

Ein gutes Stück Heimat im Glas

KÜRNACH. Beim Oberschwäbischen Biertag am Sonntag, den 13. August im Oberschwäbischen Museumsdorf Kürnbach präsentieren die vier noch bestehenden Traditionsbrauereien im Landkreis Biberach ihr flüssiges Gold – das Bräuhaus Ummendorf, die Brauerei Blank aus Zwiefaltendorf, die Kronen-Brauerei Laupheim und die Schussenrieder Erlebnisbrauerei. Dazu gehört auch dieses Jahr wieder die Hausbrauerei des Café Weichhardts aus Biberach. Probieren gehört selbstverständlich dazu: Im Eintrittspreis sind Kostproben der Brauereispezialitäten inbegriffen.

„Oberschwabens schönster Biergarten“

Inmitten der einmaligen historischen Strohdachhäuser der Barockzeit entsteht unter den schattigen Buchen und im Bierzelt eine einzigartige Stimmung. Die Vielfalt regionalen Bieres lässt sich

Bierbrauens. Für die Kinder gibt es eine kurzweilige Bastelstation. Planwagenfahrten durch das Museumsdorf begeistern Groß und Klein, zudem dreht auch die Mini-Dampfbahn des Schwäbischen Eisenbahnvereins ihre Runden.



Das Oberschwäbische Museumsdorf Kürnbach lädt am 13. August von 10 bis 18 Uhr zum Oberschwäbischen Biertag ein. In ländlicher Idylle und Oberschwabens wahrscheinlich schönstem Biergarten lässt sich die Vielfalt des Gerstensaftes erkunden und genießen.

beim Oberschwäbischen Biertag auf besondere Weise erleben. Zünftige Blasmusik und herzhaftes Speisen runden diesen gemütlichen Sonntag ab.

Buntes Programm für die ganze Familie

Die Besucher können mit den Braumeistern fachsimpeln oder sich von Hobby-Brauern zeigen lassen, wie man sein eigenes Bier zuhause herstellt. Der Saulgauer „Bierpapst“ Hans-Georg Rimmel bringt in humorvollen Bierproben das flüssige Gold mit Geschichte und Geschichten zusammen. Wie man mit einem holzbeheizten Kessel Bier braut zeigt Jürgen Heiss. Informationseinheiten veranschaulichen die Geschichte des hiesigen



Brauereien im Landkreis Biberach

Das Bräuhaus Ummendorf lässt sich als Brauerei des Klosters Ochsenhausen bis ins Jahr 1600 zurückverfolgen. Um diese Tradition weiß auch Brauereichef Stefan Dobler, der sein Dunkelbier „Placidus Cobaldus“ getauft hat – nach dem Ochsenhausener Abt, der dort die Brauerei erneuert hatte. Im historischen Biergarten lassen sich aber auch die anderen Bierspezialitäten genießen. Bachstraße 10, 88444 Ummendorf
➤ www.braeuhaus.de

Die Brauerei Blank in Zwiefaltendorf ist eine Wirtshausbrauerei wie anno dazumal: Ob naturtrübes Pils oder Blank's Spezial Dunkel: Was gebraut wird, gibt es nur 20 Meter weiter in der Gaststube zu trinken. Die Spezialitäten reifen in einem Felsenkeller – direkt neben der Tropfsteinhöhle, auf die der Urgroßvater vor über 100 Jahren beim Bierkeller-Ausbau stieß. Von-Speth-Straße 19, 88499 Riedlingen
➤ www.brauerei-blank.de

Die Kronenbrauerei Laupheim ist seit über einem Vierteljahrtausend im Familienbesitz – selbst im traditionellen Bierland Deutschland eine Ausnahme: 1753 übernahm Ludwig Eble die Brauerei, heute führt sein Ururururenkel Paul Eble die Geschäfte. Tradition und Innovation verbinden sich bei den Bierkreationen der Kronenbrauerei stets aufs Harmonischste. Kirchberg 5, 88471 Laupheim
➤ www.kronenbrauerei-laupheim.de

Die Schussenrieder Erlebnisbrauerei blickt ebenfalls auf über 100 Jahre Brautradition zurück. Damals erwarb Josef Ott das Schussenrieder Gasthaus „Zur Krone“. Dabei war die Brauerei stets auch innovativ: 1987 brachte Schussenrieder als erste oberschwäbische Brauerei ein Weizenbier auf den Markt. Heute begeistern sich viele für Deutschlands erstes Bierkrugmuseum. Wilhelm-Schussen-Straße 12, 88427 Bad Schussenried
➤ www.schussenrieder.de

