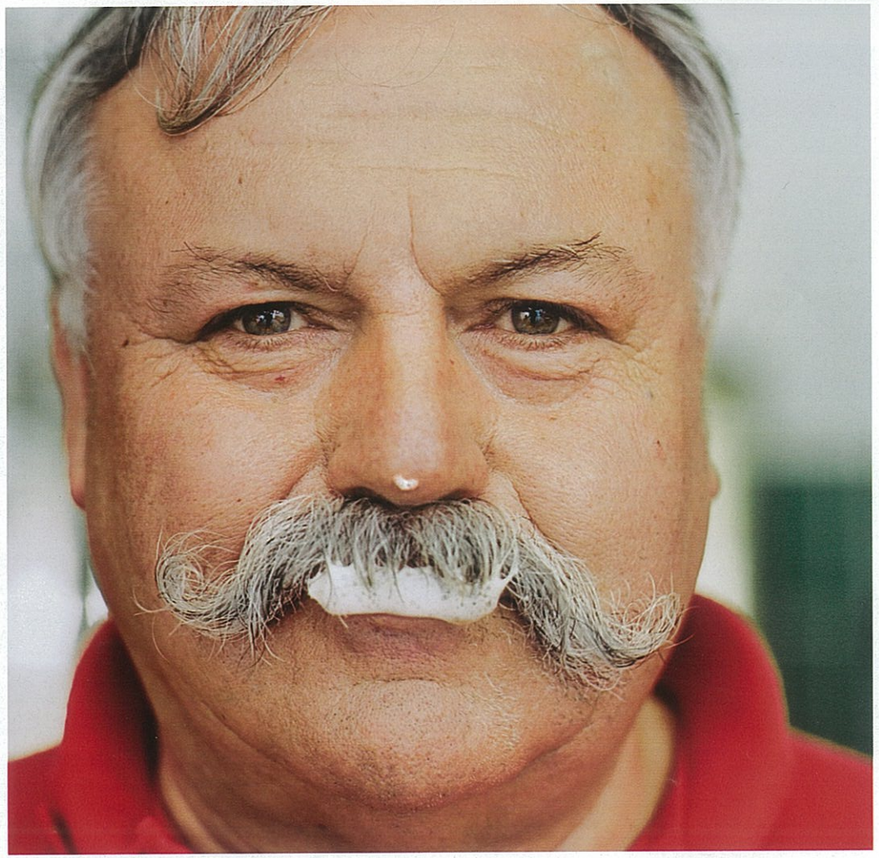
Ein gutes Bier muss „maulieren“, sagt man in Oberfranken. Und das tut es bei Braumeister Fritz Hebendanz aus Forchheim (re.). Auch schäumen muss es, wie im Bierkeller Lieberth

Serie
DEUTSCHLAND NEU ENTDECKEN Teil 6



GLAUBE, LIEBE, HOPFEN

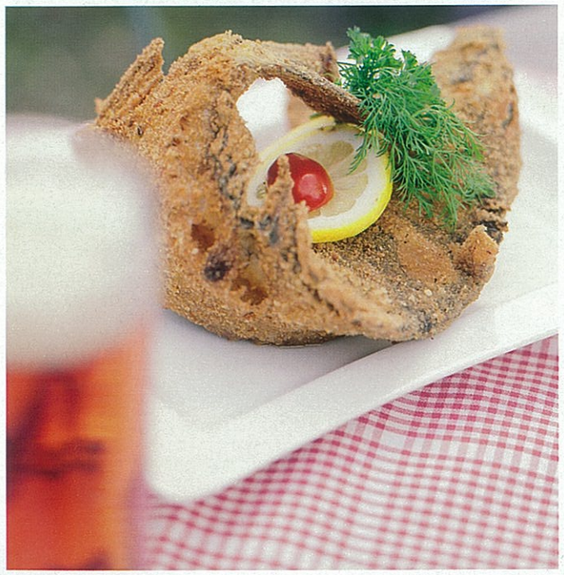
Bier gehört in Oberfranken zum Leben wie der Schaum zum Humpen. Fast jedes Dorf kultiviert seine spezielle Sorte, und selbst der Herr Pfarrer hält das Wirtshaus für „ein Geschenk des Himmels“. Die Orte hier zeigen Charakter – genau wie ihr ureigenes Gebräu. Dabei muss man sich diese Landschaft gar nicht schön trinken: Sie ist es von Natur aus

