

Von Christoph Winter

SPEZIALBIERE FÜR KENNER UND GENIESSER

In der achten Generation führt die Familie Reblitz den Gasthof und die Brauerei in Nedensdorf. Genug Personal für Service und Küche zu finden, bestimmt die Gastronomie. Eine Braumeisterin und zwei Braumeister garantieren den Biergenuss.

Fotos: © Gasthof Reblitz



Bevor in Nedensdorf Bier gebraut werden durfte, mussten die Einwohner Zerstörung und Gewalt über sich ergehen lassen. Ende des 17. Jahrhunderts verbot der Bamberger Fürstbi-

schof das Bierbrauen in dem kleinen Ort am Ufer des Mains. Denn in Staffeln wurde in zwei kirchlichen Brauhäusern Bier gebraut, die Staffelnbürger wussten die missliebige Konkurrenz zu verhindern. Erst 1802 bekamen kommunale Brauhäu-

ser auf politischen Druck private Konkurrenz, zwei Jahre später beantragte Nikolaus Neder für Nedensdorf ein Brau- und Schankrecht. 1805 war das Brauhaus errichtet, an der Stelle, wo noch heute das Brauhaus der Familie Reblitz steht und produziert.

Die Brauer- und Gastwirtsfamilie Reblitz

mit Thomas Reblitz und Jana Neubert, Daniela und Andreas Pratsch, sowie Adelheid und Reinhold Reblitz (von links) führt den Betrieb im Bad Staffelsteiner Stadtteil Nedensdorf in der nun achten Generation.

Mit einem solchen „Bierkrieg“ muss sich Thomas Reblitz nicht mehr auseinandersetzen. Heute bestimmt die Personalgewinnung für den Gasthof einen Gutteil seiner Zeit. Seit dem Jahr 1805 sind Brauerei und Gasthof in der nun achten Generation im Familienbesitz. „Unser Betrieb steht auf drei Säulen: der Brauerei, der Gastwirtschaft und den Fremdenzimmern“, sagt Thomas Reblitz. Diese Basis lässt den diplomierten Braumeister, Biersommelier und Koch trotz der mitunter angespannten Personalsituation optimistisch in die Zukunft blicken.

Einzigartig für einen Brauerei-Gasthof dieser Größe ist die Zahl

der Braumeister. Sowohl Seniorchef Reinhold wie Sohn Thomas Reblitz sind Braumeister, beide mit einem

Diplom der Technischen Universität München, Wissenschaftszentrum Weihenstephan für Ernährung, Landnutzung und Umwelt. Und auch Freundin Jana Neubert, im nächsten Jahr dann Frau Jana Reblitz, kann mit einer Lehre und einem Abschluss der Doemens-Brauakademie in Gräfelfing bei München aufwarten. Aktuell absolviert die 25-Jährige noch eine Ausbildung als Lehrerin, um angehende Bierbrauer an der Fachschule in Kulmbach unterrichten zu können.

Neben den Familienmitgliedern sind im Gasthof Reblitz 25 bis 30 Mitarbeiter beschäftigt. Besonders im Service geht es ohne Minijobber und Aushilfen nicht. „Oft kommen Angehörige von Mitarbeitern durch Mundpropaganda“, weiß Thomas Reblitz. Besonders für junge Leute sei es „eine gute Gelegenheit, erste Einblicke in die Arbeitswelt zu bekommen und Geld zu verdienen. Dabei kommt sowohl uns wie auch den Mitarbeitern die familiäre Atmosphäre zugute“. Dabei verhehlt Thomas Reblitz nicht, dass die mitunter unattraktiven Arbeitszeiten in der Gastronomie eine der größten Hürden ist. „Vor allem



Rote-Berta-Anstich

im August 2019: Zum zweiten Mal wurde der Meistersud von Jana Neubert in Nedensdorf angestoichen. Das Märzenbier funkelt rötlich im Licht.

Im Steinernen Brauhaus zu Nedensdorf

wird seit 1805 Bier gebraut. An gleicher Stelle verlassen jedes Jahr rund 450 Hektoliter Bier Sudkessel und Lagertanks. Diplom-Braumeister Reinhold Reblitz ist mit Leidenschaft dabei und setzt mit Hilfe modernster Technik auf eine handwerkliche Tradition.

dann, wenn im Sommer für den Service im Biergarten Kollegen sozusagen ‚Gewehr bei Fuß stehen‘ sollen.“ Dass etwa die Konjunkturdelle in der Automobil- und -zuliefererindustrie den kleinen Betrieben auf dem Land mehr Personal beschert, daran glaubt der Gastronom nicht.

