

Ganzjährig gebraut: Ein neues Bier für Weißenburg

Von MIRIAM ZÖLLICH

28.8.2020, 06:46 Uhr



WEISSENBURG - In Sachen Bierbrauen in Weißenburg hat zuletzt nur noch die Brauerei Schneider das Fähnchen hoch gehalten. Und das auch nur Kirchweih. Doch jetzt wird wieder ganzjährig gebraut. In einem Keller in der Altstadt hat sich in den vergangenen Monaten eine kleine, aber feine Hausbrauerei entwickelt. Nun ist sie bereit, das Nest zu verlassen.

Wir treffen Christopher Pröls im "Schwarzen Bären", um mit ihm über das neue Bier zu sprechen. Dass es die Erzeugnisse der Brauerei Pröls zunächst exklusiv hier geben wird, ist so ein Familiending. Inhaber Matthias Pröls ist nämlich der Bruder.

Früher hatte der "Schwarze Bär" auch schon eigenes Bier, insgesamt 16 Brauereien zählte man in der Stadt um 1900. Geblieben sind heute nur eineinhalb: Die eine, **Schneider**, braut in wesentlich geringerem Umfang als früher. Die andere, **Sigwart**, ist ins oberbayerische Eichstätt verkauft. Unter dem Label Sigwart wird dort zwar noch gebraut. "Das ist aber für die meisten einfach kein Weißenburger Bier mehr", weiß Pröls.

Und das war auch der Grund, warum der 33-Jährige aktiv geworden ist. "Den Traum von einer eigenen Gasthausbrauerei hab ich schon lange, aber vergangenes Jahr bin ich aktiv geworden. Ich wollte einfach, dass wir wieder ein eigenes Bier in der Stadt haben. Und dass wir nicht so enden wie in Gunzenhausen."

Lokalpatriotismus als Extrazutat

Das sind also die Zutaten: eine gute Portion Lokalpatriotismus und die Liebe zum handwerklich gebrauten Gerstensaft. Das beherrscht Christopher Pröls übrigens höchst professionell, denn er ist Braumeister bei Felsenbräu in Thalmannsfeld. Dass er nun in seinem Keller nebenbei noch eigene Margen für Weißenburg braut, sieht sein Chef dort großzügig – wofür Pröls sehr dankbar ist. Er habe sich mit ihm gut einigen können, sagt er.

Bevor wir weiterreden können, kommt es auch schon zum Verkosten, ein frisch gezapftes Pröls. Ein Export, unfiltriert, mit einer satten Farbe zwischen Bernstein und

Kupfer. Es duftet, die Schaumkrone bitzelt, und: Es schmeckt. Man könnte sogar behaupten, es ist süffig.

Denn die Fässer Pröls-Bier, die bislang in einer Art Soft-Launch im Schwarzen Bären ausgeschenkt wurden, sind immer recht schnell geleert. "Es kommt gut an bis jetzt. Die ein oder andere Frau musste ihren Mann schon aus der Wirtschaft führen, weil er so geschwankt hat", grinst Christopher Pröls und zuckt entschuldigend mit den Schultern. Kein Wunder, bei kräftigen 5,5 bis 5,6 Prozent Alkoholgehalt.

"Traditionell"

Den Trendbegriff Craftbeer mag Pröls für sein Erzeugnis nicht verwenden. "Traditionell gebraut" ist ihm lieber. Konkret bedeutet das: heimischer Hopfen aus Spalt, Pilsner Malz und Münchner Malz, klassische Hopfung, unfiltriert. "Ein Bier, das die Leut' gern trinken, zum Beispiel zur Brotzeit."

Bei aller Liebe zur traditionellen Braukunst: Experimentierfreudig ist Christopher Pröls schon auch. Zur Hochzeit braute er seiner Frau ein Himbeerbier. "Vielleicht probier' ich auch mal ein Rauchbier – aber keine Sorge, kein Schlenkerla!" Im Vordergrund steht für ihn der Spaß am Bier, "deswegen mach ich's".

Die rechtlichen Hürden für eine neue, gewerbliche Brauerei sind übrigens erstaunlich gering. "Es gibt keinen Meisterzwang, das finde ich ein bisschen schade – schließlich geht es um ein Lebensmittel", sagt Pröls. Lediglich der Herstellungsort muss den Hygienevorgaben des Gesundheitsamts entsprechen.

Ein geschmackvolles Hobby

Gebraut wird das Bier mitten in der Weißenburger Altstadt, im Keller des Hauses, wo Christopher Pröls mit seiner Frau und dem vierjährigen Sohn wohnt. Dort steht die kleine Brauanlage im Wert eines Kleinwagens, inklusive dreier Tanks mit jeweils einem Fassungsvermögen von 250 Litern. Fast schon bescheiden, könnte man sagen.

Aber der Brauer möchte sein Weißenburger Bier eigentlich mehr als Hobby nebenbei machen – obwohl er glaubt, zumindest theoretisch auch davon leben zu können.

"Ich möchte aber kleine Schritte machen, nicht übertreiben – und zur Kärwa ist es ein weiter Weg", sagt er und greift der nächsten Frage damit gleich voraus.

Die Weißenburger Kirchweih in der Flasche

Die Zukunftspläne drehen sich momentan eher um konkrete Fragen der Abfüllung und Vermarktung. Pröls schwebt eine zusätzliche Flaschenabfüllung vor; dann könnte er die Biere in einem schicken Holztragerl auch für den Heimgebrauch verkaufen.

"Brauer ist man"

An einem Logo arbeitet derzeit ein befreundeter Grafiker. Und natürlich denkt der Weißenburger Brauer auch über weitere, saisonal wechselnde Sorten nach, etwa einen Bock, ein Rotbier oder Kirchweihbier. "Ich muss halt rausfinden, was die Leute mögen", sagt Pröls.

Etwa jedes zweite Wochenende wird im Keller der Pröls gebraut. Ein Hobby, das die Familie und Freunde (und in diesem Fall auch der Arbeitgeber) mittragen – und diese Unterstützung weiß Christopher Pröls zu schätzen. "Manche gehen Fahrradfahren, andere spielen Fußball – ich hab' halt des." Der 33-Jährige ist überzeugt: "Brauer macht man nicht, Brauer ist man."