

# Unterfranken

## Bierverkostung im Würzburger Hofbräukeller



Foto: © Congress-Tourismus  
Würzburg, A. Bestle

Nach erfolgreichem Start dieser Veranstaltungsreihe in Bad Reichenhall\* trafen sich Mitglieder des VeW und des Ortsstammtisches Unterfranken der Landesgruppe Nordbayern im DBMB am 21. Mai 2015 im Hofbräukeller in Würzburg, um herauszufinden, wie der „VeW in Unterfranken schmeckt“. Um das Ergebnis vorwegzunehmen, die in Würzburg präsentierten Biere zeigten sich mehr von der malzigeren Seite als die Spezialitäten aus Südostbayern, die doch eher mit dem Thema Hopfen und Hopfung gespielt haben.

Die Obmannschaft Unterfranken im VeW wurde 1951 gegründet und jahrzehntelang von Georg Schimpfle geleitet. Wie Tobias Kerz, Würzburg, jetziger Obmann in Unterfranken, bei der Begrüßung ausführte, fungierten Erich Wild, Schweinfurt, von 1993 bis 2004 und Roland Andre, Distelhausen, bis 2010 als Obmänner. Die Obmannschaft Unterfranken hat zurzeit 64 Mitglieder. In ihrem Einzugsbereich sind über 50 Brauereien aktiv.

Dr. Jörg Lehmann, 1. Vorsitzender des Verbandes ehemaliger Weihenstephaner, konnte 35 Teilnehmer begrüßen, die sich sehr lebhaft an der Diskussion um Geruch und Geschmack der Biere beteiligten. Er ging noch einmal kurz auf die Ideen ein, die zu dieser Veranstaltungsreihe führten: Präsentation der Vielfalt in der jeweiligen Region, Demonstration der Braukunst, Plattform zum Gedanken- und Erfahrungsaustausch. Nicht zuletzt wies Dr. Lehmann auch darauf hin, dass in Deutschland eigentlich jeder Brauer ein „Craft Beer“-Brauer ist bzw. schon war, bevor die „Craft Beer-Welle“ aus



▲ VeW-Obmann Tobias Kerz begrüßte die Gäste zum Spezialitäten-Stammtisch in Würzburg

Foto: asb

Brauereien in Deutschland im Aufwind, besonders da, wo Bier mit Begeisterung und Selbstbewusstsein gebraut und präsentiert wird. Dass die Wertigkeit des Bieres Schritt für Schritt angehoben wird, dazu möge auch diese Veranstaltungsreihe mit beitragen.

Die Verkostung der fünf Biere, drei Export, ein Summer-Ale und ein dunkler Doppelbock leitete Dr.-Ing. Karl-Ullrich Heyse, Ehrenmitglied des Verbandes und Herausgeber der Fachzeitschrift „Brauwelt“.

### „Export“ aus der Würzburger Hofbräu

Nach Erläuterungen von Michael Haupt, Geschäftsführer Technik und Logistik der Würzburger Hofbräu GmbH, wurde die Würzburger Hofbräu bereits 1643 von Fürstbischof Johann Philipp von Schönborn gegründet. Man wollte wohl die einfallenden Schweden mit Bier abspesen, um die Weinvorräte zu schonen. Die aber tranken alle Vorräte, Bier und Wein, aus. Seit 1896 wird die Würzburger Hofbräu am jetzigen Standort

\* So schmeckt der VeW in Südostbayern – Bierverkostung im Bürgerbräu Bad Reichenhall, „Der Weihenstephaner“, Nr. 2, 2015, S. 92 – 95.

den USA nach Europa und vor einigen Jahren nach Deutschland überschwappte. Er sieht das

## WÜRZBURGER HOFBRÄU EXPORT



Foto: Würzburger Hofbräu

- ▶ **Biertyp: Export mit 12,5 Prozent Stammwürze, 5,5 Vol.-% Alkohol**
- ▶ **Farbe: satt, goldgelb**
- ▶ **Bittereinheiten: 17 BE**
- ▶ **Aroma: fruchtig, leichte Citrusnote**
- ▶ **Geschmack: leicht fruchtig, harmonisch malzig, sehr süffig.**

