

RODING



FITNESS

Mia Janker im Rope Skipping erfolgreich

SEITE 23

IN KÜRZE

Lichtbildvortrag für die Senioren

RODING. Zu einem Lichtbildervortrag lädt der sozial-caritative Ausschuss morgen, Mittwoch, um 14 Uhr ins Rodinger Pfarrheim ein. Dr. Michael Jobst wird über die Wallfahrt nach Israel in der Osterwoche berichten. Alle Senioren sind willkommen.

Bauausschuss trifft sich am Donnerstag

RODING. Am Donnerstag, 16 Uhr, findet im Rathaus die 38. Sitzung des Bau- und Umweltausschusses statt. Tagesordnung: Sicherung der Stützwand Am Sand – Vorstellung der Entwurfsplanung, Bauvorhaben: Neubau eines Doppelhauses mit Garagen am Steinbugl in Mitterdorf; Neubau eines Einfamilienwohnhauses mit Garage am Steinbugl in Mitterdorf. Es schließt sich eine nicht-öffentliche Sitzung an.

STADTRAT IN KÜRZE

Neuer Bewerber für den Platzerstadel?

RODING. Weiter offen ist die Zukunft des Platzerstadels zwischen dem Heinrich'n Bäck-Haus und dem Kulturhaus Fronfeste in der Königspergerstraße. Wie Bürgermeister Franz Reichold bei der jüngsten Stadtratssitzung mitteilte, habe ein Interessent Abstand vom Objekt genommen. Somit bleibt noch ein möglicher Investor übrig. Jedoch hat Alfred Wittmann (Freie Wähler) einen neuen Interessenten genannt: Gerd Preissing möchte dort ein Wohnhaus errichten. Raimund Nicklas (CSU) wollte klargestellt haben, wie es um die Industriestraße in Oberdorf verhält, da ein Anwohner eine Tempo-30-Zone fordert. Der Bürgermeister sicherte zu, dort die Verkehrsüberwachung kontrollieren zu lassen. Er machte aber auch deutlich, dass Tempo 30 kontraproduktiv sei, weil sich dort Gewerbe befindet und der Verkehr fließe. Zudem gelte dann auch Rechts vor Links, was mehr Lärm durch Anhalten und Anfahren verursacht. Renate Hecht (SPD) wollte wissen, warum im „Platschare“ ein so massiver Aussichtsturm gebaut worden sei, obwohl das Bad von der Schließung bedroht sei. „Für die Sicherheit der Badegäste“, sagte der Bürgermeister. Die müsse jederzeit gewährleistet sein. Ohne den Turm, der einen Überblick über das Gelände ermöglicht, wäre der Personalaufwand höher. (bs)



