



++++ **Pressemitteilung** +++++



**Fränkische Bierfreunde gehen fremd:
Böhmen lockt mit feinsten Kleinbrauereien**



**Bamberg-Coburger Unternehmerduo startet geführte Gruppenreisen
zu den Biermanufakturen von Pilsen**

Der fränkischen Bierseele Gerstensaft von jenseits der deutsch-tschechischen Grenze schmackhaft zu machen – das klingt, wie Eulen nach Athen zu tragen. Doch die Entdeckungen, die der Coburger Schriftsteller und Werbetexter Martin Droschke und Joachim Sator, Experte für Nahraumentwicklung aus Hallstadt bei Bamberg, in der Region Pilsen gemacht haben, waren so schmackhaft, dass das Duo jetzt mit geführten 2-Tages-Reisen zu den Kleinbrauereien Böhmens Durst auf Neues weckt. Gleich hinter der Grenze haben die beiden eine fantastisch andere Bierkultur entdeckt.

Das böhmische Städtchen Pilsen ist weltberühmt als der Ort, am dem 1842 die nach ihm benannte Brauart erfunden wurde und in der seither das legendäre Pilsner Urquell gebraut wird. Dass in der Region 70 km hinter der Grenze zudem genau jene Bierkultur sprießt und gedeiht, die dem Franken eine Herzensangelegenheit sein müsste, hat sich hingegen noch nicht bis zu ihm herumgesprochen. Pilsen und das Umland haben sich im letzten Jahrzehnt zu einem Zentrum des Widerstands gegen das Industriebier entwickelt. Von Idealismus getriebene, ironischerweise meist bei Pilsner Urquell ausgebildete Braumeister haben in dieser Zeit gut ein Dutzend Biermanufakturen gegründet, um die Tradition der tschechischen Handwerksbiere neu zu beleben und mit innovativen Rezepten und Sorten zu experimentieren. Etwa jedes halbe Jahr kommt eine neue hinzu. Damit übersteigt die Brauereidichte von Pilsen mittlerweile die von Forchheim. Dass die Pilsener Handwerksbiere dennoch ein Geheimtipp geblieben sind, mag auch auf die Weigerung der Braumeister zurückzuführen sein, sich den Regeln des internationalen Marktes anzupassen. Während die Spezialitäten aus den fränkischen Biermekkas deutschlandweit im gut sortierten Handel gekauft werden können und so ganz automatisch für den Biertourismus werben, kann man die Pilsener Gourmetsorten nur vor Ort genießen. Die Kleinbrauer wollen ihre Kreationen nicht für die Flaschenabfüllung haltbar machen und schenken sie konsequent nur am Brauort und in wenigen Wirtshäusern der Umgebung aus.

Sensible Annäherung zweier Bierparadiese

Als Joachim Sator und Martin Droschke eher aus Zufall und vor allem mithilfe eines Dolmetschers, ohne den die meist versteckt gelegenen Braustätten kaum zu finden sind, das böhmische Bierparadies entdeckten, konnten sie nicht anders, als das Motto auszurufen: Völkerverständigung geht durch die Kehle! Droschke suchte zunächst gemeinsam mit dem Nürnberger Schriftsteller Elmar Tannert nach einem Verlag für einen Reiseführer zu den Kleinbrauereien und Sehenswürdigkeiten der Region Pilsen – er wird im Dezember im Ars Vivendi Verlag Cadolzburg erscheinen, dessen Reiseprogramm bisher auf die fränkische Bierlandschaft fokussiert war. Dann macht er sich mit Joachim Sator Gedanken, wie sich die als entdeckungsscheu geltenden Bierenthusiasten aus Franken für die Andersartigkeit der tschechischen Bierkultur aufschließen lassen und mit Braumeistern



