

Urlaub in Ostbayern und Böhmen Bier & Barock: Tipps und Trends

Schwester
Bierbrauerin



Es duftet nach Malz, Treber und frischem Gebräu zwischen den stolzen, schneeweiß getünchten Klostermauern. Mellersdorf im Herbst. Die Kirchturmuh im Mutterhaus der „Armen Franziskanerinnen von der Heiligen Familie“ schlägt 10 Uhr vormittags. Die Sonne durchpflügt die zarten Nebelschleier in den Tälern des Niederbayerischen Hügellandes. Für Schwester Doris, die Chef der Kosterbrauerei schlägt der Arbeitstag bereits die siebte Stunde. Einmal die Woche wird gebraut in den klösterlichen Sudtöpfen. Und dann heißt es in der Klosterbrauerei um Viertel vor Vier in der Früh: Raus aus den Federn! Das frische Zoiglbier, ungefiltert aber nicht ungespundet schmeckt göttlich wie eh und je. Außerdem gibt's ein gutes Helles und im Mai einen feinen hellen Bock.

Mellersdorf

www.kloster-mellersdorf.de



Weißwurst-Akademie und Metzgereimuseum in Neumarkt

Die Wissenschaft von der Weißwurst

Weil er den Kunden seine Philosophie der hochwertigen Metzgerei nahe bringen wollte, gründete Norbert Wittmann vor einigen Jahren seine Weißwurstakademie. Interessierte können bei dem Metzgermeister und Hotelier aus Neumarkt nicht nur zuschauen, sondern auch mitmachen. Ganze Gruppen melden sich an, staunen, welch' hochwertige Produkte in der liebsten Vormittagsbrotzeit der Bayern verwurstet werden und können nach getaner Arbeit das Ergebnis selbstverständlich gleich testen. Dürfen an der Wursthaut zuzeln oder den delikaten Inhalt vornehm mit Messer und Gabel aus der Haut pulen. „Al gusto“ wie der weltmännische

Bajuware dazu auf der anderen Seite der Alpen sagen würde. Das Procedere des Verzehrs bleibt dem individuellen Geschmackempfinden überlassen. Auf eine resche Breze, den süßen Händlmeier Senf und eine frische Halbe Weißbier würden wir aber ganz bestimmt auch dort nicht verzichten wollen. Und ungern auch auf die Geschichten, die der redselige Metzger aus der Oberpfalz gerne von früher und von heute erzählt. Bei Wittmann wird noch alles von Hand gemacht, so wie es einst überall üblich war. Und weil er die Maschinen dazu seinen Gästen auch zeigen wollte, kaufte der umtriebige Wursthersteller aus einem Nach-



lass ein komplettes altes Metzgereimuseum. Wurstfüllgeräte aus dem 17. Jahrhundert, die erstmals versuchten, eine Weißwurst maschinell zu füllen. Ein Holzblock zum Fleischzerlegen aus dem 16. Jahrhundert oder ein kompletter Fleischer-Transmissionsmaschinenpark

von 1907, deren Funktionsweise Wittmann so herrlich erklären kann, erwarten die Besucher. www.hotel-wittmann.de www.neumarkt.de

In der Zwieseler Dampfbierbrauerei

Wo das Bier dampft und im „Schallander“ die Musik spielt



Brotzeitbrett im Schallander mit Holzofenbrot, Bauernstreichwurst, Griebenschmalz und Knoblauchkäse.

Es gab eine Zeit, da waren im Bayerischen Wald Weizen und Hopfen ein rarer und wertvoller Rohstoff. Weil er trotzdem gutes Bier brauen wollte, behalf sich der Zwieseler Braumeister Wolfgang Pfeffer mit einem braumeisterlichen Trick. Er verwendete Gerstenmalz statt Weizenmalz, nahm nur wenig von dem edlen und teuren Hallertauer Hopfen und ließ die Gärung mit obergäriger Hefe rasch in hölzernen, offenen Bottichen bei Temperaturen von 18- 20° C ablaufen. Die Folge war eine heftige, schnelle Kohlensäureentwicklung, die an der „Decke“, wie der Brauer den Schaum über

der Flüssigkeit nennt, große Gasblasen entstehen ließ. Die zerplatzen von Zeit zu Zeit, was bei manchem Beobachter den Eindruck hinterließ: „Das Bier dampft“. So kamen wir zu unserem „Dampfbier“, erzählt Elisabeth Pfeffer und beginnt damit eine unterhaltsame Führung durch die Zwieseler Dampfbierbrauerei von 1889. Dreimal die Woche führt die Brauereichefin oder eine ihrer Helferinnen durch die kleine Privatbrauerei im Bayerischen Wald. Ausgangspunkt und Endpunkt ist immer der „Schallander“, das ehemalige Brotzeitstüberl der Brauereinge-

stellten, in dem heute die Gäste gerne das dunkel-goldgelbe Obergärige aus den herrlichen Bügelverschlussflaschen nach getaner Führung kosten. Es schmeckt ungemein süffig und hat wegen des sparsam verwendeten Hopfens nur wenig Bittere. Das reine, kalklose Quellwasser tut sein Übriges für den unvergleichlichen Geschmack. Dazu ein Dampfbier-Brotzeitbrett, „frisches Bauernbrot mit Griebenschmalz, grober Bauernstreichwurst und feinem Käseaufstrich mit... Vorsicht! Knoblauch!“, warnt die sympathische Brauergattin. Aber halt! Vorher wollten wir

doch eigentlich durch die Brauerei gehen. Das sollte man sich keinesfalls entgehen lassen. Denn die Pfeffers, Brauerfamilie in der fünften Generation, haben aus ihrem kleinen aber feinen Betrieb ein schmuckes Juwel gemacht, eine Kombination aus Brauereimuseum und moderner Braustätte. Alte Gerätschaften aus der Zeit der Brauereigründung, Ende des 19. Jahrhunderts, lassen traditionsreiches Brauerhandwerk wieder lebendig werden. Von der martialisch anmutenden Handfüllanlage bis zur handbetriebenen Flaschenwaschanlage, der alten Darre, wo das Malz getrocknet wurde und den riesigen Holzlagerfässern ist noch alles da. Fast wäre das „alte“ Dampfbier in Vergessenheit geraten, aber zum 100-jährigen Jubiläum der Brauerei 1989 sollte es etwas Besonders sein. Also wurde das Dampfbier nach

den überlieferten Rezepturen des Wolfgang Pfeffer original wieder eingebraut. „7 Stunden im Sudhaus, 7 Tage im Gärbottich und 7 Wochen im Holzlagerfass“, war die Faustregel eines guten Bieres. Und auch wenn heute moderne Stahltanks die mühevollen Arbeit mit den offenen Gärbottichen und den alten Holzfässern erleichtern, das Bier aus den alten, tiefen Felskellern, schmeckt wie eh und je. Sogar Hape Kerkeling hat es schon probiert. Im Museum hängt ein Plakat: Pfefferbier Mettmann steht darauf. Für den Kino-Film „Samba in Mettmann“ lieh sich Kerkeling den wunderbaren Brauer-Namen aus dem Bayerischen Wald aus und lud im Gegenzug die Brauerfamilie zur Film Premiere mit Sky du Mont und Kollegen in den Ruhrpott. hm

www.dampfbier.de www.zwiesel-tourismus.de



Führung auf den Spuren des Dampfbiers in Zwiesel.

Fotos: Hanno Meier