



Wenn der Vater mit dem Sohne ...

Seit 210 Jahren wird in Nedensdorf Bier gebraut. In der Familientradition stehen die Braumeister Reinhold Reblitz und sein Sohn Thomas für absolute Qualität. Aber auch für neue Geschmacks-Creationen – ganz nach dem Deutschen Reinheitsgebot.



Zwei Braumeister aus Passion: Reinhold, 54, und Thomas Reblitz, 27, vor ihrem kleinen – aber sehr feinen – Brauhaus im Bad Staffelsteiner Ortsteil Nedensdorf. Eine der beliebtesten Biersorten beim Reblitz ist das dunkle Landbier, das ganzjährig ausgeschenkt wird.

Es ist ein frühsummerlicher Freitagmorgen. In der Ferne ruft ein Kuckuck, zwei Feriengäste sind bereits mit dem Fahrrad von Bad Staffelstein nach Nedensdorf geradelt. Vor dem „Kleinen Brauhaus“ machen sie durstig Rast. Und sie haben Glück: Reinhold und Thomas Reblitz, zwei gestandene Braumeister, die die Familientradition der 1805 gegründeten Brauerei in der siebten und achten Generation fortführen, haben zum Fototermin zwei Krüge frisch gezapften dunklen Landbieres mitgebracht. Und sie spendieren gerne etwas von dem bernsteinfarbenen Gerstensaft. Der ist das Traditionsbier der Nedensdorfer Hausbrauerei und

wird seit der Brauereigründung vor 210 Jahren eingebraut. Schon die Tatsache, dass das „Dunkle“ – es war in früheren Jahrhunderten das wichtigste Getränk zur Versorgung der Dorfgemeinschaft – ganzjährig zum Ausschank kommt und bei Biergenießern eines der beliebtesten Biere ist, unterstreicht, weshalb es als Synonym für Nedensdorfer Braukunst steht. Übrigens: Der Name „Kleines Brauhaus in Nedensdorf“ kommt daher, dass die Brauerei, wenn man die Jah-



resproduktion – die derzeit bei insgesamt etwa 500 Hektolitern liegt – betrachtet, eine der kleinsten der Welt ist. Trotzdem arbeitet man hier mit modernster Technik und schafft so eine hohe Qualität. Das dunkle Lagerbier besticht durch seinen süffigen Charakter und macht Lust auf mehr, ebenso das im Sommer ausgeschenkte Nedensdorfer Hefeweizen. Am Freitag nach Allerheiligen im November freuen sich die Bierfans regelmäßig, wenn Reinhold Reblitz seinen urigen Bock ansticht. Es sind aber weitaus mehr Biersorten, die die Brauerei und die



Der Senior-Chef in Aktion: Vor dem Brauvorgang ist die akribische Reinigung angesagt. Dazu muss der Brauer auch in die Edelstahlkessel klettern. Während des Brauvorgangs wird auch die Stammwürze immer wieder kontrolliert.



„Ein Bier soll auch Spiegelbild der Jahreszeit sein. Im Sommer spielen fruchtige Aromen eine wichtige Rolle. Das Pale Ale vereint diese Eindrücke in sich und sollte auch von Traditionalisten Beachtung geschenkt bekommen.“

Thomas Reblitz, Braumeister

Gastwirtschaft zur „Kultstätte“ – sowohl bei Einheimischen als auch bei Urlaubsgästen – in Sachen Genuss haben werden lassen. Vater und Sohn Reblitz, die sich als Braumeister dem Deutschen Reinheitsgebot verschrieben haben und deshalb ausschließlich Malz, Hopfen, Hefe und Wasser zur Herstellung ihrer Biere verwenden, verwöhnen ihre Gäste ebenso mit einem hellen Hefeweißbier (Ausschank: Freitag vor Palmsonntag bis Anfang/Mitte November), dem „Hellen Reblitz-Bock“ (Freitag nach Allerheiligen bis Mitte/Ende Januar), dem untergärigen Trimeusel-Gold Festbier (Mitte September bis zur Kirchweih der Pfarrei Kloster Banz im Oktober), dem Reblitz-Räucherla (April bis Ende Juni) oder dem Reblitz-Weizenbock (Februar bis Ende März).

Hinzu kommen zwei Besonderheiten, die 2011 und 2012 bislang einmalig gebraut wurden – aber erneut in der Sudpfanne des Kleinen Brauhauses entstehen sollen: Das Reblitz-Roggstar Roggenbier und Adelheid’s Schwarzbier. Ersteres wurde



2011 zur Verleihung des akademischen Grades „Weihenstephaner Diplombraumeister“ an Thomas Reblitz eingebraut, Adelheid’s Schwarzbier entstand 2012 zum 50. Geburtstag der Reblitz-Chefin. Beide Biersorten kamen bei den Gästen gut an und fanden begeisterte Anhänger.

Und weil Braumeister Thomas Reblitz nie um eine neue Bier-Kreation verlegen ist, können sich die Gäste in Nedensdorf schon jetzt auf den Juli freuen. Dann wird sein „Reblitz Pale Ale“ angestoichen. Eine obergärige Bierspezialität, die ihren Ursprung in England hat. „Wir haben unser Pale Ale mit regional bezogenen Rohstoffen für unsere Bierliebhaber neu interpretiert“, erläutert Thomas Reblitz. Und er ergänzt: „Die fruchtigen Aromen einer besonderen Ale-Hefe vereinen sich mit den blumigen Noten des Hopfens zu einem positiv überraschenden und erfrischenden Sommerbier. Für die exotischen Geruchs- und Geschmackseindrücke ist neben der Ale-Hefe ein spezielles Verfahren der Kalthopfung ausschlaggebend.“ Kurz: Ein Bier, das auch von Traditionalisten Beachtung geschenkt bekommen sollte.



Die „Schatzkammer“ des Brauers: Hier werden die Biere bis zur Reife gelagert.



Pass! Kontrolle des gelagerten Bieres.