betrieben, seit 1899 als AG. Schon im 19. Jahrhundert wurden 60 000 hl Bier pro Jahr in die USA exportiert. Dieser Vertriebskanal versandete mit der Prohibition. Heute exportiert die Brauerei nach Italien, China und in die USA, sogar geringere Mengen auch nach Japan. Der Ausstoß liegt bei knapp 200 000 hl. Beschäftigt sind 76 Mitarbeiter. Von den sechs Auszubildenden lernen drei den Brauer- und Mälzerberuf. Die Brauerei mit einem Gelände von 55 000 m<sup>2</sup> gehört heute zur Kulmbacher Brauerei AG. Betrieben wird auch noch eine Gasthausbrauerei in Lohr am Main, rein handwerklich, wo die Brauer aus Würzburg Biere brauen können, ohne Automatik und allzu große Technik (s. u.). Michael Haupt nutzte die Gelegenheit und stellte den anwesenden Kollegen ein Exportbier vor, das nach neuem Rezept eingebraut wurde und noch nicht im Handel ist. Ziel der Kreation ist es, in Zeiten der überlösten Malze doch eine dem Biertyp entsprechende Vollmundigkeit zu gewährleisten. Das Maischverfahren ist sehr intensiv, die Maltose-rast mit vier Minuten sehr kurz. Vier Prozent Caramalz bringen

nicht nur eine sattere goldgelbe Farbe, sondern tragen auch zur Vollmundigkeit bei sowie zum deutlichen, aber sehr harmonischen Malzgeschmack. Das angenehm fruchtige Bier wird gehopft mit den Sorten Taurus, Perle und Tettnanger. Das sehr süffige Bier (Stichwort: Drinkability), von der Runde sehr positiv beurteilt, soll vor allem in der Export-Region westlich von Würzburg die Konsumenten begeistern.

### Steinie<sup>2</sup> – das geniale Bier aus Marktstett

Die Privatbrauerei Kesselring, Marktstett, liegt, wie Braumeister i. R. Horst Jacob schilderte, mitten im Wein-Landkreis Kitzingen. Gegründet wurde sie bereits 1688 zentral im Ort neben der Kirche und dem Rathaus. Im Jahre 1902 wurde dann der Keller nach außerhalb verlegt und mit einer 800m langen Leitung mit dem Sudhaus im Ort verbunden. Im Jahre 1976 erfolgte der Umzug auf das jetzige Betriebsgelände. Über 325 Jahre ist die Brauerei im Familienbesitz und bestens für die Zukunft gerüstet. Seniorchef und VeW-Mitglied Eckard Himmel studierte Anfang der

1970er Jahre in Weihenstephan. Seit nunmehr sechs Jahren ist sein Sohn Peter-Michael Himmel Geschäftsführer. Die Brauerei hat einen Jahresausstoß von 60 000 hl Bier und 40 000 hl AfG auf Frucade-Basis, beschäftigt 27 Mitarbeiter und vier Auszubildende und befindet sich Dank regelmäßiger Investitionen auf dem neuesten Stand der Technik. Steinie<sup>2</sup> – das geniale Bier mit Albert Einstein auf dem Etikett in der 0,33-l-Steinie-Flasche wird mit Extrakt, Hallertauer und Spalter Spalter gehopft. Nach der Nassschrotung wird bei 60 °C eingemaischt. Die Maischekoch-

und ein naturtrübes Radler erfolgreich angeboten.

### Keller-Bier aus Lohr

Michael Haupt präsentierte anschließend das Keiler Keller-Bier aus dem Keiler-Brauhaus, Lohr am Main. Dort wurde eine komplette 10-hl-Brauerei installiert mit offener Gärung. Das Kellerbier wird im Einmaischverfahren (Wienermalz, Caramalz) eingebraut, klassisch vergoren und sechs Wochen kalt gelagert. Malzbetont mit herberer aber angenehmer Bittere vermittelt auch dieses Exportbier einen ganz eigenständigen Geschmack.

## KELLERBIER AUS LOHR



Foto: Würzburger Hofbräu

- ▶ **Biertyp: Export mit 12,3 % Stammwürze, 5,4 Vol.-% Alkohol**
- ▶ **Farbe: satt, goldgelb**
- ▶ **Bittereinheiten: 19 BE**
- ▶ **Aroma: malzig, hopfig**
- ▶ **Geschmack: malzbetont mit herber aber angenehmer Bittere**

zeit ist mit ca. 65 Minuten relativ kurz. Die Gärung nach der Flotation erfolgt in flachkonischen Gärtanks, die Lagerung in ZKGs sechs Wochen lang. Das höher gespundete Bier zeichnet sich aus durch ein ausgewogenes Aroma von Malz und Hopfen und ist trotz der höheren Hopfengabe nicht allzu herb im Trunk sowie angenehm mild im Nachtrunk. Neben dem auf die jüngere Zielgruppe abgestimmten Geschmack spricht es auch durch Aufmachung und Verpackung gerade diese Zielgruppe besonders an. Steinie<sup>2</sup> bringt es schon auf 8000 hl pro Jahr. Es wird nicht über den LEH vertrieben, nur über den Getränkefachhandel. Gerade in der Universitätsstadt Würzburg kommt es gut an. In der Brauerei Kesselring ist Pils die stärkste Sorte. Gebraut werden aber auch Helles, Dunkles, Landbier, Urfränkisch und ein Weißbiersortiment. In der Steinie-Flasche werden auch ein Doppelbock im Winter

