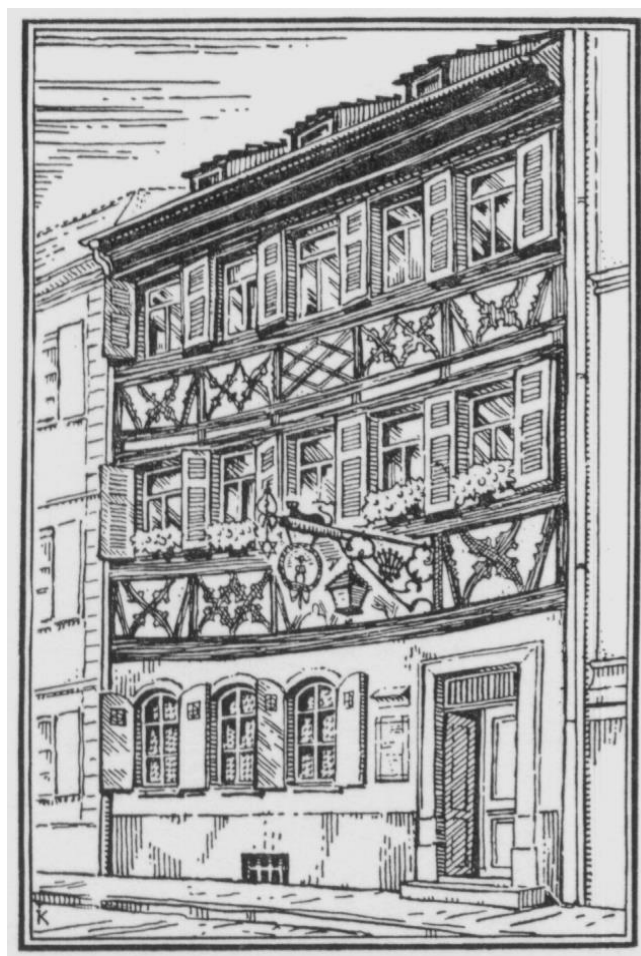


HISTORISCHE RAUCHBIERBRAUEREI

Schlenkerla



Recht
Schlenkerla Rauchbier
<ges. gesch.>

BAMBERGS SPEZIALITÄT

Aecht Schlenkerla Rauchbier

Das Original unter den Bieren

Historische Rauchbierbrauerei Schlenkerla

Dominikanerstraße 6, 96049 Bamberg, Deutschland

Telefon: +49 (951) 56060, Fax: +49 (951) 54019

www.Rauchbier.de (weiterführende Informationen, z.B. Hauschronik seit 1405)

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| KURZBESCHREIBUNG | 4 |
| WAS MACHT DAS SCHLENKERLA RAUCHBIER SO BESONDERS? | 5 |
| SCHLENKERLA SORTEN..... | 7 |
| <i>Aecht Schlenkerla Rauchbier - Märzen</i> | <i>7</i> |
| <i>Rauchbier Märzen – Unfiltrierte Sonderedition.....</i> | <i>7</i> |
| <i>Schlenkerla Rauchweizen</i> | <i>8</i> |
| <i>Helles Schlenkerla Lager.....</i> | <i>8</i> |
| <i>1-2x jährlich: Helles Schlenkerla Lager – Unfiltrierte Sonderedition</i> | <i>8</i> |
| <i>Aecht Schlenkerla Weichsel - Rotbier.....</i> | <i>9</i> |
| <i>Aecht Schlenkerla Erle - Schwarzbier</i> | <i>9</i> |
| <i>Aecht Schlenkerla Rauchbier – Hansla alkoholarm.....</i> | <i>10</i> |
| <i>Saisonal (vor Ostern): Aecht Schlenkerla Fastenbier</i> | <i>10</i> |
| <i>Saisonal (Okt.-Dez.): Aecht Schlenkerla Rauchbier - Urbock.....</i> | <i>10</i> |
| <i>Saisonal (Juni-August): Aecht Schlenkerla Kräusen.....</i> | <i>11</i> |
| <i>Saisonal (Dezember): Aecht Schlenkerla Eiche - Doppelbock.....</i> | <i>11</i> |
| GESCHICHTE DES RAUCHBIERES..... | 12 |
| WARUM SPRICHT MAN HEUTE OFT VOM BAMBERGER RAUCHBIER?..... | 14 |
| AUSZEICHNUNGEN FÜR AECHT SCHLENKERLA RAUCHBIER..... | 16 |
| Aecht Schlenkerla Rauchbier - Märzen..... | 17 |
| Aecht Schlenkerla Rauchbier - Urbock..... | 17 |
| SONSTIGE SCHLENKERLA SORTEN | 18 |
| BEWERTUNGEN UND RANGLISTEN (AUSZUG): | 19 |
| BRAUPROZEß | 21 |
| MÄLZEREI..... | 21 |
| 1. Schritt: "Weichen" | 21 |
| 2. Schritt: "Keimen"..... | 21 |
| 3. Schritt: "Darren" | 22 |
| SUDHAUS | 22 |
| 4. Schritt: "Schroten"..... | 22 |
| 5. Schritt: "Maischen" | 22 |
| Historische Rauchbierbrauerei Schlenkerla, Dominikanerstrasse 6, 96049 Bamberg, Deutschland | 2 |
| Telefon: +49 (951) 56060, Fax: +49 (951) 54019, www.Rauchbier.de | |

| | |
|---|-----------|
| 6. Schritt: "Abläutern" | 23 |
| 7. Schritt: Kochen..... | 23 |
| 8. Schritt: Kühlen und "Anstellen" | 23 |
| GÄRKELLER | 24 |
| 9. Schritt: "Hauptgärung" | 24 |
| LAGERKELLER | 24 |
| 10. Schritt: "Nachgärung" und "Reifung" | 24 |
| 11. Schritt: "Filtration" | 25 |
| ABFÜLLUNG..... | 25 |
| HERKUNFT DES NAMENS "SCHLENKERLA"..... | 26 |
| FRÄNKISCHE GERICHTE MIT AECHT SCHLENKERLA RAUCHBIER..... | 27 |
| BAMBERGER ZWIEBEL | 27 |
| SCHLENKERLA KÄSE..... | 27 |

Kurzbeschreibung

Michael Jackson **** World Classic [Pocket Guide to Beer, pp. 64, 65]:

"Aecht Schlenkerla Rauchbier ist nicht nur unter den Bieren, sondern unter allen alkoholischen Getränken ein Klassiker ... Aecht Schlenkerla Rauchbier ist das weltberühmteste Rauchbier."

Rauchbier vom "Schlenkerla" ist ein sehr dunkles, herbwürziges, untergäriges Märzenbier mit 13,5 Prozent Stammwürze, das entspricht einem Alkoholgehalt von ca. 5,1 Prozent. Keine Frage: Es gibt stärkere Biere, doch sollte man das Aecht Schlenkerla Rauchbier deswegen nicht unterschätzen. Es kann einen ganz schön schlenkern. Sein - wie die Kenner sagen - nach frischem Geräucherten schmeckendes Aroma wird dadurch erzielt, daß der Rauch brennender Buchenholzscheite - ein würziger, duftender Rauch - bereits auf der Schlenkerla-Darre dem Malz vermählt wird, bevor es sich mit edlem Hopfen im Sud vermischt und im 700jährigen Felsenkeller unterm Stephansberg zu einem Bier reift, das großartig süffig schmeckt.