ins Gespräch kommen. Droschke und Sator beschlossen, Gruppenreisen anzubieten, die von einem einheimischen Reiseleiter, der authentisch das tschechische Lebensgefühl verkörpert und bei Treffen mit den Braumeistern übersetzen kann, begleitet werden. Das gemeinsam mit den Brauereien vor Ort ausgearbeitete 2-Tagesprogramm setzt auf eine sensible Annäherung der Einwohner zweier Bierparadiese. Für den ersten Tag der Fahrt haben Droschke und Sator eine süffige Auseinandersetzung mit dem gestellt, was in Deutschland als Inbegriff für tschechisches Premium-Bier steht. Höhepunkte sind zwei Orte, die beide von sich behaupten, dort hätte der aus Bayern nach Pilsen geholte Lohnbraumeister Joseph Groll 1839 bzw. 1842 die Pilsner Brauart kreiert. Die eine ist die Brauerei Pilsner Urquell, die auf einem Stadtviertel-großen Areal industriell braut, aber mit großem Aufwand ein Handwerks-Image propagiert. Die andere ist eine Kleinbrauerei, die versteckt am Rand der Pilsner Altstadt liegt, den Sudkessel noch mit Holz heizt und deren Sorten den Unterschied zwischen Masse und echtem Handwerk so eindeutig schmecken lassen, dass der Gaumen für den zweiten Tag präpariert ist. Der zweite Tag gehört den echten Kleinbrauereien. Drei von ihnen werden mit dem Bus angefahren, um – meist mit den Braumeistern - bis zu acht Sorten zu degustieren. Gruppen wie Vereine und Stammtische können die Fahrt jederzeit auf der Website www.bierreise-pilsen.de buchen. Im August und September startet zudem ab Bamberg, Forchheim, Erlangen und Nürnberg ein Bus für Einzelreisende.

Verlorenes Wissen durch Experimente neu erarbeiten

Um die Andersartigkeit der neuen Pilsener Bierkultur fassen zu können, ist ein Blick in Geschichte hilfreich. Während Frankens Biere ihren Charakter aus einer Jahrhunderte währenden Kontinuität schöpfen, ist man jenseits der Grenze gezwungen, sich völlig neu zu erfinden. Bis in die 1940er Jahre war nicht das bayerische, sondern das böhmische Bier Inbegriff für Qualität und der weltweit führende Exportschlager. Dann wurden fast alle Brauereien als nicht kriegswichtige Betriebe geschlossen. Der Sozialismus sorgte anschließend dafür, dass sie – und mit ihnen das Wissen um feinstes böhmisches Lager-Bier – von der Bierlandkarte Europas verschwunden blieben. Zentralisierung war seine Maxime. Die Bierproduktion für das gesamte Westböhmen wurde an nur einem einzigen Standort konzentriert und auf zwei Marken reduziert, das devisenträchtige Pilsener Urquell und das günstigere Gambrinus. Die Handwerksbrauer von Pilsen können deshalb nur begrenzt auf überlieferte Rezepturen und Verfahren zurückgreifen. Sie sind gezwungen, sich das verlorene Wissen durch Experimentieren neu zu erarbeiten. Da liegt es nahe, sich parallel zur Wiedererschaffung des traditionellen böhmischen Lager-Bieres an völlig Neues heranzuwagen, zum Beispiel den Einsatz von Weinhefe, um den Alkoholgehalt in eine schwindelerregende Höhe zu treiben. Kreationen wie das Vanille-Bier für die Dame und das Meerrettich-Bier für den Herren dürfen in diesem Zusammenhang gerne als bessere Antwort auf die Lust der jungen Generation auf Biere gewertet werden, die wie Frucht-Cocktails schmecken. Während der Westen hier einfallslos Gerstensaft mit Limonade mischt, brillieren die Pilsner Kleinbrauereien mit Rezepturen, die weder künstlichen Aromen, noch künstliche Zusatzstoffe oder Mogelpackungen aus der Trickkiste des Lebensmittellabors brauchen, um auf dem Gaumen zu explodieren.

Bierreise Pilsen – ein Projekt der sinnkult GbR, Josefstraße 32, 96103 Hallstadt

www.bierreise-pilsen.de – www.sinnkult.de

Ansprechpartner: Martin Droschke

Tel. 09563 72 62 273 – info@bierreise-pilsen.de