



Traub (3)

Oben: Am Multimediatisch des Museums „HopfenBierGut“ erfahren die Besucher etwas über Sitten und Bräuche anderer Länder zum Thema „Bier“. Oben Mitte: Unter den Dächern der hochgiebeligen Häuser, die typisch sind für die Altstadt von Spalt, wurde früher der Hopfen getrocknet.



Johanna Merckenschlager, die Bierkönigin der Hopfen- und Bierstadt Spalt, und der Biersommelier Markus Böhm stoßen mit einem Spezialbier aus dem kommunalen Brauhaus an.

Wo der Bürgermeister auch Brauer ist

Seit 1994 feiert der Deutsche Brauer-Bund den 23. April als „Tag des deutschen Bieres“. An diesem Tag wurde 1516 die Bayerische Landesordnung zum Reinheitsgebot für Bier erlassen. Zu diesem Anlass hat Ulrich Traub die fränkische Bierhochburg Spalt besucht.



Stadtbrauerei Spalt

Spalt rühmt sich, das traditionsreichste deutsche Hopfenanbaugebiet zu sein. Hier finden sich diverse Sorten von Aroma- und Bitterhopfen.

IN Bayern hat sich der Bierhimmel eingetrübt. Das gilt selbst für den fränkischen Landesteil, wo es die weltweit größte Dichte an Brauereien geben soll. Wer sich in Kennerkreisen umhört, erfährt schnell von der Krise. Mehrere meist kleine Bierproduzenten haben in den vergangenen Jahren ihre Anlagen stillgelegt. Auch in Deutschlands Bierhochburg sterben also die Brauereien – und damit Momente regionaler Identität.

Dass in Bierproduktionsstätten die Tore geschlossen bleiben, ist nicht neu. Neu ist nur der Grund: die Coronapandemie und die damit verbundenen Schließungen von Wirtschaftshäusern und Restaurants. Schon vor langen Jahren sperrten in Franken die Kommunbrauhäuser zu, diese besondere Institution, deren Ursprünge im 15. Jahrhundert zu finden sind.

Ende der Heimarbeit

Seinerzeit wurde es den Bürgern erlaubt, eine bestimmte Menge Bier in einer gemeindeeigenen Brauerei, dem Kommunbrauhaus, herstellen zu lassen. Der Qualität kam dies zugute, da die Stadt ausgebildete Braumeister beschäftigten konnte. Zuvor war das Bierbrauen zumeist Heimarbeit gewesen, die vor allem von Frauen verrichtet wurde.

Zu Beginn des 19. Jahrhunderts war vielerorts Schluss mit dem gemeinschaftlichen Brauen. Die meisten fränkischen Kommunbrauhäuser wurden verkauft.

Einige wenige übernahmen die Brauer selbst oder engagierte Bürger. Sie existieren zum Teil unter wechselnden Eigentümern bis heute. Das einzige kommunale Brauhaus, das sich ununterbrochen im Besitz der Bürger und Bürgerinnen befindet, liegt in Spalt, einer Kleinstadt mit rund 5.000 Einwohnern südlich von Nürnberg.

Gegründet wurde die Stadtbrauerei 1879, als die Spalter sich entschlossen, eine marode Brauerei zu retten. Ans Aufgeben denkt bis heute niemand. „Im Grunde sind wir die echte Bierhauptstadt“, erklärt Bürgermeister Udo Weingart vollmundig. Zur Begründung fügt er an, dass in Spalt nicht nur seit Jahrhunderten gebraut würde. „Wir verwenden ausschließlich Hopfen, der vor den Toren der Stadt wächst.“ Dieser Hopfen sei nicht nur eine eigene Art, „er trägt außerdem eine regionale Herkunftsbezeichnung.“

Der Mann weiß, wovon er redet, ist er doch oberster Brauer – sozusagen. Weingart ist als Bürgermeister nämlich auch Geschäftsführer der Spalter Brauerei. Das Brauen überlässt er anderen. Damit der erste Bürger der Stadt aber sein Bier kompetent vertreten kann, hat Weingart eine Ausbildung zum Biersommelier absolviert, also zum Experten in Sachen Bierkunde.

In Spalt ist dieser Titel keine Ausnahme. Auch Markus Böhm ist Biersommelier. Sein Arbeitsplatz befindet sich zumeist im „HopfenBierGut“ – „dem wahr-

scheinlich einzigen Museum mit einem Zapfhahn“, wie er vermutet. Tatsächlich entdeckt man neben dem Stand der Touristeninformation, die hier auch ihren Sitz hat, eine Theke mit einem Zapfhahn. „Bei uns werden natürlich auch Biervorkostungen veranstaltet“, sagt Böhm.

Begehrter Braukessel

Denn das Museum mit dem ungewöhnlichen Namen ist eine Anlaufstelle für Liebhaber und Liebhaberinnen des Gerstensafts. „Hier erzählen wir auf unterschiedliche Weise unsere Geschichte vom Hopfenanbau bis zum Bierbrauen“, erklärt Markus Böhm. An der Aromastation, an deren Entwicklung er mitgewirkt hat, können Besucher ihre Wahrnehmung von Gerüchen testen. Dazu gibt es einen begehrten Braukessel, in dem Wissenswertes rund ums Brauen vermittelt wird. Wer am Biertisch Platz nimmt, kann sich mithilfe digitaler Medien über die Bierkultur in anderen Ländern informieren.