Daten:

| | |
|---------------------|-------------------|
| Alc./Vol.: 5,1% | Stammwürze: 13,5% |
| Bittereinheiten: 32 | Farbe (EBC): 55 |



Was macht das Schlenkerla Rauchbier so besonders?

- **Schlenkerla ist eine Brauerei UND eine Mälzerei.** Bis zur industriellen Revolution for knapp 300 Jahren war dies normal, aber heute mälzen nur noch sehr wenige Brauereien selbst.
- **Die Mälzungstechnik im Schlenkerla ist historisch.** Unser Rauchmalz wird direkt über einem offenen Feuer gedarrt. Der Rauch des offenen Feuers teilt sich dem Malz dabei gleichmäßig mit und verleiht ihm so sein rauchiges Aroma. Bis zur Erfindung moderner Mälzungstechnologien mit Wärmetauschern basierend auf Kohle-, Öl- und Gasheizungen waren Rauchdarren DER Standard. Da die neue industrielle Form der Malzherstellung wesentlich kostengünstiger war, wurden die Darren alter Bauart weltweit stillgelegt. Nicht dagegen im Schlenkerla, und so wurde hier über die Jahrhunderte durchgängig die Rauchmalztradition gewahrt.
- **Schlenkerla Rauchbier ist eines der letzten zwei traditionell hergestellten Rauchbiere.** Die *modernen* rauchigen Biere in Bamberg und anderswo werden dagegen mit industriell produziertem und raucharomatisierten Malzen hergestellt. Es gibt heute nur noch zwei Brauereien weltweit (Schlenkerla und Spezial), die die traditionelle Herstellungsweise durchgängig beibehalten haben. Beide wurden daher von **Slow Food® als Passagier in die Arche des Geschmacks aufgenommen.**
- **Schlenkerla, die historische Rauchbierbrauerei.** Nicht nur unsere Mälzerei ist althergebracht, auch auf alle anderen relevanten Produktionsschritte trifft das zu. Wir brauen in alten Kupferkesseln unter Verwendung des traditionellen Dekoktions Maischeverfahrens. Gärung und Lagerung sind nach wie vor zwei separate Vorgänge in getrennten Gefäßen in unserem Brauprozess. Die Reifung findet in den Felsenkellern aus dem 14. Jahrhundert unter unserer Brauerei am Stephansberg statt. Der Ausschank in der Brauereigaststätte erfolgt noch heute von Eichenholzfässern.
- Schlenkerla Rauchbier wird als **DER klassische Vertreter in der Kategorie Rauchbier** gesehen.
- Das Schlenkerla wird in 6. Familiengeneration geführt und urkundlich als „Haus zum blauen Löwen“ erstmals 1405 erwähnt. Das Anwesen am Stephansberg mit den Felsenkellern war schon 1387 im Besitz eines Brauers.
- **Schlenkerla Rauchbier ist ein Schluck Biergeschichte. Ein Seidla Schlenkerla Trinken ist wie eine kleine Zeitreise, sozusagen ein lebendes Fossil aus der Welt des Brauens, die vor Jahrhunderten existierte.**



Buchenholz für die Darre



Historische Rauchdarre



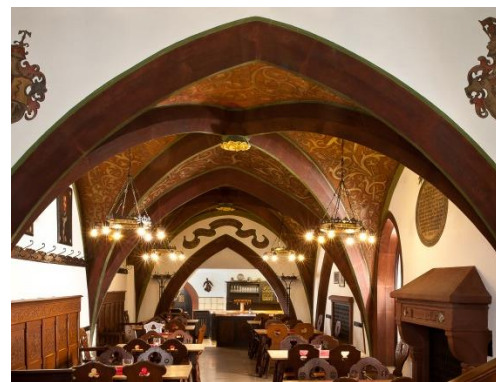
Kupfer Sudhaus



Felsenkeller aus dem 14. Jhr.



Ausschank aus Holzfässern



Dominikanerkloster aus dem 14. Jhr.

Vertiefende Lektüre

Rauchbier Beschreibung: <http://www.schlenkerla.de/rauchbier/beschreibung.html>

Rauchbier Herstellung: <http://www.schlenkerla.de/rauchbier/prozess/prozess.html>

Rauchbier Geschichte: <http://www.schlenkerla.de/rauchbier/geschichte.html>

Schlenkerla Beschreibung: <http://www.schlenkerla.de/schlenkerla/ausschank/schlenkerla.html>

Schlenkerla Hauschronik: <http://www.schlenkerla.de/schlenkerla/chronik/chronik.html>

Biergeschichte allgemein: <http://www.brauerstern.de>

Schlenkerla Sorten

Aecht Schlenkerla Rauchbier - Märzen

Das Original und Bamberg's Spezialität seit Jahrhunderten. Ein dunkles, untergäriges Märzenbier, hergestellt mit ausschließlich Aecht Schlenkerla Rauchmalz aus der hauseigenen Mälzerei und nach alter Tradition im Schlenkerla direkt vom Eichenholzfass gezapft.

Stammwürze: 13,5°P Alkohol: 5,1 % Vol.



Rauchbier Märzen – Unfiltrierte Sonderedition

Zum Tag der Rauchbierbewahrung am 23. Juli gibt es das klassische Märzen als unfiltrierte Sonderedition. Ganz nach uralter Brautradition belassen wir die Hefe im Bier, wo sie für einen besonders vollmundigen und komplexen Geschmack sorgt. Wie beim klassischen Märzen wird auch das Malz für die Sonderedition über offenem Buchenholz geräuchert, was ihm das typische und bei Rauchbierliebhabern geschätzte Aroma der Aecht Schlenkerla Rauchbiere verleiht. Mit der unfiltrierten Sonderedition tragen wir der langen Tradition unseres Aecht Schlenkerla Rauchbieres Rechnung: Am 23. Juli 1635 wurde die weltweit erste rauchfreie Malztrocknungsanlage patentiert. In der Folge setzten sich rauchfreie Biere durch und das Rauchbier wurde zu einer seltenen Besonderheit. Nur in Bamberg wurde die traditionelle Rauchdarre bis heute durchgängig bewahrt: Im Schlenkerla brennt auch heute noch das offene Feuer in der Mälzerei.

Stammwürze: 13,5°P Alkohol: 5,1 % Vol.



Schlenkerla Rauchweizen

Schlenkerla Rauchweizen ist ein Weizenbier mit zartem Rauchgeschmack. Wie alle klassischen Weißbiere wird es aus einer Mischung von Gersten- und Weizenmalz gebraut. Der Gerstenmalzanteil ist dabei ein Rauchmalz aus der hauseigenen Mälzerei. Das Schlenkerla Rauchweizen kommt naturtrüb mit feiner obergäriger Hefe als Original Flaschengärung zum Ausschank.

Stammwürze: 13,2°P Alkohol: 5,2 % Vol.



Helles Schlenkerla Lager

„Schlenkerla Lager“ wird mit feinstem Aromahopfen aus Spalt bei Nürnberg gebraut und reift in den Jahrhunderte alten Stollen unter der Schlenkerla Mälzerei & Brauerei in Bamberg. Es wird in den gleichen alten Kupferkesseln gesotten und mit derselben untergärigen Hefe vergoren, wie das historische „Aecht Schlenkerla Rauchbier“. Der daraus resultierende subtile Rauchgeschmack, ohne die direkte Verwendung von Rauchmalz, macht das „Schlenkerla Lager“ zu einem ungewöhnlichen und einzigartigen Vertreter des klassischen Biertyps „Helles Lager“.

Stammwürze: 11,5°P Alkohol: 4,3 % Vol.



