



Unterwegs im Sudhaus der Schlossbrauerei: Inhaber Wolfgang Rasel (links) und Braumeister Eric Kulzer (rechts) schauen beim Würze- und Läuterbottich nach dem Rechten.

Fotos: Lorenz

Dezente Hopfennote kommt gut an

TRADITION Mit der Allerweltskirwa beginnt am Wochenende die Bockbierzeit. Im Sudhaus der Schlossbrauerei Naabeck läuft die Produktion auf Hochtouren.

VON CORNELIA LORENZ

NAABECK. Während die Nachricht von der geplanten Megafusion der beiden weltweit größten Bierkonzerne durch die Medien geistert, ist man in der Schlossbrauerei Naabeck mit der eigenen Marktposition mehr als zufrieden. „Die kleine Maus hat am Leben genauso viel Freude wie der riesige Elefant“, sagt Inhaber Wolfgang Rasel mit hörbarem Stolz in der Stimme. Seine Brauerei will sich ganz bewusst von der Massenproduktion der internationalen Biergiganten abgrenzen. Bis zu 33 000 Liter Bier kann das Familienunternehmen pro Tag produzieren – und läutet am kommenden Wochenende pünktlich zur „Allerweltskirwa“ die Bockbierzeit ein.

Das Bier aus Einbeck

Warum diese Biersorte so heißt, hat eine lange Geschichte: Eigentlich kommt der Bock, auch Starkbier genannt, aus der ehemaligen Hansestadt Einbeck in Niedersachsen. Um ihr Bier über weite Strecken transportieren zu können, brauten die Einbecker Bürger es mit einem ungewöhnlich hohen Stammwürzegehalt. Das Resultat war ein schweres, alkoholreiches Getränk, das bald viele Liebhaber fand. Die Wittelsbacher tranken dieses Bier so gern, dass sie sich sogar eigens einen Braumeister aus Einbeck ans Hofbräuhaus holten. Die Münchner Mundart machte aus dem Ortsnamen Einbeck im Lauf der Jahre schließlich die Bezeichnung Bockbier.

Auch in Naabeck hat der hauseigene Bock eine lange Tradition. Vor allem nach dem Ende des Zweiten Weltkriegs seien die Leute sehr erpicht darauf gewesen, nach den langen Jahren der bitteren Armut endlich wieder ein stärkeres Bier ausgeben zu bekommen, sagt Rasel. Doch was genau macht

Der Dunkelbock kommt gut an.



DER WEG DES BOCKBIERS IN DIE FLASCHE



► **Zutaten:** Für das dunkle Bockbier verwendet man in der Schlossbrauerei verschiedene Malzsorten. Malz ist gekeimtes und getrocknetes Getreide. Das helle Malz (links) und das dunkle (rechts) geben verschiedene Aromen ab. Auch die Hopfenpellets (Mitte) aus verschiedenen Sorten sind für den späteren Geschmack des Biers wichtig.



► **Kontrolle:** Braumeister Eric Kulzer nimmt regelmäßig die Bierwürzespindel zur Hand, um den Restzuckergehalt des Biers zu messen. Er entspricht der Stammwürze. Beim Naabecker Dunkelbock liegt sie bei 16,5 Prozent. Normale Biere haben eine Stammwürze von etwa zwölf bis 13 Prozent und schmecken deshalb nicht ganz so kräftig.

aus den Zutaten Wasser, Hopfen und Malz eigentlich ein Bockbier? Braumeister Eric Kulzer ist seit sieben Jahren in der Schlossbrauerei Naabeck beschäftigt und braut es jedes Jahr nach der nahezu gleichen Rezeptur.

Los geht es im Sudhaus. In den beiden riesigen Kupferkesseln wird Wasser aus dem hauseigenen Brunnen erwärmt. Durch Zugabe von geschrotetem Malz entsteht die Maische, die unter ständigem Rühren auf gut 50 Grad erhitzt wird. Bei weiterem Erhitzen auf über 70er Grad verwandelt sich die Stärke in der Maische in Malzzucker. Anschließend wird der flüssige, vergärbare Teil der Maische, also die



► **Gärprozess:** Um den Malzzucker in Alkohol und Kohlendioxid umzuwandeln, wird dem abgekühlten Sud Hefe zugesetzt. Für das Bockbier braucht man untergärige Hefe. Sie ist empfindlich und muss vor Keimen geschützt werden. Sie kann für sechs bis acht Brauprozesse verwendet werden. Dann wird sie entsorgt.



