

Von Mathias H. Walther

DIE STARKEN FRANKEN

Wenn die Tage kürzer werden, die Herbstwinde stürmen und das Klima rauer wird, zeigen sich auch in der Region Obermain-Jura die Brauereien von ihrer starken Seite. Es ist Bockbier-Zeit.

Fotos © Mathias H. Walther

Die „Jungen Wilden“ aus Nedensdorf

In einem Fass der Whisky-Destillerie Slyrs aus Schliersee lassen die Braumeister Jana Neubert und Thomas Reblitz den Whisky-Bock der Familienbrauerei reifen.



Für manche ist es eine eigene Jahreszeit, wenn in den Brauereigaststätten zum Bockbieranstich gerufen wird. Seit Oktober und November, mancherorts gar schon seit September, rinnt dann der außerordentliche Biergenuss durch die Kehlen der Freunde fränkischen Bieres

– von Stadelhofen und Weismain über Alten- und Burgkunstadt den Main hinunter ins Bier-Dorado rund um Bad Staffelstein nach Ebensfeld, Rattelsdorf und Kemmern. Die höherprozentigen Spezialitäten aus dem heimischen Sudkesseln heißen nicht nur Heller oder Dunkler Bock – sie locken mit Namen

wie Silberbock, Abt Knauer Bock, Antonius-Bock, Eisbock, Landbock, und, und, und...

Ihnen allen – vom Weihnachtsbock über die Starkbiere zur Fastenzeit bis zum Maibock im Frühling – ist eines gemein: Sie müssen einen Stammwür-



zegehalt von mindestens 16 Prozent haben. Das schreibt die Bierverordnung vor. Wobei der Stammwürzegehalt nicht mit dem Alkoholgehalt verwechselt werden darf. Bockbiere haben in der Regel einen Alkoholgehalt von über 6 Volumenprozent. Ein Doppelbock – wie etwa der Zwergator der Loffelder

Staffelberg-Bräu – kommt bei einer Stammwürze von 18 Prozent auf satte 8 Volumenprozent Alkoholgehalt. Das ist schon ein starkes Stück. Obwohl – einige der besonders stark eingebrauten Biere, wie der Eisbock, schaffen einen noch höheren Alkoholgehalt.

Übrigens: Der Name „Bock“-Bier hat mit dem Vierbeiner nichts zu tun – auch wenn auf manchem Flaschenetikett das Hörnervieh abgebildet ist. Und mit noch einem Irrglauben muss aufgeräumt werden: Auch wenn etwa ein Drittel des deutschen Starkbieres aus süddeutschen Sudkesseln stammt, das Bockbier hat von seinem Ursprung her nicht das Geringste mit bayerischer oder fränkischer Braukunst zu tun.

Ganz im Gegenteil – das süffige Starkbier hat seinen Ursprung im Norden Deutschlands, in der niedersächsischen Stadt Einbeck im Landkreis Northeim. Das Mittelzentrum wirbt für sich mit dem Begriff „Bier- und Fachwerkstadt Einbeck“. Und das geht in Ordnung. Die mittelalterlichen Fachwerkhäuser sind eine Augenweide und der Einbecker Gerstensaft war schon vor Jahrhunderten begehrt. Die ersten Exporte des Einbecker Bieres sind im Jahr 1351 belegt. Das Bier wurde in den brauberechtigten Bürgerhäusern – erkennbar noch heute an den großen Toren für die Braupfanne – gebraut, die Organisation und Vermarktung erfolgte gemeinsam durch den Rat der Stadt. Im Jahre 1368 trat Einbeck der Hanse

bei, wodurch das Absatzgebiet des Einbecker Bieres erheblich ausgedehnt wurde: Es reichte von Antwerpen bis Riga und von Stockholm bis München.