1-2x jährlich: Helles Schlenkerla Lager – Unfiltrierte Sonderedition

Nach historischem Vorbild unfiltriert - für ein ganz besonderes Aroma. Wie das normale Helle Schlenkerla Lager wird auch diese unfiltrierte Sonderabfüllung in den gleichen Kesseln gebraut und mit der gleichen Hefe vergoren wie das klassische Aecht Schlenkerla Rauchbier. Das verleiht ihm ein angenehm leicht rauchiges Aroma. Im Gegensatz zum herkömmlichen Lager wird es nicht gefiltert. Die Hefe bleibt im Bier und sorgt mit ihrem frischen, rauchigen Aroma für einen besonders vollmundigen Geschmack. Ein einzigartiger Genuss. Nicht nur für Rauchbier-Liebhaber.



Aecht Schlenkerla Weichsel - Rotbier

Rotbiere waren früher in Franken häufiger anzutreffen. Vor allem die Stadt Nürnberg war bekannt für ihr Rotbier. Da seine Herstellung extrem aufwändig war, wurde das Rotbier im 19. Jahrhundert durch das mit modernen, einfacheren Brauverfahren hergestellten Braunbier verdrängt und verschwand. Erst 1997 wurde der Bierstil wiederbelebt.



Für unser Aecht Schlenkerla Weichsel Rotbier trocknen wir das Malz über einem Feuer mit hochwertigem Kirschholz und nicht wie beim klassischen Rauchbier über Buchenholzfeuer. Im Gegensatz zum würzigen Buchenrauchmalz hat das Kirschrauchmalz ein fruchtiges, fast süßliches Raucharoma und sorgt für eine kupferrote Farbe im Glas. Feinster Aromahopfen ergänzt den vielschichtigen Rauchgeschmack um eine beerige Note. Mit 4,6% Alkohol ist Aecht Schlenkerla Weichsel ein vollmundiges, angenehm süffiges Bier.

Stammwürze: 11,8°P Alkohol: 4,6 % Vol.

Aecht Schlenkerla Erle - Schwarzbier

Schwarzbier gibt es mindestens seit dem 16. Jahrhundert und war früher weiter verbreitet als heute. In der industriellen Revolution im 19. Jahrhundert wurde es durch massenproduzierte hellere Biere nahezu verdrängt. Nur wenige Brauereien bewahrten den Bierstil, und seit ca. 30 Jahren erlebt er nun eine Renaissance.



Für unser Aecht Schlenkerla Erle Schwarzbier verwenden wir ein ganz besonderes Rauchmalz. Dieses wird nicht wie gewöhnlich über Buchenholzfeuer, sondern über einem Feuer aus Erlenholz getrocknet. Das Erlenrauchmalz bringt einen feinen, komplexen Rauchgeschmack ins Bier, der weniger stark und würzig ist als bei unserem klassischen Rauchbier. Ein hoher Röstmalzanteil sorgt für ein ausgeprägtes Röstaroma und die dunkle, fast schwarze Färbung. Mit 4,2% hat Aecht Schlenkerla Erle etwas weniger Alkohol, ist dabei aber kräftig im Geschmack.

Stammwürze: 11,8°P Alkohol: 4,6 % Vol.

Aecht Schlenkerla Rauchbier – Hansla alkoholarm

Aus hygienischen Gründen trank man bis Ende des 19. Jahrhunderts meist Bier anstelle von Wasser. Um dennoch bei klarem Kopf zu bleiben bereitete man in Bamberg mit einem speziellen Brauverfahren und extra viel Hopfen alkoholarms Bier. Unfiltriert, mild rauchig und mit nur als 0,9% Alkohol bringt das „Schlenkerla Rauchbier Hansla“ diese alte Brautradition heute zurück.

Stammwürze: 3,4°P Alkohol: 0,9 % Vol.



Saisonal (vor Ostern): Aecht Schlenkerla Fastenbier

Das Aecht Schlenkerla Fastenbier ist ein unfiltriertes Rauchbier, das gemäß dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 gebraut wird. Die untergärige Hefe verleiht dem rötlich hellbraunen Fastenbier eine leichte natürliche Trübung. Sein Raucharoma ist schon im Geruch erkennbar und wird begleitet von einer edlen Hopfennote. Im Antrunk entfaltet das vollmundige, süffige Fastenbier ein starkes Malzaroma, das durch den Rauchgeschmack und die dezente Bittere im Nachtrunk abgerundet wird. Durch die nahrhafte Hefe ist im Aecht Schlenkerla Fastenbier die "Brotzeit schon mit drin".

Stammwürze: 14,5°P Alkohol: 5,5 % Vol.



Saisonal (Okt.-Dez.): Aecht Schlenkerla Rauchbier - Urbock

Ein Rauchbock für die Bamberger Starkbierzeit im Herbst ab Oktober. Gebraut mit 100% Schlenkerla Rauchmalz und monatelang in den alten Felsenkellern unter dem Stephansberg gereift, ist der Urbock vollmundiger und malzaromatischer als das klassische Schlenkerla Rauchbier. Der „große Bruder“ des Märzen.

Stammwürze: 17,5°P Alkohol: 6,5 % Vol.



Saisonal (Juni-August): Aecht Schlenkerla Kräusen

Als „Kräusen“ beschreibt der Bierbrauer die vielen Schaumblasen, die sich während der Gärung des Jungbieres bilden. Die Zugabe von einer kleinen Menge solchen Jungbieres zu einem bereits ausgereiften Bier wird als „Aufkräusen“ bezeichnet. Durch das Aufkräusen wird die volle Geschmacksreife des gelagerten Bieres um die Spritzigkeit des Jungbieres ergänzt. *Aecht Schlenkerla Kräusen* ist ein bernsteinfarbenes, unfiltriertes Lagerbier mit leichtem Rauchgeschmack. Es reift in den tiefen Stollen unter dem Bamberger Stephansberg und wird kurz vor dem Ausschank mit klassischem *Aecht Schlenkerla Rauchbier* aufgekraust. Süffig und mit nicht zu viel Alkohol ist es die ideale Erfrischung für die warme Jahreszeit.

Stammwürze: 11,7°P Alkohol: 4,5 % Vol.



Saisonal (Dezember): Aecht Schlenkerla Eiche - Doppelbock

Das in der Schlenkerla Brauerei hergestellte Malz wird nach althistorischem Rezept über einem offenen Holzfeuer getrocknet. Während beim klassischen „Aecht Schlenkerla Rauchbier“ dabei traditionell Buchenholz verwendet wurde und wird, darft das Malz für „Aecht Schlenkerla Eiche“ mittels Eichenholz. Das resultierende Eichenrauchmalz hat ein weicherer und vielschichtigeres Raucharoma als das würzige und intensive Buchenrauchmalz. Die so entstehende komplexe Rauchnote in „Aecht Schlenkerla Eiche“ wird ergänzt durch die vielfältige Bittere feinsten Aromahopfens aus der Hallertau. Bernsteinfarben und mit 8% Alkohol reift es in den tiefen Brauereikellern unter dem Stephansberg zu einem ganz besonderen Genuß für Rauchbierliebhaber.

Stammwürze: 19,5°P Alkohol: 8,0 % Vol.