► **Abfüllung:** Wenn das dunkle Bockbier zwei bis drei Monate im Lagerkeller ausgereift ist, wird es nochmals durch Filtration von Heferesten, Schwebeteilchen und Eiweißresten gereinigt. Anschließend wird es maschinell abgefüllt. Pro Stunde können in der Schlossbrauerei maximal 18 000 Flaschen Bier befüllt werden.

Würze, weiterverwendet und mit Hopfen gekocht. Nun muss der Sud noch von geronnenem Eiweiß und anderen Schwebstoffen befreit, auf Gärtemperatur heruntergekühlt und mit Hefekultur versetzt werden. Die Hefe verwandelt den in der Würze gelösten Malzzucker in Alkohol.

Nach diesem Prinzip wird auf der ganzen Welt Bier gebraut. Doch damit ein echtes Bockbier daraus wird, muss der Braumeister ein paar Feinheiten beachten. Zum Beispiel ist es längst nicht mit nur einer Sorte Gerstenmalz getan. Stattdessen kommen für den Naabecker Dunkelbock in der Schlossbrauerei eine Handvoll verschiedener Sorten zum Einsatz. Besonders geröstetes, dunkles Malz sorgt für das spezielle rauchige Aroma, das sich gut er-

ahnen lässt, wenn man ein paar Malzkörner in den Mund nimmt und ausgiebig zerkaut.

Doch damit nicht genug: Auch die Hopfensorten wollen gut ausgewählt sein. Der Naabecker Dunkelbock benötigt eine spezielle Mischung aus besonders aromatischen Hopfensorten aus Tettanng und der Hallertau. Und auch die recht empfindliche untergärige Hefe trägt ihren Teil zum Endgeschmack bei.

Ende Juli hat Braumeister Kulzer in Naabeck den ersten Bock angesetzt. Der wird seine Fans wie immer bis zum Ende der Fastenzeit erfreuen. Mit 6,4 Prozent hat er deutlich mehr Alkohol und mit 16,5 Prozent auch wesentlich mehr Stammwürze, also mehr Malzzucker, Eiweiß, Vitamine und Aromastoffe. „Stark vollmundig, malzbetont und mit dezenter Hopfennote“ – mit diesen Schlagworten beschreibt der Braumeister sein Produkt. Das kommt längst nicht nur bei Männern gut an, sondern auch bei Frauen. „Die Damen mögen den malzaromatischen Geschmack beim Bockbier oft lieber als das helle Bier“, sagt Rasel.

Geschmack bewahren

Angst vor der Konkurrenz der Großkonzerne hat der 62-jährige nicht. Er will mit seinen 40 Angestellten auch in Zukunft seine Kundschaft in der Oberpfalz beliefern. Während viele Brauereien ihr Bier haltbar machen, indem sie es pasteurisieren, kommt das für Rasel nicht in Frage. Er will den ursprünglichen Geschmack des Bieres erhalten und nimmt damit auch gern in Kauf, dass Produkte aus seinem Haus maximal fünf Monate haltbar sind. „Das schränkt uns zwar im Lieferradius ein, aber wir wollen gar nicht deutschlandweit liefern und auch nicht exportieren“, sagt Rasel.

Bereits in dritter Generation ist die Schlossbrauerei Naabeck im Besitz der Familie Rasel. Sein Großvater hat das Anwesen nach dem Ersten Weltkrieg erworben. Bereits seit 1620 war in Naabeck Bier gebraut worden. Wenn alles nach Plan läuft, wird der Inhaber das Unternehmen an die vierte Generation übergeben können. Tochter Eva hat sich nach dem Abitur für eine kaufmännische Ausbildung entschieden, um später die Brauerei zu übernehmen – was ihren Vater natürlich sehr freut. „Ich bin ein echter Bierliebhaber. Mein ganzes Herz hängt daran“, sagt er.