

# Dieser Schaum ist ein Traum

Das beste Bier? Wird für immer eine Streitfrage bleiben. Ganz hervorragendes Bier? Gibt es in Franken. Dort, wo die Brauereidichte die höchste der Welt und die Verachtung für Massenware noch aufrichtig ist. Eine Auswahl

VON FRANZ KOTTEDER

Gemeinhin gilt Franken ja als Weinland. Das ist zweifellos richtig, wenn man etwa an den bayerischen Regierungsbezirk Unterfranken denkt. Gleichzeitig ist Franken aber auch ein Bierland: An die 200 kleine Brauereien gibt es dort, die meisten davon in Mittel- und Oberfranken. Somit ist dieser Landstrich im Norden Bayerns in gewisser Weise auch ein Reservat für eine aussterbende Handwerkskunst. Während im übrigen Deutschland vielerorts die großen Braukonzerne den Markt beherrschen und die kleinen Landbrauereien von der Getränkekarte verschwunden sind, ist es hier umgekehrt. „Fernsehbiere“, die so heißen, weil sie un-

entwagt im Fernsehen beworben werden, kriegen in manchen Regionen Frankens trotz der Glotze keinen Fuß auf den Boden, speziell aber nicht in der Gegend um Bamberg und in der Fränkischen Schweiz.

Das kann man verstehen, wenn man die Erzeugnisse dieser Kleinbrauereien durchprobiert. Vom Rauchbier, dessen typischer Geschmack vom geräucherten Malz herührt, bis zum tadellosen Pils, wie es etwa in der Gegend um Kulmbach herum gebraut wird, sind hier viele Entdeckungen zu machen. Der fränkische Tourismusverband hat unter [www.franken-bierland.de](http://www.franken-bierland.de) nicht weniger als 58 Bierwanderwege aufgelistet, die zwischen vier und 202 Kilometer lang sind und zusammen eine Strecke von 1241 Kilometern Länge ergeben. Der berühmteste ist der Aufseßer Brauereiweg, weil es dort die größte Brauereidichte der Welt gibt (Guinness-Buch...). Wie sehr man es bei Strecke und Biersorten übertreiben will, muss jeder selbst entscheiden.

Wer denn nun das beste Bier braut, darüber streiten sich Kenner seit Beginn des Brauwesens. Bei unserer Reise durch Franken war die Auswahl der Brauereien daher höchst subjektiv, ohne Anspruch auf Vollständigkeit und ohne letztgültiges Geschmacksurteil. Merken sollte man sich die Häuser trotzdem. Ab in die Biergärten!

## FREITAGSKÜCHE



### Trunk-Bräu

**Das Bier:** Nothelfer-Trunk; sehr dunkel  
**Der Geschmack:** leicht angeräuchertes, dunkles Exportlagerbier mit stark malziger Note. Alkohol: 5,1 Prozent

**Die Brauerei:** Die alte Klosterbrauerei der von Johan Balthasar Neumann erbauten, prachtvoll barocken Wallfahrtskirche Vierzehnheiligen bei Bad Staffelstein ist bekannt für ihren Nothelfer-Trunk. Daneben gibt es aber auch Pils, Lager und ein Bio-Weizenbier sowie diverse saisonale Bockbiere, die auch als Mitbringsel von der Wallfahrt sehr geschätzt sind, etwa der weihnachtliche Silberbock. Die Klosterschänke ist indes etwas gewöhnungsbedürftig und bietet den Charme und den Luxus einer Skihütte zur Hauptsaison, wohl als Kontrast zur Basilika. Dafür jedoch werden die Resopaltische vom freundlichen Personal immer schön fleißig mit dem großen Lappen abgewischt. Die Küche ist redlich und bodenständig, hält sich aber nicht groß auf mit Verzerrungen. Es gibt hauptsächlich fränkische Brotzeiten, meist aus eigener Schlichtung. Gut zum kräftigen Bier passt ein ebenso kräftiger Hausmacher-Pressack, weißer Käse oder Rettich.