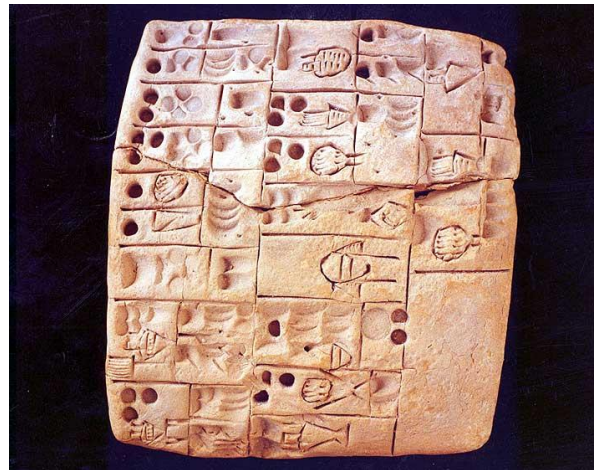


Geschichte des Rauchbieres

Viele Geschichten ranken sich um die Entstehung des Rauchbieres. Teilweise sehr phantasievoll, teilweise eher skurril. Häufig erzählt man sich die Legende, daß im Mittelalter eine Bamberger Brauerei abbrannte und das Malz so versehentlich geräuchert wurde. Wider Erwarten schmeckte den Bambergern das Gebräu und fortan wurde immer so gebraut. Eine lustige Anekdote, jedoch fern von der Wahrheit.

Bevor man der Frage nachgehen kann, wer das Rauchbier erfunden hat, ist zu klären, seit wann es denn überhaupt Bier gibt.

Im Jahr 2018 wurde in Israel nahe Haifa in einer Ausgrabungsstätte eine knapp 13.000 Jahre alte Brauerei gefunden; vielleicht die Älteste der Welt. Schon vorher wußte man, daß es im Südosten der Türkei in Göbekli Tepe vor ca. 12.000 Jahren eine Kultstätte gab, in der die Menschen Bier brauten. Beide Stätten liegen im sogenannten Fruchtbaren Halbmond, einer halbmondförmigen Region im Nahen Osten, in der sich die Urformen vieler Getreidesorten finden (heute u.a. Israel,

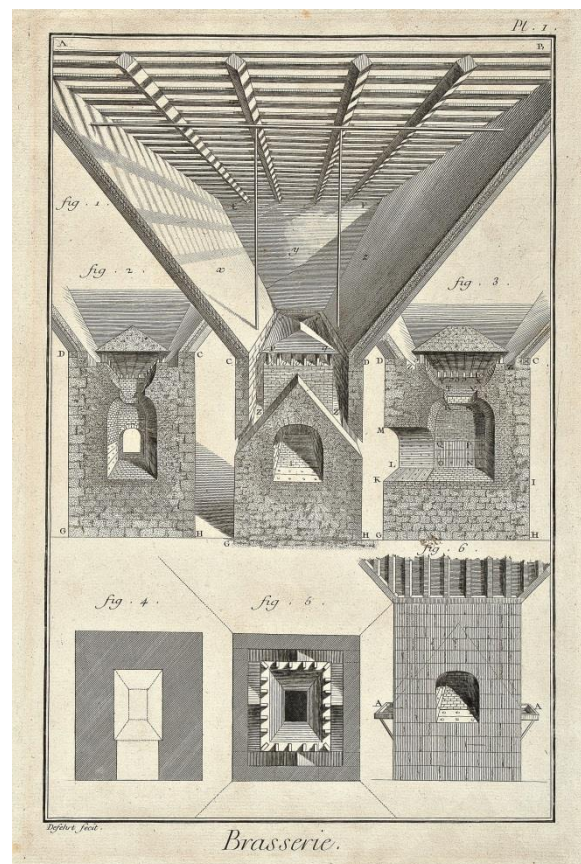


Sumerische Keilschrift: Diese wurde vermutlich wegen des Bieres erfunden

Syrien, Jordanien, Türkei, Irak, Iran, nach neuerer Deutung auch Ägypten). Man geht daher davon aus, daß eben dort der Mensch zuerst entdeckte, wie man Getreide zu Lebensmitteln (Brot und Bier) verarbeitet und wie man dieses Getreide dann auch gezielt anbaut: Die Erfindung der Landwirtschaft und damit die Basis unserer modernen Welt. Bei den Sumerern und Ägyptern spielte Bier vor ca. 5.000 Jahren eine entsprechend große Rolle. Man findet Hinweise zur Herstellung in Hieroglyphen und in Keilschrifttexten. Überhaupt scheint in Sumer die Keilschrift u.a. deswegen von Beamten erfunden worden zu sein, um Bier und Getreidemengen für Steuerzwecke dokumentieren zu können. Von den Babyloniern weiß man, daß sie mehr als 20 verschiedene Biersorten hatten. Auch die Römer und Griechen konsumierten neben dem neueren Wein reichlich Bier.

Das Grundprinzip der Bierherstellung hat sich in den vergangenen 13.000 Jahren nicht geändert: Die Stärke des Getreides wird zu Zucker umgewandelt, der dann von der Hefe zu Alkohol vergoren wird. Bei der eingesetzten Technologie für diesen Prozess gab und gibt es jedoch Unterschiede. Die Ägypter hatten ein "Kaltbiervverfahren", bei dem Bierbrote mit kaltem Wasser (und z.T. Früchten) vermischt wurden und dann gärten. Die Sumerer wendeten dagegen ein dem heutigen Brauverfahren ähnlicheres sogenanntes "Warmbiervverfahren" an, bei dem die Maische (d.h. das Wasser-Getreide-Gemisch) gekocht wurde. Schon früh erkannte man, daß gekeimtes und anschließend getrocknetes Getreide eine bessere Gärung und damit ein besseres Bier hervorbringt; diesen Vorgang bezeichnet man heute als "Mälzen".

Für die Trocknung des gekeimten Getreides gab und gibt es zwei verschiedene Verfahren: Lufttrocknung und Feuer Trocknung (Luftmalz und Darmalz). Bei letzterer war es früher unvermeidlich, daß der Rauch das Malz durchströmte und dieses dadurch ein rauchiges Aroma bekam. Feuerdarren gibt es vermutlich schon seit der Bronzezeit vor ca. 5.000 Jahren; in Bab edh-Dhra im heutigen Jordanien am Toten Meer finden sich entsprechende Hinweise. Im feuchteren Klima wie z.B. in Mitteleuropa war die Feuerdarre häufig sogar die einzige Möglichkeit, das Getreide vernünftig zu trocknen; in einem Fürstengrab aus Hochdorf (ca. 550 v. Chr.) findet sich eine solche Rauchdarre. Mehr noch: Für die Vorratshaltung im Winter war es notwendig, das Getreide trocken zu halten. Die Vorratskammern in den Häusern wurde daher mit der Feuerstelle verbunden, damit der Rauch des Feuers diese trocken hält und Schimmel u.ä. verhindert. Als Nebeneffekt sorgte der Rauch vermutlich dafür, daß sich Nagetiere nicht so häufig an den überlebenswichtigen Nahrungsvorräten vergriffen. Nicht zuletzt erfolgte



**Technische Zeichnung einer
Rauchmalzdarre vor ca. 200 Jahren**

auch die Nahrungs-Zubereitung immer mit offenem Feuer. Rauchiger Geschmack war daher in allen Lebensmitteln üblich, und somit eben auch im Bier.

Fazit: Rauchmalz und damit Rauchbier gibt es schon seit mindestens 5.000 Jahren, und in unseren Breitengraden hatte wahrscheinlich sogar jedes Bier früher ein rauchiges Aroma. Sie genießen also mit jedem Schluck Aecht Schlenkerla Rauchbier ein Stück Vergangenheit!

