



# Bierfest Zeitung

Das  
offizielle  
Magazin zum  
Fränkischen  
Bierfest vom  
14. bis 18. Juni  
2017

## Hopfen & Malz - das Magazin



# INHALT

**Vorwort, Programm** .....Seite 2  
**Frisch eingebraut:** Ein eigenes Bier zum Fest-Jubiläum .....Seite 3  
**So schön war der Fest-Umzug:** Die Bilder vom letzten Jahr .....Seite 4  
**Es bleibt spannend:** Die Neuheiten auf dem 20. Bierfest .....Seite 4  
**BrauMeisterei:** Brauhandwerk live erleben .....Seite 5  
**Heisinkis coole „Bryggeri“:** Finnland zu Gast in Franken .....Seite 6  
**Pyrazer Landbrauerei:** Bier-Vielfalt im Süden Frankens .....Seite 7  
**Bierwerk am Anschliffplatz:** Oase für Genussrinker .....Seite 8  
**Hätten Sie's gewusst:** Fünf verrückte Bier-Fakten .....Seite 8  
**Spannendes Bier-Wissen:** Bambergs feines Biermuseum .....Seite 9  
**Der große Lageplan:** So finden Sie sich zurecht .....Seiten 10/11  
**Schanzenbräu:** Zwei Brüder und eine Erfolgsgeschichte .....Seite 12  
**Trolli:** Fruchtgummi-Kult aus Fürth .....Seite 12  
**Der Spezi unterwegs:** Klaus Schambergers Kolumne .....Seite 13  
**Fürstlich genießen:** Bierspezialitäten aus dem Schloss .....Seite 14  
**Erfreulicher Trend:** Immer mehr Brauereien in Deutschland .....Seite 14  
**Tucher setzt auf Tradition:** Meisterliches Kellerbier .....Seite 15  
**Altstadthof:** Sortenvielfalt vom Burgberg .....Seite 16  
**Erwiesen:** Bier schützt vor Herzinfarkt .....Seite 16  
**Almdudler:** Österreichs Nationalgetränk erobert Franken .....Seite 17  
**Grüner Brauhaus:** Das lustigste Wirtshaus Frankens .....Seite 18  
**Zu gewinnen:** Bücher, Freikarten, Schlemmer-Gutscheine .....Seite 18  
**Mit dem VGN auf Tour:** Die aktuellen Ausflugs-Tipps .....Seite 19  
**Mit Bus und Bahn:** Entspannt durchs Verbundgebiet .....Seite 20  
**Bierfest-Gewinnspiel:** MobiCards zu gewinnen .....Seite 20

**IMPRESSUM**  
**Verleger:** Axel Springer (1985 †)  
**Verlag:** Axel Springer SE, Axel-Springer-Straße 65, 10888 Berlin, Telefon 030/25910  
**Verlagsgeschäftsführerin:** Donata Hopfen  
**General Manager:** Andreas Conradt  
**Text:** Andreas Hock, Markus Raupach  
**Produktion:** ContentXPress, Uwe Krumbholz  
**Gesamtanzenleitung:** Edda Feldkamp (überregional, ViSDP regional und überregional), Peter Ludwig Müller (regional).  
**Anzeigenleitung BILD NÜRNBERG:** Till Coenen, Schlotfegergasse 26, 90402 Nürnberg, Tel. 09 11/24 26 90  
**Gesamtvertriebsleitung:** Stefan Dierk  
**Druck:** Axel Springer SE, Essen-Kettwig  
**Fotos:** LINDWERK, J. Friedrich, M. Raupach, privat, Fotolia

## Grußwort OB Dr. Ulrich Maly zum 20. Fränkischen Bierfest

*Sehr geehrte Damen und Herren, es ist gute Tradition in Nürnberg, dass rund um den Fronleichnamstag im wunderschönen Nürnberger Burggraben das „Fränkische Bierfest“ stattfindet. Heuer feiern die Organisatoren die 20. Ausgabe dieses Festes, das längst zu den Attraktionen des städtischen Veranstaltungskalenders gehört. Insofern gratuliere ich allen Beteiligten ganz herzlich zu diesem Jubiläum und begrüße dabei natürlich alle Gäste aus der Umgebung, aber auch von außerhalb Frankens: So gibt es inzwischen viele Besucher, die einen fröhlichen Kurzausflug*

*in unserer Stadt mit der ein oder anderen Stippvisite auf dem Bierfest verbinden. Kein Wunder: In dieser einzigartigen, historischen Umgebung können alle Freundinnen und Freunde des fränkischen Bieres die ganze Vielfalt der fränkischen Brauereilandschaft in einer Atmosphäre erleben, die wohl weltweit einmalig ist. Dass auf dem Festgelände unterhalb der Kaiserburg wieder mehr als 100 Biersorten von rund 40 vorwiegend kleinen und lokalen Brauereien angeboten werden, die meist aus der Metropolregion Nürnberg stammen, unterstreicht den Charakter eines gemütlichen, regional verwurzelten*

*und bodenständigen Brauchtumsfestes fernab massentouristischer Auswüchse wie andernorts. Allen Besucherinnen und Besuchern einen schönen und fröhlichen Aufenthalt und den Veranstaltern rund um die Firma „Gastro-Konzept mit Plan“ von Thomas Landherr ein gutes Gelingen wünscht Ihr*



Dr. Ulrich Maly  
Oberbürgermeister der Stadt Nürnberg

# Fränkisches Bierfest: Heuer zum 20. Mal!

**Vom 14. bis 18. Juni findet das „Fränkische Bierfest“ im Nürnberger Burggraben statt – zum 20. Mal!** Diesem feierlichen Anlass entsprechend wird es heuer einige Überraschungen im längsten und schönsten Biergarten der Welt geben. Am Fuße der Kaiser-

burg sind rund 40 kleine und mittelständische Brauereien vertreten und schenken weit über 100 Bierspezialitäten aus. Vom traditionellen Familienrezept bis zu außergewöhnlichen

Craft Bier-Kreationen reicht die Sortenvielfalt. Alle Liebhaber des besten Getränks der Welt dürfen gespannt sein, denn: Etlliche Anbieter sind zum ersten Mal mit dabei, eine Schaubrauerei zeigt die Kunst der Bierherstellung, und die Gastbrauerei 2017 kommt aus Finnlands Hauptstadt Helsinki. Das Rahmenprogramm der Jubiläumsausgabe hebt sich wohltuend von Einheitsbeschallung und Pseudo-Brauchtum ab: Auf den verschiedenen Bühnen stehen an den fünf Fest-Tagen zahlreiche Künstler und Bands aus der gesamten Region und sorgen für stimmungsvolle Unterhaltung. Das Speiseangebot ist äußerst vielseitig und reicht von deftigen Grillspezialitäten bis zu vegetarischen Gerichten.

Alle genauen Informationen zu Brauereien und Programm erfahren Sie unter [www.bierfest-franken.de](http://www.bierfest-franken.de)



**Festbetrieb:**  
 Mittwoch, 14. Juni: 17 bis 23 Uhr  
 Donnerstag, 15. Juni: 11 bis 23 Uhr  
 Freitag, 16. Juni: 14 bis 23 Uhr  
 Samstag, 17. Juni: 11 bis 23 Uhr  
 Sonntag, 18. Juni: 11 bis 21.30 Uhr

# Frisch eingebraut nach historischem Rezept Ein eigenes Bier zum Fest-Jubiläum

**Eigentlich wollten sich Thomas Landherr und Markus Raupach einfach nur auf ein gemütliches Bierchen treffen, um über die Organisation des Jubiläums-Bierfestes zu sprechen. Doch es kam anders. Denn schon beim ersten Schluck in der Brauerei „Drei Kronen“ in Memmelsdorf hat es den beiden Bier-Experten so gut geschmeckt, dass sie ein ganz anderer Gedanke umtrieb: ein eigenes Bier für die 20. Ausgabe des Festes zu kreieren! Gut, dass Landherr und Raupach „Kronen“-Brauerei Isabella Mereien kennenlernten. Sie führte die Gäste in ihre Brauerei.**

Brauerei setzten sich Landherr und Raupach mit Isabella Mereien zusammen, um zu überlegen, ob man nicht auf diese traditionelle Weise ein neues „Minneseidla“-Festbier für den Burggraben zaubern könnte. Hans-Ludwig Straub, Isabellas Vater, langjähriger Brauer und immer noch „Eminenz“ der Feinschmeckerbrauerei, kam dazu und holte das alte Rezeptbuch seines Großvaters aus dem Speicher. Gemeinsam suchten die Vier nach der perfekten Formel für ein süffiges und trotzdem geschmacklich einzigartiges Bier, bei dem die Herstellung mit dem Kühlschiff ihre Stärken ausspielen kann. Und schließlich, im letzten Drittel der Rezept-Sammlung, wurden sie fündig: Der Vorfahr hatte ein altfränkisches Rotbier gebraut, das dank der speziellen Gerätschaften in der „Drei Kronen“-Brauerei einen wunderbar malzbetonten Geschmack und vor allem eine einzigartige, rot-leuchtende Farbe besaß. Dieser Bierstil war seit dem Ende des 17. Jahrhunderts typisch rund um Nürnberg und Bamberg. Hans-Ludwig, kurz „Halu“ genannt, konnte sich erinnern, dass dieses Bier noch bis in seine Zeit regelmäßig in den Sudpfannen der Kleinbrauerei kochte. Sogar einige anwesende Stammgäste hatten es damals getrunken und bekamen einen verklärten Blick, als sie von dem edlen Getränk erzählten. Schnell war klar, dass nun das Minneseidla-Rezept für das 20-jährige Bierfest-Jubiläum gefunden war. Jetzt musste es nur noch eingebraut werden.



Brauten das Jubiläumsbier: Isabella und Markus Mereien mit Bierfest-Organisator Thomas Landherr (links)

den. Thomas Landherr ließ sich nicht lumpen und legte selbst Hand an, als er sich einige Wochen später mit Isabella und ihrem Mann Markus zum Brautag traf. Und der Bierfest-Boss kam ganz schön ins Schwitzen, immerhin wird in Memmelsdorf noch viel mit der Hand gearbeitet: Malzsäcke zur Waage schleppen, dann zur Schrotmühle. Anschließend muss das geschrotete Malz in den Braukessel

gebracht und eingemischt werden. Einfach war da hingegen das Abwiegen der verschiedenen Aromahopfen – schließlich sind hier nur wenige Kilogramm im Bier, die aber entscheidend für das urige Aroma sind. Am Ende konnten die drei auf einen gelungenen Sud anstoßen – und Sie können sich von der Qualität überzeugen: Bei jedem Schluck „Minneseidla“ auf dem Bierfest!



Fachkundiger Berater des Bierfestes: Frankens Bier-Papst Markus Raupach.