VON **MICHAEL DIETRICH** (TEXT) UND **DAGMAR SCHWELLE** (FOTOS)

AUF BÄNKEN IM BIERHIMMEL

dieser Köstlichkeit braut, heißt Edmund Fößel, ist 80 Jahre alt, trägt eine kurze Lederhose, und über einem Bäuchlein spannt eine Weste. Wo – in aller Welt – hat er das Bierbrauen gelernt? „Mei', des übernimmt man doch." Der Betrieb sei ja seit Ewigkeiten in Familienbesitz. „Schreiben 'S: seit tausend Jahren." Wie lange? „Naja, schreiben 'S: „So um die tausend Jahre, genauere Nachforschungen gingen ins Leere." Eigentlich sollte sein Bruder das Wirtshaus „Välta" und die Brauerei übernehmen. Weil der aber früh gestorben ist, musste Edmund ran. „Mein Traumberuf war das nicht", sagt er und hebt seinen Kopf, „für mich als gelernten Schlosser!"

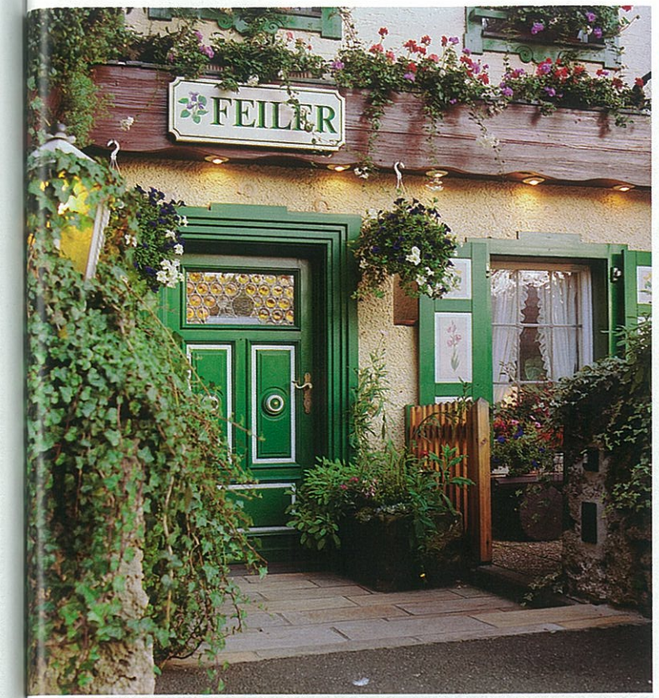
BEVOR WIR ZUM BRAUHÄUSCHEN GEHEN, fragt Fößel seine Gäste: „Wollt's ihr no a Seidla?" Die vier nicken. Der Wirt lässt Bier in Gläser zischen, im Saal nebenan deckt seine Tochter Waltraut ein für „eine kleine Leich", eine Trauerfeier im Familienkreis. Soweit alles bestens versorgt, wir können los. In der Brauerei, nur ein paar Schritte entfernt, steigt Fößel neben einem Stapel Holz eine Leiter empor, ich hinterher. Oben stehen wir in der Vergangenheit: Vor uns liegt ein „Kühlschiff", ein flaches, offenes Becken, acht mal drei Meter groß, in dem Fößel seinen heißen Malzsud erkalten lässt. „Macht heute fast keiner mehr, weil 's sagen, die Hühner könnten einischeißen. Aber meine Viecher haben hier Hausverbot." Einziger Nachteil der Uralt-Methode: Weil es nicht pasteurisiert – also erhitzt – wird, ist Fößels Bier höchstens sechs Wochen haltbar. Was ihn jedoch nicht stört, „weil, nach einem Monat sind meine Fässer eh ausg'soffen". Dafür verduften fast alle unerwünschten Geruchsstoffe bei dem leichten Wind, der hier durch die Holzmarkisen streicht, außerdem kühlt der Sud auf natürlichem Wege langsam ab. Meisterlich von kleinen Winzerbetrieben gekelterte Weine finden sich in allen Anbaugebieten Europas und in Übersee. Handwerklich in geringen Mengen gebraute Biere von Spitzenqualität gibt es in solch überraschender Artenvielfalt nur noch in der Region um Bamberg – weltweit. In einem Umkreis von gerade einmal 80 Kilometern tischen 200 private, winzige bis mittelgroße Brauereien noch Produkte von ganz eigenem Charakter auf. Etwa das ungespundete, also offen vergorene und somit kohlensäurearme Bier. Oder das Bamberger Rauchbier, dessen Grünmalz nach alter Tradition über Holzfeuer getrocknet wird – gedarrt, wie die Brauer sagen.