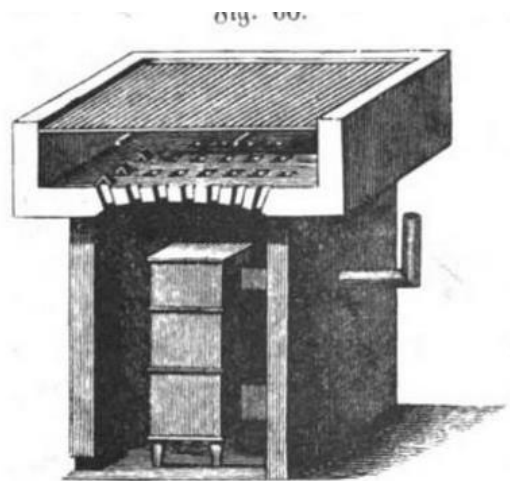
Warum spricht man heute oft vom Bamberger Rauchbier?

Nachdem sich über Jahrtausende an den Prinzipien der Bierherstellung wenig geändert hatte, kam es in England im Zug der industriellen Revolution (wie auch in allen anderen Handwerken) zu bahnbrechenden Umwälzungen. Am 23.07.1635 erhielt Sir Nicholas Halse aus Cornwall von König Charles I. ein Patent auf eine neuartige Darre:

"for the dryinge of mault and hops with seacole, turffe, or any other fewell, without touching of smoake, and very usefull for baking, boyling, roasting, starchinge, and dryinge of lynnen, all at one and the same tyme and with one fyre"

"für das Trocknen von Malz und Hopfen mit Seekohl, Torf oder jedem anderen Brennstoff, ohne die Berührung von Rauch, und sehr nützlich für das Backen, Kochen, Braten, Stärken und Trocknen von Leinen, alles auf einmal zur gleichen Zeit und mit dem gleichen Feuer"

Fortan war es möglich unabhängig vom Klima und unter freier Brennstoffwahl rauchfreies Malz herzustellen. Vor allem die Unabhängigkeit vom Brennstoff machte diese neue Herstellungsweise kostengünstiger als die traditionellen Rauchdarren, bei denen man auf hochwertige Holzsorten und gutes Aroma achten mußte und muß. In der Folge wurden weitere Patente auf zusätzlich verbesserte Darren vergeben. Da die neue Technik



frühe Nicht-Rauchdarre

günstiger in der Herstellung und auch weniger feuergefährlich war, verdrängten in England die neuen Nicht-Rauchdarren die alten Rauchdarren binnen kurzer Zeit.

England war in der Industrialisierung dem Rest der Welt damals weit voraus, und so dauerte es noch über 150 Jahre bis die neue Technik in Deutschland Einzug hielt. Georg Sedlmayr der Ältere von der Münchner Spaten Brauerei war einer der ersten, der um 1800 von der althergebrachten "bayerischen Darre" (d.h. Rauchdarre) auf die neue "englische Darre" (d.h. Darre ohne Rauch) umstellte. Sein Sohn Georg Sedlmayr der Jüngere war übrigens derjenige, der mit einer spektakulären Spionagereise nach England in den 1830er Jahren wesentliche Technologieverbesserungen aus England nach München schmuggelte und damit den Grundstein für den heutigen Weltruf des bayerischen Bieres legte (und damit indirekt auch für Bier "Pilsener Brauart" bzw. der Lagerbier-Revolution). Wie schon in England trat die neue Technik nicht zuletzt aufgrund der geringen Produktionskosten in Deutschland ihren Siegeszug an, und schon um 1900 waren nahezu alle Rauchdarren verschwunden. Alle? Nein, in Bamberg gab es Anfang des 20. Jahrhunderts noch 4 Brauereien, die Rauchmalz herstellten (der Begriff "Rauchbier" tauchte in dieser Zeit erstmalig auf): Brauerei Polarbär (im 2. Weltkrieg geschlossen), Brauerei Greifenklau (legte die Rauchdarre in den 1970er Jahren still), Brauerei Spezial und eben das Schlenkerla. Nur die beiden letztgenannten sind bis heute bei der Rauchmalzherstellung geblieben und haben damit als Einzige - weltweit - die alte Tradition bis heute durchgängig bewahrt.

Im Zuge der Craftbier-Bewegung der letzten Jahre sind alte Bierstile wieder populärer geworden. Die großen Handelsmälzereien sind daher dazu übergegangen diverse Spezialmalze industriell herzustellen, und somit finden sich heute neuere rauchige Biere, die mit solchen industriell raucharomatisierten Malzen hergestellt werden. Weil die alte Herstellungsweise mit eigener Feuerdarre aber eben nur von Schlenkerla und Spezial in Bamberg durchgängig bis heute bewahrt wurde spricht man oft vom "Bamberger Rauchbier".

Da die neuen kostengünstigeren Möglichkeiten der Rauchmalzherstellung im industriellen Maßstab die traditionelle, aufwändigere und teurere Mälzungsweise bei Spezial und Schlenkerla langfristig zu verdrängen drohen, sind seit 2017 beide Brauereien Passagier in der Arche des Geschmacks von Slow Food®.

Ein altes Sprichwort besagt:

"Tradition heißt, die Flamme zu erhalten, und nicht die Asche aufzubewahren."

In der Schlenkerla Mälzerei gilt das noch heute wortwörtlich, und die Flamme unter der Darre brennt weiter.



Schlenkerla Mälzerei mit Buchenholz Feuerung

Auszeichnungen für Aecht Schlenkerla Rauchbier

Aecht Schlenkerla Rauchbier - Märzen

- Großer DLG Preis in Gold in den Jahren 1984, 1988, 1990, 1992, 1994, 2000, 2002, 2004, 2006, 2008, 2010 und 2012
- Seit 1983 durchgehend das CMA Gütesiegel (bis zu deren Auflösung).
- Goldpreis beim "World Beer Cup" (USA) in 1996
- Goldpreis beim "Stockholm Beer Festival" im Jahre 1999
- CMA Ehrenurkunde für 20 Jahre Spitzenqualität im Jahre 2003
- Sieger im Qualitätswettbewerb in Helsinki / Finnland im Jahre 2000
- September 2005: Schlenkerla Rauchbier ist eine der 30 besten kulinarischen Spezialitäten in Deutschland in der 30-Jahre-Jubiläumsausgabe des Magazins "Der Feinschmecker"
- 2006: Schlenkerla Rauchbier wird als einzigartige Bierspezialität in der Oktober Ausgabe des Playboy Magazin (USA) erwähnt
- 2007 und 2008: Goldmedaille beim Stockholm Bier Festival
- 2009: 1. Platz beim Internationalen Bier Festival in Australien (Silbermedaille, da Goldmedaille nicht vergeben wurde)
- Schlenkerla Rauchbier als "Bestes Importbier" beim CAMRA London Drinker Beer Festival 2009 bewertet
- Silbermedaille bei den 2009 BrewNZ Beer Awards
- Silbermedaille bei den 2010 Australian Beer Awards (Gold wurde nicht vergeben)
- Gewinner beim Spezialitätenwettbewerb 2011 der Metropolregion Nürnberg
- Goldmedaille beim 2012 Stockholm Bierfestival
- Goldmedaille beim 2013 Stockholm Bierfestival
- Silbermedaille bei den 2014 Australian Beer Awards (Gold ging ans Schlenkerla Rauchweizen)
- Goldmedaille bei den 2015 Australian Beer Awards (Silber für Weizen, Bronze für Urbock)
- 2016: Goldmedaille beim „World Beer Idol“ Wettbewerb
- 2017: Aufnahme von Aecht Schlenkerla Rauchbier in die Arche des Geschmacks von Slow Food®
- Gewinner beim Spezialitätenwettbewerb 2019 der Metropolregion Nürnberg
- Goldmedaille beim 2020 [Indie Beer Cup](#) (Costa Rica). Der Eiche Doppelbock gewinnt Silber.

