

Wolfgang Benkhardt



Der Zoigl

Bierkult aus der Oberpfalz



80 Zoigl-Wirtschaften
im direkten Vergleich

Wolfgang Benkhardt

Der Zoigl

Bierkult aus der Oberpfalz



BUCH & KUNSTVERLAG OBERPFALZ

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.



Mit diesem QR-Code können die Schanktermine der Zoiglstuben im Oberpfälzer Wald aus dem Internet heruntergeladen werden (www.zoiglinfo.de); der Zoiglkalender kann auch kostenlos bei den Tourismuszentren im Oberpfälzer Wald angefordert werden, Tel. 09602/791050 und E-Mail tourismus@neustadt.de (Landkreis Neustadt a. d. Waldnaab) oder Tel. 09631/88223 und E-Mail tourismus@tirschenreuth.de (Landkreis Tirschenreuth)

© 2013 Buch & Kunstverlag Oberpfalz

Mühlgasse 2, 92224 Amberg

www.buch-und-kunstverlag.de

Erweiterter und aktualisierter Nachdruck der Ausgabe von 2009

Druck: Spintler Druck und Verlag, Weiden

ISBN: 978-3-935719-92-6

Foto Titelseite: Popp Ingrid

Fotos Umschlagrückseite: Archiv Kramer-Wolf und Stadtarchiv Nürnberg

Oberpfälzer „Wirtschaftswunder“

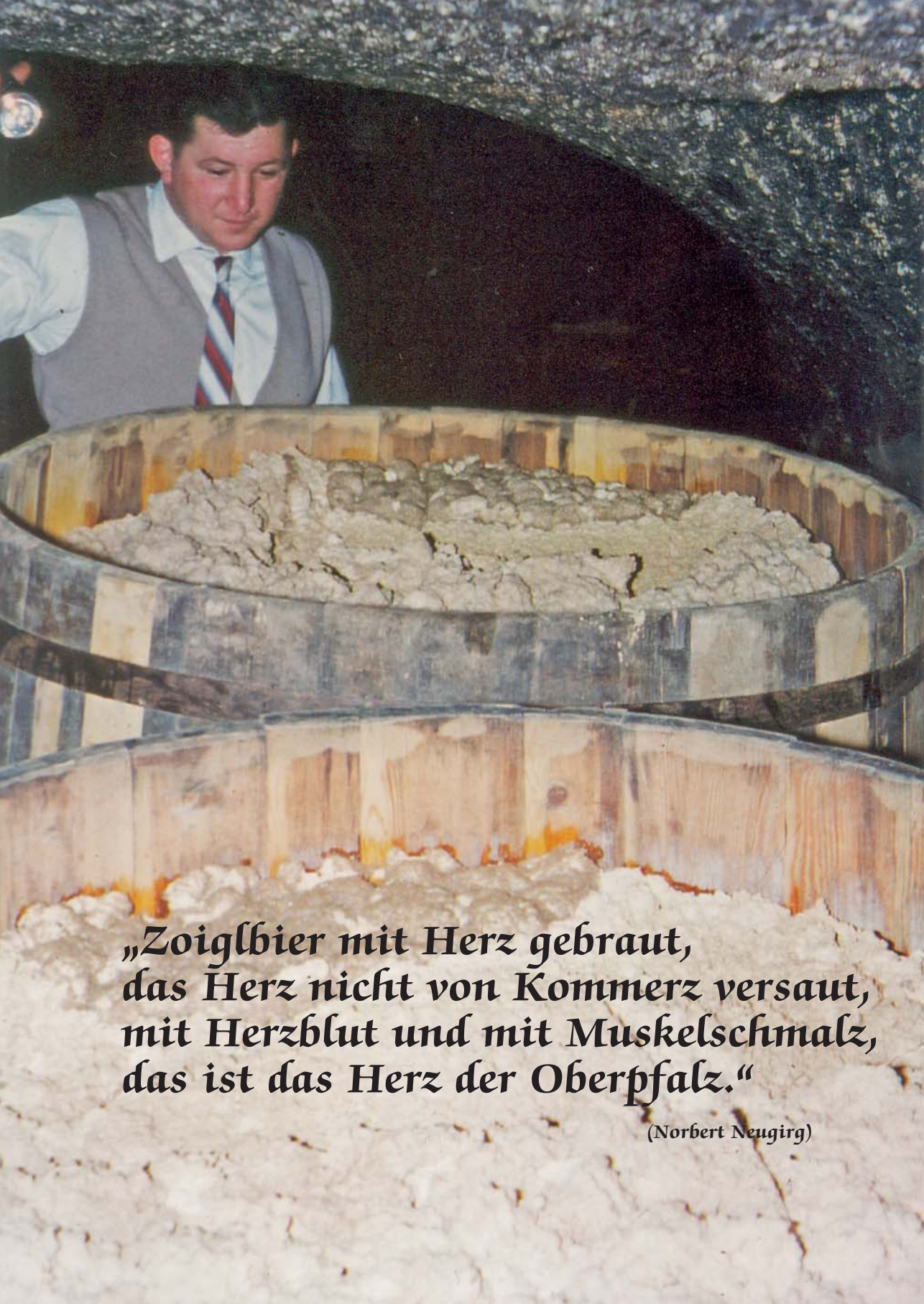
Irgendwie muss der Zoigl ein Zaubertrank sein. Wie wäre es sonst zu erklären, dass dieses Bier im Nu alle Standesunterschiede wegschwemmt und der „G'studierte“ beim Plausch mit dem Arbeiter schon nach dem ersten Schluck zum vertrauten Du übergeht? Wie wäre es sonst möglich, dass die eher zurückhaltenden Oberpfälzer plötzlich unternehmerischen Mut entwickeln und eine Schankstube nach der anderen eröffnen? Und wie wäre es sonst zu begründen, dass sogar aus dem Ausland Journalisten, Kamerateams und Biertouristen anreisen, um das Geheimnis, das unter dem Schaumhäubchen des „magic brown beer“ versteckt ist, zu ergründen? Nein, nein, man muss kein Sterndeuter sein, um zu erkennen, dass Zoigl mehr als „nur“ Bier ist.