Alte Klosterbrauerei, Brauerei Trunk, Vierzehnheiligen Nr. 3, 96231 Bad Staffelstein, ☎ 09571-3488, geöffnet täglich ab 10 Uhr

### Brauerei Rothenbach

**Das Bier:** Aufseßer Dunkles, schöne Bernsteinfarbe in Richtung Brown Ale

**Der Geschmack:** starke Hopfennote, etwas malzig, Alkohol: 4,7 Prozent  
**Die Brauerei:** Direkt zu Füßen des Schlosses Unteraufseß gelegen, wirbt der Gasthof Rothenbach mit einem „Ausflug in die Gegenwart handwerklicher Braukunst“. Das ist freilich etwas dick aufgetragen, das Aufseßer Dunkle mit 12,2 Prozent Stammwürze ist zwar ein sehr ordentliches Bier, aber keine Offenbarung. Kenner raten hier eher zum Zwickelbier, das etwas gehaltvoller, da unfiltriert daher kommt. Die Familie Rothenbach, Brauer in sechster Generation, bietet im Biergarten und im Wirtshaus immer mal wieder Aktionen für Event-Süchtige an, etwa einen „Oberfränkischen Bierkrimi mit Vier-Gänge-Bier-Menü“. Genügsamere Naturen, die nicht so viel Aufregung brauchen, sind auch mit einer Forelle oder einem Karpfengericht bestens bedient. Oder mit fränkischen Bratwürsten auf Sauerkraut. Danach empfiehlt sich ein „Dörnhegnwasssa“, sprich Schlehegeist, denn die örtlichen Obstschnaps sind auch nicht zu verachten.



Brauereigasthof Rothenbach, Im Tal 70, 91347 Aufseß, ☎ 0 91 98-9 29 20, geöffnet von April bis Oktober täglich, von November bis März ist dienstags Ruhetag, [www.brauereigasthof-rothenbach.de](http://www.brauereigasthof-rothenbach.de)

### Kathi-Bräu

**Das Bier:** Dunkles Lager von Kathi-Bräu; farblich stark ins Schwarze changierend  
**Der Geschmack:** sehr süffig, gut malzig und leicht rauchig. Vermutlich sehr nahrhaft, Alkohol: 4,8 Prozent

**Die Brauerei:** Das Kathi-Bräu ist Bestandteil des berühmten Aufseßer Brauereiwegs und dazu auch ein beliebter Biker-treff, weshalb an schönen Wochenenden oft an die hundert Motorräder vor dem kleinen Wirtshaus parken. Dann verkaufen die Bedienungen aber gewiss mehr Kaffee und Limo als das weithin bekannte Lagerbier mit einem schön strammen Schaum, das von vielen Experten als eines der besten Biere Bayerns bezeichnet wird. Der hohe Anteil an alkoholfreien Getränken konterkariert zwar den schönen, mittelalterlich altfränkisch anmutenden Werbeslogan auf den Bierdeckeln: „Bleibe stets dem Wahlspruch treu: Trink ein Seidel Kathi-Bräu“. Aber seit die alte Inhaberin Katharina Meyer verstorben ist, scheint sich die Brauerei eben noch ein wenig mehr dem Ausflugstourismus ergeben zu haben. Im historischen Wirtshaus, das sicher einige Hundert Jahre alt ist, findet man noch eine hübsche Stube mit alterhand Krimskrämen an den Wänden, draußen im Biergarten aber herrscht solide, professionelle Bewirtung vor, die den Umgang mit Massenandrang gewohnt zu sein scheint. Dafür spricht auch die Speisekarte: Die bekannte fränkische Spezialität „Currywurst mit Pommes“ ist hier der absolute Renner.



Kathi-Bräu, Heckenhof 1, 91347 Aufseß-Heckenhof, ☎ 09198-277, geöffnet täglich von 9 Uhr bis 23 Uhr

### Brauereigasthof Reichold

**Das Bier:** Hochstahler Lager; farblich zwischen Bernstein und Bronze  
**Der Geschmack:** kräftig hopfig, Alkohol: 4,8 Prozent

