

# Bier aus oberfränkischen Brauereien





# Inhaltsverzeichnis

## Bier aus oberfränkischen Brauereien

- S. 6 Bierland Oberfranken - Land der Brauereien
- S. 10 Mehr als 1000 Bierspezialitäten - Keller, Lager, „U“ und Bock
- S. 14 Rauchbier und Bioweizen - immer etwas Besonderes
- S. 19 Zur Geschichte des Bieres in Oberfranken
- S. 21 Impressum



**Bier aus Oberfranken -  
einfach unübertroffen!**

# Bierland Oberfranken

## *Land der Brauereien*

Was lange Zeit als Geheimtipp galt, ist inzwischen statistisch erwiesen: Nirgendwo auf der Welt gibt es so viele selbständig arbeitende Brauereien wie in Oberfranken, und nirgends ist die Vielfalt der gebrauten Bierspezialitäten größer als bei uns. In Oberfranken kommt auf 5511 Einwohner eine Brauerei. Die meisten dieser alt eingesessenen oder auch jungen Handwerksbrauereien werden als Familienbetrieb geführt und haben das eigene Wirtshaus gleich neben dran. Nicht wenige schenken ihr süffiges Bier nur in der eigenen Gaststube aus. Kein Wunder also, dass bei nahezu 1000 Bierspezialitäten die meisten Oberfranken ihr ganz persönliches Lieblingsbier haben und „ihren“ Braumeister auch ganz persönlich kennen. Die oberfränkische Biertradition mit ihren ehrwürdigen Brauereigebäuden, urigen Wirtshäusern, schattigen Bierkellern und gemütlichen Gasthausgärten ist also gelebte Genussskultur. Darüber hinaus ist sie zutiefst mit der Geschichte Oberfrankens verbunden und prägt diese Region wie kaum ein anderes Kulturgut. Und ohne Zweifel lässt sich in Oberfranken rund ums Bier so manches Kleinod in unserem kulinarischen Schatzkästchen entdecken, das es eben nur hier gibt.

So vielfältig Landschaft, Geschichte und Kultur, so vielfältig ist auch das Bier in Oberfranken. Über das Pils und die dunklen Landbiere zum Rauchbier, von den unfiltrierten und ungespundeten Keller- oder Zwickelbieren oder einem süffigen Märzen bis hin zu den Bock- und Festbieren, die nur zu besonderen Anlässen gebraut werden - unsere oberfränkischen Brauer haben zu jeder Gelegenheit ein spezielles Bier und machen einfach mit, wenn es etwas Besonderes zu feiern gibt.

Aber nicht nur zur nächsten Brauerei hat man in Oberfranken kurze Wege, auch die meisten Rohstoffe für unsere Biere finden sich direkt vor der Haustür. Zunächst hilft Mutter Natur mit einem hervorragend geeigneten Wasser, das viele Brauer noch aus eigenen tiefen Brunnen oder aus sprudelnden Felsenquellen beziehen, deren Qualität streng überwacht wird. Traditionell verwendet man zum Bier ein besonders weiches Mittelgebirgs- oder Urgesteinswasser; für die typischen dunklen Biere oder die frischen Weizenbiere in Oberfranken darf es aber auch durchaus etwas kalkhaltiger sein. Darüber hinaus ist Oberfranken eines der größten Anbaugebiete für Braugerste, die in den oberfränkischen Mälzereien zu Braumalz erster Güte oder auch zu dem nur hier verwendeten aromatisierten Rauchmalz veredelt wird. Schließlich gedeiht auch feinstes Aroma- und Bitterhopfen in nächster Umgebung. Mit den Hopfenanbaugebieten um das oberfränkische Lilling, das mittelfränkische Spalt und in der bayerischen Hallertau stehen unseren Brauern die besten Adressen zur Verfügung.





**Unser Bier:**

**handwerkliche Braukunst  
gelebte Genussskultur**

# Mehr als 1000 Bierspezialitäten

## Keller, Lager, „U“ und Bock

Zugegeben, an die originellen Namen unserer mehr als 1000 Bierspezialitäten muss sich mancher Gast erst gewöhnen. Meistens steckt dahinter eine lange Geschichte und authentisch gelebtes Brauchtum. Das Wichtigste dazu haben wir in unserem Bieralphabet zusammengefasst.

