



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

Fränkischer Tag

Unabhängige Tageszeitung in Franken | Volksblatt

Eingerahmt von den beiden Hobby-Brauern Helmuth Bodenstein (links) und Josef Körner (rechts), fahren die Drei-Franken-Bürgermeister Johannes Krapp (Schlüsselfeld), Armin Luther (Burghaslach) und Ernst Nickel (Geiselwind) den ersten Schubkarren voller Treber (Maischerückstände) zu einem Bauern, der sich schon auf das gute Viehfutter freut. Die Braumeister Günter Scheubel (Mitte) und David Hertl (im grünen T-Shirt) finden die Aktion super.

Foto: Diana Fuchs

Drei Franken – ein Bier

FT 9.6.2018

VON DIANA FUCHS

Da steckt der Schweiß von drei Bürgermeistern drin! Helmuth Bodenstein klopft auf den Maischebottich und lacht. In dem Edelstahlbehälter wird gerade das erste echte Drei-Franken-Bier geboren.

Bodenstein ist Hobby-Brauer und lebt im mittelfränkischen Diespeck. Schon vor Jahren hatte er die Idee, ein Drei-Franken-Bier – kurz DFB – zu brauen. In seinem privaten Waschkessel mit Holzfeuerung wäre das aber kaum möglich gewesen. Doch echte Bierfreunde halten zusammen. Als die Idee heuer konkret wurde, endlich ein gesamtfränkisches Bier zu kreieren, waren die Braumeister David Hertl (Braumanufaktur Hertl) und Günter Scheubel (Stern Bräu Schlüsselfeld) gleich mit im Boot. „Bei den Bürgermeistern brauchte ich auch keine Überzeugungsarbeit zu leisten. Die waren sofort dabei“, erzählt Josef Körner augenzwinkernd. Körner leitet die Kommunale Allianz Drei-Franken-Eck und stellt in seiner Freizeit auch gern eigenes Bier her.

Für das erste grenzübergreifende Frankenbier musste ein eigenes Rezept her. Also machten sich die Fachmänner ans Werk. Rasch war man sich einig: Sechs verschiedene Malzsorten, insgesamt 40 Kilogramm, sollen für eine „wunderbare Bernstein-Farbe und einen genialen Geschmack sorgen“, sagt Braumeister David Hertl. „Punkt 6 Uhr geht’s los – das ist die traditionelle Brauer-Zeit!“, hatte Hertl den Bürgermeistern der Kommunalen Allianz Drei-Franken-Eck eingeschärft. Diese grinsten zurück: „Kein Problem!“

Den Bürgermeistern wird’s heiß

Beim ersten Hahnenschrei stehen Ernst Nickel (Geiselwind, Unterfranken), Johannes Krapp (Schlüsselfeld, Oberfranken) und Armin Luther (Burghaslach, Mittelfranken) nun in Hertls Hof in Thüngfeld bei Schlüsselfeld und schlitzten den ersten Sack Malz auf. Sie kippen die Getreidekörner in

SPEZIALITÄT Wie es kommt, dass aus drei Bürgermeistern Biergermeister werden und DFB überhaupt nichts mit Fußball zu tun hat.

eine Mühle, in der – per Handbetrieb – die Mehlkörper aus den Körnern herausgequetscht werden. Beim darauf folgenden Maischen – das Malz wird mit etwa 150 Litern Wasser versetzt – wandelt sich die Stärke in den Mehlkörpern in Zucker um.

Nun gilt es, die festen von den flüssigen Bestandteilen zu trennen, „läutern“ nennen die Brauer das. Die Flüssigkeit („Vorderwürze“) wird abgelassen und gesiebt, die festen Bestandteile, Treber genannt, bleiben im Bottich hängen. Erneut werden zirka 150 Liter Wasser über den Treber gegossen, um ihn richtig auszuwaschen. Mit diesem „Nachguss“ will man die klebrigen Zuckerreste herausholen und so die Gesamtausbeute an Zucker erhöhen.