### Summer-Ale aus Unterfranken

Die Distelhäuser Brauerei wurde 1811 gegründet und befindet sich seit 1876 im Besitz der Familie Bauer. Der Ausstoß der modernst ausgestatteten Brauerei liegt bei 185 000 hl. Beschäftigt werden 145 Mitarbeiter, wie Robert Schlagbauer, Brauführer der Distelhäuser Brauerei, darlegte. Gebraut werden rund 21 Biere, darunter drei Craftbiere. Runde 57 Prozent der Produktion entfallen auf die Hauptsorte Pils, 25 Prozent auf das Weizenbier-Sortiment. Bei dem präsentierten Distelhäuser Blond handelt es sich vom Typ her um ein amerikanisches Summer-Ale. Die Idee zu diesem Bier wurde laut Schlagbauer auf mehreren USA-Reisen, u. a. auch zum World Beer Cup, geboren. Ziel war es, an Stelle von Biermischgetränken ein entsprechend aromatisiertes Bier nach dem Reinheitsgebot zu brauen. Eingesetzt werden neben

## STEINIE<sup>2</sup> – DAS GENIALE BIER



Foto: Privatbrauerei Kesselring

- ▶ **Biertyp: Export mit 12,5 Prozent Stammwürze, 5,3 Vol.-% Alkohol**
- ▶ **Farbe: satt, goldgelb**
- ▶ **Bittereinheiten: 25 BE**
- ▶ **Aroma: ausgewogen malzig/hopfig**
- ▶ **Geschmack: nicht allzu herb, mild im Nachtrunk.**

dem Distelhäuser Brauwasser helles Gersten- und Weizenmalz, Infusionsmaischverfahren, deutsche Aromahopfen (Perle, Saphir, Spalter) sowie eine obergärige Ale-Hefe von der amerikanischen Partnerbrauerei Deschute, Bend/Oregon (rd. 350 000 hl pro Jahr) für die offene Hauptgärung bei 18,5°C sowie die untergärige Hefe

vermeiden und abschließend kurzzeiterhitzt. Abgefüllt wird Distelhäuser Blond in die 0,33-l-Vichy-Flasche. Das Marketing ist ganz auf „Retro“ angestimmt inklusiv roter Kisten. Das Bier ist seit eineinhalb Jahren auf dem Markt und mit rund 2500 hl pro Jahr als Spezialität im Sortiment der Brauerei voll etabliert. Die

### DISTELHÄUSER BLOND

- ▶ **Biertyp:** obergäriges amerikanisches Summer-Ale mit 11,9 Prozent Stammwürze, 5,2 Vol.-% Alkohol
- ▶ **Farbe:** helles Gelb
- ▶ **Bittereinheiten:** 30 – 33 BE
- ▶ **Aroma:** ausgeprägt fruchtig, Citrus, Mango
- ▶ **Geschmack:** ausgeprägt fruchtig, Citrus, Mango, Hopfenöle

Foto: asb

Stamm 34 zum Diacetylabbau. Die Kalthopfung erfolgt mit den US-Hopfen Cascade und Citra (160–220 g Pellets 90/hl) für sieben bis zehn Tage. Das Bier wird nur zentrifugiert, um Verluste bei den Hopfenölen zu

Studentenstadt Würzburg bietet ein ideales Umfeld für derartige Biere, mit denen man neue Zielgruppen ansprechen kann, ohne aber den Wein zu imitieren. Das Bier, an dem sich die Geister durchaus scheiden, zeigt einen



▲ Von links: Moderator Dr. Karl-Ullrich Heyse, Robert Schlagbauer, Cornelius Faust, Gastgeber Michael Haupt, Organisator Obmann Tobias Kerz, Horst Jacob und VeW-Vorsitzender Dr. Jörg Lehmann

Foto: asb



### DUNKLER DOPPELBOCK

- ▶ **Biertyp:** Doppelbock mit 18,9 % Stammwürze, 7,5 Vol.-% Alkohol
- ▶ **Farbe:** rotbraun, 40 EBC-Einheiten
- ▶ **Bittereinheiten:** 18 BE
- ▶ **Aroma und Geschmack:** malzbetont, dezente Sherry-, Karamell-, Honig-, Aprikosen- und Dörripflaumennoten, trockener Abgang
- ▶ **Passt zu kräftigen Wildgerichten, leichten bis mittelschweren Süßspeisen, kräftigem Käse.**

Foto: Faust

deutlichen Geruch und Geschmack nach Citrus und Mango sowie nach Hopfenölen. Der hohe Bitterwert ist aber in das Fruchtaroma, hervorgerufen durch die Hefe und den Hopfen, bestens eingebunden. Davon konnten sich die Anwesenden beim Genuss aus speziellen Verkostungsgläsern überzeugen.