Das Café Weichhardt schenkt erst seit dem Jahr 2012 eigenes Bier aus. Damals besann sich der Wirt Mecky Marxen der großen Biertradition sowohl Biberachs als auch seiner Vaterstadt Hamburg – und beschloss, in seinem Keller sein eigenes Kellerbier zu brauen. Heute erfreut sich die selbst gebraute Köstlichkeit bei den Gästen seines Lokals großer Beliebtheit. Wielandstraße 1, 88400 Biberach
➤ www.cafe-weichhardt.de

Oberschwäbisches Museumsdorf Kürnbach
Griesweg 30, 88427 Bad Schussenried-Kürnbach, ➤ www.Museumsdorf-Kürnbach.de



Auf ein „Neues“!

Besuchen Sie uns auf dem
Oberschwäbischen Biertag auf
ein frisch gezapftes KELLER-BIER.



SCHLOSSBRAUEREI AUTENRIED

Jetzt gibts Saures!

AUTENRIED. Autenrieder bringt als erste Brauerei in Bayern ein „Saures Radler“ auf den Markt. Sauer macht bekanntlich lustig! Und jetzt kommt in Form des neuen Autenrieder „SAURES RADLER“ Erfrischung in einen heissen Sommertag.



Und das Ganze komplett ohne Zucker und künstliche Süßstoffe bei nur 26 Kcal/100ml und 2,9%vol!

„Aller Guten Dinge sind drei“ und so kommt zum klassischen hellen „Autenrieder Radler“ und dem Verkaufsschlager „Dunkles Radler“ nun die leichte, spritzige Alternative „Saures Radler“.

Gemischt aus Urtyp Hell und dem natriumarmen Mineralwasser aus dem Tiefbrunnen der Schlossgartenquelle und als Kick für die Geschmacksknospen, einem Spritzer Zitrone. Das absolut neue Geschmackserlebnis! Trendig, spritzig und garantiert nicht zu süß!

➤ www.autenrieder.de

Autenrieder Brauereierlebniswelt

schauen, fühlen, riechen und natürlich schmecken

Brauerei-Führung mit kleinem Bierseminar

Brauereimuseum

Biergarten und Terrasse

Einzel- & Doppelzimmer, Juniorsuiten & Appartements

Schwimmbad und Wellnessbereich

Seminarräume

Brauereigasthof mit **** Wohlfühlhotel
Hopfengartenweg 2 • 89335 Ichenhausen-Autenried • Tel.: 08223/9684-40
E-Mail: info@brauereigasthof-autenried.de
Öffnungszeiten: täglich durchgehend von 10:30 Uhr bis 23:00 Uhr geöffnet

www.brauereigasthof-autenried.de

GUY - PASCAL DORNER

Betreutes Trinken

EHINGEN-BERG. „Trinkst Du schnell und rülpst Du laut, war das Bier wohl gut gebraut!“ Gemäß dem Trinkspruch trinkt man Bier gegen den Durst – und damit in Mengen. Doch das ändert sich derzeit – zumindest außerhalb von Festzelten. In Brauereien und deren Gaststätten beschäftigt man inzwischen Biersommeliers. Bei der Berg Brauerei in der „Bierkulturstadt“ Ehingen berät unter anderem Biersommelière Rosa Treß (27) die Gäste in puncto „Bierkultur“. Keinesfalls (nur) feuchtfröhlich: Bei einer Bierverkostung gibt es jeweils nur „Pröbchen“ plus etwas Fachwissen. Eine Kostprobe.

Mit den Craft-Bieren entstand eine neue Bierkultur. Bierkenner pflegen nun eine stilvolle Trinkkultur, sprechen von „Fruchtnoten“ und vom „Nachtrunk“, wissen, welches Bier zu welchem Essen passt und kämen nie auf die Idee, das falsche Glas für das richtige Bier zu verwenden. Die gelernte Hotelfachfrau Treß hat in der Nähe von Salzburg die Weiterbildung zur Biersommelière absolviert. Geschichte des Bieres, Herstellung des Bieres, Bier und Küche, Bier und Gesundheit, Bierglaskultur, Bierverkostung mit Gästen, Biermarketing sowie die Craft-Biere – der Stundenplan war proppenvoll. Treß ist seitdem Biersommelière.

