



JUGENDARBEIT
TV-Musikkapelle
ist stolz auf
ihre Erfolge.
➔ SEITE 32

WALDMÜNCHEN

THEATER
Gruppe „Saggradi“
führt Stück von
Toni Lauerer
auf. ➔ SEITE 32



SAMSTAG, 20. FEBRUAR 2016

LOKALTEIL FÜR DEN ALTLANDKREIS • WWW.MITTELBAYERISCHE.DE

BEWM01

SEITE 31

LESEN SIE HEUTE

RÖTZ

Neues Gerätehaus nimmt Gestalt an

Die Freude über die neue Tragkraftspritze hält bei der Feuerwehr Bernsdorf-Gmünd noch an, da plant sie schon das nächste Projekt: Das Gerätehaus soll erweitert werden. Erste Pläne gibt es schon. ➔ SEITE 34

RODING

Volksfest muss sich neuen Termin suchen

Das 2016er Volksfest soll verrückter und moderner werden, lautet die Vorgabe aus Roding. Allerdings werden sich die Gäste einen neuen Termin merken müssen. Das Vergnügen steigt früher. ➔ SEITE 37

„OH DU HEILIGER JOSEF!“



BEOBACHTUNGEN AUS STADT UND LAND

Abkürzungen, Version 3.0.

Ich werde alt. Woran ich das merke, wo mir doch die Knochen nicht wehtun können? Es kommt immer häufiger vor, dass ich Gesprächen und insbesondere schriftlichen Schnell-Konversationen nicht folgen kann. War früher ein „MiG“ das höchste der Gefühle, bin ich vorgestern über „wabffüue“ gestolpert. Selbst ein vorangestelltes „für meine...“ konnte nichts zu des Rätsels Lösung beitragen.

Findig, wie ich nun mal bin, habe ich natürlich gleich die Richtigen befragt: Eine Gruppe junger Mädchen. Die konnten gar nicht verstehen, dass jemand da nachfragen muss! – verrät mir zumindest ihr Kichern. Sie sind auch neugierig? „Weltallerbestefreundin für immer und ewig“. Staatstragend, nicht wahr?

Da erscheinen „hdgdl“ für „hab dich ganz doll lieb“ und „wm?“ für „was machst?“ geradezu harmlos. Die Antwort auf „wg?“ (wie geht's) ist „dg“ (danke, gut). Aus früheren Zeiten hätte ich noch „cu“ (die englische Version von „man sieht sich“) zu bieten gehabt. Mit der bin ich bei den Mädels aber durchgefallen. Die machen – man höre und staune – alles auf deutsch!

Mein persönlicher Favorit ist übrigens „Lg“, was nur ein lieber Gruß ist, aber einen großen Vorteil hat: Er ist mit vielen G's am Anfang beliebig steigerbar, wie schön. Na dann. Gglg zum WE (Wochenende)!

FÜR DEN NOTFALL

POLIZEI	110
LEITSTELLE FÜR FEUERWEHR	
RETTUNGSDIENST	112
GIFTNOTRUF (09 11) 3 98 24 51,	
(0 89) 1 92 40	
ÄRZTLICHER	
BEREITSCHAFTSDIENST	116 117

Apotheken-Notdienst: Steinmarkt-Apotheke, Cham; St. Nepomuk-Apotheke, Furth i. Wald; Barbara-Apotheke, Bodenwöhr; Arnika-Apotheke, Bad Kötzing.

INHALT

WALDMÜNCHEN	SEITE 31-33
RÖTZ	SEITE 34-35
RODING	SEITE 36-37

SPORT IN DER REGION	SEITE 50-53
WAS, WANN, WO	SEITE 57
REGENSBURG	SEITE 40

Das Gebot mit dem gewissen „Kick“

BIER Ein Gespräch mit Dr. Alois Plößl über das Reinheitsgebot und warum es noch zeitgemäß ist. Der Brauereichef glaubt: Daneben ist Platz für Neues.