	BÜHNE 1	BÜHNE 2	BÜHNE 3	BÜHNE 4	BÜHNE 5
<b>14.06.2017, Mittwoch</b>					
18.00 - 22.00 Uhr	Wiesentaler Musikanten	Wulli Wullschläger & Sonja Tonn	Paul Dempsey & Guy Palumbo	Sebbo & Washboardbellies	Acoustic Gravity
<b>15.06.2017, Donnerstag</b>					
12.00 - 16.00 Uhr	Buskin' Bastards	Hillman's Blues Band	Suzan Baker & Dennis Lüddicke	Four 2 the Bar	Wulli & der Franksima
18.00 - 22.00 Uhr	Cräcker	Der Dicke & der Belgier	JAM	Wulli Wullschläger & Sonja Tonn	Tim Brown Duo
<b>16.06.2017, Freitag</b>					
18.00 - 22.00 Uhr	Holm & Friends	The Superflys	Cräcker	Mona La Banda	Acoustify
<b>17.06.2017, Samstag</b>					
12.00 - 16.00 Uhr	Fränkische Musikanten	Die Pengertzratzn	Kapelle Es As	Wirtshausmusikanten	Wiesentaler Musikanten
18.00 - 22.00 Uhr	Käpt'n Iglu	Jules geht Shoppen	Rockwärtz	Wilder Pilger & Band	Hillman's Blues Band
<b>18.06.2017, Sonntag</b>					
11.00 - 15.00 Uhr	Wilder Pilger & Jürgen Hoffman	Four 2 the Bar	The Hot Three Dixieland-Trio	Grandessa	Felicia Peters feat. IHN Jugendgospelchor
17.00 - 21.00 Uhr	Tony Barkham	Fancy Jewels	The Superflys	Dentler Dziallas	Tim Brown Duo

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten.

**Zeltner** Fränkisch... einfach gut!

Durchgehend warme Küche!

Das gibt es nur bei uns: Fränkische Tapas jeden 1. Samstag im Monat

„Des g'fällt mer beim Zeltner!“

Traditionelle Fränkische Küche und Biere in gemütlicher Atmosphäre.

Täglich wechselnde Tageskarte | Nebenzimmer für Feierlichkeiten | Sonniger Biergarten

Zeltner, Hallerstraße 32, 90419 Nürnberg  
 Tel. 0911 - 377 846 11, E-Mail [info@zeltner-bierhaus.de](mailto:info@zeltner-bierhaus.de), Internet [www.zeltner-bierhaus.de](http://www.zeltner-bierhaus.de)  
 Mo - Fr 11.30 - 23.00 Uhr, Sa 17.00 - 23.00 Uhr, So = Feiertag 11.00 - 21.00 Uhr

# Fränkischer Tequila, Craft und mehr Die Neuheiten auf dem Bierfest

**A**uch nach 20 Jahren ist vieles neu auf dem Bierfest im Burggraben, nicht zuletzt unsere Gastbrauerei aus dem hohen Norden (siehe Seite 6). Tipp Nummer zwei ist auch schon bekannt: Das „Minneseidla“ 2017. Dieses Jahr nicht mehr im Mittelalterstil, sondern ein waschechtes urfränkisches Rotbier nach einer historischen Rezeptur der Feinschmeckerbrauerei „Drei Kronen“ in Memmelsdorf. Direkt nebenan am Craft Bierstand der „Deutschen Bier-Akademie“ warten weitere Neuigkeiten aus Franken, Bayern und der Welt auf Sie: Holen Sie sich mit dem Craft Bier den Appetit – den Durst löschen Sie dann anschließend am besten in der Halbitierklasse an den anderen Ständen.

Und auch hier gibt es vier Neulinge, Hummel aus Merkendorf, Boeheim aus Pegnitz sowie RavenKraft und Bierwerk aus Nürnberg. Den „Hummel“ kennt – zumindest rund um Bamberg – jedes Kind. Schließlich gibt es das leckere Merkendorfer Bier seit 1556. Heute steht mit Julius Hummel ein gestandener Braumeister an den Sudkesseln. Besonders empfehlen möchten wir das „Räucherla“, das „Cowboy Schwarzbier“ und das „1162 Rauchfestbier“. Letzteres entstand eigentlich zur 850-Jahr-Feier der Gemeinde Memmelsdorf. Wegen seiner Beliebtheit ist es nun aber schon fünf Jahre länger im Dienst. Etwas jünger ist die Geschichte von Boeheim. Deren Ursprung geht auf die Zeit der Hyperinflation 1923 zurück. Damals gründeten die Pegnitzer Kommunebrauer eine Genossenschaft, um gemeinsam ihre Rohstoffe in einen Topf zu geben und damit unabhängig von der Bestellung von unbezahlbaren Waren aus Mälzerei und Hopfenlager zu sein. Die Vereinigung blieb auch in den späteren Jahren bestehen und schaffte es, bis in die heutige Zeit zu überleben. Bekannt ist ihr Bier unter dem Label „Boeheim“. In Nürnberg gibt es den Gerstensaft



Olé: Tequila aus Franken von Brauer und Brenner Norbert Winkelmann und seinen Schwiegertöchtern in Spe Emma und Yvonne

seit Neuestem im ehemaligen „Bratwurstherzle“ in der Brunnengasse, das zur „Boeheim Bierhalle“ wurde sowie in der „Boeheim Bar“ in der Klaragasse. Die Boeheim-Biere setzen vor allem auf Hopfenaromen, sowohl das kaltgehopfte Helle, als auch das India Pale Ale.

Bei dem Namen „RavenKraft“ fällt vielen vielleicht unsere Gastbrauerei namens „Raven“ aus Pilsen ein, die im letzten Jahr das Bierfest bereicherte. Doch bei der Neuschöpfung mit deutsch-englischem Namen handelt es sich um ein Startup aus Nürnberg, das vor allem mit seinem großen RavenKraft-Bus auf sich aufmerksam macht. Das Bier lassen die Männer um Geschäftsführer Christoph Hermann Raven-

stein in der Lang-Brauerei in der unterfränkischen Rhön brauen. Aus den Zapfhähnen fließen ein Black IPA, also ein dunkles Starkbier mit intensiven Malz- und Hopfenaromen, und ein Red Ale, das einem klassischen Rotbier geschmacklich nicht unähnlich ist. Und hinter dem Bierwerk Nürnberg versteckt sich die „charakterbierbar“ am Unschlittplatz (siehe Seite 8).

Natürlich bieten auch die „alten Hasen“ wieder spannende Bier-Neuerungen auf dem Bierfest. Besonders hervorheben möchten wir das „Brauhaus am Kreuzberg“ aus Hallertendorf, das sich vor allem auf die Kombination von Spirituosen- und Bier-

KnowHow spezialisiert hat. So finden Sie Bockbiere gereift in Whisky, Rum, Cognac und Sherry-Fässern und ganz neu das „R.I.P.“, ein Russian Imperial Porter mit über 10% Alkohol. Was steckt dahinter? Porter ist der ursprüngliche Bierstil auf den britischen Inseln, vergleichbar mit dem Braunbier hier in Franken. Dunkle Röstmalze gaben und geben ihm ein intensives Malzaroma. „Russian Imperial“ Biere wurden in der Regierun-zeit Katharina der Großen (1762-1796) erstmals für den Zarenhof hergestellt und waren grundsätzlich besonders kräftig und stark. Viel Hopfen und viel Alkohol sollten die Biere für den langen Transport haltbar machen. Freuen Sie sich auf intensivste Beeren-, Holz-, Lakritz-, Vanille- und Karamellaromen. Außerdem wird es am Brauhaus-Stand auch den ersten fränkischen Tequila zu verkosten geben, packen Sie also Sombrero, Salz und Zitrone ein!



So schön bunt war der Festumzug 2016 - Wiederholung heuer am Eröffnungstag



# BrauMeisterei: Brauhandwerk live erleben

**S**o entstehen echte Bier-Spezialitäten: Handwerk, Qualität, Leidenschaft und Tradition – dafür stehen die Mönchshof Brau-Spezialitäten. Damit sich jeder Bierliebhaber von der besonderen Qualität dieser Biere persönlich überzeugen kann, besucht die Mönchshof BrauMeisterei, eine mobile Schaubrauerei im Kleinformat, zahlreiche Städte und Events in ganz Deutschland. Auch das „Fränkische Bierfest“ im Nürnberger Burggraben. Interessierte Besucher können dabei dem Mönchshof-Brauer über die Schulter schauen, aktiv am Brauprozess teilnehmen und bei der Verkostung der Spezialitätenvielfalt das frisch erlangte Wissen gleich „erschmecken“.

Es ist wie eine Genussreise in die Welt des Bieres: In dem nostalgischen Wagen auf vier Rädern verbirgt sich eine handwerklich ausgefeilte Mikro-Brauerei mit

allem, was das Brauerherz begehrt. Handgeschmiedete Kupferkessel, handbetriebene Schrotmühle mit Lederriemen, hölzerne Schaukästen mit unterschiedlichen Malzsorten, Schaumläser mit Hopfendolden sind nur Beispiele für die Liebe zum Detail. Besucher können dem Mönchshof-Brauer ganz genau bei seiner Arbeit zuschauen und Fragen gleich an den Fachmann stellen. „Es macht unheimlich viel Spaß und Freude, interessierten Besuchern das Handwerk eines Brauers nicht nur zu erklären, sondern es gleich vorführen zu können. Denn so kann man die Leidenschaft, mit der wir unsere Mönchshof Bierspezialitäten brauen, am besten vermitteln“, erklärt Hermann Nothhaft, Mönchshof-Braumeister.

Vom Schroten, Maischen und Abläutern bis hin zum Kochen der Würze kann der Interessierte den Brauvorgang hautnah miterleben und tatkräftig selbst mit Hand anlegen. „So nah am Bierbrauen dran zu sein und sogar selbst anpacken zu können, das



erlebt man sonst selten“, fügt Nothhaft hinzu. Außerdem kann man sein Mönchshof Kellerbier höchstselbst per Hand abfüllen und den Klöppel an die urige Henkeflasche anhängeln.

Doch auch das Probieren kommt nicht zu kurz: An der Brau-Schänke können die Besucher die feinen geschmacklichen Unterschiede der Mönchshof Brau-Spezialitäten direkt vom Fass probieren. „Unsere Gäste sind oft sehr erstaunt, wie viele Sorten Malz es gibt und wie sehr sie den Geschmack und die Farbe des Bieres

bestimmen“, berichtet Nothhaft. „Für unser Mönchshof Kellerbier schroten wir beispielsweise eine Malz-Mischung aus Pilsner Malz für den Stärkekörper, Münchner Malz für die Farbe und Karamell-Malz für den vollmundigen Geschmack. Hat man einmal so nah am Brauvorgang mitgewirkt, schmeckt das Bier danach ganz anders.“ So kann jeder die sortenspezifischen Unterschiede also nicht nur theoretisch, sondern geradezu mit allen Sinnen erfahren und die Biervielfalt an der Mönchshof Brau-Schänke direkt nach Belieben verkosten. ■



**BRAU  
HANDWERK  
HAUTNAH  
ERLEBEN**

Erleben Sie hautnah, wie aus den natürlichen Zutaten Gerstmalz, Wasser, Hopfen und unter Zugabe von Hefe echte Mönchshof BrauSpezialitäten entstehen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

# Helsinki's coole „Bryggeri“ Die Gastbrauerei aus dem hohen Norden

Zum 20. Jubiläum des Nürnberger Bierfestes haben wir eine Einladung in die nördlichste Hauptstadt des Europäischen Kontinents geschickt (von Island einmal abgesehen) – nach Helsinki.

Dort gibt es Bier schon seit über 250 Jahren, und zu den besten Zeiten arbeiteten mehrere Dutzend Brauereien in der Stadt. 2013 startete der Unternehmer Pekka Kääriäinen die Initiative zur Gründung eines modernen „Tap Houses“ in den Räumen der seit 1993 bestehenden Gasthausbrauerei „Rakuuna Olut Oy“ in der Altstadt, um weiter an die alte Brautradition anknüpfen zu können.