Ein großes Plus für den Betrieb in Nedensdorf ist: Das Brauhaus erfuhr vor einigen Jahren eine umfassende Modernisierung. „Defekte in der Technik, etwa weil eine Pumpe ausgefallen ist, kosten schnell viel Geld.“

Biergeschmack, sagt der Experte, könne man lernen und trainieren. Wobei sogenannte Geschmacksschwellenwerte und die Empfindsamkeit jedes Menschen natürlich unterschiedlich seien. Um neue Biere zu kreieren, darf man sich, nach den Worten von Thomas Reblitz, nicht nur im eigenen Mikrokosmos bewegen. „Wichtig ist, die Biere von Kollegen zu probieren, sich auf Messen und Bierfesten auszutauschen und von den Erfahrungen anderer zu profitieren und so Fehler zu vermeiden.“ Im Kleinen Brauhaus ist

Das Schank- und Braurecht

hat der Gasthof Reblitz 1804 erhalten. Dem ging im 18. Jahrhundert eine Auseinandersetzung mit den Bürgern aus Staffelstein voraus, die die Konkurrenz in Nedensdorf zu verhindern suchten.



es das Ziel, jedes Jahr ein neues Bier zu produzieren. „Dabei sollte der erste Versuch schon erfolgreich sein, sonst geht es schnell ins Geld, wenn ein Bier nicht verkäuflich ist.“ Hier hat ein kleiner Familienbetrieb Vorteile, „weil wir das Produkt von den Rohstoffen, über die Herstellung bis zum Verkauf ganz in der Hand haben“. In den vergange-

nen Jahren haben nach der Beobachtung von Thomas Reblitz die kleinen Brauereien die Qualität ihrer Biere auf hohem Niveau gehalten. „Es braucht etwas Zeit, bis sich die regionalen Produkte auf dem Markt durchgesetzt haben.“ Darüber hinaus fragen die Kunden nach Bier aus der Region, auch aus Gründen der Nachhaltig-



Gemütlichkeit im Landhausstil

Die Gästezimmer im Gasthof Reblitz in Nedensdorf sind im Landhausstil eingerichtet und bieten allen Komfort.



keit. „In Oberfranken haben wir durch die vielen Braustätten eine immense Vielfalt von Bieren“, schmunzelt der Chef des Kleinen Brauhauses.

Braten, Klöße, Gastlichkeit

Die Speisekarte im Gasthof Reblitz ist an Sonn- und Feiertagen, wie könnte es anders sein, vom traditionellen Mittagstisch mit Braten und Klößen geprägt. Bei Gans oder Ente, Rehbraten und Schäufelra, Sauerbraten und Rindsroulade, mit Kloß und Wirsing oder Apfelrotkraut, findet jeder Gast etwas. Aber auch Forelle, und Karpfen, gebacken oder geräuchert, Kurzgebratenes vom Schwein und Rind sind auf der Speisekarte zu finden. Abends kommen zu dem umfangreichen warmen Angebot noch deftige regionale Brotzeitspezialitäten hinzu. Convenience-Produkte gibt es in der Küche des Gasthofs Reblitz nicht.

Die Gästezimmer im Landhausstil und die beiden Komfortzimmer sind frisch renoviert. Erneuert wurden im Jahr 2018 die Bäder aller Gästezimmer. Eine moderne Ausstattung mit Fernseh-

her, Telefon und kostenfreiem W-Lan sind selbstverständlich. Die Komfortzimmer „Braumeister“ und „Hopfengarten“ weisen mit der Bezeichnung auf den Bezug zum Brauwesen hin.

ANZEIGE



Fahrdienst GERNER

96215 Lichtenfels, Goldbergstraße 26

Sie benötigen einen Fahrdienst?
Wir helfen Ihnen und befördern Sie.

Rollstuhlbeförderung:

Wir sind ausgerichtet auf die Beförderung für Menschen mit körperlicher Einschränkung. Spezielle Fahrzeugumbauten sorgen für einen barrierefreien Einstieg für Personen, die auf einen Rollstuhl angewiesen sind.

Sie sind auch ohne Rollstuhl gerne willkommen.

Krankenfahrten:

Wir fahren Sie zur Kurzzeitpflege, zur Rehaklinik, zu Arztterminen, zur Strahlen- und Dialysebehandlung, zur stationären Aufnahme in Fachkliniken. Wir begleiten Sie direkt zur Patientenaufnahme und holen sie dort wieder ab.

Schülerbeförderung:

Wir befördern Kinder mit geistigen und/oder körperlichen Einschränkungen zu verschiedenen Tageseinrichtungen.

Wir fahren Erwachsene von der Wohnung zu Tagesstätten.

Wir rechnen mit allen Kassen bei entsprechender Voraussetzung und Genehmigung ab.

Haben Sie Fragen? Sie erreichen uns unter:
Telefon: 09571 – 739141

Mail: buchung@mietwagen-gerner.de
www.fahrdienst-gerner.de



Von Christoph Winter

DAS RICHTIGE BIER ZUR KALTEN JAHRESZEIT

Fotos © Christoph Winter



Stark- und Bockbier haben in der kalten Jahreszeit Saison. Einerseits darf das „flüssige Brot“ kräftiger sein, um trüben und nasskalten Tag etwas Glanz zu verleihen, andererseits suchten Mönche im Mittelalter nach der kalten Jahreszeit die anschließende Fastenzeit leichter zu überstehen. Während dieser 40 Tage zwischen Aschermittwoch und Karsamstag, wenn die schmale Kost noch spärlicher wurde, tröstete das Bockbier den knurrenden Magen. Denn „Flüssiges bricht Fasten nicht“.