Aber was macht den Zoigl zu etwas ganz Besonderem? Das Buch versucht, diese Frage zu beantworten, indem es in den Schankstuben nach den Traditionen und Wurzeln des Oberpfälzer Bierkults sucht. Dabei stößt man auf erstaunliche Dinge und witzige Geschichten. Über den Zoigl urteilen kann nur der, der ihn erlebt hat. Das Buch lädt dazu ein, den Oberpfälzer Sternzeichen zu folgen, in irligen Stuben nette Menschen und ungewöhnliche Originale zu treffen, gemütlich Brotzeit zu machen, kurzum: richtige Sternstunden traditioneller Gastlichkeit im Nordosten Bayerns zu erleben.

Die Kapitel weisen Bierliebhabern den Weg zum ganz persönlichen Lieblingszoigl. Für alle anderen soll das Buch einfach eine informative und amüsante Lektüre über ein kerniges Original aus dem Oberpfälzer Wald sein.

Wolfgang Benkhardt





**„Zoiglbia mit Herz gebraut,
das Herz nicht von Kommerz versaut,
mit Herzblut und mit Muskelschmalz,
das ist das Herz der Oberpfalz.“**

(Norbert Neugirg)

Inhaltsverzeichnis

Vorwort Oberpfälzer „Wirtschaftswunder“	5
Prolog	9
Ein Oberpfälzer Zaubertrank	10
Zehn Zoiglregeln	11
Bierverhunzer und Teufelsbrauer	13
Hausbrauer gehen in den Untergrund	25
Hopfen, Malz und ganz viel Herzblut	43
„Eschawo“ die Zoigl-Hauptstadt	57
Neuhaus bleibt beim Bier selbstständig	71
Falkenberger Zoigl im Zeichen der Burg	87
Mitterteicher Braurecht so alt wie Reinheitsgebot	99
Eslarner Bier rettet Oberpfälzer Rebhühner	107
„Sternstunden“ ohne Sudhaus und Gärbottich	115
Wie Nikolaus den Zoigl brachte	133
Zoigl-Knigge für Anfänger	146
Zoiglzeichen strahlt auch im Allgäu	147
Zoigltradition aus der Frankenpfalz	149
Auch „Seine Exzellenz“ serviert Zoigl	155
Die Suche nach einer guten Stube	175
Alle Zoigl-Wirtschaften auf einen Blick	182
Überzoigt ... oder Ansichten eines Säufers	190
Das Allerletzte	191
Quellenverzeichnis/Bildnachweis	192

Links ist der „Schaffermeisl“, ein Zoigl-Original früherer Jahre, im Felsenkeller des Schafferhofs zu sehen. Der Schankstern oben stammt vom „Gloser“, einer kultigen Zoiglstube in Windischeschenbach.



Knapp zehn Meter unter dem Marktplatz von Neuhaus bei Windischeschenbach reift das Bier bei Tobias Bergler (links) in einem alten Felsenkeller heran. Die „Schneckerln“, die sich bei der offenen Gärung auf der Oberfläche bilden, lassen das Herz eines jeden Hausbrauers höherschlagen.

Prolog

Im bayerischen nahen Osten,
wo sonst bloß Rindviecher verrosten,
weil sie in der Milch ersaufen,
die die Bauern nicht verkaufen,
hält sich – zäh wie Kuhstallstreu –
nebst der Milch noch ein Gebräu,
das man am Geschmack erkennt,
welcher es von Kuhmilch trennt
und das man den „Zoigl“ nennt.

Der Zoigl ist Kommunbraubier,
der als altes Elixier
in Kommunbrauhäusern angerührt,
seit 1400 dazu führt,
dass ihn – gleich, was drinnen schwimmt –
die Menschheit arglos zu sich nimmt
und heutzutage mehr drauf brennt
als auf die Milch, die permanent,
kostenlos und ungeniert
durchs Güllefass vergossen wird,
was beim Zoigl nie passiert.

Das Zoiglbier hat einen Stern
und man trinkt es so lang gern,
solang der Stern, um den sich's handelt,
sich nicht in einen Stich verwandelt.

Hat der Zoigl einen Stich,
dann hat er nicht mehr viel für sich
und nach Ablauf seiner Fristen
taugt er bloß mehr für Touristen.

Der Zoigl trieft in hoher Dichte
nur so vor Geschichte,
so dass sich schreibende Gestalten
für begnadet und berufen halten,
in Form bedruckter Bücherseiten
ein Geschreibsel zu verbreiten,
von dem sie meinen, dass es eine Ehre
und für die Welt vonnöten wäre.

Ausgemergelte Journalisten,
die beim „Neuen Tag“ ihr Leben fristen,
sind des knappen Lohnes wegen
in Zoiglstuben oft zugegen,
weil sie erstens spekulieren,
dass die Wirte was spendieren,
und zweitens, wenn sie zahlen müssen,
um die kleine Preise wissen.

Es kam dabei – es blieb nicht aus –
irgendwie ein Buch heraus,
das im Lichte der Präsenz
so provinzieller Prominenz
wie Landrat, E.ON und dergleichen,
die fürs Niveau des Buches reichen,
druckfrisch heut' vom Stapel läuft,
auf dass das Volk, das Zoigl säuft,
am andern Morgen wieder klar
lesen kann, wo's vortags war.

Die Oberpfalz trinkt Zoiglbier
und wer es trinkt, wird schön wie wir.