Der Start war nicht ganz einfach: Neben den Behörden mussten vor allem die künftigen Besitzer der neuen Brauerei überzeugt werden. Denn Kääriäinen plante sein Brauunternehmen von Beginn an als Genossenschaft. Also brauchte er Investoren, die bereit waren, Anteile an der „Bryggeri Helsinki“ zu erwerben. Mehr als 900 Gleichgesinnte konnten schließlich gewonnen werden, und so kochte



Brauer Pekka Kääriäinen in seinem Element.

Ende 2013 der erste neue Sud in den aus Deutschland importierten Kupferkesseln – mit Blick auf die ältesten Winkel der finnischen Hauptstadt.

Markus Raupach, Bier-Ideengeber des Bierfestes, lernte den finnischen Brauer Anfang des Jahres bei einem Bierwettbewerb in Moskau kennen,

wo beide für die Jury eingeladen waren. Beim Warten am Flughafen zeigte Pekka Kääriäinen Fotos seiner Brauerei und erzählte von seiner Geschichte – und schon war klar, dass er der perfekte Kandidat für die diesjährige Gastbrauerei sein würde. Denn in Helsinki steht ein deutscher Braumeister an den Sudkesseln, der seine Lehre zum Teil in Franken absolviert hat. Neben dem typisch finnischen „Sahti“ hat die Bryggeri Helsinki auch internationale und fränkisch-deutsche Bierstile in ihrem Programm. Beides werden Mathias Hüffner und sein Chef Pekka Kääriäinen mit aufs Bierfest bringen, damit sich die Franken geschmacklich zuhause fühlen können. Braumeister Hüffner, Sohn eines deutschen Vaters und einer finnischen Mutter, lebt mit Frau und Tochter in Lahti. Der 43-Jährige ging nach seiner Ausbildung in Franken

und Frankfurt am Main schon 2001 als Brauer nach Finnland, kam allerdings von 2005 bis 2007 für das Braumeister-Studium nochmals zurück. Seit August 2013 arbeitet er jetzt in der Bryggeri Helsinki und hat mit seinen Bieren schon zahlreiche Preise eingesammelt.



Die „Bryggeri“ im Herzen Helsinkis.

## Sahti: Das finnische Bier

Sahti ist das klassische finnische Bier, gebraut mit verschiedenen Getreidesorten, vermälzt und unvermälzt. Der Name „Sahti“ rührt wahrscheinlich vom germanischen „saf“ her, das im Hochdeutschen „Saft“ bedeutet. Neben Gerste, Roggen, Weizen und Hafer landen manchmal ganze Brote in der Maische. Für das bittere Aroma nehmen die Finnen – genau wie einst die Franken – Wacholderbeeren und mittlerweile auch, zusätzlich oder als Ersatz, Hopfen. Beim Läutern bilden Wacholderzweige die Filterschicht am Boden eines muldenförmigen, „Kuurna“ genannten Gefäßes. Anschließend wird die Würze nicht mehr gekocht, sondern direkt zur Gärung angestellt. Die Gärung besorgte früher

ganz normale Backhefe, heute verwenden manche Brauer auch klassische englische Ale-Hefen. Typisch für Sahti ist ein bananig-fruchtiges Grundaroma mit deutlichen Noten aus den verwandten Getreiden und Broten. Dadurch, dass Sahti nicht gekocht wird, ist es relativ anfällig für Fremdbakterien und nur kurz haltbar. Manche Brauer erhöhen die Haltbarkeit durch einen stärkeren Alkoholgehalt. Die Sahti-Tradition hat sich besonders im Herzen Südfinnlands erhalten, wo jede kleine Region ihre eigenen Geschmacksvorlieben hat. Alle paar Jahre gibt es einen Sahti-Wettbewerb zwischen Brauereien aus Finnland, Schweden (Insel Gotland) und Estland (Insel Saaremaa).

# Pyraser Landbrauerei: Biervielfalt im Süden Frankens

Ein kleines Dorf im Frankenland ist für sein gutes Bier bekannt. Diesen Spruch kennt jeder Bierliebhaber in der ganzen Region. Mit dem kleinen Dorf ist das Örtchen Pyras gemeint, etwa 40 Kilometer südlich von Nürn-



Ideenreiche Brauerei-Chefin: Marlies Bernreuther.

berg, in unmittelbarer Nähe der Burgstadt Hilpoltstein in der Nähe des Rothsees gelegen. Dort können Bierliebhaber in idyllischer Landschaft eine, selbst für Franken besondere, Biervielfalt entdecken.

„Es sind Leidenschaft und Freude, die uns Pyraser seit Generationen antreibt, um mit viel Herzblut und regionalen Rohstoffen diese besondere Biervielfalt zu schaffen“, so Marlies Bernreuther, die Inhaberin der Familienbrauerei aus Pyras. Seit 1749 ist das Gut im Besitz der Familie Bernreuther. Und seit 1870 wird in der eigenen Brauerei in Pyras Bier gebraut. Inzwischen ist die Brauerei umgezogen, in eine moderne Produktionsstätte, in die regelmäßig investiert wird, nur ein paar Schritte außerhalb des Dorfes. Doch das Herz des Unternehmens schlägt weiterhin im alten Gutshof, wo sich neben der Verwaltung auch die Festhalle und der weitläufiger Biergarten befinden. Im Sommer finden dort die unvergleichlichen Pyraser Feste statt: Das



Fröhliche Stimmung beim Brauereifest in Pyras.

gemütliche Brauereifest, das Kult-Festival „Pyraser Classic Rock Night“ und das Familienfest „Pyraser Kinderlachen“. Wer diese Sommerfeste noch nicht kennt, der muss einfach einmal vorbeikommen. Extra für die Städter gibt es übrigens einen kostenlosen Shuttle-Service von und zur S-Bahnstation, so dass gemütliches Feiern und Fahren sich nicht ins Gehege kommen.

Obwohl die Pyraser, Mitglied bei „Die Freien Brauer“, einem Verbund führender, unabhängiger Familienbrauereien, gerade in technischen Fragen stets Vorreiter waren (Energie- und Wassermanagement, eigene Kläranlage, Solaranlage, Wärmerückgewinnung

etc.), sind sie sich doch auch treu geblieben und pflegen ihr Erbe: Familiäre Werte, behutsam weiterentwickelte Tradition und viel Leidenschaft im täglichen Schaffen. Das findet sich nicht nur in zwanzig verschiedenen Pyraser Bieren wieder. Auch die „Herzblut“-Reihe, ausgefallene Bierspezialitäten, stehen in dieser Tradition. Das Motto in Pyras lautet: Bei Geschmack und Qualität gehen wir keine Kompromisse ein. Bierliebhaber, die auf der Suche nach ländlicher Idylle, Vielfalt und Lebensfreude sind, denen ist ein Besuch der Landbrauerei in Pyras zu einem der Feste ans Herz gelegt. Es lohnt sich, bestimmt!

**SCHNECKT WIE GEMALT: ZELTNER VOLLBIER HELL**

www.zeltner-bier.de

**Pyraser**  
Ein kleines Dorf im Frankenland ist durch sein gutes Bier bekannt!

**Selbst erleben kann man die ländliche Idylle am besten bei einer unserer tollen Veranstaltungen am Pyraser Gutshof.**

- 24./25.6. Pyraser Brauereifest
- 29.7. Pyraser Classic Rock Night
- 27.8. Pyraser Kinderlachen

# Bierwerk am Unschlittplatz Oase für Genusstrinker mitten in Nürnberg

**E**s gab einmal eine Zeit, da konnte es nicht modern genug sein: Kahle, kalte Räume beherrschten neue gastronomische Konzepte, das Bier dazu war möglichst international, geschmacklich recht eintrönig und wurde gerne aus Flaschen gereicht.

Seit einigen Jahren hat hier ein erfreulicher Gegentrend eingesetzt: Zurück zu den Ursprüngen, heißt es auch und gerade in und um Nürnberg. Mit dem „Bierwerk“, der selbst ernannten „Charakterbierbar“ am Unschlittplatz – geöffnet immer dienstags bis samstags ab 18 Uhr – ist nun ein weiterer so origineller wie gemüt-

licher Treffpunkt für alle leidenschaftlichen Biertrinker hinzugekommen.

Dass sich die „Bierwerker“, die ihre eigenen Sorten in einer kleinen „Kreativbrauerei“ vor den Toren Nürnbergs produzieren, als unkonventionelle, einheimische Bierbrauer mit Lust zum Außergewöhnlichen verstehen, merkt man beim ersten Schluck: Ob Pale Ale, IPA, Märzen, Bockbier oder andere Bierstile – hier kommen nur qualitativ beste Rohstoffe und edelste Hopfensorten aus aller Welt zum Einsatz. Heraus kommen Craft Biere mit Ecken, Kanten und Rundungen – und dem Anspruch, handwerklich hochwertig zu sein und doch einen unverwechselbaren Charakter zu besitzen. Moderne Brauereitechnik wird kombiniert mit traditionell holzbefeuertem Kupfersudwerk und Solarstrom vom Brauereidach. Man versteht sich als Ideenschmiede und Experimentier-Brauerei.

Besonders lobenswert ist, dass im äußerst behaglichen Lokal im Herzen der Nürnberger Altstadt nicht nur die selbst gebrauten Varianten in die Gläser kommen. Sage und schreibe zwölf ständig wechselnde Fassbiere (vier lokale, vier nationale und vier internationale) sowie rund 150 Flaschenbiere werden in der „Charakterbierbar“ angeboten. Dazu gibt's



Erfinder Ingo Hoffmann, Gastronom Andi Stempfle und Braumeister Willi Wohlfart (v.l.).

eine fachkundige Beratung – und deftige, äußerst ansprechend präsentierte Brotzeiten, die perfekt zu Ein- und Ausrichtung des „Bierwerk“ passen. Mutige können sich an selbst kreierte „Biercocktails“ versuchen, Stammgäste dürfen ihr eigenes Seidla in einem „Bierkrugtresor“ lagern, gelegentlich werden Geschmacks-Semi-

nare angeboten, und einen „Werkverkauf“ für den Genuss zuhause gibt es auch. Hier steckt ganz viel Liebe zum Detail drin – und eine Menge Enthusiasmus für das vielseitigste Getränk der Welt. Erstmals sind die „Bierwerker“ nun auch auf dem „Fränkischen Bierfest“ vertreten. Wir sagen: Herzlich Willkommen – und weiter so! ■



Handwerk pur in der kleinen „Kreativbrauerei“ vor den Toren Nürnbergs.

## Hätten Sie's gewusst? Fünf verrückte Bier-Fakten

**1.** Das weltweit teuerste Bier kostet umgerechnet 750 Euro: Es heißt „Vieille Bon Secours“, stammt von einer belgischen Spezialitätenbrauerei und wird ausschließlich in einer einzigen Londoner Bar verkauft. Eine Lokalrunde soll es damit noch nicht gegeben haben.

**2.** Das stärkste Bier der Welt stammt – wie könnte es anders sein – natürlich aus Franken: Mit unglaublichen 57 Volumenprozent Alkoholgehalt ist der „Schorschbock“ des Gunzenhau-

sener Braumeisters Georg Tscheuschner absoluter Rekordhalter.

**3.** Der größte „Sixpack“ der Welt ist in Finnland erhältlich: Die finnische Brauerei „Nokian Panimo“ hat vor einigen Wochen einen „1000er-Pack“ vorgestellt, der aus exakt 1080 Dosen Bier besteht. Er kostet 2160 Euro, darin sind aber 963 Euro Steuern an den Staat bereits inkludiert.