„Den übrig gebliebenen Treber müsst Ihr jetzt ausschaufeln!“, erklärt David Hertl den drei Ortsoberrhäuptern. Die machen sich frohgemut mit einem stählernen Schöpflöffel ans Werk. Tief hinein in den Maischebot-

tich müssen sie sich beugen. „Ganz schön heiß hier!“ Ernst Nickel krepelt die Ärmel hoch. Auch seinen Kollegen Johannes Krapp und Armin Luther wird es bald warm.

Das liegt nicht nur an der Anstrengung und den Außentemperaturen. In der Braustube hat David Hertl schon die Würzpfanne angeheizt. Darin wird die Würze (Vorderwürze und Nachguss), die süß wie Karamalz schmeckt, gekocht. „Und jetzt kommt auch endlich der Hopfen dazu“, sagt Günter Scheubel. Der Braumeister greift in einen Sack voller intensiv duftender grüner Mini-Pellets. Nur 250 Gramm dieser getrockneten und gepressten Hopfenherzen kommen in den 300-Liter-Bottich. „Die Leute denken immer, Bier bestünde vor allem aus Hopfen. Dabei ist der, von der Masse her gesehen, die geringste Zutat.“

Anderthalb Stunden kocht das Ganze blubbernd vor sich hin. „Danach muss man ganz besonders sauber ar-

beiten“, stellt Günter Scheubel fest. Die Flüssigkeit wird in einen Gärbehälter gepumpt, mit Hefe versetzt und auf 6 Grad Celsius gekühlt. „Nach einer Woche wird sich die Hefe abgesetzt haben.“ Dann wird das junge, untergärrige Bier ins Fass gefüllt und eiskalt gelagert. „Das Kopfweh muss raus“, sagt Josef Körner. „Bei einer Temperatur nur knapp über dem Gefrierpunkt wird der Stoff Diacetyl, der Kopfschmerzen bewirkt, herausgelöst.“

Mindestens sechs Wochen bleibt das Bier im Kühlen, bis es zum ersten Mal „gezwickelt“, also probiert, wird. „Bei uns wird es Anfang Juli so weit sein“, schaut Helmuth Bodenstein voraus. Er freut sich schon sehr auf das Gebräu mit einer Stammwürze von 13,5 Prozent und einem Alkoholgehalt von 5,4 Prozent. „Des wird a Besonderheit!“

Allzu viel wird es davon nicht geben. 180 Liter Drei-Franken-Bier werden am Ende ungefähr rauskommen, rechnet Hertl aus. Zu den Ortsoberrhäuptern sagt er: „Da dürft Ihr net zu viel probier’n, damit’s für die Leut’ noch reicht.“ Wie auf Kommando werfen alle drei „Biergermeister“ ihren Kollegen mahnende Blicke zu.

„Wenn’s gut ankommt, brau’ mer wieder mal eins“, ist sich das Trio einig. Und auf Ernst Nickels Initiative hin – das Geiselwinder Ortsoberrhaupt nennt 38 Weinstöcke sein Eigen – überlegen die Drei schließlich sogar, mal einen Drei-Franken-Wein (DFW) zu keltern. Aber das ist Zukunftsmusik. Jetzt freuen sich alle erst einmal auf ein süffiges DFB.

Drei-Franken-Frühshoppen: Am Sonntag, 29. Juli, laden Geiselwind (Unterfranken), Burghaslach (Mittelfranken) und Schlüsselfeld (Oberfranken) zum gesamtfränkischen Frühshoppen am neuen Drei-Franken-Stein ein – dort, wo die drei Regierungsbezirke aneinandergrenzen. Wie der Stein soll auch das Bier ein Symbol der Zusammengehörigkeit aller Franken sein. Um 10 Uhr ist Bieranstich.

Weitere Fotos und ein Video vom launigen Bierbrauen gibt es online unter www.infranken.de



„Biergermeister“ Johannes Krapp und Helmuth Bodenstein beim Einmaischn des Malzes.

Foto: Josef Körner



Johannes Krapp, Bürgermeister von Schlüsselfeld, schaufelt Malzrückstände aus dem Maischebehälter.

Foto: Diana Fuchs