Mög' die Menschheit dieses Buch verkraften,
mög' man den Schreiber nicht verhaften,
mög' der Verlag in Anbetracht verkaufter Massen
den Autor nicht verhungern lassen,
mög' das Zoiglbier trotz allem Treiben
authentisch und im Lande bleiben,
mög' es niemals im Profit versanden
und mög' es nie beim Aldi landen.

Wir wünschen für den Buchverkauf
einen flotten Stapellauf,
dem Zoiglbier stets eine Spur
mehr Verstand als Geldkultur,
so bleibt man seiner Zeit voraus,
es grüßt die „Feierwehr aus Altneihaus“.

(gekürzte Fassung der Rede von Norbert
Neugirg bei der Buchpräsentation 2009)

Ein Oberpfälzer Zaubertrank

Im 21. Jahrhundert sind alle Kleinbrauer nach langem Kampf von großen Bierkonzernen geschluckt worden. In ganz Bayern? Nein! Eine von unbeugsamen Bierrechtlern im Oberpfälzer Wald bevölkerte Region hört im Nordosten Bayerns nicht auf, den großen Betrieben die Stirn zu bieten. Die Leute stellen in ihren Kommunbrauhäusern in Mitterteich, Neuhaus, Windischeschenbach, Falkenberg und Eslarn mit einfachen Methoden in mühevoller handwerklicher Arbeit weiter ihren Zoigl her und machen damit den großen Brauereien das Leben schwer ...



Mitterteich



Neuhaus



Windischeschenbach



Falkenberg



Eslarn



Die zehn wichtigsten Regeln für den Besuch einer Zoiglstube

- ① Verwende beim Zoigl nie den Artikel „das“. Es heißt der Zoigl. Wer „das Zoigl“ sagt, entlarvt sich als Kulturbanause und riskiert, saures Bier serviert zu bekommen.
- ② Die richtige Anrede lautet immer du oder ihr, umgangssprachlich manchmal auch „iatz“. Alle gesellschaftlichen Unterschiede sind mit dem ersten Schluck weggespült.
- ③ Versuche nie, vorher Plätze telefonisch zu reservieren. Das geht nicht. Es ist auch absolut unüblich, dem Wirt mitzuteilen, dass du einen Tisch für sechs Personen suchst. In den meisten Stuben wirst du nur ein mitleidiges Lächeln ernten. So viele freie Plätze an einem Tisch gibt es selten.
- ④ Setze dich nie allein an einen freien Tisch. Erstens gibt es den in einer guten Zoiglwirtschaft gar nicht und zweitens würden die anderen Gäste dies so deuten, dass du dich selbst für etwas Besseres hältst. Geschlossene Gesellschaften sind beim Zoigl tabu.
- ⑤ Bestelle zu Tellersulz, Presssack mit Musik, Gselchtem und ähnlichen Brotzeiten nie Ketchup. Das würde einem Entweihen der Oberpfälzer Wirtshauskultur gleichkommen.
- ⑥ Reagiere nicht beleidigt, wenn dir der Wirt einen Pfief anbietet. Das heißt nur, dass er bereit ist, in dein Seidel auch einen großzügig abgeschätzten Schoppen einzufüllen.
- ⑦ Frage nie danach, ob der Wirt auch dieses oder jenes Industriebier ausschenkt. Du wirst mit Sicherheit rausfliegen.
- ⑧ Versuche nie, mit EC-Karte oder einer anderen bargeldlosen Methode zu zahlen. Erstens sind Getränke und Brotzeiten so billig, dass sich das nicht lohnt, und zweitens kommt Plastikgeld in einer Zoiglstube einem Gesetzesverstoß gleich.
- ⑨ Denke immer daran, dass im Kommunbier keine künstlichen Stoffe sind, die es lange haltbar machen. Wer zum Zoigl geht, hat also die moralische Verpflichtung, dem Wirt beim Vernichten seines Gebräus zu helfen. Es wird dir keiner übel nehmen, wenn du mehr trinkst, als du eigentlich verträgst.
- ⑩ Frage vor dem Besuch in einer Zoiglstube nie den Arzt oder Apotheker um Rat. Sie werden mit Sicherheit davon abraten, weil sie Angst haben, selbst keinen Platz mehr zu ergattern.