### Kellerbier (Zwickl):

Kellerbiere haben in Oberfranken ihre angestammte Heimat und werden gerne „auf dem Bierkeller“ aus dem steinernen Seidla-Krug zur Brotzeit getrunken. Kellerbiere sind meist unfiltriert und daher leicht hefetrübe Vollbiere. Die natürlichen Inhaltsstoffe, wie Eiweiß, Bierhefe, Vitamine und andere Geschmacksträger sind im fränkischen Kellerbier vollständig erhalten und machen es so bekömmlich. Im Geschmack ist das Kellerbier vollmundig-würzig mit feinen, ausgewogenen Malz- und Bitternuancen.

### Lagerbier (helles und dunkles Landbier)

Lagerbiere sind untergärige, helle oder dunkle Vollbiere. Da die Herstellung von untergärigem Bier niedrige Temperaturen erfordert, war das Brauen früher auf die kühlen Wintermonate beschränkt. Nach der bayerischen Brauordnung von 1516 durfte nur zwischen Michaelis (29. September) und Georgi (23. April) gebraut werden. Um dennoch im Sommer nicht auf ein kühles Bier zu verzichten, wurde das häufig etwas stärker eingebraute Bier im März in Eis- und Felsenkellern gelagert. Das Eis hielt die tiefen Keller bis zum Herbst kühl, und das so gelagerte Bier konnte im Sommer gleich „auf dem Keller“ getrunken werden. Aus diesem Brauch leiten sich die Bezeichnungen „Keller“, „Lager“- und „Märzenbier“ ab. Traditionell haben sie eine deutlichere Hopfennote und einen ausgeprägten Malzanteil. Ein „Lager“ schmeckt daher ausgeprägt würzig-süffig-herzhaft.

### Ungespundetes Bier („U“)

Als „Ungespundet“ bezeichnet man Biere, die ohne Spunddruck reifen. Da Lagerfässer früher aus Holz waren und sich bei der Lagerung mit der Zeit immer mehr Kohlensäure bildet, wäre das mit einem Holzzapfen verschlossene Fass durch den Druck irgendwann geborsten. Deshalb entfernte man den Spund frühzeitig, so dass kein Überdruck im Fass entstehen konnte. Ungespundete Biere enthalten daher kaum Kohlensäure und entwickeln beim Einschänken nur wenig weichen Schaum. Da die Franken nicht gerne viele Worte um einfache Dinge machen, heißt eine typische Bestellung beim Wirt „a U“, will sagen: „bitte ein ungespundetes Bier!“

### Bockbier

Bockbier hat in Franken eine lange Tradition und wird traditionell in der Fastenzeit, d.h. im Advent oder von Aschermittwoch bis Ostern ausgeschenkt. Einige Brauereien stellen darüber hinaus zu weiteren saisonalen Anlässen ein besonderes Starkbier her (z. B. einen Maibock). Bockbier ist ein meist untergäriges Starkbier mit einer Stammwürze über 16 %. Das Aussehen geht von goldgelb über bernsteinfarben bis feurig dunkel. Im Geschmack sind Bockbiere kräftig-rund und süffig, von angenehmer leichter Süße und einem dezenten Bitteraroma.



# Geselligkeit und Tradition



# Rauchbier und Bioweizen

## *immer etwas Besonderes!*

Auch wenn die meisten unserer alt eingesessenen Handwerksbrauereien ihre süffigen Biere nur in kleine Mengen erzeugen, haben doch alle ihre ganz besonderen Bierspezialitäten. Ob ein dunkel-würziges Rauchbier, ein frisches Weizen in seltener Bioqualität, ob ein vollmundig ausgereiftes Pils oder ein süffiges Landbier - der Genießer muss sich hierzulande Zeit lassen, wenn er alle unsere Biere probieren möchte.