**Die Brauerei:** Michael Rudolfs Standardbier „2000 Biere“ ist voll des Lobes: „Auch im Wiederholungstest alle Parameter mit Auszeichnung übererfüllt“. Das ist jetzt vielleicht etwas viel gelobt, aber das Hochstahler Lagerbier gehört eindeutig zu den besseren Bieren, die man in der Fränkischen Schweiz bekommen kann. Dass Hochstahl auf dem berühmten Aufseßer Bierwanderweg liegt, ist insofern mehr als berechtigt; außerdem wird hier im Gasthof jeden Samstag um 21 Uhr die offizielle Urkunde zum „fränkischen Ehrenbiertrinker“ verliehen, die man bekommt, wenn man den Wanderweg erfolgreich absolviert hat. Ansonsten fällt der Brauereigasthof Reichold – im Vergleich zu den anderen Gasthöfen in dieser Gegend – nicht besonders auf der Reihe: Mit nüchtern und funktional ist er einigermaßen umfassend beschrieben, und dies trifft auch auf den Biergarten vor der Gastwirtschaft zu. Zum Brauereigasthof gehört auch ein großer Wohnmobil- und Wohnwagenstellplatz, was auch auf das kulinarische Angebot durchschlägt, das neben den sehr empfehlenswerten fränkischen Brotzeiten übliche Klassiker wie Holzfallersteak, Cordon Bleu und Jägerschnitzel enthält. Ein Höhepunkt ist das Krenfleisch – gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce (7 Euro).



Brauereigasthof Reichold, Hochstahl 24, 91347 Aufseß-Hochstahl, ☎ 09204-271, geöffnet täglich, Mittwoch bis Sonntag ab 8 Uhr, Montag und Dienstag erst ab 17 Uhr, [www.brauerei-reichold.de](http://www.brauerei-reichold.de)

### Krug-Bräu

**Das Bier:** Dunkles Lager; gut gesättigte dunkelgelbe Farbe

**Der Geschmack:** leicht hopfig, trocken-rauchig, Alkohol: 5,0 Prozent

**Die Brauerei:** Inhaber Konrad „Konny“ Krug ist weit über die Grenzen Waischenfelds hinaus bekannt als Macher, der etwas auf die Beine stellt. Vor allem aber leitet er die 1834 gegründete Familienbrauerei Krug-Bräu, deren dunkles Lagerbier eine längere Anfahrt wert ist, weil es die Vorteile eines Rauchbiers und eines normalen Lagers harmonisch vereint. Die Brauerei hat zudem Pilsner, Hefeweisse, sowie saisonale Bockbiere im Sortiment sowie das nicht zu Unrecht gefürchtete „Gaas-Seidla“, ein Biermischgetränk aus Lagerbier, Cola und Kirschdessertwein – eine „Gaas“ ist übrigens eine Ziege; worin die Verbindung des Tieres zum Bier besteht, ist unbekannt. Im schönen Biergarten sitzt man tatsächlich einmal unter schattigen Bäumen; normalerweise besteht der Sonnenschutz in der Fränkischen Schweiz eher aus Markisen und Schirmen. Zum Bestellen geht man an den Tresen im Gasthof, erst dann bringt einem die Bedienung das Essen an den Tisch. Die ausnehmend geräumige Küche, die auch Heerscharen von Gästen versorgen kann, macht leider deutliche Zugeständnisse an den touristischen Massengeschmack und bietet wenig Überraschendes. Am authentischsten sind sicher die „sauren Zipfel“ (Bratwürste in Essigsud) und der „Ziebelaskas“, ein Quarkgericht.



Krug-Bräu, Breitenlesau 1b, 91344 Waischenfeld, ☎ 0 92 02-8 35, geöffnet von 9 bis 23 Uhr, Montag und Dienstag Ruhetag, [www.krug-braeu.de](http://www.krug-braeu.de)

### Pax-Bräu

**Das Bier:** Vollbier Pax-Bräu; bernsteinfarben

**Der Geschmack:** etwas rauchig im Abgang, leicht herb und gut gehopft. Alkohol: 5,2 Prozent

**Die Brauerei:** Oberelsbach ist ein kleiner Ort am Rande des Naturparks Rhön mit knapp 2750 Einwohnern, und einer von ihnen ist ein Bier-Verrückter. Der 36-jährige Andreas Seufert ist nach der Meisterschule auf Wanderschaft gegangen und kam bis China, Laos, Kambodscha und Vietnam, bevor er nach Oberelsbach zurückkehrte, um Bier zu brauen. Er baute den alten Stall des elterlichen Hofes um zur Brauerei und gründete sein eigenes ein-Mann-Unternehmen Pax-Bräu, das er seit 2009 hauptberuflich betreibt. Sein Vollbier, das nicht weniger kräftig daher kommt als er selbst, ist Basis des Geschäfts. Seufert verkauft es in Einliterflaschen. Unter Biergourmets einen Namen gemacht hat er sich aber mit seinen monatlichen Sondereditionen internationaler Biersorten. In diesem Jahr war schon ein Lakritz Oatmeal Stout unter dem Namen „Black Gold“ dabei, ein India Pale Ale namens „Cissy“ mit leichtem Mandarinen- und Vanille-Geschmack sowie strammem 7,2 Prozent Alkohol, im Juni steht mit einem „Biè re blanche“ die belgische Version eines deutschen Weißbieres an. Leider hat Pax-Bräu keinen eigenen Gasthof, aber das Bezugsquellenverzeichnis auf der Homepage weist schon erfreulich viele Orte in ganz Bayern und in Hessen aus.



