



Noch ist das Bier fürs Rodinger Volksfest im Lagertank 82 etwas zu süß. „Die zwei Wochen Reifezeit bis zum Fest braucht es schon noch“, sind sich Christoph Scharf und Wolfgang Rasel einig.



Seit 1620 besteht für das ehemalige Hofmarkschloss in Naabeck ein Braurecht. Fotos: A. Laube

In Tank 82 lagert das Rodinger Festbier

Zu Besuch in der Schlossbrauerei Naabeck – Das Geheimnis liegt im Brauwasser

Von Alexander Laube

Roding/Naabeck. Noch schmeckt das Bier fürs Rodinger Volksfest etwas zu süß. „Die zwei Wochen Reifezeit braucht es schon“, sagt Brauereichef Wolfgang Rasel. Dann aber steht dem Anstich des ersten Fasses nichts mehr im Wege. Unserer Zeitung zeigte Rasel beim Besuch in der traditionsreichen Schlossbrauerei in Naabeck, wie der Gerstensaft hergestellt wird und was die Biere aus dem idyllischen Naabtal so besonders macht.

Der Charakter des Naabecker Bieres begründet sich in den Zutaten, die dafür verwendet werden. Angefangen beim weichen Felsquellwasser aus dem eigenen Brunnen mit riesigem Quelleinzugsgebiet aus dem umliegenden Forst. Darauf ist Wolfgang Rasel besonders stolz. Selbst an heißen Tagen ist genug Wasser vorhanden, um den Bedarf der Schlossbrauerei zu decken. Und alles, ohne dass es vorher behandelt werden müsste. „Das haben nur wenige in ganz Deutschland“, sagt Rasel. Der Werbespruch „Aus dem Herzen der Natur“ kommt also nicht von ungefähr. Weiter geht es beim Hopfen, den die Brauerei aus Schwaben und der Hallertau bezieht und dem Braumalz, sozusagen das Salz in der Suppe, das den Bieren ihren Geschmack verleiht.

Im Sudhaus, dem Herzstück der Brauerei, öffnet Wolfgang Rasel vorsichtig die Schiebeklappen des kupfernen Kessels und blickt hinein. Etwa acht Stunden benötigt ein Sud. Vollautomatisch gesteuert verschmelzen hier die Rohstoffe für die verschiedenen Naabecker-Biere und den Gerstensaft für Brauereien,

die im Lohnbrauverfahren an der Naab brauen lassen. Greiner und Brantl aus Roding, Herzog aus Stamsried und das Herzogauer Hell aus der Waldmünchner Gegend sind die vier Vertreter aus dem Landkreis Cham. „Wenn Sie die Biere nebeneinander stellen, erkennen Sie schon den Unterschied“, tritt Rasel entschieden den Gerüchten entgegen, hinter den Etiketten von Greiner oder Brantl verberge sich ohnehin das Helle aus Naabeck.

Drei Hopfen- und drei Malzsorten fürs Festbier

Der Brauereibesitzer setzt auf vielfältigen Geschmack und Natürlichkeit. Bei den untergärigen Bieren genauso wie bei den obergärigen, die im zwei Kilometer entfernten Wiefelsdorf gebraut werden. Dabei ermöglicht vor allem das Festbier den Braumeistern gewisse Spielräume, während Sorten wie Pils, Helles oder Weizen aufgrund der Wiedererkennung beim Kunden stets in der selben Schiene hergestellt werden. Im Fall des Rodinger Festbieres verwenden die Brauer helles und dunkles Caramalz und Aromamalz sowie Tettnanger Hopfen, Hallertauer Perle und Nordbrauer Hopfen. Vermischt mit dem Quellwasser aus dem Brunnen ergibt dies das Bier für das Rodinger Volksfest. 13,1 Prozent Stammwürze, 5,3 Prozent Alkoholgehalt.

Im Keller lagert es bei kühlen Temperaturen im Edelstahltank mit der Nummer 82. Mittels einer Spirale zapft Christoph Scharf, einer von 40 Mitarbeitern, flugs zwei Gläser des noch unfiltrierten Bieres. Die vorhandene Süße wandelt sich im Laufe der insgesamt sechs bis



Brauereichef Wolfgang Rasel gewährt einen Blick in das Herzstück der Schlossbrauerei, die Sudkessel.

sieben Wochen Lagerzeit in Alkohol und Kohlensäure. Bis zum Beginn des Rodinger Volksfestes haben die Hefebakterien also noch ein wenig Arbeit vor sich.

Naabecker grenzt sich klar von Großbrauereien ab

Der nächste Schritt nach der Lagerung wäre die Filtration, danach die Abfüllung. Zwischendurch wird das Bier weder pasteurisiert, noch ultrakurzzeiterhitzt oder künstlich haltbar gemacht. Das zeichnet die handwerklich gebrauten Biere aus Naabeck aus und grenzt sie deutlich

von den industriell und unter enormem Zeitdruck gefertigten Bieren ab. Der einzige Nachteil, wenn es denn überhaupt einer ist: Der Gerstensaft kann nicht exportiert werden. Dafür schätzen Bierkenner in der ganzen Oberpfalz das Angebot der Schlossbrauerei und den Charakter ihrer Biere.

Übrigens setzt sich auch in der Abfüllerei der Umwelt- und Nachhaltigkeitsgedanke der Brauereiführung fort. Die Mehrwegflaschen werden vor Ort gereinigt und wieder befüllt. Bis zu 20000 Halbe verlassen so stündlich das Fließband – auch in Richtung Roding.

Spaziergang durch die Historie

Seit dem Jahr 1620 besteht in Naabeck das Braurecht

Die Geschichte Naabecks lässt sich gesichert bis ins Jahr 1112 zurückverfolgen, als ein Ulrich der Naabecker in einer Urkunde genannt wird. Weitaus älter dürfte jedoch die Besiedelung des kleinen Ortes auf halber Strecke zwischen Schwandorf und Burglengenfeld sein, gab es doch Funde aus der Römerzeit, die auf einen alten Handelsplatz direkt an der Naab hindeuten.

Das Schloss, um das sich die Anwesen des 190-Seelen-Ortes scharen, stammt aus dem 13. Jahrhundert und wechselte oft den Besitzer. Die Braugerechtigkeit geht auf die Schlossbesitzerin Elsbeth von Taufkirchen zurück und ist auf das Jahr 1620 datiert. Wenig später wurde

das Gebäude im Dreißigjährigen Krieg zerstört und 1656 im Renaissancestil wieder aufgebaut.

1919 kam das Schloss samt Brauerei in den Besitz von Hans Rasel. Er stammte aus einer Kaolinfabrik, was jedoch ausbezahlt worden und versuchte in Naabeck eine neue Existenz aufzubauen. Inflation und Weltkrieg machten ihm den Start nicht leicht. Die Söhne Hans-Jörg und Eberhard übernahmen die Brauerei 1952. Sie führten die Arbeit ihres Vaters erfolgreich fort und etablierten den Heimdienst. Seit 1985 steht nun Wolfgang Rasel an der Spitze der Schlossbrauerei. Ihn und seine Frau Sybille freut es ganz besonders, dass eine der beiden Töchter, Eva, das traditionsreiche Erbe ihrer Vorfahren weiterführen möchte.

Demnächst steht das Jubiläum 100 Jahre Familie Rasel in Naabeck an, im Jahr 2020 feiert der Ort dann 400 Jahre Schlossbrauerei. –al-



Das Wappen der Familie Rasel.



Rund 20000 Flaschen verlassen pro Stunde die Füllerei.