Bierverfunzer und Teufelsbrauer

Geschichte des Oberpfälzer Zoigl

Der echte Zoigl ist ein naturtrübes, untergäriges und unfiltriertes Bier, das nach alten Braumethoden ohne Pasteurisierung oder gar künstliche Zusatzstoffe, die das Bier haltbarer machen, nach dem Bayerischen Reinheitsgebot hergestellt wird. Zu Hause ist er im Oberpfälzer Wald. Die Brauhäuser, in denen dort die Würze für den Gerstensaft gekocht und gehopft wird, ähneln mehr Biermuseen denn modernen Wirtschaftsbetrieben. Die Arbeitsabläufe sind noch so wie vor hundert Jahren. Uralt ist auch die Tradition, dass der Sud schon nach einem Tag die gemeinschaftliche Brauerei verlässt. Um die Gärung und Reife kümmern sich die Bierrechtler in den eigenen Kellern selbst. Das führt dazu, dass jeder Zoigl ein bisschen anders schmeckt. Wenn das Bier reif ist, hängen die brauberechtigten Bürger einen Stern, einen Buschen oder ein anderes Schankzeichen vor die Tür. Sie zeigen damit an, dass sie frisches Bier zapfen. Von diesem „Zeigel“ leitet sich auch der Name der regionalen Spezialität ab.

Im Oberpfälzer Zoigl steckte schon immer viel Herzblut. In Eschenbach brachten Frauen die im Kommunbrauhaus gekochte Würze sogar zu Fuß in Buckelkraxen zu den Gärkellern.



In vielen Orten zeigte der Bierstern nicht nur den Ausschank, sondern wie dieses alte Schankzeichen aus der Stadt Eschenbach auch das Handwerk des Hausbesitzers an. Der Zoiglstern des Lenzerschmieds hängt heute im Taubenschusterhaus.

Diese Abstammung ist ein wichtiger Hinweis darauf, was den neu entfachten Oberpfälzer Kult wirklich ausmacht. Zoigl lässt sich nicht auf Bier reduzieren. Daran ändert auch nichts, dass viele Brauereien mittlerweile unfiltriertes helles, bernsteinfarbenes oder dunkles Bier als Zoigl in Flaschen und Fässer abfüllen und damit in Wirtshäusern und Getränkemarkten gute Geschäfte machen. Sicher,

der Gerstensaft ist das Wichtigste. Ohne die deftigen Hausmacherbrotzeiten, die urigen Stuben, die Originale an den Tresen und Tischen, die Geselligkeit sowie das einzigartige Preis-Leistungs-Verhältnis wäre Zoigl jedoch ein durchaus hochwertiges, aber doch ganz normales Keller- oder Zwickelbier. Erst das Drumherum macht das Getränk aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe zum Kult. So wie die Südtiroler im Herbst zum Törggelen und die Österreicher zum Heurigen gehen, um jungen Wein zu verkosten, so gehen die Oberpfälzer zum Zoigl, um das frische Bier zu probieren.

Na ja, probieren ist eigentlich nicht ganz richtig. Die Bayern an sich und die Oberpfälzer im Besonderen sind sehr hartnäckig, standfest und haben Sitzfleisch. Manch einer ist so schnell nicht wieder zum Gehen zu bewegen, wenn er erst einmal hockt. So endete der Zoigl in einem Haus erst, wenn das letzte Fass leer war. Anschließend ging es oft gleich beim Nachbarn weiter.