Pax-Bräu, Rathgeberstraße 7, 97656 Oberelsbach, ☎ 01 78-80 68 958, geöffnet Montag bis Mittwoch 9 bis 11 Uhr und 13 bis 17 Uhr, Donnerstag bis Samstag nach Absprache, Sonntag Ruhetag, [www.pax-braeu.de](http://www.pax-braeu.de)

### Held-Bräu

**Das Bier:** helles Bier von Held-Bräu; satt goldene Farbe

**Der Geschmack:** gelungen hopfig mit einem Hauch von Vanille, etwas rauchig, Alkohol: 4,9 Prozent

**Die Brauerei:** Beim etwas martialischen Firmen-Signet mit dem stilisierten Ritter stützt man erst einmal: Könnte es sein, dass der Designer auch schon vor 1945 dick im Geschäft gewesen ist? Könnte sich aber auch um Sozialistischen Realismus handeln. Das ist dann aber auch schon alles, was sich gegen die Biere von Held-Bräu einwenden ließe. Schon das Helle hier geht extrem gut die Kehle hinunter; doch das Dunkle Bauernbier mit seinem kräftigen Alkoholgehalt von 5,5 Prozent und dem starken Hopfenanteil gehört sicher zu den besten Bieren Frankens. Des weiteren bietet die kleine Brauerei Weizen, Pils sowie einen Fastenbock und ein weihnachtliches Weizenbockbier an. Ihre kleine Gaststube bietet Platz für 50 Personen, es gibt hauptsächlich Brotzeiten und die üblichen fränkischen Spezialitäten. Hauptattraktion aber ist der Biergarten, in dem es viel zu entdecken gilt. Fast gewinnt man den Eindruck, hier hat sich einiges angelagert aus jenen 300 Jahren, in denen die Brauersfamilie nun schon zugange ist. So findet man ein altes Röhrenradio, einen Kohlenherd, ein Fünfziger-Jahre-Küchenbuffet, alles dekorativ im Biergarten verteilt. Der ist zudem ein wahres Katzenparadies. Hunde nimmt man hierhin also besser nicht mit.



Held-Bräu, Oberailsfeld 19, 95491 Ahorntal, ☎ 0 92 42-2 95, Mittwoch Ruhetag, [www.held-braeu.de](http://www.held-braeu.de)

## Hausbräu Stegaurach

**Das Bier:** Stegauracher Schwarzbier; sehr dunkles Dunkles, praktisch schwarz  
**Der Geschmack:** stark rauchig, leichte Noten von schwarzem Vollkornbrot, stark gemalt, Alkohol: 5,0 Prozent

**Die Brauerei:** Die Biere vom Hausbräu in Stegaurach, einem Vorort von Bamberg, gelten als besondere Spezialität. Erhältlich sind Lagerbier, Pils, Rauchbier, Weizen und Bockbier. Sie sind alle in der Regel etwas herber als andere fränkische Biere. Dafür sind sie recht nahrhaft, und man kann sich durchaus vorstellen, dass sie eine kleine Mahlzeit ersetzen. Das ist womöglich gar nicht so verkehrt, denn die kleine Brauerei hat zwar einen Zeltverleih, dafür aber keinen eigenen Gasthof. Es lohnt sich allerdings, zur Verkostung zum Beispiel, in den Landgasthof Windfelder einzukehren, der nicht nur durch seine wunderschöne Lage an einem kleinen See besticht. Dort gibt es auch fränkische Spezialitäten wie das „Spanferkelschäufelchen an Biersauce“ oder, dem See sei Dank, „Waller aus dem Frankenwein-Wurzelsud mit Sahnemeerrettich, Kartoffeln und Salat“, Forellen oder – in den Monaten mit „R“ – Diverses vom Karpfen. Nach dem Genuss des ersten Stegauracher Schwarzbiers oder Rauchbiers lässt sich dann auch die bisweilen laute Kundschaft des angeschlossenen Sporthotels gut ertragen.