Zu den originellsten Bierspezialitäten zählen unsere Rauchbiere mit jahrhundertealter Tradition. Rauchbier ist ein untergäriges Vollbier mit Stammwürze bei 11,9 - 13,5 %. Es hat eine mittel- bis dunkelbraune Farbe mit leicht rötlichem Einschlag. Der Geschmack ist vollmundig-herzhaft, leicht malzig und dezent hopfenbitter; vor allem aber bleibt ein leichter bis deutlicher Rauchgeschmack im Gaumen.

Rauchbiere verkörpern gewissermaßen den Urgeschmack des Bieres, wie es schon vor Jahrhunderten überall gebraut wurde. Da ja das feuchte, keimende Grünmalz getrocknet werden muss, um zum Brauen verwendet zu werden, wurde es bis ins 19. Jahrhundert überall über offenem Buchenholzfeuer gedarrt. Dabei entwickelte sich ein mehr oder weniger deutliches Raucharoma. Erst mit der Erfindung der Heißluftdarrn in England und der Industrialisierung auch des Brauprozesses verschwanden diese einfachen Rauchdarrn und die rauchig schmeckenden Biere. Da man in Oberfranken aber gerne am Überlieferten festhält, blieben einige Brauer bei ihren urigen Rauchbieren. Und weil der Erfolg ihnen recht gibt, kehren inzwischen andere auch wieder zum rauchigen Urgeschmack des Bieres zurück. Selbstverständlich gibt es deutliche Unterschiede in der Ausprägung der Raucharomen, die von einem leichten Hauch bis zum typischen Schinkenaroma reichen. Wer's nicht kennt, findet den ersten Schluck vielleicht etwas befremdlich. Rauchbier ist aber typischerweise intensiv im Abgang. Es entwickelt also seinen vollmundigen Geschmack vor allem dann, wenn man ihm reichlich zuspricht, am Besten zu einem typischen Gericht, wie der Rauchbierzwiebel, einer Rauchbierhaxe oder einer deftigen Brotzeit.

In der Erzeugung von Biobieren zeigen sich Oberfrankens Braumeister dagegen von ihrer fortschrittlichen Seite. Mit dem weltweit größten Anbauggebiet für biologisch erzeugten Hopfen in Lilling finden sie schließlich einen der wichtigsten Rohstoffe kurz vor der Haustür. Neben Pils und Kellerbieren gewinnen vor allem die süffig-leichten Weizenbiere in Bioqualität immer mehr Anhänger. Feine Weizen- und Gerstenmalze verleihen Weizenbieren eine hell goldene Farbe. Durch die sorgfältige Flaschengärung mit Hefe entwickeln sie einen angenehm frischen Geruch und eine milde Würze aus Malz-, Frucht- und Nelkenaromen. Auch dunkle Weizenbiere aus karamellisierten Spezialmalzen und würzig-prickelnde Rauchweizen werden gerne getrunken. Viele Gesundheitsbewusste, Sportler und Autofahrer schwören inzwischen auf ein alkoholfreies Weizenbier und genießen ihr Bier damit ganz unbeschwert einfach auch mal für den Durst zwischendurch.



# Handwerksstolz und Unternehmertum





## Zur Geschichte des Bieres in Oberfranken

Die Geschichte des Bieres beginnt dort, wo die Menschen lernten, Getreide zu sammeln und Brot zu backen. Ein erster archäologischer Beleg für die Kenntnisse und Anwendung der Braukunst in Deutschland stammt – wie nicht anders zu erwarten – aus Oberfranken. So fand man in einem Frauengrab der Hallstadtkultur aus der Zeit um 800 vor Christus bei Kasendorf (Landkreis Kulmbach) mehrere Bieramphoren, die Reste einer Weißbiermaische aus dem damals bekannten Urgetreide Emmer enthielt. Die Verwendung von Hopfen lässt sich in Deutschland erst im Frühmittelalter belegen. Spätestens im 13. Jahrhundert verfügt z. B. das Kloster Michaelsberg in Bamberg über Braugerste und Hopfen aus eigenem Anbau. Die alten Klöster waren auch ein wichtiger Motor in der Weiterentwicklung der Braukunst. So verfügten die Mönche über ein spezialisiertes Fachwissen, um sich immer weiter in die Geheimnisse des Brauprozesses einzuarbeiten. Schließlich erlangte Bier auch als Fastengetränk Bedeutung, getreu dem Grundsatz, dass Flüssiges das Fasten nicht bricht.

