

Neues vom Fass

Tucher braut im alten Sudhaus ein Rotbier

VON WOLFGANG
HEILIG-ACHNECK

Die Pläne sind lange gereift, das erste Bier ist es, seit ein paar Wochen, auch: Mit der Eröffnung des historischen Sudhauses am Schillerplatz wird ein Traditionsstandort neu belebt. Die Nürnberger Tucher-Brauerei sieht die Neubelebung als Rückkehr zu einer ihrer Wurzeln.

Wäre hier nicht der schäumende Gerstensaft zu Hause, hätten gestern die Sektkorken geknallt. Und die Beteiligten hätten allen Grund dazu gehabt: Vor 22 Jahren war an dieser Stelle der letzte Sud angesetzt worden. Dann zog das Unternehmen an die Nürnberg-Fürther Stadtgrenze und gab den Standort im Nürnberger Norden auf. Das ausgedehnte Areal wurde inzwischen von der Firma KIB komplett neu bebaut – ein neues Wohnviertel in ruhiger Lage, unweit vom Zentrum. Aktuell noch von Bauplänen verhüllt ist vor allem der historische Turm.

Projekt überzeugte

„Wir haben schon gehofft, dass wir hier eines Tages wieder etwas auf die Beine stellen können. Denn das ist unsere emotionale Herzkammer“, sagt Geschäftsführer Fred Höfler. Allerdings galt es, nach langem Leerstand nicht nur geeignete Umbaupläne zu schmieden, den Denkmalschutz zu berücksichtigen und die Konzernspitze zu begeistern. Die schließlich auch die Zustimmung gab, den einst mitveräußerten Klinkerbau zurückzukaufen.

Dass das gelang, ist auch für einen wie Chefbraumeister Bernhard Wagemann einfach großartig. Nach einer Brauerlehre in Neumarkt und dem Studium in Weihenstephan hatte er 1991 als Brauführer bei Tucher angefangen – am Schillerplatz. Als Betriebsleiter für Produktion und Abfüllung war er jetzt auch entscheidend an

der Entwicklung jenes Biers beteiligt, das nun exklusiv im alten Sudhaus entsteht: ein Rotbier, über Jahrhunderte eine, wenn nicht die Bierspezialität in Nürnberg. Bernsteinfarben und naturtrüb, mit 5,5 Prozent Alkohol und 13,4 Prozent Stammwürze kommt das Obergärige in der Gastronomie frisch vom Fass ins Glas – und ab Freitag ganz speziell auch am Nürnberger Stadtstrand.

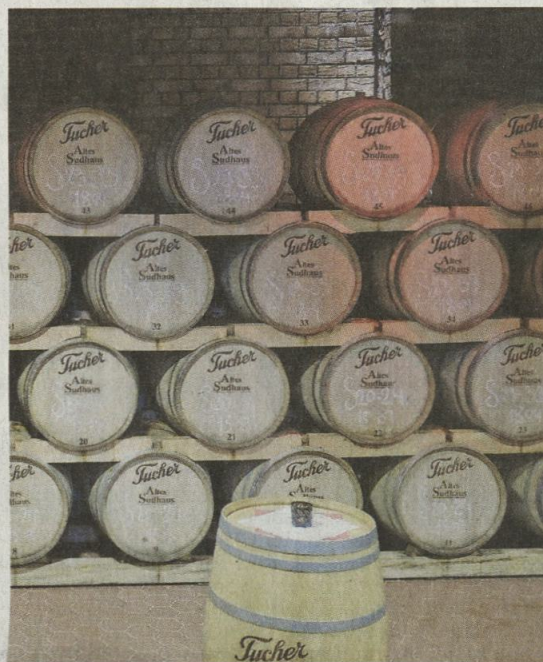
„Anders als die Craft-Beer-Bewegung streben wir aber nicht neue, moderne Aromen an, sondern wollen im Gegenteil den bodenständig-urwüchsigen Sorten möglichst nahekommen“, merkt Technikchef Gunther Butz an. Der Clou: Ein Teil reift herkömmlich in großen Tanks, ein anderer jedoch in neu hergestellten Barrique-Fässern. Das Eichenholz gibt dem Bier eine besondere Note, es erreicht knapp 20 Prozent Stammwürze und ähnelt dem Bockbier. „Allerdings wird das Bier nicht direkt aus diesen Fässern abgefüllt oder ausgeschenkt, sondern beide Arten werden gemischt“, erläutert Wagemann.

Wie bei Winzern spielt die „Musik“ deshalb jetzt im Keller: Wo einst die Heizung installiert war, befinden sich heute eine Gärkapelle mit offenen Bottichen und die Fässer. Investiert wurde ein einstelliger Millionenbetrag, angesichts des erkennbaren Aufwands sicher im oberen Bereich, auch wenn Höfler das nicht näher beziffern will. Das unmittelbar angrenzende frühere Malzhäus wird eigenständig restauriert; neben Büros soll dort auch eine neue Rösterei einziehen.

Zu besichtigen ist das „Alte Sudhaus“ nach vorheriger Anmeldung und Terminabsprache und im Rahmen von Führungen (Tel. 09 11/37 67 78 93). Sie dauern etwa 90 Minuten und kosten – inklusive einer kleinen Bierprobe (ab 16 J.) und Brezeln – neun Euro pro Person. Eine Gastronomie samt Biergarten gibt es in der Nachbarschaft.



In der Halle des Sudhauses stehen die alten Gär- und Läuterbottiche (o. re.) nur noch als Museumsstücke; in Betrieb sind die neuen Kessel (ganz li.). Harte Handarbeit fällt vor allem im Keller darunter an, zum Beispiel das Ausspülen der Fässer (u. li. das Lager der neuen Barrique-Fässer) oder das Beladen mit einem „Fassfüller“. Betriebsleiter Bernhard Wagemann nimmt immer wieder Proben. Alle Fotos: Distler



Brauerei-Standort mit bewegter Geschichte

Die Braustätte an der Schillerstraße in der Nürnberger Nordstadt hat eine lange und bewegte Geschichte. Sie war einst – neben der Münchner Löwenbräu – die größte in Bayern. Die Wurzeln der Tucher-Brauerei, die vor rund 350 Jahren aus der städtischen Weizenbrauerei hervorgegangen war, liegen allerdings noch an anderer Stätte, nämlich in der Karl-Grillenberger-Straße.

Die Braustätte in der Nürnberger Nordstadt war im 19. Jahrhundert als „Brauhaus Nürnberg“ entstanden, zu dem sich die Brauereien Bärnreuther und Liebel zusammengeschlossen hatten. Als Reif-Bräu dazukam, gab es unter einem Dach lange zwei Braulinien. Die Tucher-Brauerei übernahm 1966 das Ruder. woh

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