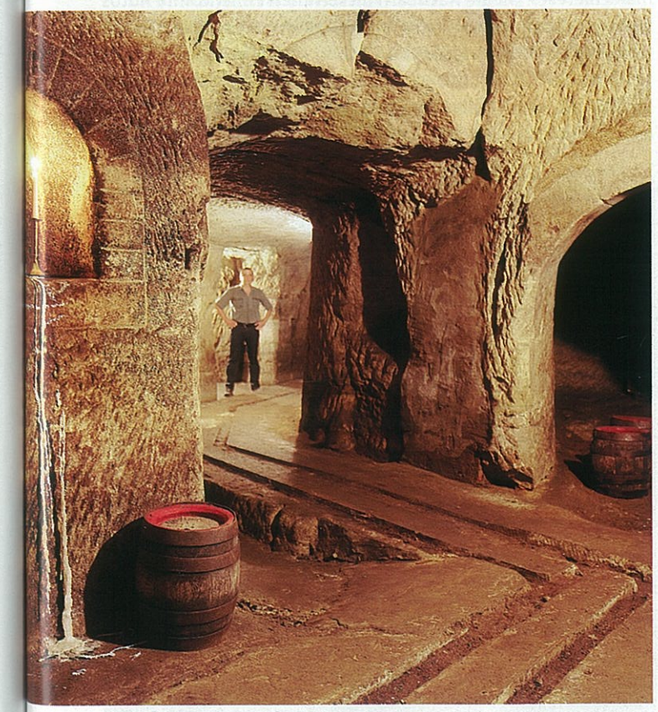


Gebackener Karpfen zum „Seidla" Bier – Fasten geht anders

Die Natur im Frankenland berauscht auch ohne vorheriges Wirtshaus-Doping: Wildbäche und träge Flüsse mäandern durch die Hügellandschaft, 170 Burgen erheben sich über ihr, dazu Felsabstürze, dass es einem schwindlig werden kann. Die Dörfer sind wie mit leichter Hand über das weite Land verstreut. Allerorts servieren die Kellnerinnen im Dirndl regionale Spezialitäten, mal grundsolide, mal raffiniert zubereitete. Lockstoffe, die Wanderer, Radfahrer und Kraxler allzu leicht vom Pfad abbringen können, etwa vom 517 Kilometer langen Frankenweg oder den mehr als 5000 Kletterrouten durch die rauen und grauen Kalk- und Dolomitfelsen der Mittelgebirgslandschaft.

Ich aber bleibe auf meiner Brauereiroute und starte heute in Buttenheim, einem Ort zwischen Bamberg und Forchheim, im Herzen der Region. Beheimatet ist dort die Brauerei „St. Georgen" der Familie Modschiedler, gegründet 1624. Die Kirche läutet den Mittag ein, und die holzgetäfelte Wirtsstube der Gaststätte füllt sich. Der Herr Pfarrer betritt den Raum und grüßt. Neben mir, am blankgescheuerten Ahorntisch, ist noch Platz. Er stellt sich vor: „Seel mein Name." Günther Seel, 43, ist ein rundlicher Mann mit Brille und glänzenden Wangen. Satt und zufrieden wirkt er und ▸