„Es geht dabei vor allem darum, bei den Menschen eine bewusste Wertschätzung für das handwerklich hergestellte Produkt ‚Bier‘ zu wecken“, sagt Treß. Das fängt mit genauem Hinsehen an. Welche Farbe? Wie ist die Konsistenz des Schaumes? Dann der Geruch. Und schließlich folgt der ‚Antrunk‘. „Im Unterschied zu einer Weinprobe muss bei einer Bierverkostung der ‚Antrunk‘ auch hinuntergeschluckt werden, denn die Bitterstoffe des Hopfens entfalten sich erst im Rachen“, so die Expertin. Ähnlich wie beim Wein, „arbeitet“ man sich von den leichten zu den kräftigen

Bieren vor. Und ähnlich blumig wie Weintrinker beschreiben auch Bierkenner die unterschiedlichsten Geschmacknuancen. Inzwischen wird beim Bierbrauen wieder mehr experimentiert – das Verdienst der Craft-Biere. So gibt es beispielsweise Biere, die in uralten Whisky- und Bourbon-Fässern heranreifen – damit sie diesen besonderen Geschmack annehmen. „Hierbei wird stets nach deutschem Reinheitsgebot gebraut“, betont Treß, die für jedes Bier auch das passende Bierglas kennt. So sorgt die Form der Pilstulpe dafür, dass das Pils weiter hinten im Gaumen auftrifft, wo man die Bitterstoffe besonders schmeckt. Im Bierkrug („Halbe“) oder auch im Willibecker („Export“) kommt wiederum der harmonisch abgestimmte Biergeschmack besonders gut zur Geltung. Und wer jemals ein Hefte- oder Kristallweizen aus einer „Kölschstange“ getrunken hat, der weiß: Das schmeckt nicht! Die Glasform verändert den Geschmack. Übrigens: Im Gegensatz zum Wein muss Bier nicht „atmen“ (Sauerstoffzufuhr); „Bier wird dann höchstens schal“. Wie der „Abgang“ beim Wein kennt der Biertrinker aber auch den „Nachtrunk“; und der kann schon auch mal nach Kirsche schmecken.

„Es gibt so viele unterschiedliche Geschmacksrichtungen, die durch die bewusste Rezeptur verschiedenster Malz- und Hopfensorten entstehen, das ist richtig spannend“, zeigt sich die junge Frau begeistert. Natürlich hat auch sie ihre Bier-Vorlieben: „Die stark-bitteren Biere sind nicht so meins. Aber die Geschmäcker sind ja zum Glück verschieden. Deshalb: Wenn bei einer Bierverkostung einer Kirschnote schmeckt und der andere Waldbeeraroma, dann haben beide recht.“ Es geht also der Biersommelière um das bewusste Trinken.

Dafür seien Frauen empfänglicher, meint Treß, weshalb sie auch interessierter am Wissen rund ums Bier seien, und daher auch für eine Bierverkostung aufgeschlossener. „Viele Männer verziehen erst einmal eine Miene, wenn sie die kleinen Verkostungsgläser sehen“, schmunzelt Treß. Sie glaubt übrigens nicht, dass Frauen generell die besseren Geschmacksnerven als Männer haben. „Das ist lediglich Trainingsache. Das muss man üben, üben, üben und nochmals üben.“



Nach dem „Antrunk“ strahlt Biersommelière Rosa Treß: Das Bier mundet. Foto: Guy-Pascal Dornier

Eine Wissenschaft für sich ist die richtige Bier-Empfehlung zum Essen. „Dabei gilt es vorab die Frage zu klären: Steht das Essen, steht das Bier im Vordergrund oder soll eine ausgewogene Harmonie zwischen beiden entstehen?“, so Treß. Sie weiß: Ein Pils ist geradezu ideal als Aperitif. „Der Hopfen wirkt appetitanregend.“ Kräftige, vollmundige Biere eignen sich zu deftigen Speisen wie Schweinebraten. Zum gebratenen Fisch passt wiederum ein Pils – jedoch zum gekochten Fisch ein Hefeweizen. Das fruchtig-bananige Hefeweizen ist ferner der „Klassiker“ zu den Desserts. Auch ein Bockbier würde dazu passen. Freilich gibt es Biere, die sich kaum in eine Menüfolge einbauen lassen: „Rauchbiere würden jedes Essen überlagern. Da geht jedes Gericht unter.“ Unpassend wäre auch ein Pils zum Schweinebraten; „denn da geht das Pils völlig unter“. Zum Digestif wiederum sind Bockbiere, Hefeweizen oder auch ein „gestachelter Bock“ (mit einem rotglühenden Eisdorn erhitzt und karamellisiert) ideal. Auch die schon erwähnten in Whisky- und Bourbon-Fässern eingelagerten Craft-Biere eignen sich dafür. „Und dann gibt es ja auch viele Gerichte, die mit Bier zubereitet werden“, so Treß. Von der klassischen Biermarinade fürs BBQ, über Hähnchen in Weizenbiermarinade bis hin zur gebrauten Biercreme und sogar Biertiramisu – der Vielfalt sind kaum Grenzen gesetzt. Der Gipfel des Genusses: Ein mehrgängiges Menü in Form von mit Bier zubereiteten Gerichten, und zu jedem Gang das passende Bier als Getränk. Da bewahrheitet sich die Reichstagsrede von Reichskanzler Otto von Bismarck aus dem Jahre 1881: „Es wird bei uns Deutschen mit wenig so viel Zeit totgeschlagen, wie mit Bier trinken.“ In diesem Sinne: Prosit, wohl bekomm's!