Der Stadel ist ein Sorgenkind. FOTO: BS

FÜR DEN NOTFALL

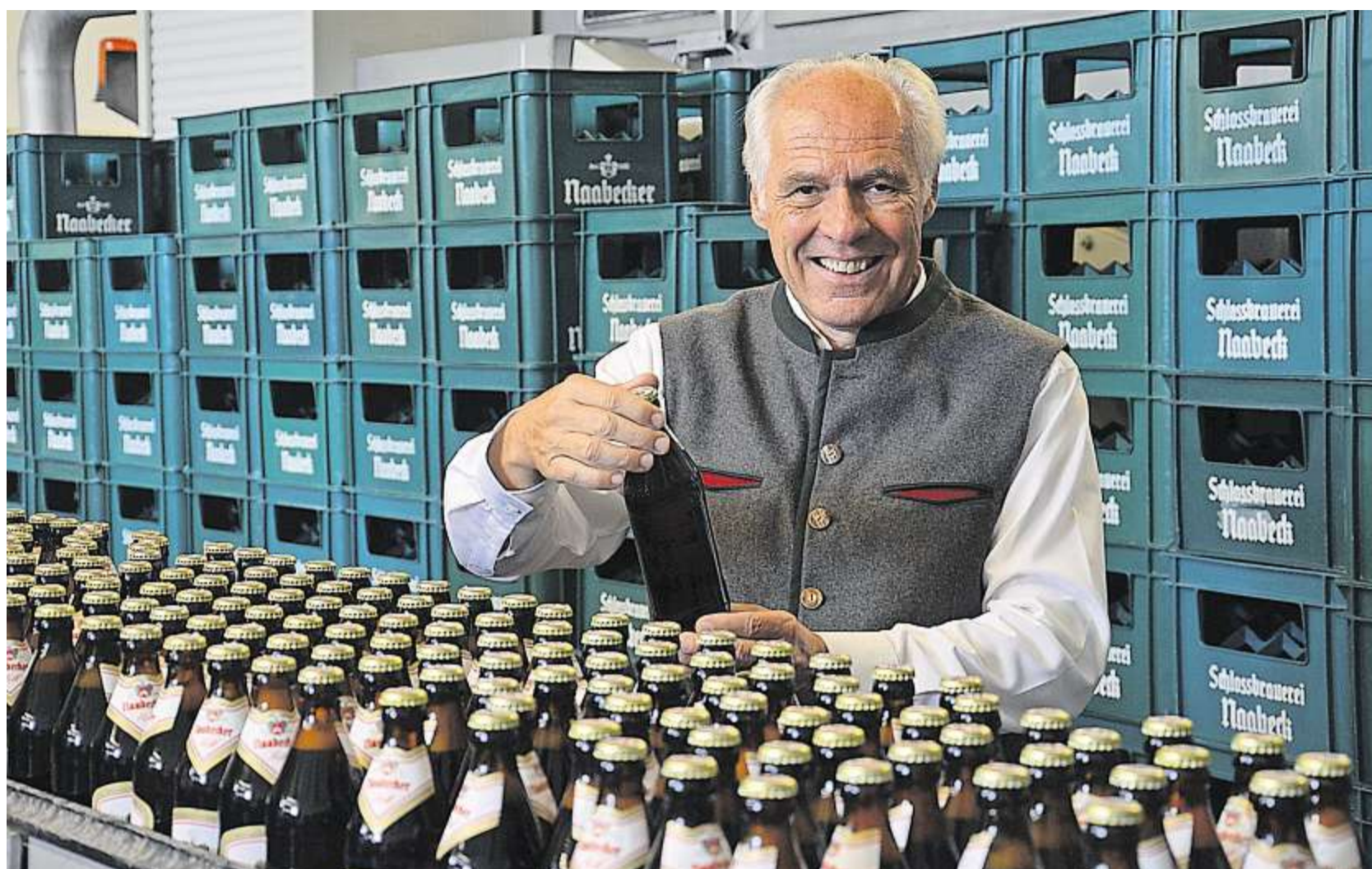
Polizei: **110**

Leitstelle für Feuerwehr und Rettungsdienst: **112**

Giftnotruf: **(09 11) 3 98 24 51 (089) 19 240**

Ärztlicher Bereitschaftsdienst: **116 117**

Notdienst-Apotheken: Apotheke am Stadtpark, Cham; Marien-Apotheke Nittenau; Apotheke am Rathaus, Waldmünchen; Linden-Apotheke, Neunburg vorm Wald; Johannes-Apotheke, Hohenwarth.



20 000 Flaschen pro Stunde verlassen die Füllerei. „Wir wollen uns von Großbrauereien absetzen“, sagt Besitzer Wolfgang Rasel.

FOTOS: SCHREINER

In Naabeck lagert das Festbier

TRADITION Ein paar Tage muss der Gerstensaft im Keller der Brauerei noch reifen, ehe am 29. Juni das erste Fass am Volksfest angezapft wird.

VON BASTIAN SCHREINER

RODING/NAABECK. Die Sonne knallt auf den weitläufigen Brauereihof. Da ist der Abstieg in den Lagerkeller eine willkommene Abkühlung. Dort befinden sich die großen Edelstahl tanks, in denen noch unfiltriertes Bier lagert. Besitzer Wolfgang Rasel, der die Schlossbrauerei Naabeck in der dritten Generation führt, steuert Tank 77 an und lässt von einem Mitarbeiter rasch zwei Gläser des Gerstensaftes mit einer Spirale zwickeln. Nach prüfendem Blick und Kostprobe steht das Urteil fest. „Das Rodinger Festbier braucht noch ein paar Tage Reifezeit“, sagt der Brauereichef. Bis zum Auftakt des 65. Volksfestes ist aber noch ausreichend Zeit – und so dürfen sich die Gäste von 29. Juni bis 9. Juli auf ein süffiges Bier aus Naabeck freuen.

Für das ehemalige Hofmarkschloss in Naabeck besteht seit 1620 Braurecht. Erstmals urkundlich erwähnt wurde der Ort im Nachbarlandkreis Schwandorf im Jahr 1112. Der Ort sei vermutlich viel älter, da bei Bauarbeiten römische Goldmünzen gefunden wurden. „Brauerei und Ort haben eine wechselvolle Geschichte hinter sich“, sagt Wolfgang Rasel, dessen Familie das Schlossgut seit 1919 gehört. Er führt das Erbe im Geiste seines Vaters und Großvaters fort.