Aecht Schlenkerla Rauchbier - Urbock

- "Importbeer of the year" im Magazin "The malt advocate" in den USA im Jahre 1999
- Winterbier des Jahres in der "Ilta Sanomat" in Finnland im Jahre 2002, 2003 und 2004
- Preis beim Turku Bier-Fest 2004 "Bestes Saisonbier" (Finnland)

- Gesamtsieger beim Cambridge Bierfestival (England) in 2005 (CAMRA)
- Gewinner beim Helsinki Bier Festival 2007 als bestes untergäriges Starkbier
- Herbst 2007: Bester Rauchbock beim Bockbierfestival in Amsterdam
- 2007: Eines der TOP 3 Weihnachtsbiere im Wettbewerb der Iltalehti Zeitung in Finnland
- 2007: Rang 2 im Winterbier Wettbewerb bei der Helsingin Sanomat (punktgleich mit Rang 1)
- 2008: Silbermedaille beim Bockbierfestival in Amsterdam (Holland)
- 2008: Sieger beim Weihnachtsbier Wettbewerb der Helsingin Sanomat (Finnland)
- Bestes Rauchbier im Draft Magazin (Februar 2009, USA)
- 2010: Erster Platz (Gold) beim Amsterdam Bockbier Festival
- 2011: Bestes Winterbier in der Helsingin Sanomat (Finnland)
- 2011 bis 2013: Goldmedaille, Schlenkerla Urbock eines der 50 besten Biere der Welt (www.thefiftybest.com)
- 2014: Unter den TOP 15 „Bieren für den Herbst“ weltweit bei www.thrillist.com
- 2015: Bronzemedaille bei den Australien Beer Awards (Gold für Märzen, Silber für Weizen)
- 2015: Bestes Winterbier in Finnland (Iltalehti)
- 2019: die Nutzer von ratebeer.com wählen Schlenkerla Urbock (zusammen mit Schlenkerla Fastenbier) zu den zwei besten Rauchbieren weltweit

Sonstige Schlenkerla Sorten

- Schlenkerla Rauchweizen: 2004, 2005, 2006, 2007 und 2008 das CMA Gütesiegel.
- Schlenkerla Rauchweizen: Silbermedaille beim Internationalen Bier Festival 2009 in Australien (Goldmedaille wurde nicht vergeben)
- Mai 2010: Schlenkerla Fastenbier ist das "Lekkerste Bier" beim Maibockfestival in Amsterdam, Holland
- Schlenkerla Lager 2010: Men's Journal (USA), unter den 25 besten Bieren der Welt
- Schlenkerla Rauchweizen 2011: Bestes obergäriges Bier beim Helsinki Bier Festival
- 2013: Men's Journal (USA) listet Helles Schlenkerla Lager als eines der 25 besten Biere
- Schlenkerla Rauchweizen: Goldmedaille bei den 2014 Australian beer awards
- 2015: Schlenkerla Fastenbier als bestes Bier beim Amsterdam Maibock Festival
- Schlenkerla Rauchweizen 2015: Silbermedaille bei den Australian Beer Awards
- Schlenkerla Rauchweizen 2016: Goldmedaille bei den Australian Beer Awards
- 2019: die Nutzer von ratebeer.com wählen Schlenkerla Fastenbier (zusammen mit Schlenkerla Urbock) zu den zwei besten Rauchbieren weltweit
- 2020: Eiche Doppelbock gewinnt eine Silbermedaille beim Indie Beer Cup (in Costa Rica). Das Schlenkerla Märzen gewinnt die Goldmedaille.
- 2022: Eiche Doppelbock und Rauchweizen gewinnen Goldmedaillen beim European Beerstar.
- 2023: Rauchweizen gewinnt Goldmedaille beim European Beerstar

Bewertungen und Ranglisten (Auszug):

- DER FEINSCHMECKER wertet das Schlenkerla als eine der 20 besten Brauereigasthöfe in Deutschland
- www.ratebeer.com: Unter den 100 besten Brauereien weltweit. Außerdem eines der TOP 10 Biere in Deutschland und unter den TOP 3 Brauereien in Deutschland. (10/2006)
- www.beeradvocate.com: Bestes Rauchbier weltweit, außerdem eines der TOP 25 Biere in Deutschland. (12/2006)
- www.beerhunter.com: 4**** Weltklassiker (08/2006)
- www.chef2chef.net: Eines der TOP 25 Bier weltweit. (02/2008)
- www.beerme.com: Eines der besten Biere weltweit. (02/2008)
- Tip im MARCO POLO Reiseführer Franken (07/2007)
- "Zeit - Magazin": Einer von 99 Gründen Deutschland zu genießen (11/2007)
- www.jp.dk: Jylland Posten ****Bier (5-Sterne Bier) (07/2008)
- Daily Telegraph (England): Eines der 10 besten Biere weltweit (02/2009)
- von Stephen Beaumont als eines der weltweit TOP 5 Biere für die sommerliche Grillsaison gewertet
- Bundessieger im Wettbewerb "Historische Wirtshäuser in Deutschland" 2009
- DER FEINSCHMECKER zeichnet das Schlenkerla als TopAdresse 2010 aus
- Bier des Monats in Schweden auf www.gottöl.se (Mai 2010)
- Beer Connoisseur Magazin Dez/Jan 2010/2011: Nummer 1 der Weltklassebiere
- Norwegen 02/2011: VG Nett, 6 (von 6 möglichen) Punkten
- USA Mai 2011: Das „YourBeerNetwork“ bewertet Schlenkerla als eines der TOP 20 Biere weltweit
- Februar 2012, www.ratebeer.com: Schlenkerla Fastenbier ist das beste Rauchbier der Welt
- 2013: Schlenkerla ist unter den TOP 3 Brauereien in Deutschland, und unter den TOP 100 Brauereien weltweit (www.ratebeer.com)
- Schlenkerla wird als "Champion Medium International Brewery“ bei den Australian Beer Awards 2014 ausgezeichnet.
- 2016: Weltbestes Rauchbier auf <https://worldbeeridol.com/idols>
- 2017: Studie von Webosaurus, Schlenkerla ist unter den TOP 3 der Craft-Biere in Deutschland in den sozialen Medien
- Lux reviews 2017: Schlenkerla ist Deutschlands beste Spezialitätenbrauerei

Großer DLG Preis (in Gold)

Der Große DLG Preis wird alle zwei Jahre durch die "Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V." ermittelt. Dazu werden die Biersorten umfangreichen Analysen in den international renommierten Brauerei-Instituten Weihenstephan und Berlin unterzogen. Bei entsprechender

Qualität wird das Bier mit dem DLG Preis in Gold, Silber oder Bronze prämiert. Dabei steht das Goldabzeichen für absolute Spitzenqualität.

Der Große DLG Preis genießt auch außerhalb Deutschlands, vor allem in den USA und Japan hohes Ansehen und dient als Gradmesser für die Bierqualität.

Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V., Eschborner Landstr. 122, D-60489 Frankfurt a. M., <http://www.dlg.org>

CMA Gütesiegel

Das CMA Gütesiegel wurde bis 2008 jährlich von der "Centralen Marketing-Gesellschaft der Deutschen Agrarwirtschaft" vergeben. Wie bei dem Großen DLG Preis wurde dabei die Bierqualität anhand wissenschaftlicher meßbarer Kriterien festgestellt. Die CMA wurde in 2008 aufgelöst.

Centrale Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft mbH, Koblenzer Str. 148, 53177 Bonn, <http://www.cma.de>

Brauprozeß

Die Kunst des Bierbrauens ist seit Jahrtausenden bekannt. Über die Zeit wurde der Brauprozeß kontinuierlich verbessert; diese Entwicklung hat bis heute noch kein Ende gefunden. Im folgenden soll der Weg von der Gerste zum Aecht Schlenkerla Rauchbier, gebraut nach dem Reinheitsgebot von 1516, näher gezeigt werden.

Mälzerei

Aus Gerste direkt kann man kein Bier brauen; sie muß erst zu Malz verarbeitet werden. Im Schlenkerla geschieht dies in der hauseigenen Mälzerei.

1. Schritt: "Weichen"

Das Korn muß zunächst mit Wasser angereichert werden, um die Keimung einzuleiten. Dazu wird die Gerste mit Wasser versetzt, sie wird geweicht, wie es in der Brauersprache heißt. Hierbei wechseln Wasser- und Luftweichen in bestimmten Abständen.

2. Schritt: "Keimen"

Ab einem Wassergehalt von ca. 35% beginnt das Korn zu keimen. Durch das Wachstum werden Enzyme gebildet, die in der Lage sind, die Korninhaltsstoffe (hauptsächlich Eiweiß und Stärke) zu zerlegen. Diese Fähigkeit wird später bei der Bierherstellung benötigt. Während der 7-tägigen Keimzeit wird das Keimgut, das der Brauer Grünmalz nennt, ständig belüftet und regelmäßig gewendet.



Buchenholzlagerung

3. Schritt: "Darren"

Um die Keimung abubrechen und die damit verbundenen biochemischen Vorgänge zu fixieren, muß das Grünmalz getrocknet (gedarrt) werden. Hier liegt das Geheimnis des Aecht Schlenkerla Rauchbieres. Ein Buchenholzfeuer unter der Darre erwärmt die Trocknungsluft; der dabei entstehende Rauch verleiht dem Malz das typische Raucharoma.



Feuerung mit Buchenholz

Brauereien ohne eigene Mälzerei, die weit überwiegende Zahl, können verschiedene Malzsornten bei Handelsmälzereien kaufen. In diesen Betrieben beginnt der Brauprozeß bei Schritt 4.

Sudhaus

4. Schritt: "Schroten"

Um die in der Mälzerei begonnenen Abbauvorgänge weiterführen zu können, muß das Malz zunächst mittels einer Schrotmühle zerkleinert werden.

5. Schritt: "Maischen"

Das Malzschrot wird im Maischbottich mit Wasser vermischt. In der dadurch hergestellten Maische können die in der Mälzerei gebildeten Enzyme die Inhaltsstoffe des Malzes abbauen.

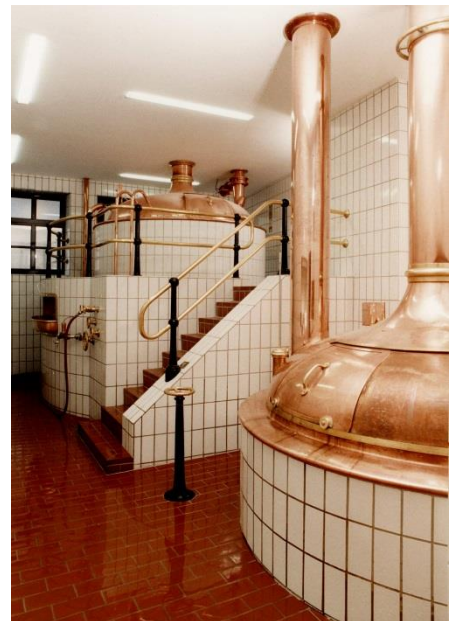
Der wichtigste Vorgang hierbei ist die Umwandlung der Stärke in Malzzucker. Die Maischarbeit spielt sich im Temperaturbereich zwischen 45° C und 77° C ab. Eine Schlenkerla Besonderheit: In unserer Rauchbierbrauerei wird noch heute das sogenannte "Dekoktions-Maischverfahren" angewendet, bei der die Maische gekocht wird. Der Geschmack des Rauchbieres wird dadurch vollmundiger und kräftiger. Das Verfahren stammt noch aus einer Zeit, als es keine Thermometer gab und die Temperaturen nur indirekt über die gekochte Maischemenge gesteuert werden konnten (ähnlich der in Handwerksmuseen noch anzufindenden Schöpfbrauerei). Da die Dekoktion wesentlich zeitintensiver und aufwändiger ist als die moderneren Maischmethoden, ist sie heute in Brauereien selten geworden.

6. Schritt: "Abläutern"

Wenn alle gewünschten Abbauvorgänge abgeschlossen sind, wird die malzzuckerhaltige Flüssigkeit, die Würze, von den festen Bestandteilen, den Trebern, getrennt. Während die Würze in der Würzepfanne gesammelt wird, werden die Treber aus der Brauerei entfernt, um zB als Viehfutter weiter verwendet zu werden.

7. Schritt: Kochen

In der Pfanne wird die Würze gekocht, wobei ihr der Hopfen in mehreren Gaben zugesetzt wird. Durch Hitzeeinwirkung werden die Bitterstoffe des Hopfens gelöst. Sie verleihen dem Rauchbier seine typische Bittere. Beim Kochen wird Wasser verdampft, um in der Würze die erforderliche Konzentration (die Stammwürze) einzustellen. Einige Inhaltsstoffe der Würze werden durch die Hitzeeinwirkung unlöslich; es bildet sich der "Heißtrub", der aus der Würze entfernt werden muß. Der gesamte Sudprozeß vom Einmaischen bis zum Ende des Siedens dauert ca. 8 Stunden.



8. Schritt: Kühlen und "Anstellen"

Nach dem Kochende wird die Würze aus der Pfanne in den Whirlpool gepumpt, die Würze wird "ausgeschlagen". Hier wird der Heißtrub entfernt.

Sudhaus mit Kupferkessel

Anschließend wird die Würze gekühlt, belüftet und mit Hefe versetzt. Sie wird "angestellt", wie es in der Brauersprache heißt.

Endprodukt: Würze

Gärkeller

9. Schritt: "Hauptgärung"

Die der Würze zugesetzte Hefe ist in der Lage, ihren Energiestoffwechsel nicht nur durch Atmung (wie der menschliche Organismus), sondern auch bei Abwesenheit von Sauerstoff durch die alkoholische Gärung zu bestreiten. Dabei wird der Malzucker in Alkohol, Kohlensäure und Wärme umgewandelt.

Am Ende der Hauptgärung, die ca.7 Tage dauert, setzt sich die Hefe weitgehend am Boden der Gärgefäße ab. Daher spricht man von einem untergärigen Bier. Beim obergärigen Bier, wie dem Schlenkerla Rauchweizen, steigt die Hefe in den Gärbottichen nach oben.

Das Jungbier - so heißt das Zwischenprodukt nun in der Sprache der Brauer - wird zur Nachgärung in den Lagerkeller geleitet.