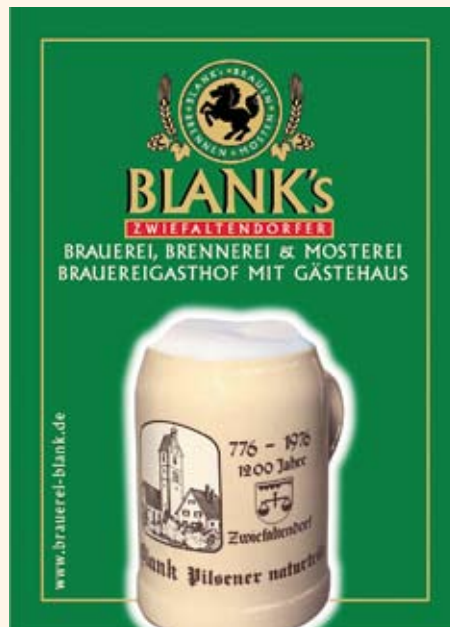


BRAUEREI BLANK

Braukunst vom Feinsten

ZWIEFALTENDORF. Seit über 130 Jahren braut die Familie Blank am Fuße der Schwäbischen Alb Bier. Inzwischen stellt der traditionsreiche Betrieb auch andere Getränke her und führt zusätzlich noch einen Brauereigasthof.

Seit 1878 ist das Brauereigrundstück im Besitz der Familie Blank. Im Einzelhandel sind deren Bier-Spezialitäten nicht erhältlich, sondern ausschließlich bei der Familie selbst und im Brauereigasthof. Das und der feine Geschmack des Gerstensaftes, lassen den Biergenuss zu etwas ganz Besonderem werden. Im Brauereigasthof kommen die Gäste in den Genuss bester oberschwäbischer Küche. Ein weiteres Highlight ist die 1892 zufällig entdeckte Tropfsteinhöhle, die nach Absprache besichtigt werden kann. ➤ www.brauerei-blank.de



BRAUEREI STOLZ

Allgäuer Biergenuss

ISNY. „Unser Allgäu unser Stolz“ – so heißt der Werbeslogan der Familienbrauerei aus Isny, deren lange Brautradition bereits in der vierten Generation besteht.

Bis heute werden Rohstoffe aus der Region verwendet. Traditionell wird die Würze im offenen Gärbottich vergoren und das Bier sechs Wochen kühl gelagert. Während des Produktionsablaufs wird auf konservierende Maßnahmen verzichtet. Neben der Hauptsorte „Blaubändele“ werden sechs weitere Biere gebraut.

➤ www.brauerei-stolz.de



BRAUEREIGASTHOF SCHÖRE

Entspannen und genießen

TETTANG. Genießen, erleben, Freunde treffen – so lautet das Motto des Brauereigasthofs Schöre mit seiner gemütlichen, familiären Atmosphäre. Der Gasthof liegt im reizvollen Hinterland des Bodensees in der kleinen Ortschaft Dietmannsweiler bei Tettang.

Auf dem landwirtschaftlichen Betrieb wird für die eigene Hausbrauerei sowie Brauerkollegen feinsten Tettninger Aromahopfen angebaut, der das idyllische Landschaftsbild rund um den Brauereigasthof prägt.

In der Hausbrauerei werden mit viel Sorgfalt verschiedene Biersorten gebraut. Oberstes Gebot ist dabei die Qualität – und dafür steht neben dem Reinheitsgebot von 1516 der Braumeister Robert Bentele. Hopfen aus eigenem Anbau, Wasser aus dem Brunnen vor Ort und regionale Braugerste sind die Ausgangsprodukte für die ausgewählten Biere.