In Oberfranken machen Bier und Landschaft selig – beim Blick über Bambergs Skyline vom „Spezialkeller" aus (o. re.), in gemütlichen Hotels wie dem „Feiler" in Muggendorf (o. li.), dem uralten Felsenkeller in Forchheim (u. li.) und einer Natur wie dem Wiesenttal

In der Wunderburg in Bamberg residiert das Brauhaus Mahr mit seiner holzgetäfelten Gaststube, für viele gilt sie als die schönste der Stadt. Gezapft wird hier von früh bis spät

KUNST AM BRÄU

EHRLICH GESAGT: DIESE RECHERCHE hätte weniger gründlich ausfallen können. Doch weil ich meine Arbeit nun einmal ernst nehme, bin ich auf Weg zu meiner zehnten Bierprobe – binnen einer Woche. Gerade durchquere ich ein stilles Tal voller Sonnenblumen. Karpfenteiche glitzern im Morgenlicht, sattgrüne Eichen und Buchen wachsen auf den Höhen, und auf kleinen Parzellen sprießen Roggen, Gerste und Hafer. Eine sanfte Brise schiebt Wattewölkchen meinem Ziel entgegen: Appendorf, zwölf Kilometer nordwestlich vom oberfränkischen Bamberg, 200 Einwohner, ein Wirtshaus, eine Brauerei.

Es ist zehn Uhr in der Frühe, am Stammtisch hocken vier Mittfünfziger über ihren Humpen. Sie beobachten mich, den Fremden am Nebentisch mit seinem Stift und dem Notizblock. Wie ich meinen Seidel mit der bernsteinfarbenen Flüssigkeit und der dicken weißen Schaumhaube an die Lippen führe, ihn auf einen Zug halb leere, wie meine Augen erst staunen, dann strahlen, wie ich das Glas schließlich voller Respekt auf den Resopaltisch sinken lasse. Nein, diesen Schluck, den vergesse ich mein Leben lang nicht. Wundersam weich füllte er meinen Mund und passierte, hopfenherb und extrem gehaltvoll, meinen Gaumen. Das beste Bier, das ich jemals getrunken hatte. Der Mann, der pro Jahr 300 Hektoliter ▸

Das Bamberger Bier kommt mit Pferdestärken auf den Markt

Ob die Wallfahrt der Kapelle zum Heiligen Kreuz gilt (o. re.) oder doch dem Biergarten davor (u. re.), ist am Hallerndorfer Kreuzberg nicht immer ganz ausgemacht. Klar ist, dass in Oberfranken Kirche und Braukunst von jeher eine enge Bindung pflegen. Mancher

Pfarrer sorgt bis heute am Stammtisch für die Seelen seiner Schäflein. Doch auch weniger Fromme pilgern ins Brauhaus Fässla (ganz links u.), berauschen sich an der Schönheit des Ailsbachtals (oben) oder kombinieren ihr Bier mit einem Steak vom Hochlandrind