Auch heute noch wechseln sich die Wirte ab. Allerdings schenkt ein Brauer meist nicht mehr wie früher drei, vier Wochen lang Bier aus, sondern nur mehr drei, vier Tage. Dafür kommt das Bierkarussell nicht mehr zur Ruhe. Es gibt den Hopfentrank dank moderner Kühltechnik und Lagerhaltung das ganze Jahr, was die Herzen vieler Bierliebhaber höherschlagen lässt.

Hungrig geht vom Zoigl keiner nach Hause. Zum selbst gebrauten Bier gibt es, wie hier bei Hermine Popp vom „Gloser“, deftige Hausmacherbrotzeiten.

Deftige Brotzeiten und historische Häuser

Typisch für den Zoigl sind auch die deftigen Hausmacherbrotzeiten, die auf eigene Schlachtungen zurückgehen. Während die Kommunbrauer ihr Bier wirklich noch selbst herstellen, hat die moderne EU-Gesetzgebung die Schlachtungen stark eingeschränkt. Nur noch wenige Wirte haben die Möglichkeit dazu. Eine eigene Kuchl zum Verwurstn der Zutaten trifft man noch öfter an.

Typische Zoiglstuben befinden sich meist in alten Häusern am oder in unmittelbarer Nähe des Stadt- oder Marktplatzes. Dies hat einen einfachen Grund: Das Königreich Bayern verfügte Anfang des 19. Jahrhunderts, dass das Braurecht nicht neu verliehen werden dürfe. Von da an konnten nur mehr die Bewohner der alten Anwesen Zoigl herstellen. Neu gebaute Häuser in den Siedlungen bekamen kein Bierrecht. Ein weiteres typisches Kennzeichen sind die günstigen Preise für Bier und Brotzeit. Es ist durchaus möglich, mit fünf, sechs Euro satt den Heimweg anzutreten. Mindestens genauso wichtig wie der Verdienst ist einem richtigen Zoiglwirt, dass es den Gästen schmeckt und sie rundum zufrieden und glücklich das Haus verlassen. Dazu kommen besondere Schmanckerln auf den Tisch. Diese erinnern daran, dass früher fast nur gute Freunde, Verwandte und Geschäftspartner kamen, um das Hausbier zu kosten. Dies erklärt auch das Du in den Schankstuben sowie die Sing- und Musizierfreudigkeit der Gäste.



Beim Zoigl ist man zu Gast bei Freunden. ZOIGL könnte also auch als Abkürzung für „Zünftige Oberpfälzer idealismusgeprägte Gastlichkeit und Lebensart“ stehen. Und die erlebt man mit Sicherheit nicht in einer Schankstube, die ständig geöffnet ist, in der Zoigl genauso viel wie das Bier im Gasthof um die Ecke kostet und Schnitzel mit Pommes auf der Speisekarte stehen.

Die zunehmende Begeisterung für den Oberpfälzer Haustrunk bringt es mit sich, dass das Original immer mehr verfälscht wird. Doch da Zoigl (bislang) weder als einheitliche Biermarke noch als Tradition geschützt wurde, ist erlaubt, was gefällt. Jeder muss also selbst entscheiden, wie viel Zoigl er wirklich erleben will.

Noch ein Tipp: Die schönste Atmosphäre herrscht meist dort, wo eine Wirtschaft aus mehreren Stuben, liebevoll eingerichtet und nicht allzu groß, besteht. Und das kommt dem historischen Vorbild auch am nächsten. Schließlich machten die Bierrechtler früher in der guten Stube ihr Fass auf und brachten die Gäste, wenn der Andrang besonders groß war, anschließend auch in anderen Zimmern des Hauses unter.