Seit 2003 gibt es im Kleinen Brauhaus in Nedensdorf den untergärigen Hellen Reblitz Bock. Das Starkbier und der Bockbieranstich am Freitag nach Allerheiligen hat eine große Fangemeinde in den vergangenen Jahren gefunden.

Heller Reblitz Bock

Das helle Starkbier mit 16,1 Prozent Stammwürze und einem Alkoholgehalt von 6,9 Vol.-Prozent hat durch die lange, kalte Reifung einen harmonischen Biergenuss. Den hellen Reblitz Bock gibt es ab Freitag nach dem 1. November bis Mitte /Ende Januar.

Reblitz-Weizenbock

Dieses Bier gibt es in der Zeit von Anfang Februar bis Ende März. Seit 2011 existiert diese amberfarbene Bierspezialität. Die Stammwürze beträgt 16,1 Prozent, der Alkoholgehalt 7,2 Vol.-Prozent. Die obergärige Hefe in Verbindung mit der höheren Stammwürze sind für das Geschmackser-

lebens verantwortlich. Der Ausschank im Reblitz-Glaspokal unterstützt die Wahrnehmung der Weißbieraromen. Nach der bekanntesten Überlieferung wurde 1351 in Einbeck bei Hannover ein kräftiges Bier gebraut, das wegen seiner hervorragenden Qualität bis nach Bayern exportiert wurde. Dort kamen auch die Herzöge und Fürsten auf den Geschmack. Statt sich das beliebte, aber teure Bier weiterhin aus dem Norden kommen zu lassen, nahmen sie einen Einbecker Braumeister in ihre Dienste. Das Bier „nach einpöckscher Brauart“ wurde in München heimisch, und da die Münchner praktische Leute sind, blieb es nicht bei dem sperrigen Namen. Es wurde zum „Bock“. So ist es in den Annalen des Deutschen Brauerbundes verzeichnet.

Doch nicht nur weltliche Braumeister verstanden sich auf die Kunst, ein starkes und wohlschmeckendes Bier zu brauen. Auch die Mönche in den Klöstern Süddeutschlands wussten, wie sie ihre täglichen Mahlzeiten durch flüssige Nahrung aufbessern konnten.

Im christlichen Glauben findet vom 26. Februar bis 11. April 2020 die 40-tägige Fastenzeit zwischen Aschermittwoch und Karsamstag statt. Dieser Brauch lässt sich bis in das 4. Jahrhundert zurückverfolgen und wird von gläubigen Christen praktiziert. Die Fastenzeit geht dem Osterfest voraus und erinnert an die 40 Tage, die Jesus in der Wüste verbrachte.

KONTAKT

Brauerei und Gasthof Reblitz
Am Mahlberg 1
96231 Bad Staffelstein /
OT Nedensdorf

☎ 0 95 73 / 965 00
@ info@brauerei-reblitz.de
🌐 www.brauerei-reblitz.de

Öffnungszeiten:

Montag: Ruhetag

Dienstag bis Freitag: ab 16 Uhr
warme Küche von 17 bis 21 Uhr

Samstag: ab 15 Uhr
warme Küche von 17 bis 20.30 Uhr

Sonn- & feiertags:
ab 10 Uhr warme Küche von 11.30
bis 13.45 Uhr, 16.30 bis 20 Uhr

ANZEIGE 7

**FLECHTKULTUR
ERLEBEN**



Flechtkurse im Stadtschloss Lichtenfels | www.flechtworkshops.de

Weidenherzen

Do., 9. Jan. | 14-15 Uhr



Bänder flechten

Sa., 11. Jan. | 10-18 Uhr



Gartenstecker

Fr., 17. Jan. | 17-21 Uhr



Knödelglocke

Sa., 18. Jan. | 17-20 Uhr



Dekoschale

Sa., 25. Jan. | 13-15 Uhr



Korbtüte

So., 26. Jan. | 15-18 Uhr



Schale

Sa., 1. Feb. | 13-16 Uhr



Flechten mit Rinde

Sa., 8. Feb. | 14-18 Uhr



Ovale Schale

Sa., 15. Feb. | 9.30-17.30 Uhr



Beetumrandung

Do., 20. Feb. | 14-15 Uhr



Obstschale

Sa., 22. Feb. | 10-18 Uhr



Kränze / Schale

Do., 5. März | 14-16 Uhr



Papierkorb

Sa., 7. März | 8-18 Uhr



Körbchen

Sa., 14. März | 10-18 Uhr



Infos und Anmeldung:
Tourist-Information
Lichtenfels
Marktplatz 10
Tel. 09571/795-101

www.flechtworkshops.de