SEELSORGE AM STAMMTISCH

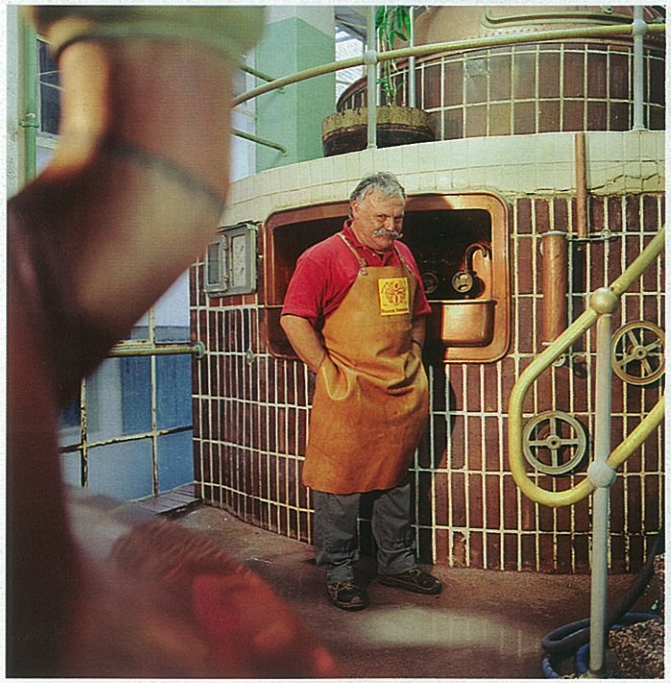
bestellt ein Zigeunerschnitzel und „heute mal ein Spezi", weil es gestern beim Patronatsfest später als gedacht wurde. Seel isst jeden Mittag im Wirtshaus, setzt sich zu seinen Schäfchen, die ihm „meist nur hier" ihre Sorgen anvertrauen. „Wirtschaften", sagt Seel, „sind Geschenke des Himmels." Buttenheim hat 3000 Einwohner, sonntags ist die Kirche voll, 300, 400 Gläubige. Nach dem Gottesdienst tragen die Frauen den Segen zum heimischen Herd, die Männer an den Stammtisch.

BIER UND KIRCHE WAREN SCHON IMMER eng miteinander verbandelt, gingen nach der Christianisierung im sechsten und siebten Jahrhundert einen Bund fürs Leben ein. Mönche brauten das nahrhafte Getränk, um damit die Fastenzeit etwas erträglicher zu gestalten. Segensreich war in diesem Zusammenhang ein Freibrief aus Rom: „Liquida non frangunt ieiunium" – Flüssiges bricht Fasten nicht.

Kein Wunder, dass sich besonders Ordensbrüder beseelt der Verfeinerung des „flüssigen Brots" widmeten. Unter der Zugabe von Hopfen schufen Mönche im Laufe der Jahrhunderte schließlich die Grundlage für den heutigen Geschmack des Gerstensaftes. Derart köstliches Bier wurde nicht mehr umsonst an Pilger ausgeschenkt, sondern in Klosterschänken verkauft.

Wenn der Buttenheimer Pfarrer Seel durch Oberfranken reist, dann führt ihn sein mittäglicher Gang – ganz der Tradition verpflichtet – in die unmittelbare Umgebung von Dorfkirchen: „Dort bekomme ich das örtlich gebraute Bier und fast immer das beste Essen." Erst recht in der Nähe von Wallfahrtskirchen, um die sich oft ganze Biergärten-Landschaften scharen. Direkt am Hallerndorfer Kreuzberg zum Beispiel, südwestlich von Buttenheim, führt der berühmte Jakobsweg vorbei. An den Wochenenden pilgern hunderte Menschen zur mehr als 500 Jahre alten Kapelle „Zum Heiligen Kreuz", bleiben etwa hundert Meter davor stehen, schwenken nach links ab in Richtung Zapfhähne und Bierseidel und lassen sich beim Rittmayer, beim Lieberth oder beim Friedel nieder. Die Familie freut sich auf den Tag des Herrn. Die Erwachsenen trinken und ratschen, und die Kinder toben – „in den Kellern". Eigentlich müsste es „auf den Kellern" heißen, auf jenen in den Berg getriebenen Felshöhlen, in denen die Brauer ihre Fässer lagerten, als es noch keine Kältemaschinen gab. Über diesen etwa zehn Grad kühlen Bierbunkern pflanzten sie Buchen, Kastanien und Linden, stellten Tische und Bänke darunter und schenkten ihren Gästen Bier ein. Heute stehen die meisten Keller leer, die Ausflugsziele aber blieben erhalten. Wie auch die Sitte, dass hier jeder seine Brotzeit selbst mitbringen darf.