VON PETRA SCHOPLOCHER

RHAN. „Der Kick“ ist gar nicht so einfach zu erklären. Und doch ist er genau das, was für Dr. Alois Plößl das Reinheitsgebot ausmacht. In dem Moment, in dem ein Korn zu keimen beginnt, entsteht ein Enzym, das Stärke in Zucker umwandelt. Wenn dieser Prozess durch Trocknen gestoppt wird, entscheidet sich, wie das Bier später aussehen und schmecken wird. Wenn Alois Plößl diesen eher unaufgeregten biologischen Vorgang erklärt, leuchten seine Augen. Das, so sagt er, könne eben nur das Reinheitsgebot. Genau diese Erkenntnis sei es gewesen, die Herzog Wilhelm seinerzeit dazu veranlasst habe, die Verwendung von angekeimtem Getreide festzuschreiben zu lassen. Denn: Das bis dato verwendete Korn vom Halm entfaltete keine Stärke und das Bier später keinen Alkohol...

Dr. Alois Plößl, Chef von Rhanerbräu, ist schon von Berufs wegen tagtäglich mit Wasser, Gerste, Hopfen und Hefe bestens vertraut – und so täglich mit dem Reinheitsgebot konfrontiert. Dennoch beschäftigt sich auch er aus Anlass des „500jährigen“ intensiver mit der Vorgabe, die manch einer gerne kippen würde. Plößl kennt etliche Brauereihaber, die auf eine Abschaffung drängen, andere Kollegen empfehlen eine Lockerung. Für den Rhanerbräu-Chef aber wiegen zwei Gründe so schwer, dass er sich uneingeschränkt hinter das Gebot von 1516 stellt. „Wir sollten tunlichst die Finger davon lassen“, unterstreicht er seine Meinung. Fällt nämlich das bayerische Reinheitsgebot (das im Vergleich zum deutschen strenger ist), drohe der Verlust der von der EU „Geschützten geographische Angabe“ – ein Qualitätsmerkmal, das vor allem den Export erleichtert, weil keine weiteren Nachweise mehr erforderlich sind. Der Verbraucher wisse ganz klar, woran er sei, sagt Plößl.

Das Kind braucht einen Namen

Um ihn geht es auch, wenn der Unternehmer von einem Leben neben dem Reinheitsgebot spricht. Vorstellbar wäre eine Art Natürlichkeitsgebot – keine Chemie, keine Pasteurisierung – für die neue Generation Getränke. Diese könnten hergestellt werden aus Hopfen, Gerste, Hopfen, Wasser und ... – genau das herauszufinden wird die Kunst sein, schätzt Plößl. Eines sei klar: „Bayerisches Bier kann sich so etwas nicht nennen.“ An Begeisterung für die dann noch mehr werdenden Möglichkeiten mangelt es dem Rhanerbräu nicht. Im Experimentierkeller habe es schon den ein oder anderen Versuch gegeben, verrät er. Und er lässt durchblicken, dass da schon „was Grandioses dabei“ war. Plößl überlegt, bei „seiner“ Aktion zu 500 Jahren Reinheitsgebot am 23. April – an dem in Rhan ein Sonderpostamt öffnet mit einmaligem Stempel und Sonderbriefmarke – ein oder zwei dieser

Selbstverständlich und nicht gestellt: Das Reinheitsgebot steht im Büro – hinter Rhaner Produkten.



Nur das Beste: Brauereichef Dr. Alois Plößl legt großen Wert auf qualitativ hochwertige Zutaten für „seine“ Biere aus Rhan. Dazu gehört auch Karamellmalz, das er auf Farbe und Geschmack untersucht. Trotz seiner Offenheit für Neues hält er das bayerische Reinheitsgebot für eine gute Sache. Fotos: Schoplocher

FAKTEN RUND UM DAS REINHETSGEBOT

- ➔ „...zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen“, heißt es im bayerischen Reinheitsgebot.
- ➔ **Dieses wurde von Herzog Wilhelm IV.** am 23. April 1516 erlassen.
- ➔ **Weniger bekannt** als die vier Zutaten sind die weiteren Vorgaben in dem herzoglichen Dekret.
- ➔ **Auch zu den Höchstpreisen für Maß** (1,069 Liter) und Knopf (nicht ganz eine Maß) gab es Angaben.
- ➔ **Das deutsche Reinheitsgebot** ist etwas lockerer gefasst und erlaubt unter zum Beispiel die Zugabe von Zucker.