**4.** Das schwerste „Bier-Unglück“ aller Zeiten ereignete sich in London: Im Jahr 1814 zer-

barst der Gärbottich einer englischen Großbrauerei, woraufhin sich 1,5 Millionen Hektoliter Bier sturzartig durch die anliegenden Straßen ergossen. Acht Menschen ertranken damals.

**5.** Die betrunkensten Arbeiter aller Zeiten waren vermutlich die Sklaven, die im alten Ägypten für den Pyramidenbau zuständig waren: Ein Forscher fand heraus, dass diese rund vier Liter Bier täglich zu sich nehmen mussten, weil es sauberer war als das Nilwasser. ■



## Spannendes Bier-Wissen: Bamberg's feines Biermuseum

**M**it Bier- und Brauereimuseen ist das immer so eine Sache. Entweder, sie sind sehr theoretisch angelegt und damit eher langweilig. Oder sie dienen der jeweiligen Brauerei vorwiegend als Werbeobjekt. In Bamberg ist das anders: Das „Fränkische Brauereimuseum“ wurde von Brauemeistern und Bierenthusiasten ins Leben gerufen.

Es hat sich zur Aufgabe gemacht, das Brauchtum der Brauer, Mälzer und Büttner zu pflegen und dem Besucher die technische, wirtschaftliche und kulturhistorische Bedeutung des Brauwesens in Franken zu vermitteln. Bei einem Rundgang durch die historischen Räume stellt man schnell fest, wie spannend das sein kann!

Schon seit 1979 wird in der ehemaligen Benediktiner-Klosterbrauerei auf dem Michaelsberg zu Bamberg der handwerkliche Werdegang des Bieres vom Halm bis zum Glas erklärt. Darüber hinaus versteht sich das Brauereimuseum auch als Bierbildungsstätte. Unter der Maxime der Denkmal- und Heimatpflege werden in den Räumlichkeiten der ehemals ältesten Braustätte der Stadt unzählige Schriftstücke, Urkunden, Gerätschaften und vieles mehr gesammelt, archiviert, gepflegt und ausgestellt. Mit dem Streifzug durch die authentischen und musealen Be-

reiche Sudhaus, Mälzerei, Gär- und Lagerkeller, Eiskeller, Büttnerie, Filtration und Fass- und Flaschenabfüllung wird dem Besucher der Brauprozess anhand der historischen Exponate gezeigt. Für angemeldete Gruppen bietet der federführende Verein anschauliche Kurzvorträge zur Einstimmung auf die Ausstellung, die über fünf Ebenen in die Tiefen der Kellergewölbe der ehemaligen Klosterbrauerei führt. Bis Oktober ist das Museum mittwochs bis freitags

von 13 bis 17 Uhr, samstags, sonn- und feiertags von 11 bis 17 Uhr geöffnet. Gruppenführungen sind nach Absprache auch außerhalb dieser Zeiten möglich.

Der monatliche Mitgliederstammtisch in den Räumen des Museums, die vereinseigene Zeitung FBM News, die Mitglieder,

Freunde und Förderer halbjährlich über Neuigkeiten aus dem Museum, dem Vereinsleben und der Bierwelt informiert und das gemeinsame Engagement für eine ständige Weiterentwicklung des Museums sind die Säulen für eine rege Vereinstätigkeit. Und zweimal im Jahr schaut der Verein über den Tellerrand der fränkischen Bierlandschaft und geht auf Exkursion in bierinteressante Regionen Europas. Was natürlich Begehrlichkeiten weckt. Mit dem Resultat, dass im Hintergrund bereits an einer Neustrukturierung gearbeitet wird. Man darf gespannt sein auf 2018. ■



„Nürnberger  
Burgbräu“

– unser selbstgebräutes, fränkisches Märzen könnt Ihr jeden Abend in der **Hütt'n** frisch vom Fass genießen.

Gibt's auch zum Mitnehmen in kleinen Flaschen ... zum Verschenken oder doch zum selber trinken!

Kommt uns besuchen und probiert's im **Wirtshaus Hütt'n**, Bergstraße 20, nur 200 Meter vom Bierfest!



Telefon  
0911-20 19 881

fränkisch, einfach, gut!

**Kommen Probieren Genießen**

**Fantashtische Sesselwelten**

Super leichtgängig  
Auch mit Motor  
Auch mit Aufstehhilfe  
Auch Vorführung zuhause

VERWANDLUNGSMOBIEL

**Neubauer IGR**

ERGONOMIE-KOMPETENZ-ZENTRUM

90402 Nürnberg - Lorenzer Straße 5 - Telefon 0911-225217  
Montag bis Freitag 9.30-18 Uhr - Samstag 9.30-14 Uhr  
www.neubauer-ig.de

**HD** H. Dölle | Flurstr. 64a | Fürth

**EVENT EQUIPMENT VERLEIH**

- Möbel und Lounges
- Tische und Bestuhlung
- Wäsche und Dekoration
- Party- und Pagodenzelle
- Eventtauschen
- Kinder-Hüpfburgen
- Veranstaltungs-Security
- Absperrung und Zaune
- Sanitäre Anlagen
- Kühl- und Toilettenwagen

ALLES, WAS IHREN EVENT SICHER UND ATTRAKTIV MACHT!

WWW.HDOE-EVENT.DE  
Fax: 0911-97 49 56 01  
Handy: 0178-8 15 00 83  
E-Mail: HDdoelle@googlemail.com



# FRÄNKISCHES BIERFEST 14. BIS 18. JUNI 2017



ZUR BUS-HALTESTELLE  
MAXTOR ÜBER VESTNERTORGRABEN

HALTESTELLE  
TIERGÄRTNERTOR  
Tram

TIERGÄRTNERTOR  
EINGANG

BURG

BURG

EINGANG

## BRAUEREIEN\*

S	Schaubrauerei	19	Brauhaus am Kreuzberg
1	Mönchshof	20	Rittmayer
G	Bryggeri Helsinki	21	Binkert
2	Alt	22	Schanzenbräu
3	Meister	23	Hofmann
4	Wiethaler	24	Stöckel
5	Altstadthof	25	Simon
C	Craftbiere/MinneSeidla	26	Bürgerbräu Hersbruck
6	Hummel	27	Bierwerk
7	Pyrazer	28	Mager
8	Hebendanz	29	Landwehr-Bräu
9	Drummer	30	Gutmann
10	Red Castle Brew	31	Hembach
11	Boenheim Bier	32	Held-Bräu
12	Lindenbräu	33	Fischer
13	Zeltner	34	Weißenhoher
14	Neder	35	St. GeorgenBräu
15	Stadtbrauerei Spalt	36	Nikl-Bräu
16	Schlossbrauerei Ellingen	37	Prechtel
17	Hofmühl	38	RavenKraft
18	Krug		

## GASTRONOMIE\*

A	Steini's Steinofen Pizza	M	Trolli Süßwaren
B	Fisch u. Grill Niedermann	N	Distel's Crêpes
C	Fruchtbowle	O	Dölle's Grillspezialitäten
D	Kessler's Grill	P	Turba's Pulled Pork
E	Förster's Pommes	Q	Fruchtbowle
F	Seefried Naturmetzger	R	Frankenwein
G	Fruchtbowle	S	Lang's Imbiss
H	Haag Holzofenbrot	T	TexMex
I	Nachtmann's Langos	U	Damas
J	Bratwurst Döslein	V	Distel's Grillspezialitäten
K	Grillteufel	W	Schäufele to Go
L	Edelbrennerei Haas		

\* Alle Angaben ohne Gewähr

## LEGENDE

- 1 Brauereien
- C Craftbiere/MinneSeidla
- G Gastbrauerei
- S Schaubrauerei
- A Gastronomie
- B1 Bühnen
- K Kinderland
- W Frankenland-Versand
- + Rettungswagen
- i Information
- Bus Haltestelle Bus
- Tram Haltestelle Tram

- WC
- Notausgang
- EINGANG Eingänge

Bei Fragen rund um das Bierfest sowie zu Fundsachen und in Notfällen wenden Sie sich bitte an unsere Ansprechpartner am **INFOPOINT**.

Veranstalter: Thomas Landherr, Gastrokonzept mit Plan  
Diebacher Str. 15-17, 90449 Nürnberg, Telefon: 0911- 80 192 120  
E-Mail: info@gastrokonzeptmitplan.de, www.bierfest-franken.de  
\*Alle Angaben ohne Gewähr, Änderungen vorbehalten.

**Öffnungszeiten** Mi 14.6. 17 - 23 Uhr, Do 15.6. 11 - 23 Uhr, Fr 16.6. 14 - 23 Uhr, Sa 17.6. 11 - 23 Uhr, So 18.6. 11 - 21.30 Uhr\*

# Schanzenbräu: Zwei Brüder und eine Erfolgsgeschichte

**E**ndlich angekommen: Die Brauerei „Schanzenbräu“ braut ihre Biere seit knapp eineinhalb Jahren in ihrer neuen Produktionsstätte in der Proelerstraße. Neben den legendären Sorten „Rot“ und „Hell“ ist nun auch ein gut gehopftes Pils im Programm. Als weitere Neuheit kam das „Kehlengold“ auf den Markt, das geschmacklich zwischen Pils und Rotbier angesiedelt ist, feinherb und mit leicht fruchtiger Hopfennote. Der Umzug in die moderne Braustätte bildet den vorläufigen Abschluss einer in der Region wohl einzigartigen, „bierigen“ Erfolgsgeschichte.

13 Jahre ist es nun her, als Stefan Stretz die Idee hatte, im Herzen Gostenhofs ein eigenes Bier zu brauen. Eingemaischt wurde damals in ausgedienten Waschkesseln, aufgesägte Bierfässer wurden zu Gärbottichen umfunktioniert. Schnell sprach sich herum, welch schmackhafter Sud aus den winzigen Räumen in der Bärenschanzstraße kam. Ab Januar 2007 wurde mit professioneller Ausrüstung in der Adam-Klein-Straße gebraut, ein Jahr später kam dort die „Schankwirtschaft“



Brüder, Brauer und Bier-Ethiasten: Robert (l.) und Stefan Stretz.

dazu. Doch der Erfolg überrannte den Diplom-Brauingenieur und seinen Bruder Robert weiter: Bei der Premiere auf dem Bierfest ging nach drei Tagen der Stoff aus, andernorts herrschte ein regelrechter Schwarzmarkt. Eine Brauerei in der Nähe von Bamberg musste aus helfen, um die Nachfrage ansatzweise befriedigen zu können.

Mit dem Kauf eines 3600-Quadratmeter-Grundstücks im Stadtteil Hörsing wurden sich die Brüder dann vor zwei Jahren einen Traum. Ein halbes Jahr später stand die neue Brauerei bereits. Heute arbeiten neun Mitar-

beiter im Unternehmen und produzieren mit Leidenschaft, Glaubwürdigkeit, Ehrlichkeit und „einer Prise Rock'n'Roll“, so Stretz, bis zu 10.000 Hektoliter im Jahr, so das maximale Produktionsvolumen. Verschiedene Tankgrößen eröffnen einen Spielraum für Experimente: Saisonale Biere wie das „Marianne M“ (hopfengestopfter roter Bock) oder „Karl ist da“ (hopfengestopfter Bock) werden genauso produziert wie Schwarzbier, im Rumpf gereifte Bockbiere oder das „Rote Weizen“ zum Altstadtfest sowie der Fürther Kirchweih.