Und so kam es, dass wir uns über Bockbier freuen können: Auch die bayerischen Herzöge schätzten das wegen der Haltbarkeit stärker eingebraute Bier. Es ist überliefert, dass spätestens seit 1550 Bier aus Einbeck nach Bayern importiert wurde. Ein auf Dauer kostspieliges Unterfangen. Also beschloss man erst den Bau eines Brauhauses, später die Abwerbung des Einbecker Braumeisters Elias Pichler. Und dann kam noch die „Sprachverwirrung“ – denn aus dem „Ainpöckisch Bier“ wurde das „Ainpöck“ und schließlich das „Bockbier“.

Und das kennen wir als Weihnachtsbock, als Winterbock, als Maibock, Festbock, Eisbock oder Doppelbock. Während sich Maibock eher als süßliches, süffiges Starkbier gibt, hat der Winterbock meist noch eine höhere Stammwürze und besticht durch vollmundigen, malzigen Charakter.

Um den Bock ranken auch zahlreiche Geschichten, die freilich nicht immer belegbar sind. So etwa heißt es vom Doppelbock, er sei von Mönchen entwickelt worden, die mit dem kräftigen Bier die Fastenzeit überstehen wollten. Schließlich galt in den Klöstern: „Flüssiges bricht Fasten nicht.“ Allerdings, so wird berichtet, bedurfte das Brauen

Eine fast biblische Versuchung

ist der „Nothelfer Silberbock“ der Brauerei Trunk in Vierzehnheiligen. Braumeister Andreas Trunk: „Neben Röstaromen verströmt unser Bock einen intensiven Duft nach frisch geriebenem süßen Apfel.“



von Starkbieren in den Klöstern einer besonderen Genehmigung durch den Papst. Um diese zu erlangen, wurde ein Fass mit Starkbier nach Rom geschickt. Das sei allerdings nach Wochen recht sauer im Vatikan angekommen. So sauer, dass es ungenießbar war und „gräulich schmeckte“. Also habe der Heilige Vater beschlossen,

dieser Trank könne dem Seelenheil der Mönche nördlich der Alpen nicht abträglich sein. Die Braugenehmigung wurde erteilt.

Wie der Eisbock geboren wurde

Auch um die Entstehung des Eisbocks gibt es eine Überlieferung, die wenn sie denn so stimmt, sich im

nahen Kulmbach zugetragen haben soll. Hier soll ein Brauergeselle eines Abends keine Lust mehr verspürt haben, die schweren Bockbierfässer in den Keller zu rollen. Er ließ sie während einer klaren Winternacht bei kräftigem Frost im Brauereihof stehen. Und es kam, wie es kommen musste: Am nächsten Morgen war das Bier zu Eis erstarrt, die Fässer waren geborsten. Das Bier hatte sich in der Mitte der „Eistonnen“ als Konzentrat gesammelt und war, aufgrund des hohen Alkoholgehaltes, nicht gefroren. Der Brauer, zornig ob des vermeintlichen Verlustes, befahl dem Gesellen, den Eisblock aufzuhacken und das braune Zeug zur Strafe auszutrinken.

Geselle und Brauer staunten jedoch nicht schlecht. Im Innern des Eisblocks hatte sich ein malzig süßes, schweres, aber genießbares, sehr süßes Bier gesammelt. Der Eisbock war geboren. Bis heute wird er so hergestellt. Dem kräftig eingebrauten Starkbier wird durch das Einfrieren Wasser entzogen und so entsteht ein Bier mit einem Stammwürzegehalt von mehr als 20 Prozent

Speziell zur Weihnachtszeit

wird der Wagner-Bock in Kempten eingebrannt. Hubert Wagner (Foto): „Seine 16,5 Prozent Stammwürze und der Alkoholgehalt von 6,6 Prozent sprechen für sich. Ausgewählter Aromahopfen verleiht dem Bock seinen kräftigen Nachtrunk.“



und hohem Alkoholgehalt – der kann durch mehrmaliges Einfrieren auch schon mal bei mehr als 50 Prozent liegen. Dabei entspricht er dann immer noch der deutschen Definition von Bier, da lediglich der Wassergehalt reduziert wird, alle anderen Zutaten aber unverändert bleiben.

