

Kosbach hat jetzt eine Brauerei

BIER Neben Kitzmann und Steinbach wird im Stadtgebiet von Erlangen jetzt auch bei der „Hofbräu Oberle“ Gerstensaft produziert. Drei verschiedene Sorten kommen im Gasthaus „Fischerei“ zum Ausschank. 31.3.2018

fränkischer Tag

Unabhängige Tageszeitung in Franken/Volksblatt

Kosbach – Das Bürgerbrauhaus Weller-Bräu wird nicht neben Kitzmann und Steinbach die dritte Brauerei in Erlangen werden, sondern muss sich hinten anstellen. Denn: Die Nr. 3 produziert bereits – in Kosbach, bei Oberle. Dort hat Peter Oberle, Sohn der Inhaber der „Fischerei“ und des Fischzuchtbetriebes, in einer 70 Quadratmeter großen ehemaligen Scheune die „Hofbräu Oberle“ in Betrieb genommen. Er schenkt künftig mehrere Sorten aus, deren Menge sogar für das traditionelle Hoffest reichen soll, das alle Jahre im Sommer von mehreren tausend Menschen besucht wird.

22 Jahre ist Peter Oberle jung – und hat aus einem anfänglichen Hobby, von seinen Eltern finanziell angeschoben, ein professionelles Gewerbe entwickelt. Der gelernte Koch hat nach seinem 16. Geburtstag, als er dem bierigen Alkohol zusprechen durfte, mit anfangs 25 Litern und einem Waschkessel experimentiert und sich nach und nach das notwendige Rüstzeug angeeignet. Der Träger des Staatspreises als einst bester Absolvent der Berufsschule in Höchstadt organisierte bei einer Brauereimesse die notwendige neue Einrichtung einer chinesischen Firma – unter anderem einen Kochkessel sowie Maische- und Läuterbottich – und baute diese mithilfe zweier Freunde, einem Landmaschinenmechaniker und einem Ingenieur, mit Siemens-Steuersystem in der renovierten Scheune fachgerecht zusammen.

Pro Sud fließen jetzt fünf Hektoliter in zehn 50-l-Fässer.

WIRTSCHAFT
REGIONAL

W

Vorerst werden drei Sorten gebraut: ein Märzen, ein Sommerbier mit 5,1 Prozent sowie ein dunkles und ein helles Landbier, fruchtig frisch, mit 5,0 bzw. 4,8 Prozent Alkohol.

Weizen und alkoholfreier Gerstensaft kommen weiterhin von Steinbach und Kitzmann, Pils von der Privatbrauerei Hofmann in Pahres und das Storchenbier von Steinbach, wobei der Mälzer gleichen Namens in Zirndorf das Malz, Kitzmann

die „wahnsinnig gute“ Hefe und das Anbaugebiet um Spalt den Hopfen liefern.

Bierdeckel mit Witz

Das Bier in der „Fischerei“ wird schon jetzt auf eigens gefertigte Bierdeckel gestellt – versehen (wie kann es anders sein!) mit einem Karpfen als Motiv und auf der Rückseite einem Witz aus dem Buch „Kennen Sie den schon?“, das der verstorbene einstige Patriarch Paul Oberle mit seinen lustigen Geschichten gefüllt hat.

Die runden Filz für Sammler passen bestens zur „Fischerei“ mit ihren 180 Plätzen in drei unterschiedlich großen Räumen, der es gelungen ist, sich mit viel Pfiff und innovativer Würz- und Kombinationsgabe in die Spitzenklasse der Erlanger Gastro-

500

Liter Bier werden pro Sud in Kosbach abgefüllt.

nomie zu kochen. Dass von Peter Oberle in Zukunft noch einiges an Innovationen zu erwarten ist, zeigt sein Studium zum Lebensmittelmanager im Bereich Fischzucht im Bildungszentrum Triesdorf, wo er sich im zweiten von sieben Semestern befindet. Am Ende steht der akademische Hochschulabschluss Bachelor of Science.

Der wird ihn begleiten, wenn er in der 13. Generation einmal die Nachfolge in der 367 Jahre währenden Oberle-Dynastie übernehmen wird.



Vater Christoph (53) und Sohn Peter (22) in der „Hofbräu Oberle“

Archiv
Dr. Manfred Welker
Am Hirtengraben 7
91074 Herzogenaurach
Tel. Fax: 09132/737321
ManfredWelker@web.de

Foto: rbg

rbg