkische Brotzeit