Dabei versteht sich die „Schanzenbräu“ als regionales Unternehmen, das seine Rohstoffe in der Umgebung kauft – der Hopfen stammt aus der Hölledau, das Malz aus Zirndorf, die Braugerste aus der Oberpfalz – und zu 99 Prozent auch hier verkauft. Diese lokale Verbundenheit ist ein wichtiger Bestandteil der Philosophie. Die Brauerei an sich soll für jeden Interessierten erlebbar sein. So werden nach vorheriger Anmeldung gerne Brauereiführungen angeboten, und der Brauereiausschank mit Biergarten kann für Veranstaltungen gemietet werden. Im Lagerverkauf nebenan werden die Biere direkt ab Brauerei verkauft. Natürlich soll sich die „Schanzenbräu“ noch etwas vergrößern, der nötige Platz wurde von Anfang an eingeplant.

Die entsprechenden Pläne der kreativen Brüder sind schon vorhanden – derzeit macht den beiden nur die Leergutsituation einen Strich durch die Rechnung. Den Kunden gefällt der Kasten offenbar so gut, dass sie ihn zu selten abgeben. „Deshalb schnell trinken, flott den Kasten abgeben und gleich einen neuen mitnehmen“, lacht Stefan Stretz. Und verspricht: „Wenn sich die Kästen schneller drehen, können wir auch mehr abfüllen.“

# Klaus Schamberger: Der Spezi unterwegs am Bierfest

**O**bacht, gell: Weil es schreibt hier der verhältnismäßig herkömmliche Bierdömbfl von vorgestern. Und der hat in seiner Eigenschaft als gemeiner Wirtshaus-Hocker von frühester Jugend an bis jetzt ins hohe Alter den Mund kaum geöffnet und durch den so entstandenen schmalsten Spalt der Welt gehehelt: „A Seidla!“ Zwei Minuten später: „Nu ans!“ Weitere zwei Minuten später: „Hod nu ans?“ Und so weiter, ungefähr bis zum zwölften Seidla. Inzwischen kommt man aber mit diesen eintönigen Bestellungen – die auch lauten können: „A Bier, wenn's gähld, haid nu“ oder „Lou numol die Luft raus!“ – nicht weit. Also nicht weit in den Hals hinein.

Nur einmal angenommen, du nimmst in einer wohlbeleumundeten und noch wohlher aufgepreisten Bier-Nipperei Platz, so lausche dem dort tätigen Craft-Beerpanscher in äußerster Aufmerksamkeit. Bei altersgemäßer, einigermaßen chronischer Synapsenträgheit durchaus mit Kugelschreiber und Notizblock in der Hinterhand. Was jetzt das erwähnte Craft-Beer ist, muss man dazu gar nicht wissen, da inzwischen jedes Bier, beziehungsweise Beer, ein Craft-Beer darstellt.

Der Wirt also pariert deine anfängli-

che Bestellung „A Seidla!“ anfänglich mit verächtlichem Schnauben aus der Nase und entschwindet sodann. Erst auf dein Gebrüll „A Seidla, hobbi gsachd!“ kehrt er wieder, schaut mit geschlossenen Augen (eine der schwierigsten Übungen eines Craft-Beer-Ausschankers) über dich hinweg und spricht in die Leere des Gastrums folgende Worte: „Wünschen Sie ein handgefertigtes Duvel in der typischen gelben Farbe mit einer sehr großen feind- bis mittelporigen Konsistenz? Das Aroma in der Nase aber deutlich anders. Zitrus und Honig kommen bei ihm zur Geltung, der Zitrushauch wird durch HBC291 aber noch intensiver. Zitrus, schwarzer Pfeffer, Lavendel und Rosennoten ergeben einen unglaublichen Mix, den man nicht mehr missen möchte.“

Während dieses ornamentenhaften Vortrags schwillt dir der Kamm, dein einen gehörigen Sturzbauch erwartendes Zäpfchen im Hals bäumt sich im Todeskampf des nahen Verdurstens ein letztes mal auf und du brüllst: „Ich wer der edzer glei an Zidruschauch und Lafendl und an Schbruu aus mein Pfefferspray geem! A Bier edzer!“ Und schon sprudelt es aus dem Master of Craft-Beer heraus – nicht das Bier, sondern die Worte: „Oder darf

es ein Lemke Imperial Stout sein? Ein anspruchvolles Bier für den fortgeschrittenen Genießer. Einst wurde es von den Engländern als Geschenk für die Russische Zarin gebraut. Deutlich holzig-würzige Noten steigen als Erstes in die Nase, ergänzt von Feige und Amarenakirsche, Vanille, Kräuter, Thymian mischen sich darunter. Dem zartöligen Anstrich folgen Pinie und ein Kräuterbouquet. Der Abgang ist weich, aber trocken, wieder mit Holz und schwarzem Pfeffer.“

Worte, die man sich auf der nunmehr völlig ausgedörrten Zunge zergehen lassen soll: Nicht nur die Sache mit der russischen Zarin, sondern auch und vor allem den weichen Abgang von Holz und schwarzem Pfeffer. Da wird sich der antike, jeglichen Craft-Beers noch unkundige Biertrinker denken, dass er hinsichtlich des Abgangs von Holz unter Umständen eine Windeleinlage mit sich führen hätte sollen. Und eine Penaten-Creme. Und womöglich gedenkt er während des einschmeichelnden Vortrags betreffs Craft-Beer aus dem Hause Lemke, Abgang, Holz etc. an jenen Nachmittag des vergangenen Nürnber-

ger Bierfestes im Schatten der Epplein-Mauer. Wo er nach Genuss einiger völlig ungeholzter Seidlein Hetzeldorfer in sich deutlich das Nahen eines Abgangs verspürt hat, den er zunächst, irrtümlich, als ganz normalen, außerordentlich würzigen Jahrgangs-Bierschieß eingeordnet hat. Und dann aber beim Abgang ein letztes Stöhnen: „Allmächt! Iiich glaab edzer is aweng Land miidkummer.“ Holz aber gottseidank keines. Ich wünscht einen schönen Hingang zum Fränkischen Bierfest und nach dem Abgang daheim dann viel Vergnügen mit Ihrer fränkischen Zarin.

## Ihr Klaus Schamberger

Die oben angeführten Schilderungen der Craft-Beere sind leider nicht erfunden, sondern beschrieben bei der Craft-Beer-Zunft und wahr.



Start in die Trachten-Saison  
26.-28. Mai  
Live-Musik, Modenschau, und starke Angebote;  
Dirndl ab 89,-  
Herren-Set: Lederhose + Hemd ab 149,-  
MURK  
Sonntag 28.5. 12-17 Uhr geöffnet  
www.murk.de  
96193 Wachenroth Tel. 09548/9230-0

Haarausfall? Haarausfall? Haarausfall?  
Haarverpflanzung mit Verantwortung  
»Eine Haartransplantation verdichtet Ihre Frisur, schafft mehr Volumen, verstärkt lichte Ansatz-Konturen und verbessert Ihre allgemeine Frisur-Optik.  
GARANTIE: 97% aller umverteilten Haare/Wurzeln/Zellen wachsen garantiert ein Leben lang!  
Wir nehmen uns Zeit für Sie und Ihr Haarproblem und beraten Sie objektiv. Bitte informieren Sie sich unverbindlich über unsere einzigartige FUE Methode!  
KOMPETENZ SEIT 1983  
NEUES TRANSPLA HAAR  
Neues Transpla Haar GmbH  
Hauptmarkt 2, 90403 Nürnberg  
Eingang: Pegnitz Arkaden, 1. Stock  
Telefon: +49 911 241421  
E-Mail: info@nth.de  
Internet: www.nth.de  
sanft – unauffällig – nachhaltig

MACH DEIN LEBEN TROLLIGER!  
Das Leben ist viel zu wichtig, um es ernst zu nehmen!  
Dieses Motto steckt in jeder Trolli-Tüte. Schon seit 1975 ist das Fürther Familienunternehmen Spezialist für total verrückte und originelle Fruchtgummi- und Schaumzuckercreations.  
Und weil zu einem rundum fröhlichen Fest für die ganze Familie, wie es das „Fränkische Bierfest“ nun einmal ist, auch eine anständige Portion Süßes dazugehört, ist „Trolli“ mit einem eigenen Stand im Nürnberger Burggraben vertreten!  
Dabei hätte die beeindruckende Erfolgsgeschichte, die Trolli-Chef Herbert Mederer nunmehr seit 40 Jahren schreibt, auch durchaus anders aussehen können: Zwar hatte sein Vater Willi nach dem Ende des Zweiten Weltkrieges eine Zuckerwarenfabrik aufgebaut. Die aber produzierte zunächst vorwiegend Nudeln – weil es in den kargen Nachkriegsjahren schlichtweg so gut wie keinen Zucker gab! Nach der Währungsreform und mit dem beginnenden Wirtschaftswunder jedoch stieg der Firmengründer in die Herstellung von Cremehütchen, Kokosflocken oder Eistörtchen ein. Doch richtig Fahrt nahm

## Erfolgsstory Trolli: Fruchtgummikult aus Fürth

Das Unternehmen erst mit der Produktion von Gummibären auf – damals noch unter dem Namen „Wilmed“.

Dabei wollte Herbert Mederer, der später den legendären Namen Trolli erfand, selbst eigentlich eher Ingenieur oder Architekt werden. Er stieg dem Vater zuliebe dennoch früh ins elterliche Unternehmen ein und stellte sich an den Bonbonkochtopf. Eine Lehre zum Konfektmacher in Solingen brachte den heute 71-Jährigen dann endgültig zu den Süßwaren. Es war zweifellos ohne die richtige Entscheidung: Heute macht Trolli rund 200 Millionen Euro Umsatz – mit sagenhaften 400 verschiedenen Artikeln! Und was hierzulande kaum einer weiß: Als einer der ersten deutschen Lebensmittelhersteller expandierte Trolli Mitte der achtziger Jahre von Franken aus in die USA und avancierte dort zwischenzeitlich zum Marktführer. Inzwischen gibt es Trolli-Fabriken auch in Spanien und China.

Wenn Sie also auf dem Bierfest Lust auf die berühmten Apfel- oder Pfirsichringe, Wurli, Saure Glühwürmchen oder dunkle Lakritze haben, dann schauen Sie unbedingt mal bei Trolli vorbei. Sie naschen dann echt fränkische Produkte eines Weltunternehmens.

Das Unternehmen erst mit der Produktion von Gummibären auf – damals noch unter dem Namen „Wilmed“.

Dabei wollte Herbert Mederer, der später den legendären Namen Trolli erfand, selbst eigentlich eher Ingenieur oder Architekt werden. Er stieg dem Vater zuliebe dennoch früh ins elterliche Unternehmen ein und stellte sich an den Bonbonkochtopf. Eine Lehre zum Konfektmacher in Solingen brachte den heute 71-Jährigen dann endgültig zu den Süßwaren. Es war zweifellos ohne die richtige Entscheidung: Heute macht Trolli rund 200 Millionen Euro Umsatz – mit sagenhaften 400 verschiedenen Artikeln! Und was hierzulande kaum einer weiß: Als einer der ersten deutschen Lebensmittelhersteller expandierte Trolli Mitte der achtziger Jahre von Franken aus in die USA und avancierte dort zwischenzeitlich zum Marktführer. Inzwischen gibt es Trolli-Fabriken auch in Spanien und China.

Wenn Sie also auf dem Bierfest Lust auf die berühmten Apfel- oder Pfirsichringe, Wurli, Saure Glühwürmchen oder dunkle Lakritze haben, dann schauen Sie unbedingt mal bei Trolli vorbei. Sie naschen dann echt fränkische Produkte eines Weltunternehmens.