Dass in Oberfranken so viele Brauereien entstanden, hat mehrere Gründe. Einer davon besteht in der ursprünglichen Vergabepaxis der Braurechte im Hochstift Bamberg, das von den thüringischen Landesgrenzen bis nach Lichtenfels und Forchheim reichte. Die Bier- und Schanksteuer war jahrhundertlang eine wichtige Einnahmequelle der damit vom Kaiser ausgestatteten Landesherren. Diese gewährten Braurechte ursprünglich nur den Städten, um den Umsatz der städtischen Brauherren zu fördern und Steuern einzunehmen. Der Bischof von Bamberg, wie später auch die Markgrafen von Kulmbach-Bayreuth, vergaben Braurechte aber auch auf dem Land. Zudem war Oberfranken wie ein Flickenteppich von kleineren reichsfreien Ritterschaften, Grafschaften oder auch Städten durchsetzt, die aus kaiserlichem Privileg ebenfalls Braurechte erteilen konnten. Weiter entstanden entlang der großen Handelswege durch Oberfranken, die z. B. von Sachsen und Böhmen über das Fichtelgebirge nach Westen (jetzt B 303) oder von Nürnberg nach Coburg, Thüringen und Berlin führten, große Gasthöfe zur Versorgung der Reisenden, die häufig ebenfalls mit einer eigenen Brauerei privilegiert waren. So kam es, dass sich in Oberfranken früher als in anderen Regionen auch im ländlichen Raum eine erhebliche Brauereidichte entwickeln konnte.

Aber auch die berechtigten Stadtbürger übten weiterhin ihr Braurecht aus. Aufgrund der Feuergefahr, und um den Aufwand an Geräten zu finanzieren, schlossen sie sich ab dem 16./17. Jahrhundert häufig zum Unterhalt eines Kommunbrauhauses zusammen. Nach striktem Reglement wurde hier geregelt, wer brauen und Bier im eigenen Haus ausschenken durfte. Als 1807 alle Privilegien und Sonderrechte in Bayern aufgehoben wurden, setzte in Stadt und Land der nächste Gründungsboom an Brauereien ein. Viele Wirte unterhielten nun neben ihren Gastgärten und Kellerbetrieben auch weitere Einrichtungen zum geselligen Zeitvertreib, wie Kegelbahnen und Musikhallen. Bis heute locken rund ums Jahr zahlreiche Feste und Veranstaltungen mit ganz besonderen Bierspezialitäten und kulinarischen Verkostungen zu einem Besuch. Es lohnt sich allemal, auf Erlebnisreisen rund ums oberfränkische Bier zu gehen. Bei noch knapp 200 selbständigen Handwerksbrauereien mit über 1000 Spezialitätenbieren kommt jeder auf seinen ganz persönlichen Geschmack. Eine weitere Besonderheit Oberfrankens: gleich drei oberfränkische Brauereimuseen in Bamberg, Bayreuth und Kulmbach laden dazu ein, in die Geschichte der oberfränkischen Bierkultur einzutauchen.



## Impressum:

**Herausgeber:**

Verein Genussregion Oberfranken e. V.  
c/o HWK für Oberfranken  
Dr. Bernd Sauer  
Kerschensteinerstraße 7  
95448 Bayreuth

**Text und Gestaltung:**

Prof. Dr. Uta Hengelhaupt

**Fotos:**

Bierland Oberfranken, Guide Media GmbH,  
Bamberg, Stephan Herbert Fuchs,  
Genussregion Oberfranken,  
Martin Bursch, Reinhard Feldrapp, Uta Hengelhaupt

[www.genussregion-oberfranken.de](http://www.genussregion-oberfranken.de)



gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten,  
den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER) und die Oberfrankenstiftung

