



In Maßen getrunken, ist Bier ein Genuss, das zeigte sich bei der Biermesse. Der Rettungswagen (im Hintergrund) wurde nicht benötigt.

Fotos: Ahrens

# Flagge zeigen gegen die Massenbiere

**GENUSS** Bei der „Biermesse“ in der Oberpfalzhalle zeigten die Familienbrauereien aus der Region ihr Handwerk. Die Brauhistorie kam auch nicht zu kurz.

VON RENATE AHRENS

**SCHWANDORF.** Bier und Schwandorf, das gehört schon immer zusammen, jedenfalls seit dem Jahr 1299. Damals bekamen die Schwandorfer Bürger das Recht, Stadtrat und Bürgermeister zu wählen und gleichzeitig die „Brauereirechtigkeit“, also das Recht, Bier zu brauen – was ist nun wichtiger? Am Samstag jedenfalls stand die Braukunst bei der ersten Schwandorfer Biermesse in der Oberpfalzhalle im Mittelpunkt. Acht Brauereien, alle altingesessen, präsentierten sich und zeigten allerhand Wissenswertes rund um den Gerstensaft. Natürlich konnte man das Bier auch trinken, zusammen mit einer zünftigen Brotzeit. Die Johanniter sorgten für Kaffee und Kuchen.

„Die Einheimischen wollen Regionales“, war sich Moderator und Initiator der Messe, Fabian Borkner, sicher. „In Zeiten, in denen alles global sein soll, legt man auch darauf Wert.“ Schließlich wird heuer das 500-jährige Jubiläum des Reinheitsgebots gefeiert.

## Aroma durch ein heißes Eisen

„Wir wollen Flagge zeigen gegen die Massenherstellung“, sagte Wolfgang Rasel von der Schlossbrauerei Naabek, die seit dem Jahr 1620 besteht. „Hier auf der Messe können wir unsere handwerkliche Braukunst zeigen.“ Für die Besucher sei es eine gute Gelegenheit, alle Biersorten und Brauereien zu probieren. Extra dafür wurde kleines „Probierbier“ ausgeschrieben. Aber auch alte Traditionen konnte man erleben, wie zum Beispiel das „Bierstacheln“. Bier wurde schon immer kühl gelagert, aus den Schwandorfer Felsenkellern kam es manchmal sogar zu kalt. In jeder Schmiede



200 Flaschen pro Stunde schafft die Abfüllanlage aus dem Jahr 1910.

## AUSSTELLUNG „BIERKULTUR“

► **Am 26. April** eröffnet im Rathaus Schwandorf eine Ausstellung „Geschichte und Geschichten zur Schwandorfer Bier- und Wirtshauskultur“.

► **Viele Materialien** und Kuriositäten aus dem Stadtarchiv, alle mit Bezug zum Landkreis, werden zu sehen sein, wie alte Fotos, Werbeschilder, Zinnkanonen und Krüge, Brauereiwerkzeuge, Postkarten und historische Texte wie „Tipps zur Heilkunst des Bieres“.

► **Alfred Wolfsteiner** hat zudem ein Buch „Schwandorfer Biergeschichten“ geschrieben.

► **Anlass** ist das 500-jährige Jubiläum des Reinheitsgebotes.

► **Die Ausstellung** kann zu den üblichen Öffnungszeiten des Rathauses besichtigt werden: Montag bis Mittwoch von 8 bis 16 Uhr, Donnerstag von 8 bis 17 Uhr und Freitag von 8 bis 12 Uhr. Sie dauert bis zum 28. Oktober. (tre)

hatte man früher für solche Fälle ein Eisen im Feuer, das in das Bier getaucht und so auf eine angenehme Temperatur gebracht wurde. Florian Spießl von der Schlossbrauerei Fuchsberger hatte zwar keine Schmiede dabei, zeigte aber den Messebesuchern mit einem heißen Stab diese Tradition. „Der Schaum karamellisiert und das Bier bekommt einen besonderen Geschmack“, erklärt Spießl.

Einblick in frühere Zeiten bekam der Messebesucher auch beim Stand von Georg Lechner. Der „historische Braumeister“, wie er sich nennt, füllte das Bier der Brauerei Fuchsberger mit der „kleinsten Flaschenabfüllanlage“ aus dem Jahr 1910. Rund 200 Flaschen schaffte er in der Stunde. Das kam gut an, sein Stand war immer dicht belagert. „Damals wurden die frisch abge-

füllten Biere nur in einem kleinen Umkreis verkauft, genau wie es heute noch bei den regionalen Brauereien der Fall ist“, sagte Lechner.

Was aber hat es mit den modernen Craftbieren auf sich? Reichen denn die vielen Biersorten, die in Bayern geboten werden, noch nicht und was ist das überhaupt? „Wie jedes Unternehmen muss eine Brauerei heute etwas Besonderes bieten“, erklärt Richard Schottenloher von der Jacob Brauerei aus Bodenwöhr. Die Ansprüche würden eben wachsen. „Craftbiere liegen im Trend, gerade bei jungen Leuten“, so Schottenloher. Der Definition nach ist dieses Bier einfach von einer kleinen Brauerei handwerklich gebraut. „Es hat aber ein besonderes Aroma und ist ein Geschmackserlebnis.“ Früher gab es diese Vielfalt an Sorten

nicht, das macht eine Ausstellung über „Geschichte und Geschichten zur Schwandorfer Bier- und Wirtshauskultur“ im Rathaus deutlich, die am 26. April eröffnet. Alle Ausstellungsstücke haben mit dem Landkreis Schwandorf zu tun.

## Das Bier wurde hier nie sauer

Dass die Landkreisbürger schon immer gern Bier trinken, zeigt dort ein „Schwandorfer Bierrezept“ aus dem Jahr 1549. Der Erfinder des Salvators, des Starkbiers also, komme sogar aus dem Landkreis Schwandorf, sagt Kreisheimatpfleger Alfred Wolfsteiner. Ab dem Jahr 1299, als jeder Bier brauen durfte, entstanden die Kommunbrauereien. Bier für alle, das war damals eine Sensation. Ein von der Stadt angestellter Bierbeschauer, der „Bierkieser“, musste entscheiden, ob das „weiße oder braune Bier zu Schwandorf“ eine gesundheitsfördernde Wirkung habe und getrunken werden dürfe oder ob es „sauer sei und nur als Abführmittel taugte“.

Aber in Schwandorf, so erfährt der Besucher der Ausstellung, wurde es wegen der kalten Felsenkeller nie sauer. Selbst Rezepte gegen den Rausch werden bekannt gemacht, wie etwa „ein rohes Ei ausschlürfen“. Bier war damals sogar ein Teil der Besoldung von öffentlichen Ämtern, denn weder Bürgermeister noch Räten stand für ihre Tätigkeit eine Bezahlung zu. Allerdings musste sich die Stadtkasse für die Trinklust ihrer Mandatsträger „willfährig“ zeigen.

Das ist zum Glück heute nicht mehr so, aber Landrat Thomas Ebeling hatte am Samstag gegen die Neunburger Hussiten trotzdem nichts zu melden. Sie zogen mit Trommelwirbel in die Halle ein und nahmen Ebeling „gefangen“. Schwierige Aufgaben wie das Beantworten geschichtlicher Fragen und das Spielen der Laute mit Singen eines Liedes musste er bestehen, bevor er in seine „Burg“, also das Landratsamt, in einem vergitterten Holzwägelchen entführt wurde und dort zum Ritter und Schirmherrn der Burgfestspiele in Neunburg geschlagen wurde.