Brauch älter als das Reinheitsgebot

Die Zoigl- und Kommunbrautradition in der Oberpfalz ist viel älter als das Bayerische Reinheitsgebot, und das will was heißen. Die Vorschriften von Herzog Wilhelm IV. vom 23. April 1516 gelten immerhin als das älteste Lebensmittelgesetz der Welt. Der Herzog verfügte damals, „*wie das Bier Sommer wie Winter auf dem Land soll ausgeschenkt und gebraut werden*“. Im Gebot ist weiter nachzulesen: „*Ganz besonders wollen wir, dass forthin allenthalben in unseren Städten und Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen.*“ Das Reinheitsgebot war keine Erfindung des Herzogs. Schon vorher gab es ähnliche Verordnungen auf örtlicher Ebene. In München hatten die Stadträte bereits 1447 von den Brauern verlangt: „*Item sie sullen auch pir sieden und prewen nur allen von gersten, hopfen und wasser und sonst nichts darein oder darunter tun oder man straffe es fuer valsch*“.

Auch aus der Oberpfalz ist aus dieser Zeit eine Brauordnung überliefert. Da der in Regensburg als Bierkontrolleur eingesetzte Stadtmedikus Konrad Megenwart immer wieder über die schlechte Qualität des Gebräus klagte, mussten die Brauer ab 1453 schwören, dass sie für ihr Bier „*weder Samen noch Gewürz oder Gestrüpp*“ und dergleichen verwenden. Auch „*Glattwasser*“ war von da an verboten. Dabei handelte es sich um einen kaum genießbaren Abguss von den letzten Resten der Maische. Die Hefe fehlt in all diesen Urkunden. Sie war damals noch unbekannt. Es war dem Zufall überlassen, ob Hefe in den Sud gelangte und das Bier zum Gären

brachte. Einige Zoiglwirte sind der festen Überzeugung, dass diese „*wilde Hefe*“ der eigentliche Namensgeber für ihr Kommunbier ist. Die weißbeige Masse habe keinen Namen gehabt und sei deshalb als „*dös Zeich*“ tituiert worden. Daraus habe sich dann „*der Zoigl*“ entwickelt, so glauben sie, was aber eine Urkunde aus dem Neustädter Stadtarchiv widerlegt.

Viele Bierpanscher und -verhunzer waren der Grund dafür, im Reinheitsgebot die Zutaten für den Gerstensaft vorzuschreiben. Glaubt man alten Grabsprüchen, so hat manch einer die schlechte Qualität des Bieres gar mit dem Leben bezahlt. So steht zum Beispiel auf einem Gedenkstein in Oberbayern zu lesen:

*„Hier ruht der Brauer Sepp,
Gott Gnad für Recht ihm geb.
Denn viele hat, was er gemacht,
frühzeitig in das Grab gebracht.
Da liegt er nun, der Bierverhunzer,
bet, o Christ, fünf Vaterunser.“*

Schafferhofwirt Reinhard Fütterer zieht die Hefe für die Gärung des Zoiglbiers auf.



Was für die Südtiroler das Törggelen und für die Österreicher der Heurige ist, das ist für die Oberpfälzer der Zoigl. Wenn das bernsteinfarbene, junge Bier reif ist, hängen die „Kommunerer“ nach altem Brauch einen Stern vor das Haus und schenken den in gemeinschaftlichen Brauhäusern hergestellten Gerstensaft aus. Der erste Schluck schwemmt



alle Standesunterschiede weg, beim zweiten Schluck gehen die Gäste zum vertrauten Du über. Spätestens beim dritten Schluck, wenn sich die Tische unter deftigen Hausmacherbrotzeiten biegen, ist klar: Zoigl ist mehr als „nur“ Bier ... Das Buch nimmt den Leser mit auf eine spannende Spurensuche in Vergangenheit und Gegenwart. Wer den Autor begleitet, erlebt nicht nur Sternstunden Oberpfälzer Gastlichkeit, sondern auch allerlei skurrile Gestalten und nicht ganz bierernst gemeinte Geschichten.

BUCH & KUNSTVERLAG, OBERPFALZ

ISBN: 978-3-935719-92-6