Heute ist Mittwoch, ein höllisch heißer Tag. Die zwei Kilometer von Hallerndorf herauf zum Kreuzberg kommen mir vor, als stecke mir schon der ganze Pilgerweg bis nach Santiago de Compostela in den Knochen. Auch die Margeriten auf den Wiesen und der Raps auf den Feldern lassen den Kopf hängen, selbst Kirsch- und Zwetschgenbäume scheinen unter der Hitze zu leiden. Krähen staksen müde über die Äcker. Weiter den Berg hinauf. Noch einen Kilometer, noch 500, noch 200 Meter, schon höre ich oben ein Kirchturmglöckchen in den Himmel läuten und – erste Stimmen. Meine Wallfahrt endet in „Friedels Keller" an einem Tisch mit Einheimischen. Zwei Züge, und der Durst ist fast gelöscht. Ein wunderbar würziges, dunkelbraunes Bier. Ob ich bei der Hitze zu Fuß marschiert sei? Meine Nachbarn nicken anerkennend, ihre Autos stehen auf dem nahen Parkplatz. Ich gebe eine Runde aus. Die Gläser krachen gegeneinander, Schaum schwappt auf den Tisch. Ich stoße mit Lehrern an, wie sich herausstellt, die „heute einmal nicht korrigieren" wollen. Da dieser Berufsstand andererseits immer im Dienst ist, bitte ich um Nachhilfe. Also: Wir trinken hier



Fritz Hebendanz braut Bier „von Hand" und mit Naturhopfen

oben unfiltriertes, ernährungsphysiologisch wertvolles Zwickelbier, das der Braumeister früher direkt nach der Gärung über den „Zwickelhahn" aus dem Fass probierte. Damals, Anfang der sechziger Jahre, als es „noch völlig normal war, sieben bis acht Biere zu trinken. Die Promillegrenze lag ja bei 1,5" – damals, als Alkoholkontrollen so selten wie eine Sonnenfinsternis vorkamen.

WER DEN FÜHRERSCHEIN NICHT VERLIEREN und den Geschmacksreichtum trotzdem voll auskosten möchte, der sucht sich die barocken Schönheiten Bamberg oder Forchheim als Basislager aus. Allein in Bamberg residieren neun verschiedene Brauereigaststätten, in Forchheim immerhin noch vier. Aber: Forchheim hat den Kellerwald als Start und Ziel eines eineinhalbstündigen Pilgerweges zur St.-Anna-Kirche in Weilersbach mit vierundzwanzig (!) Kellerwirtschaften. An jedem schönen Wochenende wird's hier eng; der Ausnahmezustand tritt jährlich Ende Juli ein, wenn mehr als 100 000 Bierliebhaber das zehntägige Annafest feiern.

Ein Kritiker der Zeitschrift „Von und für Franken" belegt bereits 1792 die Trinkfreude der Einwohner: „Ein gewisser Hang zum Wohlleben, die Güte und Stärke des Bieres, die Felsenkeller, die … den ganzen Sommer besucht werden, sodaß dort ein ewiges Schmausen und Zechen herkömmlich ist – sind vielleicht eine Hauptschwäche … der Bürger." Ein weiterer vermutet: „Aufgrund der Fruchtbarkeit der Böden hätten die Forchheimer zu viel mehr Wohlstand gelangen können, würden sie nicht so oft auf ihren Kellern hocken."

Bürgermeister von Forchheim ist Franz Stumpf, ein kleiner, heiterer Mann, gelernter Jurist und Bierkutscher aus Leidenschaft. Noch heute fährt er ein-, zweimal pro Woche Fässer und Kisten aus. Nicht auf Stimmenfang, seine Fracht ist Buttenheimer Bier, und das würden die meisten Forchheimer nie im Leben trinken. Ihm aber macht es Spaß, mit dem Lkw seinen Beritt abzufahren und beim Abladen mit den Leuten zu plaudern.

Als Verfechter der bayerischen Brauereikultur fürchtet er, dass mit dem Kampf gegen den Missbrauch von Alkohol auch der Genuss des Gerstensaftes diskriminiert wird, indem, wie er sich schaudernd vorstellt, „auf dem Etikett aufgedruckt wird: Bier macht süchtig und schadet Ihrer Gesundheit". Doch seine wahren Horrorvisionen sind noch weit schlimmer: ein Bierverbot in öffentlichen Räumen. Und dass er das Annafest eines Tages mit den Worten einläuten muss: „Wasser marsch!"