### Dunkler Doppelbock vom Main

Das Brauhaus Faust wurde 1654 als „Brauerei zum Weißen Löwen“ gegründet. Seit 1895 befindet es sich im Besitz der Familie Faust. Laut Mitinhaber Diplom-Ingenieur und Biersommelier Cornelius Faust befindet sich der Braubetrieb (Sudhaus/Gärung) nach wie vor in der Altstadt von Miltenberg. Abfüllung und Logistik wurden an den Rand der Stadt verlegt. Der Erhalt und der Aus-

bau des traditionellen Standortes (Point of Production) ist wesentlicher Bestandteil der Firmenphilosophie. Im Jahr kommen rund 15 000 Besucher in die Brauerei, 95 Prozent aus der Region, um sich über „das handwerkliche Brauen seit 1664“ zu informieren und die Biere zu verkosten.

Das Brauhaus Faust hat einen Ausstoß von 56 000 hl und ca. 50 Mitarbeiter. Gebraut werden 13 Bierspezialitäten und fünf Bier raritäten.

Der in eigenen Gourmet-Gläsern präsentierte dunkle Doppelbock, ausgeprägt malzbetont, wurde zunächst als traditionelles Fastenbier auf den Markt gebracht und mittlerweile ganzjährig angeboten und zwar in der 0,5-l-Bügelverschlussflasche oder in der 0,33-l-Longneck-Flasche oder vom Fass. Sein Anteil am Gesamtausstoß macht 1,5 bis 1,8 Prozent aus.

Zum Einsatz kommen Malze von Pilsner und Münchner Typ, Caradunkel und Röstmalz. Gehopft wird der Doppelbock ausschließlich mit der Sorte Perle. Zum Einsatz kommen ein klassisches Dekoktionsverfahren mit langer Kochdauer, eine klassische kalte, offene Gärung sowie eine Reifung von zehn Wochen und eine sanfte Kieselgurfiltration.

Das rotbraune, intensiv malzblumige Starkbier mit angenehm dezenten Sherry-, Karamell-, Honig-, Aprikosen- und Dörripflaumennoten präsentiert sich trotz wuchtiger Malzbetonung mit einem trockenen Abgang. Die optimale Trinktemperatur gab Faust mit 8 bis 10°C an. Das Bier passt bestens zu kräftigen Wildgerichten, fettreichen Gerichten, leichten bis mittelschweren Süßspeisen wie Palat-

schinken oder Mousse au Chocolat sowie zu sehr kräftigem Käse wie z. B. Roquefort. Je nach Situation sollte man diesen Bock aus dem Steinkrug oder aus einem bauchigen Gourmet-Glas genießen.

Als Jahrgangsbock länger eingelagert, verliert dieses Bier etwas an Hopfenaroma und Frische, gewinnt aber an Dörrobst- und Marzipannoten.

### Indian Pale Ale außer Konkurrenz

Zum inoffiziellen Abschluss des Abends hatten die Teilnehmer noch die Gelegenheit, Lucky Hop IPA von der Distelhäuser Brauerei zu verkosten. Dieses obergärige Bier, gebraut nach amerikanischem Vorbild, zeichnet sich aus durch ein komplexes Hopfenaroma nach Grapefruit und Ananas, eine kräftige Bittere, eingebettet in einen schlanken, kupferfarbenen Malzkörper. Neben Pilsner-, Münchner- und Caramel-Malz kommen die Hopfensorten Amarillo, Cascade, Centennial, First Gold und Simcoe zum Einsatz.

### Zwei Stunden voller Biergenuss

Diesen Genuss-Stammtisch fasste Dr. Lehmann wie folgt zusammen:

- ▶ Die Ausbildung in Weihenstephan sollte sich in Zukunft auch stärker dem Geschmack des Bieres widmen und sich evtl. auch an den Biersommeliers orientieren, die für die geschmackliche Beurteilung und damit auch für die höhere Wertigkeit des Bieres wirklich gute Arbeit leisten.
- ▶ Die Gastronomie müsste eine größere Biervielfalt anbieten und Bierkarten à la Weinkarten auslegen. Allerdings stünden sich hier die Brauereien oft selbst im Wege.
- ▶ Zwei Stunden über Bier reden und genießen, was gibt es Schöneres. ▲ hy