Endprodukt: Jungbier

Lagerkeller

10. Schritt: "Nachgärung" und "Reifung"

Um das Rauchbier zu vollenden folgt nun die Reifephase im Lagerkeller. Hierbei werden die restlichen vergärbaren Stoffe von der im Jungbier verbliebenen Hefe umgesetzt, wobei auch weiteres Kohlendioxid entsteht. Die Lagertanks sind mit einem Spundapparat (ein federbelastetes Ventil) verschlossen, an dem ein bestimmter Gegendruck eingestellt ist. So



Sandsteinlagerstollen aus dem 14. Jahrhundert

wird der Kohlensäuregehalt festgelegt. Die Ausreifung des Rauchbieres nimmt ca. 6 - 8 Wochen in Anspruch; danach ist das Rauchbier genußreif.

Das Schlenkerla Rauchweizen macht seine geschmackliche Ausreifung nicht im Lagerkeller sondern in der abgefüllten Flasche durch (Original Flaschengärung).

11. Schritt: "Filtration"

Am Ende der Nachgärung enthält das Rauchbier noch Hefe und weitere trübende Stoffe. Um es dem Verbraucher in der gewünschten Glanzfeinheit präsentieren zu können, muß es filtriert werden. Danach wird es je nach Bedarf in Fässer oder in Flaschen abgefüllt.

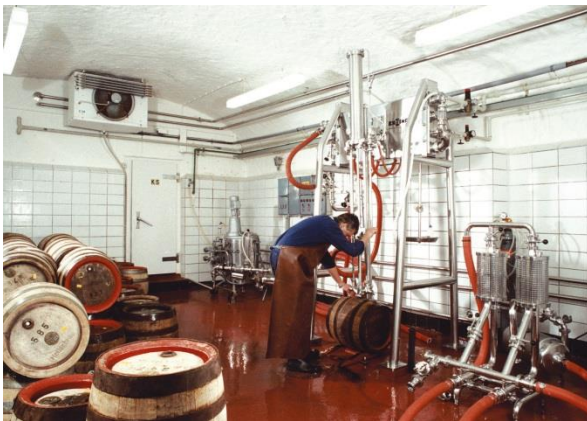
Endprodukt: Rauchbier

Abfüllung

Faßfüllung:

Die Fässer werden gereinigt und auf Sauberkeit kontrolliert. Zum Abfüllen werden die Fässer unter Gegendruck gesetzt und dann mit Rauchbier befüllt. Hierdurch wird ein schaumfreies Einlaufen des Rauchbieres in das Faß ermöglicht.

Eine Besonderheit: Nach alter Tradition wird das Rauchbier in unserem Brauereiausschank noch ausschließlich in Eichenholzfässern ausgeschänkt.



Befüllen der Eichenholzfässer



Ausschank vom Holzfass

Flaschenfüllung:

Die Abfüllung erfolgt wie beim Faß unter Gegendruck. Danach werden die Flaschen etikettiert und verpackt.

Herkunft des Namens “Schlenkerla”

"Schlenkerla" ist längst ein Bamberger Zauberwort geworden, doch wissen viele noch nicht, wie diese urige Vokabel zustande gekommen ist. Pate stand der Volksmund. Er nannte einen früheren Brauer des Hauses wegen seines schlenkernden Gangs, der die Folge eines Unfalles war, einfach "das Schlenkerla" und verlieh diesen Namen auch dem seit Jahrhunderten bestehenden Brauhaus. Obwohl mittlerweile die sechste Brauer-Generation am Faß steht, ist es dabei bis heute geblieben.

Die Ahnenreihe des Schlenkerla:

- 1387 der Brauer „Eberlein Breu“ ist Besitzer des Anwesens am Stephansberg
- 1405 Fritz Vernbach
- 1414 Hans Rosing
- 1458 Albrecht Kuglein, Schneider
- 1485 Peter und Peters Vogler, Büttner und vermutlich auch Brauer (Büttner waren in Bamberg an sich immer auch Brauer)
- 1489 Hans Steft, Hefner
- 1538 Asmus Schneider, Büttner zum Blauen Löwen
- 1620 Hans Düring, Büttner zum Blauen Löwen
- 1649 Jakob Stengel, Schneider zum Blauen Löwen
- 1650 Johann Kautsch, Schreiber des St.-Katharinen-Spitals
- 1662 Hans Rehe, Brudermüller
- 1677 Martin Bachalt, Mundschenk
- 1678 Jakob Schneider, Büttner zum Blauen Löwen
- 1685 Pankraz Kratzer, Büttner
- 1706 Georg Zimmermann, Büttner
- 1714 Peter Hirsch, Unterschultheiß
- Geschwister Fleischmann im Erbwege
- 1736 Johann Georg Brehm
- 1738 Johann Diller, sein Stiefsohn
- 1767 Johann Wolfgang Heller, Büttner zum Blauen Löwen
- 1770 Anna Elisabeth Heller, seine Witwe
- 1771 Johann Adam Heller, Büttner, ihr Sohn
- 1779 Margarete Heller, seine Witwe
- 1797 Josef Heller, Braumeister, ihr Sohn
- 1823 Anna Maria Heller, seine Witwe
- 1836 Georg Roth, Braumeister zum Heller
- 1861 Johann Gerner, Braumeister zum Heller
- 1866 Konrad Graser, Braumeister zum Heller
- 1877 Andreas Graser, Braumeister zum Heller (Namenspatron des Schlenkerla)
- 1907 Michael Graser, Braumeister zum Heller
- 1936 Jakob Trum, Braumeister zum Heller
- 1967 German Trum, Braumeister zum Heller
- 2003 Matthias Trum, Braumeister zum Heller

Fränkische Gerichte mit Aecht Schlenkerla Rauchbier

Bamberger Zwiebel

Zutaten für 4 Personen:

4 große Zwiebeln,
250 g Schweinefleisch,
100 g gek. Schweinebauch (geräuchert),
4 Scheiben Räucherbauch (roh),
¼ l Aecht Schlenkerla Rauchbier,
Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran,
3 Eier, 2 Brötchen, gehackte Petersilie,
2 EL Bratenfond.



Zubereitung:

Zwiebeln schälen, vom Wurzelende aus einen 1 cm dicken Deckel abschneiden. Zwiebel so aushöhlen, daß ringsherum eine Wand von etwa 1 cm bleibt. Schweinefleisch und gekochten Bauch mit dem Ausgehöhlten der Zwiebeln durch den Fleischwolf drehen. Die Masse mit Brötchen, Eiern, Gewürzen und Petersilie mischen. Zwiebeln damit füllen und diese mit etwas Wasser im offenen Topf in der Röhre ca. 45 Minuten bei 200°C garen. Die Räucherbauchscheiben scharf anbraten, auf die Zwiebeln legen und den Zwiebeldeckel darübergeben. Die Bratflüssigkeit mit dem Bratenfond verrühren, mit Mehl binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und das Rauchbier dazugießen. Bamberger Zwiebeln werden mit Kartoffelbrei oder Salzkartoffeln serviert.

Schlenkerla Käse

Zutaten für 4 Personen:

250 g Camembert,
60 g Butter,
1 Zwiebel,
4 EL Mayonnaise,
3 TL Paprikapulver.

Zubereitung:

Der Camembert muß gut reif sein. Den Käse mit einer Gabel zerdrücken, mit Butter und Mayonnaise verrühren. Die feingehackte Zwiebel und Paprikapulver zufügen. Die Masse soll schön rot sein. Der Käse wird mit Zwiebelringen, Tomaten, Gurken und Salzletten garniert. Er wird mit Grau- oder Schwarzbrot gegessen.