

Greif braut Forchheims erstes Rauchbier



Forchheims Rauchbier leuchtet goldgelb – und erinnert irgendwie an Frühling.//Andreas Kraft



von Andreas Kraft
Fränkischer Tag

01.03.2024

Forchheim – Nach sechs Wochen sind die ersten Flaschen abgefüllt: Die Brauerei Greif hat jetzt auch ein Rauchbier im Sortiment. Aber kommt das bei den Fans der Brauerei überhaupt an?

Ein Bier an dem sich die Geister scheiden: Rauchbier. Die einen hassen es, die anderen lieben es. Dazwischen gibt es eigentlich nichts. Und doch gibt es Wagemutige, die sich neu an die Sorte heranwagen: Die Brauerei Greif aus Forchheim.

Gegründet im Jahr 1848 versteht man sich dort auf das Handwerk. Immer wieder wurde investiert und modernisiert. Seit 1953 entsteht das Bier in der Serlbacher Straße. Braumeister dort ist seit einigen Jahren André Kerling.

Braumeister wollte endlich sein eigenes Rauchbier machen

„Der bearbeitet mich schon lange, es doch auch mal mit einem Rauchbier zu probieren“, erzählt Brauereichef Christian Schuster junior. „Er hat immer wieder Werbung dafür gemacht.“ Bis der Chef vor wenigen Wochen endlich sein Okay gegeben hat.

Das Werben für die zumindest deutschlandweit seltene Sorte kommt nicht von ungefähr. Kerling stammt aus Bamberg. Er hat dort auch 13 Jahre bei einer Brauerei gearbeitet, bevor er zu Greif nach Forchheim gewechselt ist.



Bei der Brauerei Greif in Forchheim stehen die ersten Rauchbier-Kisten bereit. //Andreas Kraft

Seit einiger Zeit überraschen Schuster und Kerling ihre Fans immer wieder mit neuen Sorten. Mit dem Hopfstar brachten sie vor wenigen Jahren etwas das erste Craft-Beer Forchheims raus.

Daneben ist die Brauerei mit dem blauen Fabelwesen im Wappen aber vor allem für ihre Stammsorten bekannt und beliebt: Das Helle und das Schlöbberla, einem untergärigen Landbier mit Malznote. Dazu gesellt sich jetzt das Rauchbier.

Die ersten Flaschen Rauchbier sind auf dem Weg in die USA

Sechs Wochen hat das Bier im Tank gereift, am Mittwoch hat die Brauerei die ersten Flaschen abgefüllt. „Eine Kiste ist sogar schon auf dem Weg nach Amerika“, sagt Schuster. Die Fans hätten versprochenen, Rauchbierbilder aus New York zu schicken.

Im Big Apple kommt der Gerstensaft mit Rauchbiernote sicher gut an. In der Stadt gibt es schließlich mehr als genug Kneipen und Microbreweries für Craft-Beer-Fans. Aber ist das Bier auch was für die Fränkische Schweiz?

Da ist Schuster guter Dinge. „Wir haben unsere Kunden auf Instagram raten lassen, womit wir sie diesmal überraschen“, sagt er. „Zwei Drittel haben auf ein Rauchbier getippt.“ Vielleicht ja auch Ausdruck eines insgeheimen Wunsches. Der Absatz in den ersten Tagen sei schon mal gut, sagt Schuster, und auch die ersten Rückmeldungen seien durchweg positiv.

Immerhin müssen sich die meisten Forchheimer nicht erst wie die New Yorker an den ungewöhnlichen Geschmack gewöhnen. Schließlich liegt das Rauchbergmekka Bamberg nur gut 25 Kilometer entfernt. Konkurrenz wolle er den Kollegen in der Domstadt nicht machen, versichert Schuster: „Das sind wir doch ohnehin nicht sonderlich bekannt.“

Wie das erste Forchheimer Rauchbier schmeckt

Doch vielleicht ändert sich das ja. Denn mit den großen Namen Bambergs, Spezial und Schlenkerla, kann der Neuling aus der Königsstadt durchaus mithalten. Der entscheidende Punkt: Das Rauchbier von Greif will gar nicht so sein wie die großen Geschwister.

Das fällt schon beim Einschenken sofort auf. Das Bier ist goldgelb und nicht dunkelbraun wie die Bamberger. Es duftet leicht rauchig, aber eben nur ganz leicht. Auch geschmacklich besticht es dadurch, dass die Rauchnote sehr fein ist.

Sie ist unzweifelhaft da, aber während das Raucharoma des Schlenkerla Neulinge erst mal mit seiner Wucht aus den Socken haut, geht es beim Greif viel, viel dezenter zu. Das Raucharoma liegt wie ein Hauch über der Bittere des Hopfens und der Süße des Malzes.

Irgendwie erinnert das alles an Frühling. Jetzt müssen nur noch die Keller wieder aufmachen und in diesem Sommer gibt es dann im Kellerwald über der Stadt vielleicht auch ein Rauchbier aus Forchheim.