Nichts für schwache Nerven

Die Sonnenbräu in Mürsbach bietet einen im Holzfass gereiften Eisbock an. Aus dem hellen Doppelbock wird dann bei etwa minus 20 Grad Mürsbachs stärkstes Bier. Je nach Jahrgang, so heißt es bei der Brauerei, kommt der Bock dann mit „zwischen zwölf und 20 Umdrehungen daher – nichts für schwache Nerven“. Und weiter ist auf der Internetseite (www.sonnen-bräu.de) der Mürsbacher Brauerei zu lesen: „Aber dem nicht genug. Unser Eisbock, der nur einmal im Jahr in kleiner Stückzahl gebraut wird, darf nochmals für mehrere Monate in besonderen Holzfässern aus aller Welt reifen. Unser erster Sud – 2015er Jahrgang – durfte im amerikanischen Bour-

bonfass der Woodford Distillery aus Kentucky reifen. Durch dieses besondere Reifeverfahren erhält er seinen letzten Schliff. Vom aufgebrochenen Malzkorn im Sudhaus bis zum Genuss des guten Tropfens vergehen circa 16 Monate. Ein Bier, das es faustdick hinter den Ohren hat – eher geeignet als feiner Degistif als zum „Wegtrinken“. Auf jeden Fall etwas für Freunde von Barrel-aged und Sonnenbräu.

Der erste Jahrgang ist freilich schon vergriffen, der Jahrgang 2016, gereift im Rumfass aus Jamaika, hat einen Alkoholgehalt von 19,4 Volumenprozent und ist noch erhältlich. Ab Mitte Dezember gibt es heuer den Jahrgang 2017. Der ist im Jack Daniel´s, Tennessee, Whiskeyfass gereift und hat 19,7 Prozent Alkoholgehalt. Und aktuell reift der Mürsbacher Eisbock 2018 im torfigen Islay-Single-Malt-Whisky-Fass aus der schottischen Destille Laphroaig. Ihn kann man im Dezember 2019 genießen.

Zwei „Junge Wilde“ der Brauerzunft
Braumeister Thomas Reblitz und

seine Kollegin, die Braumeisterin Jana Neubert, probieren gerne etwas Neues aus. Neben dem Hellen Bock – ein Starkbier mit kräftigem Malz-aroma, Honig- und Karamellnoten – der seit November noch bis Januar ausgeschenkt wird, lassen die beiden „Überzeugungstäter“ aus Nedensdorf derzeit einen besonderen Sud reifen: den Reblitz-Whisky-Bock. Er schlummert in einem Holzfass, das Reblitz bei Slyrs, der Whisky-Destillerie aus Schliersee im bayerischen Oberland, erstanden hat. Milde Whisky-Torf-Noten und Eindrücke des getoasteten Eichenholzfasses harmonieren wunderbar mit den malzigen Honig-Tönen des Reblitz-Whisky Bocks. Der hat einen Alkoholgehalt von 8,5 Prozent und kommt im April/Mai 2019 zum Ausschank. Von Februar bis April gibt es außerdem noch den Weizenbock (7,1 Volumenprozent Alkohol), den Thomas Reblitz wie folgt beschreibt: „Ein Weizen-Starkbier mit wunderbar cremiger Perlage. Milde Gewürznelke und reife Banane in Geruch und Geschmack harmonieren mit einem prägnanten Malzkaramellton.“

ANZEIGE ▯

Heizen mit Rießner-Flüssiggas





Die Vorteile:

- ✓ wirtschaftlich
- ✓ zukunftssicher
- ✓ umweltfreundlich

Rießner-Flüssiggas ermöglicht Ihnen die Nutzung moderner, raumsparender und komfortabler Heizsysteme. Informieren Sie sich bei uns!



CHEMIE



WÄRME



KÄLTE



Rießner-Gase GmbH | Rudolf-Diesel-Straße 5 | 96215 Lichtenfels | Tel.: 0 95 71 / 765-0 | www.riessner.de | gase@riessner.de