Hausbräu Stegaurach, Ruhlstraße 6, 96135 Stegaurach, ☎ 0951/29 97 09, Landgasthof Windfelder am See, Hartlander Straße 13, 96135 Stegaurach, ☎ 0951-9 92 27-50, täglich ab 18 Uhr

## Stadter-Bräu

**Das Bier:** Stadter Vollbier; klassische Bernsteinfarbe

**Der Geschmack:** ganz leicht gehopft, ein Hauch von Rauch, sehr süffig, Alkohol: 4,5 bis 4,8 Prozent

**Die Brauerei:** Der Gasthof Stadter ist nicht groß, dafür aber sehr familiär: Hier wird man sofort geduzt. Vor dem Haus ist ein kleiner Wirtsgarten, in dem Brotzeiten wie Wurstsalat und Pressack verzehrt werden oder das beliebte „Backstaa‘käsbrot“, zwei Butterbrote mit eingelegtem Limburger und Zwiebeln. Wochenends, sagt die Wirtin, kocht der Wirt aber groß auf, dann gibt’s Schäufelchen, Pfefferhaxen und verschiedene Braten. Wenn man aber besonderes Glück hat, dann ist Gundi Schuster, die Brauerei-Erbin, ein paar Häuser weiter gerade am Bierbrauen. Das alte Brauhaus von 1778 ist zwar modernen hygienischen Erfordernissen angepasst worden, ansonsten aber fast im Originalzustand und eine Besichtigung unbedingt wert. Gebraut wurde in Sachsendorf schon im Mittelalter. Eine Unterbrechung gab es 1699, als der Schlossherr sein Rittergut samt Brauerei niederreißen ließ, weil die Schlossherrin mit dem Förster durchgebrannt war. Heute betreibt Gundi Schuster das Brauen als Hobby. Mit einem Ausstoß von 29 Hektolitern im Jahr ist Stadter-Bräu die kleinste Brauerei des Aufseßer Bierwegs.



Brauereigasthof Stadter, Sachsendorf, Hauptstraße 26, 91347 Aufseß, ☎ 0 92 74-81 93, von Dienstag bis Freitag ab 10 Uhr, Samstag, Sonntag, Feiertag ab 9 Uhr, Montag Ruhetag, [www.braulehrer.de](http://www.braulehrer.de)

## Brauerei Meister

**Das Bier:** Meister Vollbier; dunkelkupferfarben

**Der Geschmack:** leicht rauchig, sehr erfrischend mit herbem Malzgeschmack, Alkohol: 4,8 Prozent

**Die Brauerei:** Das Vollbier und das stärkere Festbier (5,5 Prozent) gelten zu Recht als zwei der besten Biere Frankens. Das mag vielleicht auch an der Verkostung im wunderschönen Biergarten des Brauerei-Gasthofes liegen, der direkt an das kleine Flüsschen Trubach grenzt. Man sitzt hier inmitten einer bisweilen traumhaften Landschaft, zu der den Fremdenverkehrsprenten leider nicht viel mehr als die Plattitüde vom „Wanderparadies“ eingefallen ist. Dabei befindet sich in der Gegend um Pretzfeld herum eines der größten Kirschanbaugelände Deutschlands, was vor allem im Frühling ein ausnehmend schöner Anblick ist. Da hinein passt ein kleiner Brauereigasthof wie der von Georg Meister ganz hervorragend. Es gibt gerade mal fünf Gästezimmer sowie mittags und abends diverse fränkische Hausmannskost und Spezialitäten. Vor allem die Forelle Müllerin ist zu empfehlen, und man darf sich zumindest der Illusion hingeben, der Koch hole sie noch höchstpersönlich mit dem Kescher aus der Trubach. Ansonsten hat das Wirtshaus etwa ein angenehmes Unaufgeräumtes, Touristenfernes. Und wenn vom kleinen Brauhaus nebenan ein sanfter Malzgeruch herüberzieht, empfindet man rundum erfülltes Biergartenglück.



Brauerei-Gasthof Meister, Unterzaunsbach 8, 91362 Pretzfeld, ☎ 0 91 94-91 26, Dienstag und Donnerstag Ruhetag, [www.meisterbraeu.de](http://www.meisterbraeu.de)