# Fürstlich genießen: Bierspezialitäten aus dem Schloss Ellingen

**M**itten im schönen Ellingen, auch bekannt als die „Perle des fränkischen Barock“, steht die Schlossbrauerei. In den barocken Gewölbungen gegenüber des Prunkschlusses, der Ellinger Residenz, entstehen seit 1690 die einzigartigen Ellinger Bierspezialitäten.

Bis heute wird das Bier in den Kupferkesseln des historischen Sudhauses gebraut. Sogar Europameister ist die kleine Privatbrauerei schon geworden: Das einzige Bier-Gold ganz Frankens erhielt die Schlossbrauerei beim „European Beer Star“ 2014. Das beste Dunkelbier Europas ist der Erfolg jahrelanger Arbeit und konsequenter Festhaltens an ursprünglicher Brautradition. Die in der Branche begehrteste Auszeichnung wird pro Bierstil nur einmal vergeben.

Feldmarschall Fürst Carl Philipp von Wrede ist der Namensgeber der Fürst Carl Biere. Für seine Verdienste als General erhielt er im Jahr 1815 die prächtige barocke Schlossanlage als Thronlehen mit dem gegenüberliegenden Brauhaus von König Max I. Joseph. Noch heute ist die Brauerei im Privatbesitz der fürstlichen Familie von Wrede. Schon seit sieben Generationen pflegt man hier das Handwerk des Bierbrauens mit regionalen



Prast am Bierfest: Fürst Carl Christian von Wrede (l.) mit Gattin Katalin (Mitte), Bürgermeister Christian Vogel und vielen fränkischen Bierköniginnen.

len Zutaten.

Wer nach Ellingen kommt, erlebt das Bierbrauen auf eine besondere Art: Die handwerklich gebrauten Fürst Carl Bierspezialitäten entstehen in den historischen Kupferkesseln des alten Sudhauses und wandern durch die barocken Gewölbe der Schlossbrauerei, bis sie für die Märkte und Wirtschäften in der Region abgefüllt werden. Die Fürst Carl Bierverkostungen mit einem eigens dafür gedrehten 3D-Film kann man bei der Schlossbrauerei jederzeit buchen. Im Bräustüberl Ellingen kommt derweil Franken in den Topf: Aus regionalen Zutaten und manchmal abgeschmeckt mit einer der besonderen Bierspezialitäten von Fürst

Carl zaubern die Köche die wunderbarsten Speisen: von der einzigartigen Ellinger Bratwurst bis hin zum Braumeisterschnitzel „Spezial“ und feinen saisonalen Fisch- oder Wildgerichten. Der Biergarten mit Blick auf die prunkvolle Ellinger Residenz mit seinen alten Kastanien ist der wohl schönste weit und breit. Hier lassen sich Genuss und Entspannung verbinden. Dazu gibt's köstliches Essen und bestes Bier aus der Schlossbrauerei.

Im Sommer folgt dann auf dem Gelände ein Höhepunkt auf den nächsten: Am ersten Juli-Wochenende, vom 30.6. bis 2.7., findet vor der Schlossbrauerei wieder das „Schlossfest“ statt. Dort gibt es Unterhaltung für Jung und Alt, vom traditionellen „Fingerhackeln“, dem festlichen Umzug bis zur Abendunterhaltung mit fetziger Rockmusik – und natürlich den Fürst Carl-Bieren frisch vom Fass. Am 21. Juli steigt dann das „Gutsfest“ mit den österreichischen Kult-Musikern „Seiler & Speer“. Und am 30. Juli gastiert die beliebte BR-Radltour mit Stargästen auf dem Gelände. Alle Veranstaltungen sowie weitere Informationen finden Sie unter [www.fuerst-carl.de](http://www.fuerst-carl.de)



Brauerei mit historischer Kulisse: die Schlossbrauerei Ellingen.

**Fränkisches Brauereimuseum**

Die Bier-Bildungsstätte  
Ein (Gruppen-) Erlebnis  
für alle Bierfreunde!

5 Ebenen  
1.850 Exponate  
1.000 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche

Öffnungszeiten April - Oktober:  
Mi - Fr 13.00 bis 17.00 Uhr, Sa, So und Feiertage 11.00 bis 17.00 Uhr.  
Michaelberg 10C, 96049 Bamberg, Telefon: 0951-53016, brauereimuseum.de

HANDWERKLICH GEBRAUT

**Fürst Carl**  
SCHLOSSBRAUEREI  
ELLINGEN

## Immer mehr Brauereien in Deutschland

Das ist doch eine erfreuliche Meldung: Die Zahl der Brauereien steigt stetig an! Im vergangenen Jahr kamen in Deutschland unter dem Strich 16 neue Brauereien hinzu.

Insgesamt gibt es bundesweit nun 1408 Braustätten, so viele wie nie seit der Wiedervereinigung. Bis 2020 könne sogar die Marke von 1500 überschritten werden, teilte der Deutsche Brauer-Bund mit. Hintergrund ist der Trend zu kleineren Spezialitäten-Brauereien, die vor allem Craft Beer produzieren. Gut die Hälfte der Betriebe sind laut Brauer-Bund sogenannte Mikrobrauereien, die im Jahr weniger als 1000 Hektoliter herstellen, die meisten davon in Franken.

Das Brauhandwerk erlebe eine Renaissance, meint Brauer-Hauptgeschäftsführer Holger Eichele: „Der Verbraucher hatte noch nie eine so große Auswahl wie heute.“ Dazu trage bei, dass auch bei Großbrauereien die Palette der Geschmacksrichtungen wächst, etwa mit Biermischgetränken von Holunder bis Grapefruit. Mehr als jedes zweite verkaufte Bier ist jedoch weiterhin ein Pils. Mit acht Gründungen entstand die Hälfte der neuen Brauereien in Hamburg und Schleswig-Holstein. In Nordrhein-Westfalen kamen sechs Sudhäuser hinzu. Rückgänge gab es in Hessen und Rheinland-Pfalz mit dem Saarland. Auch Bayern verlor zwei Häuser, bleibt mit 624 Brauereien aber das vielfältigste deutsche Bierland. Baden-Württemberg hat 195, Nordrhein-Westfalen 132 Braustätten.

Kleiner Wermutstropfen im Seidl: Die Deutschen tranken mit 79 Millionen Hektolitern im vergangenen Jahr so wenig Bier wie nie. Die stabile Gesamtproduktion von 95,8 Millionen Hektolitern sicherte für die Brauer vor allem der wachsende Export. Deutschland ist weltweit der viertgrößte Bierproduzent – nach China, den USA und Brasilien. Ein Grund mehr, hier auf dem Fränkischen Bierfest etwas für die Statistik zu tun...

# Tucher setzt auf Tradition: Meisterliches Kellerbier

**N**ürnberg – das war schon immer die Stadt der Meister und Handwerker. Künstler wie das Malergenie Hans Sachs haben ihren Ruf ebenso geprägt wie die Zinngießer, Goldschmiede, Drahtzieher und nicht zuletzt die Brauer. Gutes Bier ist in Nürnberg stets Teil der Stadtgeschichte. Die Bierbrauer waren angesehen und wohlhabend. Als Weltstadt des Hopfenhandels erfuhr Nürnberg im 19. Jahrhundert eine weitere Blütezeit. Seit bald 350 Jahren steht der Name Tucher für Nürnberger Brauhandwerk, und dieser Tradition folgen nun auch die mit viel Liebe und handwerklicher Sorgfalt gebrauten „Nürnberger Meisterbiere“.

„Regionale Spezialitäten erleben eine Renaissance. Mit den ‚Nürnberger Meis-

terbiere‘ kommen wir diesem Bedürfnis gerne nach und lassen zugleich alte Glanzzeiten der Bierstadt Nürnberg wieder aufleben“, so Fred Höfler, Geschäftsführer Vertrieb/Marketing der Tucher Traditionsbrauerei. „Mit den ‚Nürnberger Meisterbiere‘ wollen wir das Meisterhandwerk unserer Heimatstadt Nürnberg von Generation zu Generation weiterführen.“ Was heute als Spezialität gefragt ist, war einst die Regel im Krug: Die Biere wur-

den unfiltriert getrunken. Filtrierete Biere konnten die Braumeister nicht bieten. Erst im 19. Jahrhundert sollte sich das ändern. Erfindungen wie die Kältemaschine von Carl von Linde oder der Bierfilter von Lorenz Adalbert Enzinger revolutionierten die Bierherstellung: Nun konnten auch in den warmen Sommermonaten bei kühlen acht bis zwölf Grad Celsius untergärig gebraute, anschließend glasklar und glanzfein gefilterte Biere an-

geboten werden. „In Nürnberg wussten sich die Bierbrauer jedoch schon immer zu helfen“, so Tucher-Braumeister Bernhard Wagemann. „Um auch das ganze Jahr über das in den kühlen Monaten gebraute Bier bei konstanten Temperaturen zu lagern und in aller Ruhe reifen zu lassen, wurden weitläufige Gänge und Gewölbe im Sandstein unterhalb der Nürnberger Kaiserburg angelegt. Mit unserem Aecht Nürnberger Kellerbier naturtrüb, das in aller Seelenruhe reift und unfiltriert abgefüllt wird, knüpfen wir daran an.“

Nicht nur im Geschmack, auch in der Ausstattung überzeugt das erste „Nürnberger Meisterbier“: Mit seinem liebevoll gestalteten Etikett der Künstlerin Ursel Räder in Anlehnung an die Tradition alter Kupferstiche. Und mit einem rustikalen Markenkasten, den das Nürnberger Stadtwappen ziert: Links der halbe schwarze Adler, rechts drei rote Schrägbalken auf Silbergrund. ■



# Willkommen in der Welt der Nürnberger Meisterbiere

**Tucher Biere**

DAMALS WIE HEUTE VON MEISTERHAND GEBRAUT

www.tucher.de



Idylle in der Nürnberger Bergstraße: die Hausbrauerei Altstadtthof.

## Hausbrauerei Altstadtthof: Sortenvielfalt vom Burgberg

**W**er Reinhard Engel (56) in den Räumen seines kleinen und verschaltelten Imperiums unterhalb des weltberühmten Tiergärtnertorplatzes im Herzen Nürnbergs erlebt, der merkt sofort, dass der Brauer und Brennmeister mit seiner „Hausbrauerei Altstadtthof“ seinen absoluten Traumberuf gefunden hat. Inzwischen hat Engel seinen Filius Maximilian (29) mit an Bord, der ebenfalls leidenschaftlicher Brauer und Brenner ist. Gemeinsam kreiert das experimentierfreudige Vater-Sohn-Gespann über das gesamte Jahr hinweg mehr als ein Dutzend feine Bierspezialitäten, die allesamt in zertifizierter Bio-Qualität und mit regionalen Rohstoffen hergestellt werden. Dazu kommen noch edle Whiskys, zahlreiche ausgefallene Brände – und seit Neuestem sogar Nürnbergs allerster Gin.

„Gutes, handwerklich hergestelltes Bier bildet das Herzstück unseres Be-

triebs“, betonen die Engels nicht ohne Stolz. „Deshalb gibt es auch bei unseren anderen Produkten immer Parallelen zum Brauen“. Whisky aus Malz und Hopfen etwa, Bockbierbrand, Malzlikör oder eben der neue Gin, dessen Basis zu 100 Prozent ebenfalls aus Biomalz besteht. Dabei verstehen sich Reinhard und Maximilian als eingespieltes, aber durchaus diskussionsfreudiges Team, in dem jeder seine eigene Handschrift einbringt. „Früher hatten wir ein strafferes Sortiment“, sagt Engel Senior, der den „Altstadtthof“ vor 20 Jahren von der Neumarkter Lammsbräu übernahm und Stück für Stück zu einer mehrfach ausgezeichneten Spezialitätenbraustätte machte. Heute, auch durch den Einfluss seines Sohnes, wechseln sich zusätzlich zum aus drei Sorten bestehenden Standardangebot je nach Jahreszeit malzbetonte Varianten mit leichteren, hopfenbetonten Bieren ab. Das heutzutage oft nur von finigen Werbeagenturen entworfene Craft-Beer-Image zwecks besserer Vermarktung möchte man sich hier nicht überstreifen lassen. „Wir brauen lieber mit hochwertigen Zutaten, als

dass wir einen Grafiker beschäftigen“, sind sich beide einig.