Der Anbau und Handel mit Hopfen bildeten seit dem 14. Jahrhundert die Grundlagen der Stadtentwicklung von Spalt, lernt man in den zwei Museumsetagen. Gebraut wird in der Stadt seit etwa 450 Jahren. Doch während um 1900 noch 13 Betriebe existierten, ist die Stadtbrauerei heute die letzte ihrer Art.

„Die Menschen hier sind stolz auf ihre Brauerei“, betont Böhm. Und Hopfenanbau gebe es auch

noch, allerdings meist im Nebenwerb. Vielen Bürgerinnen und Bürgern aus Spalt geht es wie der amtierenden Bierkönigin Johanna Merckenschlager: „An der speziellen Hopfigkeit erkenne ich unsere Biere.“ Markus Böhm ergänzt, dass die hiesigen Bierklassiker – etwa zwei Dutzend, darunter Saison-, Spezial- und Kraftbiere – allesamt mit besonderem Spalter Aromahopfen gebraut würden.

Überzeugen kann man sich von der Qualität bei Verkostungen im „HopfenBierGut“, bei Bierseminaren oder bei Präsentationen, die sich zum Beispiel der Kombination Bier und Käse widmen. Das Haus verfügt auch über eine Mikrobrauerei, in der Braukurse durchgeführt werden. „Bei uns zeigt sich, wie bedeutend die Arbeit mit Bier und allem, was dazu gehört, für Spalt war und ist“, bringt Böhm die Bedeutung des Museums „HopfenBierGut“ auf den Punkt: „Das Thema ist identitätsstiftend.“

Schonende Reifung

Um die Tradition zu wahren, hat sich die Spalter Brauerei dem „Brauen mit Zeit“ angeschlossen – einer Bewegung, die sich im Gegensatz zur Massenproduktion zu hochwertiger Rohstoffen, langsamer Gärung und schonender Reifung verpflichtet.

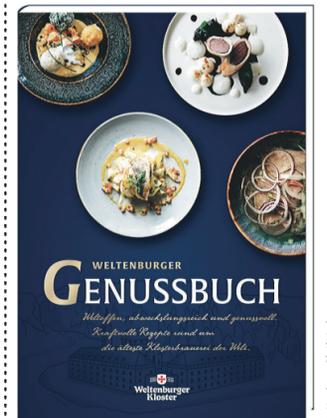
Das imposante Gebäude, in dem das „HopfenBierGut“ seinen Sitz hat, befindet sich unterhalb der beiden direkt nebeneinanderliegenden Kirchen am Rand der Altstadt. Es stammt aus der Mitte

des 15. Jahrhunderts und ist mit 36 Metern Länge, 13 Metern Breite sowie 20 Metern Höhe ein ziemlicher Koloss. Für die Errichtung dieses Fachwerkbaus sei ein „gar mächtiger Wald“ nötig gewesen, schrieb ein Chronist. Den Fürstbischöfen von Eichstätt hatte er als Kornhaus gedient. Ab dem Ende des 19. Jahrhunderts wurde er dann für fast 100 Jahre zum Hopfenlager.

Mit dem Kornhaus, den vielen hochgiebeligen Fachwerkhäusern, in denen der Hopfen in bis zu fünf Dachgeschossen getrocknet wurde, und natürlich der Brauerei gleich an der Stadtmauer ist das Spalter Ortsbild ein prägnantes Zeugnis der Geschichte in der mehr als 1.200 Jahre alten Stadt. An Gelegenheiten, die verkosteten Bierkalorien zu Fuß oder auf dem Fahrrad wieder abzubauen, mangelt es rund um Spalt übrigens nicht: Die Stadt gehört zur touristischen Region „Fränkisches Seenland“ und liegt inmitten einer hügeligen Landschaft am Großen Brombachsee. 🍷

Informationen

Zum Erleben, Schmecken und Staunen lädt das „HopfenBierGut“ ein – ein spannendes Museum mit vielen Erlebnisstationen rund um die Hopfen- und Bierkultur: www.hopfenbiertgut.de. Informationen über die Stadt Spalt finden Sie unter www.spalt.de.



Battenberg Gietl Verlag

Das Kloster Weltenburg gilt als älteste Klosterbrauerei der Welt: Seit 1050 wird dort Bier gebraut. Und auch die Klosterküche zeigt sich Genussfreunden von ihrer vielfältigsten Seite. Nun hat die Brauerei mit Bierliebhabern und kulinarischen Experten ein „Genussbuch“ geschaffen. Von Braumeistern über Köche bis hin zu Biersommeliers haben viele Menschen mitgewirkt und für Leser und Nachkocher Rezepte, Tipps und Geschichten zusammengetragen. Es gibt Anregungen für Vor-, Haupt- und Nachspeisen. Stimmungsvolle Fotos lassen bereits beim Durchblättern das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Waltenburger Genussbuch: Welt offen, abwechslungsreich und genussvoll. Kraftvolle Rezepte rund um die älteste Klosterbrauerei der Welt, Battenberg-Gietl Verlag 2022, 136 Seiten mit durchgehend farbigen Abbildungen, 19,90 Euro, ISBN: 978-3-955874124