

lichen Hofbräuhauses (das weltberühmte Münchner Hofbräuhaus kann dieses Jahr übrigens sein 400jähriges Bestehen feiern) realisierte Museum beweist dem Bierfreund, dass seine Neigung so alt ist wie die menschliche Kultur- und Sittengeschichte. Die historische und technische Darstellung des Brauereiwesens ist umfassend: Modelle von Grossbrauanlagen, handwerkliche Geräte aus der vorindustriellen Bierproduktion, ägyptische Bierkrüge aus Ton, eine Nürnberger Stadbraupfanne des 17. Jahrhunderts oder die Zunflade der Münchner Brauer für Geld und Dokumente können besichtigt werden. Dazu kommt eine reiche Sammlung historischer und zeitgenössischer Biersei-

Bier und Franken gehören zusammen, denn es ist fast unmöglich, nicht von Franken, dessen Bierstädten und der Bier- und Burgenstrasse im Frankenwald zu sprechen. Die Namen der Bierstädte Bamberg, Bayreuth, Kulmbach und Nürnberg kennt fast jeder.

In dieser Region erreicht die Brauereidichte weltweit absolute Spitzenwerte. Trotz aller Fusionen lassen sich im nördlichen Bayern noch rund 600 Braustätten finden, die mit einer aussergewöhnlichen Sortenvielfalt brillieren. Immerhin stellen sie, von den etwa 95 Millionen Hektolitern, die in der ganzen Bundesrepublik Deutschland ge-

braut werden, jährlich noch elf bis zwölf Millionen Hektoliter Gerstensaft her.

Es kommt nicht von ungefähr, dass die Franken mit einer ganzen Reihe von Bier-Superlativen aufwarten können: Mit 5500 Litern hat Kulmbach den höchsten Pro-Kopf-Bierausstoss, während Bamberg die mit Brauereien am dichtesten besiedelte Stadt ist. Besondere Popularität hat hier die Brauereigaststätte „Schlenkerla“ mit ihrem einzigartigen Rauchbier erlangt. Mit seinem nach frisch Geräuchertem schmeckenden Aroma gilt es als Original unter den Bieren. Beim „Aecht Schlenkerla Rauchbier (ges. gesch.)“ handelt es sich um ein sehr dunkles, herbwürziges, untergäriges Märzen-



del, Biergläser und Bierhumpen, die jeden professionellen Bierglas-sammler oder Bierkrugklaubler vor Neid erblassen lässt.

Vor drei Jahren ist auf dem Bamberger Michaelsberg ausserdem das Fränkische Brauerei-Museum eröffnet worden. Sein Domizil sind die Arbeiteräume und Gewölbe der ehemaligen Klosterbrauerei. Auch dort wird der gesamte Brauprozess in didaktisch geschickter Form verständlich gemacht. Jeden Sommer findet in Bamberg übrigens auch ein stimmungsvolles Bierfestival statt, wo die regionalen Biere an Ort und Stelle probiert werden können.

Im Laufe der Zeit hat man eine spezielle Braugerste gezüchtet, die besonders keimfähig ist. Aus ihr wird das für das Bierbrauen wichtige Gerstenmalz gewonnen. Die Qualität des Malzes hat einen wichtigen Einfluss auf Geschmack, Schaum, Haltbarkeit und Farbe des Biers.



bier mit 13,5 Prozent Stammwürze. Nürnberg besitzt den grössten Hopfenumschlagplatz Europas und Bayreuth die grösste Braustätte für Diätbier. Die kleinste Brauerei hingegen befindet sich in der Fränkischen Schweiz, in Heckenhof bei Aufsess. Kathi Meyer, die Inhaberin von Kathi Bräu, zählt schon über 70 Jahre und braut zusammen mit einem Braumeister noch jede Woche ein würziges, dunkles Bier, zu dem in der angeschlossenen Gaststätte hausgemachter Presssack und Bauernbrot mit Anis und Kümmel in der Rinde serviert wird.