Besonders stolz ist man auf das kupferfarbene, samtig weiche Rotbier, dessen „Wiederauferstehung“ als Ur-Nürnberger Spezialität hier ihren Ursprung hatte und das mittlerweile mit einem roten Bock sowie einer roten Weisse ebenso außergewöhnliche wie schmackhafte Ableger erhielt. Erstmals brauten die Engels heuer zu Ostern ihr „Ostergold“ ein, für das eine Mischung aus hellem und rotem Malz sowie drei regionalen Hopfensorten verwendet wurden. Das auf 500 Flaschen limitierte Bier kam so gut an, dass es bereits am Ostersonntag ausverkauft war. Ähnliches dürfte auch mit dem erfrischenden Sommerbier passieren, das mit 4,2 Prozent und einer leichten Hopfennote den idealen Durstlöscher für das Fränkische Bierfest darstellt – und im Burggraben zusammen mit dem Rotbier aus der schnellsten Schankanlage der Welt in die Krüge der Besucher fließt.

Etwa neun Monate dauert es, bis aus einer gemeinsam entwickelten Idee von Maximilian und Reinhard Engel dann das fertige Produkt

wird, das entweder im gemütlichen Bräustüberl, dem schattigen Biergarten im Hof sowie dem kultigen Musikeller „Schmelztiegel“ genossen werden kann. Oder zuhause, denn die Produkte des Familienbetriebs gibt es allesamt auch im eigenen Shop zu kaufen. Veranstaltungen wie Probiert-Seminare, Whisky-Tastings oder kulinarisch-süffige Theatervorstellungen auf der kleinen Hof-Bühne runden das Angebot der „Hausbrauerei Altstadtthof“ ab, die heuer ihr 33-jähriges Bestehen feiert. Darauf lässt sich doch auch trefflich anstoßen!



Familienunternehmen: Braumeister Reinhard und Maximilian, Kommunikationsdesigner Alexander Engel.

## Almdudler: Österreichs Nationalgetränk feiert Geburtstag

**U**m die Beziehung zu seiner Frau einzufangen, kreierte Erwin Klein eine einzigartige Komposition aus natürlichen Alpenkräutern: harmonisch, belebend, sprudelnd – ganz wie seine Ehe.

So entstand der erste Almdudler, abgefüllt am 17. Oktober 1957 – dem Hochzeitstag von Erwin und Ingrid



Klein. Seitdem blieb sich die Marke treu, und so gibt es das unverwechselbare Original auch im 60. Jahr ihres Bestehens noch in derselben Rezeptur. Ein Familienunternehmen mit Tradition und Herz, das Trends und Innovationen im Auge behält. Almdudler ist heute das unumstrittene österreichische Nationalgetränk. Das steckt auch im Namen selbst: Dafür diente die Redewendung „auf der Alm dudeln“ was die österreichische Alpenlandschaft und das altwienersische Wort „dudeln“ (jodeln) vereint. Jetzt erobert die Kult-Limo auch Franken!

Dabei gilt: Was drauf steht, ist auch drin: Die erfrischende Alpenkräuterlimonade ist einzigartig im Geschmack. Zahlreiche Alpenkräuter wie Sonnenhut, Melisse, Salbei, Enzian und Holunderblüte werden sorgfältig verarbeitet, bis das unverwechselbare Aroma entsteht. Frisches Quellwasser, natürlicher Rübenzucker und Zitronensäure runden die herb-süße Komposition ab. Auf die Zugabe von chemischen Konservierungsstoffen und künstlichen Aromen wird seit jeher



verzichtet. Seit 2014 ist Almdudler auch vegan zertifiziert. Das Original gibt es in der 0,35l Glas-Formflasche mit dem sympathischen Trachtenpärchen sowie in praktischer 0,5l und 1l-PET-Flasche. Darüber hinaus

gibt es auch den Almdudler in einer zuckerfreien Variante sowie die erfrischende Almdudler Schorle. Und wer es noch ausgefallener will, kann Almdudler nach Lust und Laune mischen.

Wenn du an Almdudler hast, bist du net allan!



Palais Schaumburg

DIE KNEIPE DER BIERGARTEN

ALLES FRISCH VEGAN, VEGETARISCH, FLEISCH

Kernstraße 46 • 90429 Nürnberg  
Tägl. 11.30 - 1 Uhr • Sa 14 - 1 Uhr  
Reservierungen unter 0911 260043

www.palais-schaumburg.de

**HAUSBRAUEREI ALTSTADTHOF**

**RotbierBrauerei**  
**Whisky Destillery**

Bräustüberl Schwarzer Bauer  
Restaurant Bühne & Sommergarten  
Musikkeller Schmelztiegel  
Brauerei-Laden & Pro-Bier-Boutique  
Führungen Felsengänge

Tel. 0911/2449859 - Bergstr. 19, Nürnberg - www.hausbrauerei-altstadtthof.de

BIÈRE • BEER • ØL • CERVEZA • ビール • BIRRA • BIER

**TRINKT MEHR BIER!**

BOEHEIM BIERHALLE  
SLOW SMOKED BBQ & BIER  
BRUNNENGASSE 11

BOEHEIM BIER  
U-BAHN LORENZKIRCHE  
BOEHEIM.DE/BIERHALLE

# Grüner Brauhaus in der Comödie Fürth Das fröhlichste Wirtshaus Frankens

Wenn sich ein uriges fränkisches Wirtshaus am Comödien-Platz 1 befindet, dann kann man davon ausgehen, dass es dort stets fröhlich zugeht. Und genau so ist es auch im „Grüner Brauhaus“, das seit seiner Eröffnung im September 2014 zu einem der beliebtesten Lokale ganz Fürths avancierte – und längst nicht mehr „nur“ die Theatergastronomie der berühmten „Comödie Fürth“ darstellt, die unlängst von OB Thomas Jung mit eben jenem Comödien-Platz eine eigene, offizielle Adresse erhalten hat. Das „Grüner Brauhaus“ ist vielmehr an sechs Tagen die Woche (Montag ist Ruhetag!) eine der ersten Anlaufstellen in der gesamten Region für deftig-frische Hausmannskost, wie sie früher gang und gäbe war, in den letzten Jahrzehnten aber leider recht selten geworden ist diesseits und jenseits der Stadtgrenze.



Markenzeichen im „Grüner“: das riesige Brauhaus-Schnitzel.

Brauhaus-Wirt Michael Urban indes legte von Beginn an Wert auf schnörkellose, traditionsreiche fränkische Küchenkultur: Neben Brotzeiten, Braten und dem kaum zu bewältigenden „Brauhaus-Schnitzel“ (das es aber be-

ruhigerweise auch als halbe Portion gibt) stehen stets zahlreiche saisonale Gerichte auf der Wochenkarte. Mittags gibt's zusätzlich immer ein günstiges Tagesangebot, so lange der Vorrat reicht. Und die Spezialitäten aus der Kronfleischküche – Hirn, Leber, Herz oder andere Innereien – locken inzwischen sogar Gäste von weither an, weil derartige Leckerbissen kaum noch aus den Töpfen und Pfannen der einheimischen Gastronomen kommen. Hier aber pflegt man die guten, alten Rezepte wieder – und setzt dennoch voll auf den erfreulichen Trend, dass sämtliche Zutaten von regionalen Anbietern kommen, die allesamt in der umfangreichen Speisekarte aufgeführt werden.

Ein „Brauhaus“ wäre aber kein „Brauhaus“, würde das Bier nicht eine gewichtige Rolle spielen. Natürlich kommt hier das namensgebende Grüner Vollbier aus dem Hahn, das seit seiner Wiedereinführung längst eine schier identitätsstiftende Wir-

kung für die Kleeblattstadt entfaltet hat. Als Alleinstellungsmerkmal wird aber zusätzlich das süffige „Grüner Naturtrüb“ ausgeschenkt, das ausschließlich für dieses Wirtshaus gebraut wird und das dank einer eigenen angefertigten Abfüllanlage in verschiedenen Größen in Karaffen oder Fässchen sogar für zuhause mitgenommen werden kann.

Sonntagvormittag gibt's häufig Live-Musik, Michael Urban veranstaltet außerdem regelmäßig Sonderaktionen wie Ochsen grillen oder „Wabbi-Turniere“, und ab sofort ist bei schönem Wetter auch der schattige Biergarten im Hof geöffnet. Weil oben im Theater

häufig namhafte Stars der gesamten, deutschsprachigen Kabarett- und Comedy-Szene auftreten, kann es darüber hinaus gut sein, dass man dem ein oder anderem Promi begegnet, der es sich nach seinem absolvierten Programm hier gut gehen lässt. Und dass die anderen Hausherrn, Franks Kult-Komiker Volker Heißmann und Martin Rassau, nicht nur pro forma im Lokal vorbeischaun, sondern regelmäßig tatkräftig mit anpacken, wenn Gast- und Nebenraum wieder mal voll besetzt sind, versteht sich im „Grüner Brauhaus“ von selbst. Klar, dass auch diese Tatsache zur Fröhlichkeit beiträgt. ■

## Extra zum Bierfest: Freikarten für „Charleys Tante“ zu gewinnen

Sie gehören zu Frankens beliebtesten Spaßmachern: Volker Heißmann und Martin Rassau albern sich seit vielen Jahren immer wieder in die Herzen des Publikums. In diesem Herbst, vom 12. September bis 7. Oktober, stehen die beiden in ihrer Comödie Fürth im Klassiker „Charleys Tante“ auf der Bühne (siehe Foto). Die „Bierfest Zeitung“ verlost 3 x 2 Karten für die turbulente Verwechslungskomödie, in der einst schon Peter Alexander und Heinz Rühmann in Frauenklamotten schlüpfen. Wenn Sie zwei Tickets gewinnen wollen, dann rufen Sie ab sofort und bis zum 30. Juni die Glücks-Hotline der Comödie unter der Nummer 0137 /



988 00 88\* an. Hinterlassen Sie bitte das Kennwort „Bierfest“, Ihren Namen sowie Ihre Telefonnummer. Die Gewinner werden von uns telefonisch benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, eine Barauszahlung ist nicht möglich. \*(0,50 Euro/Anruf mobil teuer). ■

# Mit dem VGN auf Tour: Die aktuellen Ausflugs-Tipps

Franken ist schön und bietet zahlreiche Freizeitmöglichkeiten. Doch jeder noch so reizvolle Ausflug in unsere wunderbare fränkische Heimat macht mit dem Auto nur halb so viel Spaß, denn ein frisches Seidla lässt sich noch unbeschwerter genießen, wenn man mit VGN-Verkehrsmitteln unterwegs ist: Mit seinen Bussen und Bahnen, kombiniert mit vielen praktischen Freizeittipps, erschließt der Verkehrsverbund Großraum Nürnberg (VGN) seinen Fahr-

gästen zum Glück viele der schönsten Seiten Frankens – bequem, günstig und vor allem vollkommen stressfrei!