Seit 1906 ist der Gasthof im Besitz der Familie Bentele – und auch heute noch wird nach altbewährten Rezepten gekocht. Die gut bürgerliche Küche zeichnet sich vor allem durch das Ochsenfleisch aus, das aus eigener Aufzucht stammt. Während der Sommermonate finden Gäste im Biergarten Zeit zum Entspannen mit einem frisch gezapften Schörebier!

Family Bentele
 Dietmannsweiler 2
 88069 Tettang
 Tel. 075 28/23 17
 info@schoere.de

Öffnungszeiten: Di - Fr ab 16 Uhr
 Samstag, Sonn- und Feiertage ganztägig

GENIESSEN • ERLEBEN • FREUNDE TREFFEN

BERG BRAUEREI

Holzfasmarkt feiert Premiere

EHINGEN/BERG. Riechen, schmecken, kosten – der erste Holzfasmarkt beim diesjährigen Ulrichsfest in Berg erwies sich als ein besonderes und nicht alltägliches Erlebnis für die Sinne.

Wer meinte, die Berg Brauerei als Initiator des weiteren Angebotes zum traditionellen Ulrichsfest werde beim Holzfasmarkt nur Bier aus Fässern ausschenken und Holzfässer in verschiedenen Größen präsentieren, war fasziniert angesichts der Vielfalt der Produkte, die im Holzfass reifen oder lagern. Viele Besucher nutzten die Gelegenheit, zwischen dem fröhlichen Trubel auf dem Festgelände in die besondere Atmosphäre beim Holzfasmarkt einzutauchen und einfach mal die Seele baumeln zu lassen. Die Berg Brauerei hatte zur Premiere des Holzfasmarkts ausgewiesene Experten mit ins Boot geholt, die ihre Produkte zum Probieren anbieten und detailliert über deren Herstellung berichteten. Reihum mundete der „schwäbische Essig“ mit seinen historischen Wurzeln, der als Kult-

getränk 2017 gilt. Als Renner beim Holzfasmarkt erwiesen sich die aromatischen „Craft-Biere“ der Berg Brauerei, die in alten Fässern gereift wurden, in denen zuvor Wein, Rum oder Whiskey gelagert war. Hautnah erleben konnten Interessierte, wie Holzfässer gefertigt werden. Es war eine gelungene Premiere des Holzfasmarkts, ein weiteres Kleinod althergebrachter Handwerkskunst, der das Ulrichsfest ohne Zweifel wieder zum Festmagnet in der Region werden ließ.

Auf dem Ulrichs Fest herrschte einmal mehr buntes Treiben. Dabei konnten Besucher auf dem neuen Holzfasmarkt Ulrichsbier frisch aus dem Fass genießen. (Text und Fotos: Jürgen Emmenlauer)



Herbstgoldanstich am 25. August

Auch in diesem Jahr feiert die Berg Brauerei den Anstich ihres Herbstgolds, dem leichten, saisonalen Bier für den Herbst im BrauereiGarten unter alten Obstbäumen zwischen Sudhaus, Ulrichsfestplatz und BrauereiWirtschaft.

Aus hellem Gerstenmalz, sowie den Spezialmalzen Cara-Spezial und Caramünc, wurde das Herbstgold zu einer Stammwürze von und einem Alkoholgehalt von gebraut. Zusammen mit der behutsamen Gabe von Tettnanger Aromahopfen entsteht ein mild gehopftes Bier mit strahlendem goldgelbem Farbton und dezentem Malzaroma.

Das Herbstgold gibt es von Ende August bis Ende Oktober, in gemütlichen Wirtshäusern, herrlichen Landgasthöfen, noblen Restaurants, Kneipen und Bars frisch vom Fass.

Das erste Herbstgold der Saison wird im BrauereiGarten am 25.08.2017 um 19:00 Uhr angestochen. Die Schwäbische Dixie – Band „D'Waidäg“ aus Ehingen sorgen für ordentliche Stimmung und um das leibliche Wohl sorgt sich das Team der BrauereiWirtschaft.

Bei unfreundlichem Wetter findet die Veranstaltung in der BrauereiWirtschaft statt.

Berg Brauerei Ulrich Zimmermann
Brauhausstraße 2, 89584 Ehingen- Berg
Tel.. 07391 77 17 10, ► www.bergbier.de

