

Martin Droschke

111 Biere aus
Altbayern und
Bayerisch-Schwaben,
die man getrunken
haben muss

111

emons:

Vorwort

*Liebe Wirtshausbocker, Schatzsucher und Zugroaste,
sehr geehrte Nipper und Schluckspechte,
meine hochverehrten Genießer und Freunde des Guten,*

dem bayerischen Selbstverständnis zufolge zählt eine zünftige Halbe nicht zu den Getränken. Sonst würde ja das gute regionale Bier mit Milchbubiplörren wie Cola, Apfelsaft und Rhabarberschorle auf ein und derselben Stufe stehen. Sofern es nach den strengen Regularien der Tradition gekocht, vergoren und gereift wurde, begreift man es bitte schön als ein Kulturgut. Als so geistvoll wie eine Mozart-Oper, so werthaltig wie da Vincis Mona Lisa und so zeitlos und elektrisierend wie einen Picasso.

Wer sich von diesem Buch auf eine Rundreise mitnehmen lässt, wird mit Freude feststellen, dass die Vielfalt an Brauereien, Sorten und Geschmacksrichtungen noch einmal deutlich größer wird, sobald man sich nicht im Getränkehandel, sondern direkt vor Ort in den Sud- und Braugasthäusern umsieht. Selbst nach München, wo es sich bekanntlich jahrzehntelang verbot, das Wort Brauhandwerk in den Mund zu nehmen, ist die Einsicht zurückgekehrt, dass ein Bier erst dann zu einer einladenden Sache wird, wenn ihm sein Bräu einen eigenbrötlerischen, starken Charakter verleiht.

Apropos stark: Dank seiner geschmacklichen Tiefe, Dichte und Dramatik bildet das Bockbier die Königsklasse der bayerischen Braukunst. Weshalb ihm in diesem Buch mehr Aufmerksamkeit zuteil wird, als mancher Leber guttut. Deshalb: Verschlängen Sie bitte jede Seite verantwortungsvoll und lesen Sie in kleinen Schlucken. Und: Halten Sie, wo auch immer Sie demnächst unterwegs sind, unbedingt auch nach den unzähligen hier nicht erwähnten Klein- und Kleinstsudstätten Ausschau. Ihr Gaumen wird es Ihnen danken. Das Gute hat sich in den letzten Jahren mit einer solchen Rasanzen vermehrt, dass es nicht möglich ist, zwischen zwei Buchdeckeln mehr als ein exemplarisches Best-of abzubilden.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.



© Emons Verlag GmbH
Alle Rechte vorbehalten
© der Fotografien: Martin Droschke, außer:
Kap. 11: Munich Brew Mafta; Kap. 59: Brauerei Wilhelm Krieger;
Kap. 102: Volker R. Quante
© Covermotiv: shutterstock.com/stockcreations
Layout: Eva Kraskes, nach einem Konzept
von Lübbecke | Naumann | Thoben
Kartografie: altancicek.design, www.altancicek.de
Kartenbasisinformationen aus Openstreetmap,
© OpenStreetMap-Mitwirkende, ODbL
Druck und Bindung: CPI – Clausen & Bosse, Leck
Printed in Germany 2021
ISBN 978-3-7408-1069-6
Originalausgabe

Unser Newsletter informiert Sie
regelmäßig über Neues von emons:
Kostenlos bestellen unter
www.emons-verlag.de

3 Eisbock

Ein ganzes Fass im Glas

Etwas Glück gehört dazu, um das wohl merkwürdigste, am weitesten von einem Hellen, Pils oder Märzen entfernte Mitglied der großen Familie der Biere kennenlernen zu dürfen. Nicht etwa, weil es nur selten zu haben ist. In der den absurden Münchner Regularien zufolge siebten echten Brauerei der Stadt, der Giesinger Bräu, wartet es jeden Abend darauf, einer Tischrunde verboten süße Genussmomente zu bereiten. Aber es ist halt gar nicht so leicht, in das angesagte Bräustüberl oben auf dem Isarhochufer, der Grenze zwischen Ober- und Untergiesing, vorzudringen. Egal, wann man kommt, immer ist alles bereits besetzt.

Eisbock nennt sich die Rarität und wird als Krönung eines opulenten Mahls empfohlen. Beim Giesinger wird die Diva in einem Zustand serviert, der wie von selbst das Besondere dieses Bierstils erklärt. Wird sie bestellt, läuft der Kellner zu einem Gefrierfach und holt eine Karaffe voll gelblichem Gefrorenen heraus. Man bekommt einen Becher vor sich hingestellt, in den sie kopfüber einhängt wird. Ein paar Minuten, dann tropft eine bräunliche, sämige Flüssigkeit aus der Karaffe in den Becher.

