

Getestet und für gut befunden

KERWA In wenigen Wochen beginnt die Bergkirchweih. Die beiden Erlanger Brauereien Steinbach und Kitzmann stellen traditionell schon im Vorfeld das Bier vor, das sie eigens für das Fest gebraut haben. *FT 27.4.2018*

Erlangen – Der Berg ruft jeden Tag ein bisschen lauter in Erlangen. Zur Einstimmung auf die fünfte Jahreszeit in der Hugenottenstadt stach bei der Steinbachbräu in der Vierzigmannstraße die Biermagd Emmy, im bürgerlichen Leben Gisela Schütt, die bei Führungen in Erlangen die Bierstadt des 19. Jahrhunderts nahebringt, das erste Fass Bergbier an.

Bei vielen Erlangern gehört der Anstich schon zum alljährlichen Ritual, und sie waren zahlreich in den Hof der Brauerei geströmt. Das Bergkirchweihbier der Brauerei Steinbach reift schon im Keller am Bergkirchweihgelände. Es hat eine Stammwürze von 13,8 Prozent und einen Alkoholgehalt von 6,0 Prozent.

Seine Vorstellung des Bergkirchweihbieres verband Braumeister Christoph Gewalt mit einem Plädoyer für das Deutsche Reinheitsgebot. Denn es zeige sich, dass auch innerhalb dieser Vorschriften ein breites Angebot guter Biere entstehen könne.

Biermagd Emmy schwang mit links den Holzhammer und stach das erste Fass Bergkirchweihbier des Jahres 2018 mit zwei Schlägen an. Vielleicht liegt die professionelle Arbeit daran, dass ihr Sohn Martin Schütt als Brauerlehrling das Handwerk bei der Brauerei Steinbach erlernte.

Sehr zur Freude der Gäste waren auch die Störche wieder eingeflogen, die alljährlich auf dem Schlot der Brauerei ihr Nest haben. In diesem Jahr so frühzeitig, wie seit Menschengedenken nicht, nämlich bereits Ende Januar. So früh, dass noch nicht einmal die Box mit den Wetten für den Ankunftsstermin aufgestellt werden konnte. In diesem Jahr finden sich mindestens sechs Eier im Nest.

Musikalisch wurde das Ereignis



Christoph Gewalt assistierte Biermagd Emmy beim Anstich und beim Zuprosten.

Foto: Manfred Welker

nis von „Gonzos Dixie-Combo“ umrahmt, in der der Höchststadter Martin Oberle an der Trompete mitspielt. 1997 war die Formation zum ersten Mal dabei. Sie unterhielten die Anwesenden mit alten Hits wie etwa „Probier's mal mit Gemütlichkeit“.

KKK als Moderator

Gemütlich ging es auch bei der Brauerei Kitzmann zu. Angefeuert von Kabarettist Klaus Karl-Kraus stach dort Oberbürgermeister Florian Janik (SPD) mit drei Schlägen das erste Fass des Bergkirchweihbieres 2018 an. Die ungezwungene Verkos-

tung in der Kitzmann Bräuschänke hat seit vielen Jahren Tradition.

„Ich genieße dieses gesellige Beisammensein in kleiner Runde, bevor es dann ab dem 17. Mai zwölf Tage lang wieder richtig zünftig zugeht“, kommentierte Brauereichef Peter Kitzmann. Auf seine Einladung waren viele Bergkirchweihwirte, Bierköniginnen und namhafte Vertreter aus Politik und Wirtschaft wieder einmal in die urige Schänke gekommen, um den neuen Jahrgang des Bergkirch-

weihbieres erstmalig zu verkosten. „Wir hoffen, dass unser Bergkirchweihbier hilft, dass jetzt alle gestärkt und mit viel Elan die letzten Vorbereitungen für einen weiteren gelungenen Berg angehen können“, ergänzte er.

Die untergärige Bierspezialität enthält wie jedes Jahr einen Stammwürzegehalt von 13,4 Prozent und 5,9 Prozent Alkohol. Kitzmann-Braumeister Stefan Herz riet wie jedes Jahr dazu, mit dem hohen Alkoholgehalt des Festbieres verantwortungsvoll umzugehen. *red/maw*



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

„Wir hoffen, dass unser Bergkirchweihbier hilft, dass jetzt alle gestärkt und mit viel Elan die letzten Vorbereitungen für einen gelungenen Berg angehen können.“

PETER KITZMANN
Brauereichef