



500 Jahre Reinheitsgebot

Bier ist aus Bayern kaum wegzudenken – auch in der Region hat Bierbrauen eine lange Tradition. Und selbst, wenn es immer weniger eigenständige Brauereien gibt, sind die bestehenden Betriebe dennoch fest verwurzelt. Wir stellen sie in loser Reihung vor. Und dazu noch ein paar Menschen und Geschichten, für die der Gerstensaft eine besondere Rolle spielt.



Mehr als 40 Mitarbeiter zählt die Naabecker Brauerei, die im Lohnbrauverfahren Bier für vier Marken im Landkreis Cham herstellt. Rechts im Bild Brauereichef Wolfgang Rasel. Fotos: Heigl



Die Brauereieinhaber mit seiner Familie: Tochter Eva, Wolfgang und Sibylle Rasel sowie Tochter Marlene.

Naabecker Bier sprudelt im Landkreis Cham

Vier Marken werden im Lohnbrauverfahren im Nachbarlandkreis Schwandorf hergestellt

Von Josef Heigl

Naabeck. Von Schloss Naabeck im Landkreis Schwandorf schweift der Blick weit über das grüne Naabtal. Hier oben ist die gleichnamige Brauerei zuhause. Und im Waldstück in Sichtweite sprudelt Felsquellwasser, das den Bierbauern als Grundstoff für das Naabecker dient.

40 Mitarbeiter zählt die Schlossbrauerei Naabeck. Fünf weitere kommen in der zwei Kilometer entfernten Weißbierbrauerei Plank in Wiefelsdorf dazu, die seit 1993 zur Brauerei Naabeck gehört. Dort werden das Jura Weizen, das Rodinger Greiner Weizen und das Konrad Max Kunz Weißbier gebraut. Letzteres ist dem in Schwandorf geborenen Komponisten der Bayernhymne gewidmet. Nur die obergärigen Biere entstehen

in Wiefelsdorf, die zehn untergärigen in Naabeck, wo seit dem Jahr 1620 Brauereigerechtigkeit besteht.

Gleich vierfach ist die Brauerei Naabeck mit dem Landkreis Cham verbunden: „Wir sind stolz darauf, das Herzogauer Hell brauen zu dürfen“, sagt ganz bewusst Brauereichef Wolfgang Rasel. Die Schlossbrauerei Herzogau im Altlandkreis

Waldmünchen war die erste, die in Naabeck im Lohnbrauverfahren produzieren ließ.

Auch das Rodinger Greiner-Bier kommt aus Naabeck. Einmal das Helle und dann das Weißbier, gebraut nach dem Rezept von Braumeister Erich Beer. „Schon beim Einschenken sieht man den Unterschied zum Naabecker, ganz zu schweigen vom Geschmack“, belehrt der Brauereichef jene eines Besseren, die stetig frotzeln, dass Naabecker und Greiner identisch seien.

Für die Brauerei Brantl in Roding braut Naabeck außerdem. Aus dieser Verbindung rührt die Tatsache,

dass die Brauerei Naabeck das Festbier für das Rodinger Volksfest liefert. Aus dem Band zu Greiner und Brantl ist zwischenzeitlich ein freundschaftlicher Kontakt zwischen Naabeck

und Roding gewachsen: „Die Rodinger sind herzlich, sehr fleißig, und ich weiß, wovon ich spreche, denn ich kenne viele andere Städte“, schickt Rasel ein Lob von der Naab an den Regen.

Der vierte Draht zum Landkreis Cham ist der Stamsrieder Schlossbrau, entstanden aus langjähriger wohlwollender Beziehung zur Fa-

milie Eberl. Auch dieses Bier wird in Naabeck gebraut.

In Besitz der Familie Rasel kam das heruntergekommene Schlossgut mit Hans Rasel († 1944) im Jahr 1919. Wegen familiärer Zwistigkeiten war er aus der damaligen Kaolinfabrik hinausgedrängt und ausbezahlt worden. Den größten Teil seines Vermögens machte allerdings die Inflation der 20er Jahre wertlos. Sein Geld aus Schnaittenbach bei Amberg, Stammsitz der Familie Rasel, war nichts mehr wert. Trotzdem gelang es Hans Rasel, zusammen mit seiner Frau Irmgard, eine geborene von Grafenstein, das Schloss zu erhalten.