Erfunden wurde der Eisbock im Winter 1890 im fränkischen Kulmbach. Es wird erzählt, dass im Hof der Reichelbräu ein Lehrling aus Faulheit abends ein paar volle Fässer stehen ließ. Am nächsten Morgen bedeckte ein Tuch aus Schnee seine Missetat. Erst als es taute, musste sich der Bräu eine Strafe ausdenken. Ganz schön hart: das Fass komplett leer trinken, seinen ganzen jetzt ja wohl mit Sicherheit ungenießbaren Inhalt! Das Fass wurde angezapft. Nichts kam. Man schlug die Dauben ab. Das gute Bier war zu einem Eisblock gefroren. Nur in dessen Kern fand sich ein wenig Flüssigkeit. Die mundete dem Bub gar köstlich. Dann fiel er um. Delirium. Ein himmlisch süßer, zugleich zartherber Sirup. So um die zwölf Prozent stark, weil sich in ihm der komplette Alkohol konzentrierte.



Adresse Giesinger Bräu, Brauhaus Obergiesing, Martin-Luther-Straße 2, 81539 München, Tel. 089/55062184, www.giesinger-braeu.de | **Bierprofil** Im Brauhaus Obergiesing entstehen seltenere Sorten wie Red Ale, Triple, heller Bock, Eisbock sowie unregelmäßig Sonder- und Gemeinschaftssude mit anderen Brauereien. | **Öffnungszeiten** Rampenverkauf Mo–Fr 10–19 Uhr, Bräustüberl/Gasträume Di–Do ab 16 Uhr, Sa, So ab 10 Uhr | **Tipp** Das Hofbräuhaus Berchtesgaden zählt ebenfalls zu den wenigen bayerischen Brauereien, die sich der Kunst des Eisbocks verschrieben haben.

13 Faustus

Bier mit Limo, das lass sein!

Den wenigsten der 2.500 Kehlen, die sich zu den Stoßzeiten im Freiluftareal des Paulaner am Nockherberg Abkühlung verschaffen, ist bewusst, dass sie sich am Geburtsort der bayerischen Biergartenkultur zuprosten. In etwa zumindest. Dort oben auf der Kante des Isarhochufers wurden Münchens erste unterirdische Kühllager gebaut. 1850 reihten sich um die 60 Stück aneinander, in denen Eis, das im Winter geerntet wurde, über Monate gefroren blieb. Aber erst 1812 erlaubte König Max I. Joseph, Everybody's Lieblingstrunk dort auch zu konsumieren.

Dass der Paulaner am Nockherberg heute aus dem Gros der traditionellen Genusstempel heraussticht, ist ausgerechnet einer Katastrophe zu verdanken. Im November 1999 wütete ein Feuer. Zwei Tage lang. Brandstiftung. Nichts blieb vom Vorgänger, dem Salvatorkeller, übrig. Nach langem Hin und Her erhielt der Neubau 2018 das entscheidende i-Tüpfelchen. Seither wird das Bier im Haus gebraut. Mit einer Anlage, die nur 20 Hektoliter pro Sud erlaubt und im Gegenzug pures Handwerk garantiert.

Besonders stolz ist Braumeister Uli Schindler auf sein Helles, das wie alle Haussorten naturbelassen in die Gläser kommt. Und auf eine verwegene diabolische Kreation, die in der warmen Jahreshälfte das flüssige Grauen, das Bier-Limo-Gemisch, aus dem Biergarten hinausdrängt. Man darf ihren Namen durchaus als Warnung verstehen. Sie schmeckt wie ein Russ. Und sie ist so süffig wie ein Russ. Denn sie ist mit der Hopfensorte Hallertauer Comet aromatisiert, die für reichlich Zitrus- und Blaubeeraromen sorgt. Nur besteht im Gegensatz zum Russ die Gefahr, von einer krachenden Rechten ausgeknockt zu werden. Denn bei 30 Grad Celsius hauen 6,4 Prozent ordentlich rein. Schindler umschreibt das Faustus als einen Trunk »für Leute, die gern ein leichtes Bier trinken, aber nicht auf Alkohol verzichten wollen«. Das Sommerbier des Paulaner am Nockherberg ist ein Weizenbock.



Adresse Paulaner am Nockherberg, Hochstraße 77, 81541 München, Tel. 089/4599130, www.paulaner-nockherberg.com | **Bierprofil** Helles, Dunkles, Weizenbock, saisonale Sondersude | **Öffnungszeiten** täglich ab 11 Uhr | **Tipp** Im Paulaner am Kapuzinerplatz wird das Bier ebenfalls direkt vor Ort gebraut, mit etwas Glück kann man dem Braumeister sogar bei der Arbeit über die Schulter schauen.