Sie gehören zur Ausflugsaison wie Rucksack und Wandertiefel: Die Freizeitbuslinien des Verkehrsverbunds Großraum Nürnberg (VGN). In der Zeit vom 1. Mai bis Allerheiligen fahren sie an Wochenenden und Feiertagen gezielt lohnende Ziele wie Sehenswürdigkeiten und Freizeiteinrichtungen an. Idyllische Landschaften mit traumhaften Ausblicken, Streifzüge durch Natur, Kultur und kulinarische Höhepunkte – all das haben die Freizeitregionen im VGN zu bieten. Für Genuss ohne Reue sorgen die Freizeitbusse, die Fahrgäste sicher und bequem zu den schönsten Ausflugszielen und wieder nach Hause bringen.

So viele Freizeitbusse gab es noch nie: Insgesamt 24 sind in der neuen Saison, unterwegs, vier davon mit Fahrradanhänger. Die Linien hat der VGN bereits im letzten Jahr in Prospekten regional zusammengefasst, um die gute Vernetzung untereinander besonders hervorzuheben. Seit Jahren beliebt sind beispielsweise der „Brauereien-Wander-Express“ und der „Hallerndorfer-Keller-Express“. Aber



auch der „Trubachtal-Express“, der „Aischgründer-Bier-Express“ oder der „Bier- Brotzeit- und Burgen Express“ sind wegen der vielseitigen Wander- und Einkehrmöglichkeiten, Brauereien und Biergärten schon lange bei Ausflüglern geschätzt.

Ein weiteres Plus sind die günstigen Ticketangebote für Gruppen: Den ganzen Tag oder das gesamte Wo-

chenende lang fahren bis zu sechs Personen (davon maximal zwei ab 18 Jahre) für nur 19,10 Euro mit dem TagesTicketPlus durch das gesamte Verbundgebiet. Einen Tag lang, nur Montag bis Freitag ab 9 Uhr, sind gleich bis zu fünf Personen mit dem BayernTicket auf Tour, Einzelreisende für 25 Euro, jede weitere Person zahlt nur sechs Euro. ■



Wirt Michael Urban (r.) mit Küchenchef Detlef Storch.

### Ansbacher Bratwurstführung

**Eine kulinarische Stadtführung mit Genuss und Tradition.**

Erfahren Sie Wissenswertes und Kurioses über die Herstellung der fränkischen Spezialität und die Ansbacher Gastronomietradition. Zum Abschluss der Führung kehren Sie in eine unserer Gaststätten ein, um gebratene oder saure Bratwürste zu verkosten.

**Termine 2017**

- 03. Juni
- 08. Juli
- 12. August
- 09. September
- 07. Oktober
- 11. November
- 02. Dezember

Weitere Termine auf Anfrage!

**Preis:** pro Person: 23,50 €, Kinder unter 12 Jahren: 17,50 €

Im Führungspreis sind inbegriffen: Führung, ein fränkisches „Katzbrot“, das Hauptgericht mit Getränk (Bier, Wein oder Softdrink) sowie ein Bratwurst-Präsent.

**Auskunft und schriftliche Buchung:**  
Amf für Kultur und Tourismus  
Joh.-Seb.-Bach-Platz 1 · 91522 Ansbach  
Tel. 09 81/ 51-243 · [akult@ansbach.de](mailto:akult@ansbach.de) · [www.ansbach.de](http://www.ansbach.de)

## HERZOG

BRAUT- UND ABENDMODEN  
DAS Hochzeitshaus in Herzen der City  
Über 100 Jahre Tradition

Dominic Armbrüster und ihr Team  
freuen sich auf Sie!

Wir bitten um  
Terminvereinbarung.

PRONOVIAS  
Premium Boutiques

HERZOG Braut- und Abendmode  
DOMINIC NÜRNBERG GmbH  
Königstraße 17a · 90402 Nürnberg  
Tel. 0911-22 78 76  
[www.herzogbrautmode.de](http://www.herzogbrautmode.de)

## Hopfen- und Bierstadt Spalt

**Heller Hans:**  
Kaltgehopftes Helles, ein Bier für Liebhaber des feinen Spalter Aromahopfens. Gebraut von Spalter & NBG

Zum Verkosten am Spalter Bierstand

Helles Vollbier:  
Klassiker mit dem typischen, feinherben Spalt-Charakter.

Erlebe die Spalter Bier- und Hopfenkultur  
HopfenBierGut - interaktives, lebendiges  
Museum mit Verkostung! Geöffnet Di - So, 10 - 17 Uhr

www.spalter-bier.de  
www.HopfenBierGut.de  
Museum im Kornhaus Spalt

# Mit Bus und Bahn entspannt durchs Verbundgebiet



**D**ie vielseitigen Wandertipps des VGN in der Metropolregion Nürnberg bieten für jeden Geschmack etwas: Insgesamt 13 Bierwanderungen können unter [www.vgn.de/freizeit](http://www.vgn.de/freizeit) kostenlos bestellt oder heruntergeladen werden.

Und egal, ob man sich für die 9,5 Kilometer lange Bier-Tour zu den Buttenheimer Kellern, einen Ausflug in die „Fränkische“, die Tour zur „Neumarkter Bier-Vielfalt“

zu den vier ortsansässigen Brauereien, allesamt mit schönen Biergärten, den Spaziergang auf den legendären



Kreuzberg bei Hallertendorf oder den inzwischen zum Kult gewordenen „Fünf-Seidla-Steig“ rund um Gräfenberg,

der nächstes Jahr bereits sein 10jähriges Jubiläum feiert, entscheidet: Alle Wanderungen sind leicht

nachvollziehbar und umfanglich erklärt – von der ersten Abzweigung über die vollständige Wegebeschreibung, Wanderskizzen mit Höhenprofil bis hin zum geselligen Einkehrschwung. Und für alle Touren stehen inzwischen auch GPS-Tracks zum Download bereit.

Die praktischen Tipps sind die perfekten Begleiter für einen erlebnisreichen Tag.



## Bierfest-Gewinnspiel MobiCards zu gewinnen!

**Z**um Schluss haben wir noch ein tolles Schmankerl für alle Bierfest-Besucher! Füllen Sie den neben stehenden Coupon aus und kreuzen Sie die richtige Antwort auf unsere Rätselfrage an. Mit etwas Glück gewinnen Sie einen dieser zehn Preise:

**Der 1. bis 3. Preis** ist eine MobiCard für einen Monat freie Fahrt im gesamten VGN-Verbundgebiet, gültig für zwei Erwachsene und bis zu vier Kinder.

**Wichtig:** Werfen Sie den ausgeschnittenen Coupon bitte an einem der fünf Festtage in die Sammelbox an unserem Info-Stand auf dem Bierfest. Die Auslosung der zehn Preise erfolgt unmittelbar nach dem Ende der Veranstaltung am 18. Juni 2017. Alle Gewinner werden baldmöglichst schriftlich (per post oder E-Mail) benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Eine Barauszahlung der Gewinne ist leider nicht möglich.

### Gewinnspiel-Coupon

Wie viele Freizeitlinien bietet der Verkehrsverbund Großraum Nürnberg (VGN)?

A: 14  B: 24  C: 9

Name: .....

Adresse .....

E-Mail .....

Bitte die richtige Antwort ankreuzen, Coupon vollständig ausfüllen, abtrennen und bis Sonntag, 18. Juni 2017, 18 Uhr in die Box am Info-Stand einwerfen. Viel Glück!



### VGN-Freizeitlinien 2017

- 107/108** Freizeitlinien im Fränkischen Weinland I  
Mainschleifen-Express: Kitzingen – Volkach  
Dorfschätze-Express: Iphofen – Pfrichsstadt
- 109/110** Freizeitlinien im Fränkischen Weinland II  
Bocksbeutel-Express I: Iphofen – Uffenheim  
Bocksbeutel-Express II: Bad Windsheim – Markt Bibart
- 127** Aischgründer-Bier-Express  
Neustadt a. d. Aisch – Uehlfeld – Höchstädt a. d. Aisch
- 229/205/308** Freizeitlinien in der Fränkischen Schweiz I  
Trobachtal-Express: Gräfenberg – Gollwinsten  
Wildpark-Express: Ebermannstadt – Egloffstein  
Wiesental-Express: Pegnitz – Ebermannstadt
- 230/205/343** Freizeitlinien in der Fränkischen Schweiz II  
Brauereien-Wander-Express: Ebermannstadt – Hoffeld/Breitenleisau  
Hallertendorfer-Keller-Express: Forchheim – Willersdorf/Schneid  
Bier-, Brotzeit- u. Burgen-Express: Neuhaus a. d. Peg. – Waischenfeld
- 329/368** Freizeitlinien im Fichtelgebirge  
• Bayreuth – Goldkronach – Bad Berneck – Bischofsgrün – Fichtelberg  
• Wolfenberg – Warmensteinach – Fichtelberg – Mehlmühl – Bischofsgrün
- 308/446** Freizeitlinien in der FrankenPfalz  
Auerbacher-Erz-Express: Neuhaus a. d. Peg. – Pegnitz  
FrankenPfalz-Express: Hersbruck (r. d. Peg.) – Königstein
- 454/479/520** Freizeitlinien in der Oberpfalz  
Vils-Express: ⚡ Amberg – Schmidmühlen  
Burgland-Express: Sulzbach-Rosenberg – Hartmannshof  
Kanal-Alt-Express: ⚡ Neumarkt i. d. OPf. – Dietfurt
- 600/533/683/698** Freizeitlinien im Fränkischen Seenland  
Brombachsee-Express: Rott – Emdersdorf  
Rothsee-Express: Allersberg – Heideck  
Alt-Express: Gunzenhausen – Wald – Muhr am See  
Kleiner-Brombachsee-Express: Gunzenhausen – Absberg – Emdersdorf
- 636** Gredl-Express  
Hilpoltstein – Thalmassing – Gredl ⚡
- 990** Steigerwald-Express  
• Hirschaid – Frensdorf – Pommersfelden – Schlüsselberg ⚡  
• Bamberg – Burgbrunn – Ebnach ⚡

⚡ mit Zusatzhänger für Fahrräder

[www.vgn.de/freizeitlinien](http://www.vgn.de/freizeitlinien)



## „Auf ins Freizeitvergnügen!“

Wandern, Radeln, Einkehren – jede Menge Ausflugsziele, Feste und Sehenswürdigkeiten: 15.100 km² Verbundgebiet warten auf Sie. Freuen Sie sich auf schöne Erlebnisse mit den VGN-Freizeitlinien oder den neuen VGN-Freizeitipps!



### MobiCard

MobiCard, 31 Tage ab 9 Uhr

- am Wochenende rund um die Uhr gültig
- bis zu 6 Personen (max. 2 ab 16 Jahre) und 1 Hund
- 2 Fahrräder anstelle von 2 Personen
- übertragbar

verbundweit  
**98,-**  
€

### TagesTicket

**PLUS**

### TagesTicket Plus

- bis zu 6 Personen (max. 2 ab 16 Jahre)
- Mitnahme ganztags
- Fahrräder anstelle von Personen
- 1 Hund
- Tag oder Wochenende gültig

verbundweit  
**19,10**  
€

Erhältlich im VAG- und DB-Fahrkartenautomaten, bei den VGN-Verkaufsstellen oder im VGN Onlineshop unter [shop.vgn.de](http://shop.vgn.de)



Verkehrsverbund Großraum Nürnberg

[www.vgn.de/freizeit](http://www.vgn.de/freizeit)