Die Söhne Hans-Jörg Rasel und Eberhard Rasel übernahmen 1952 nach dem Tod der Eltern den Betrieb. Wolfgang Rasel, Sohn aus der Ehe von Hans-Jörg Rasel mit Dr.

Erika Fritsch, führt seit 1985 die Brauerei, nachdem ihm sein Onkel Eberhard seinen Anteil vererbt hatte. Nur vier Jahre später starb sein Vater. Wolfgang Rasel brachte aus großen Brauereibetrieben, die international agieren, reiche Erfahrungen als Kaufmann mit. Dass er einmal in Naabeck einsteigen würde, sei ihm von Anfang an klar gewesen.

Als Ende der 50er Jahre der Heimdienst Fahrt aufnahm, bedeutete dies den Durchbruch für die Brauerei. Naabeck entwickelte sich zu einer stattlichen mittelständischen Privatbrauerei in der Oberpfalz. Dass auch im 21. Jahrhundert die Nachfolge gesichert sein wird – die Jüngere der beiden Töchter, Eva (19), lernt derzeit Industriekaufmann in einer oberbayerischen Brauerei – freut den Brauereichef und seine



Frau Sibylle besonders, motiviert bei der Unternehmensführung und gibt der engagierten Belegschaft Perspektive. Apropos Mitarbeiter: Derzeit lernen fünf Auszubildende in Naabeck.

„Wir grenzen uns klipp und klar von den Massenbieren und den industriellen Bieren ab“, bekräftigt der Brauereichef. Zum einen nennt er die hochwertigen Rohstoffe, dann das Naabecker Felsquellwasser, das weder ultraviolett bestrahlt wird, um es zu desinfizieren, noch künstlich und chemisch aufbereitet wird. Künstliche Haltbarmachung des frischen Bieres ist außerdem tabu: Es wird nicht pasteurisiert, nicht ultrakurzerhitzt, weder druck- noch wärmebehandelt, ganz ohne Konservierungsstoffe. Der Gerstensaft wird nicht ins Ausland geliefert, muss keine weiten Strecken zurücklegen. Helles, Spezial und Märzen finden derzeit übrigens zunehmend Freunde, Craft-Bier wird aktuell nicht gebraut.

Wolfgang Rasel kämpft weniger gegen regionale Mitbewerber, als vielmehr gegen den Verlust der Gastwirtschaften, den Verlust des Feierabend-Bieres, vor allem gegen den Vormarsch von Hugo und Prosecco anstelle von Bier. Eine andere dunkle Wolke am Horizont macht er im drängenden Interesse der Großbrauereien am Bier aus der Büchse aus. Investiert wird bei Naabeck derzeit auch wieder einmal: in den Hefekeller. Denn eigene Hefe sei noch kräftiger und viel lebendiger, so der Brauereichef.

Daten & Fakten

Gründung: 1620
Eigentümer: Wolfgang und Sibylle Rasel
Bierherstellung: geschlossene und offene Gärung
Biersorten: Naabecker Hell, Naabecker Spezial, Naabecker Märzen, Naabecker Pils, Naabecker Dunkel, Naabecker Bock, Weihnachtsfestbier, Jura Weizen hell, Jura Weizen dunkel, Jura Weizen alkoholfrei, Konrad Max Kunz Weißbier, Jura leichte Weiße, Jura Weizen Bock

„Wir grenzen uns klipp und klar von den Massenbieren und den industriellen Bieren ab.“

Brauereichef Wolfgang Rasel



Herrschaftlicher Eingang in den Stammsitz der Brauerei.



Die Schlosskapelle ist dem heiligen Michael geweiht.



Brauereichef Wolfgang Rasel und technischer Betriebswirt Georg Hauser vor palettenweise Rodinger Greiner-Bier.