Eigenes Felsquellwasser

Die Brauerei setzt dabei auf das weiche Felsquellwasser aus eigenen Quellen im umliegenden Forst. Auf das Wasser, das naturbelassen ist, ist Rasel stolz: „Das haben nur wenige Brauereien in Deutschland.“ Um sich die Ressource zu wahren, wird das Waldgebiet süd-



Seit 1919 gehört das Schlossgut mit Brauerei der Familie Rasel.

RUNDGANG DURCH DIE BRAUEREI



Kapelle: Zum Schloss, das im Landkreis Schwandorf liegt, gehört auch die Michaels-Kapelle, die die Geschichtsträchtigkeit des Ortes wie der Brauerei bezeugt.



Sudhaus: Im Herzstück der Brauerei werden die Rohstoffe in den Kesseln vollautomatisch vermengt. Gebraut wird streng nach dem Reinheitsgebot – Wasser, Gerstenmalz, Hopfen.



Lagerkeller: Bei kühlen Temperaturen lagert das Bier in großen Edelstahltanks und kann in Ruhe reifen. Der Malzzucker wird dabei in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. (bs)

Nordbrauer Hopfen, Hallertauer Perle und Tettmanger Hopfen. „Es schmeckt jedes Jahr ein bisschen anders“, sagt Rasel, der nach dem Abschied von Jupp Brandl heuer Premiere als Festwirt in Roding feiert. Die Stammwürze beträgt rund 13 Prozent, der Alkoholgehalt etwas über fünf Prozent.

Weiter führt der Rundgang in das Sudhaus – das Herz der Brauerei. Rasel öffnet die Schiebeklappen der zwei kupfernen Kessel und wirft einen Blick in das Innere, wo die Rohstoffe verschmelzen. In der sogenannten Sudpfanne wird die Würze gekocht. Dabei wird Hopfen zugegeben und mitgekocht. Beim Kochen entstehen hohe Temperaturen, wodurch sich die Enzyme an der Oberfläche absetzen. „Der Vorgang läuft vollautomatisch“, teilt Rasel mit. Ein Sud benötigt circa acht Stunden.

In der Region punkten

Nach sieben Tagen im Gärkeller kommt das Jungbier zur Lagerung zwischen sechs und sieben Wochen in die kühlen Lagertanks. Bevor das Bier in die Mehrwegflaschen, die vor Ort gereinigt werden, gefüllt wird, steht die Filtration an. Im Gegensatz zu vielen anderen wird das Naabecker Bier aber weder pasteurisiert noch ultrakurzzeiterhitzt. Rasel: „Wir wollen uns von den industriell gefertigten Bieren absetzen.“ Der Nachteil dabei ist, dass der Gerstensaft nicht exportiert werden kann. „Wir wollen mit frischem Bier ohne künstliche Haltbarmachung punkten und in der Oberpfalz vorne dabei sein“, erklärt Rasel.

Rund 20 000 Flaschen verlassen die Füllerei in der Stunde. Beliefert werden Kunden im Umkreis von 50 bis 60 Kilometern. „In der Beschränkung liegt auch eine Stärke“, meint Rasel, der auf Regionalität setzt. Die Brauerei leitet er seit 1985, seine Frau Sybille hat er im Jahr 1993 geheiratet. Im nächsten Jahr feiert die Familie 100-jähriges in Naabeck, 2020 der Ort 400 Jahre Schlossbrauerei. Da freut es den Besitzer sehr, dass Eva, eine der beiden Töchter, Erbe und Tradition fortführt.

lich von Naabeck nachhaltig – ohne den Einsatz von schweren Maschinen – bewirtschaftet. Bei der Brauerei, die 40 Mitarbeiter beschäftigt, ist man überzeugt, dass das eigene Quellwasser dem Bier seinen unverkennbaren Charakter verleiht.

Für den Geschmack der Biere ist Braumeister Eric Kulzer verantwortlich. „Beim Festbier hat er etwas Spielraum, bei den bekannten Sorten wie

Helles oder Pils steht die Wiedererkennung beim Kunden im Fokus“, erklärt Rasel. Bei den weiteren Zutaten setzt die Schlossbrauerei auf bayerisches Malz sowie Hopfen aus der Hallertau und aus Schwaben. Die exakte Rezeptur für das Rodinger Festbier verrät der Braumeister nicht, gewährt aber einen kleinen Einblick in das Geheimnis. Verwendet hat Kulzer helles und dunkles Caramalz und Aromomalz,