- ➔ **In den USA und in England** spricht man vom „German Beer Purity Law“.
- ➔ **Mit rund 1350 Brauereien** in der Republik hat kein anderes Land weltweit eine ähnlich hohe Brauereidichte.
- ➔ **Rund 5000** verschiedene Biermarken werden in Deutschland gebraut.
- ➔ **Wasser ist mit über 90 Prozent** Hauptbestandteil des Bieres.
- ➔ **Malz entsteht in der Mälzerei** durch das Keimen ausgewählter Getreidesorten – in Deutschland meist Gerste.
- ➔ **Es gibt dem Bier Geschmacksfülle** und Farbe.
- ➔ **Die Hopfendolden** verleihen dem Bier Aroma und den typisch herben Ge-

- schmack.
- ➔ **Außerdem erhöht der Hopfen** die Haltbarkeit.
- ➔ **Je nach Sorte gibt der Brauer** 100 bis 400 Gramm Hopfen auf einen Hektoliter Bier.
- ➔ **Die Hefe bringt die aus dem Malz** hergestellte Bierwürze zum Gären.
- ➔ **Je nach Einsatz** verschiedenen Hefen unterscheiden sich obergärige (wie Weizen, Alt, Kölsch) und untergärige Biere (Pils, Export, Märzen).
- ➔ **Die so beliebten Craft-Biere** entsprechen, so lange sie in Bayern gebraut werden, ebenso dem Reinheitsgebot. (ps)

„neuen Getränke“ anzubieten. Um zu zeigen, was möglich wäre...

Bis heute habe noch nie eine Flasche das Brauereigelände verlassen, in dem nicht „100 Prozent Reinheitsgebot“ enthalten gewesen wären. Und zwar bayerisches, denn – was viele auch nicht wissen – im Rest Deutschlands sei beispielsweise die Zugabe von Zucker oder Zuckercouleur erlaubt. Der Einsatz künstlicher Enzyme sei nicht nur bundesweit, sondern weltweit üblich. Und auch billiger.

Mindestens 15 verschiedene Malze hat der Rhanerbräu im Haus. Helle, die bei rund 80 Grad gerdarrt werden und für Pilsorten zum Einsatz kommen; dunkle, schokoladig schmeckende oder solche, die nach einer Behandlung bei über 200 Grad an Kaffeeröstungen erinnern. Hinzu kommen fünf verschiedene Hopfensorten. Bei der Zugabe des „grünen Goldes“, das überwie-

gend aus der Hallertau und dem Anbaugbiet Spalt stammt, bieten sich dem Brauer neben der Mischung weitere Optionen, den Geschmack zu beeinflussen: Die Temperatur zum Zeitpunkt der Gabe sowie die Menge. „Da kann man an vielen Schrauben drehen“, erklärt der zweifache Familienvater. Die Kreuzungen von Hopfenpflanzen in den vergangenen Jahren haben auch in Bayern neue Sorten hervorgebracht und die Möglichkeiten noch einmal erweitert. Damit die Charaktere der Rhaner Biere dennoch so ähnlich wie möglich bleiben, mischen die Braumeister oft zwei oder drei Sude.

Hefe aus dem eigenen Stamm

Bleibt neben dem Wasser – das, man ahnt es, unglaublich unterschiedlich sein kann und das mitunter gefiltert oder abgekocht wird – noch die Hefe. Diese züchten die Schönthaler aus dem eigenen Stamm immer wieder selbst nach. Auch hier sind Können und Erfahrung gefragt, denn die Hefe, die sich innerhalb von sieben Tagen verdreifacht, ist nur eine gewisse Zeit in der gewollten Qualität verwendbar. Die Craft-Biere, mit denen die Rha-

ner Brauerei seit einiger Zeit auf dem Markt für Furore sorgt, sind mit dem Reinheitsgebot eng verknüpft. Nicht etwa, weil sie dem entsprechen – das ist der Unternehmensphilosophie gemäß selbstverständlich. Sie sind in gewisser Weise die ambitionierte Antwort aus Rhan zur Konkurrenz aus Übersee, die vor Jahren mit jenen selbst gemachten – in Abgrenzung zu der übermächtigen Bierindustrie in den USA – Bieren die Szene aufgemischt haben. „Wir wollten einfach mal zeigen, was innerhalb der Grenzen des Reinheitsgebots möglich ist“, sagt Alois Plößl rückblickend.

Begonnen hatte die kreative Ära im Hause bereits 2011, als die Braumeister für den preisgekrönten Lilly Bock mal mit Hefe experimentiert hatten. Bei der Prämierung stieß das Ehepaar Plößl damals auf besagte Craft-Biere aus Übersee. „Das war ein Schlüsselerlebnis“, sagt Plößl, der in der Vereinbarkeit, „irrer Craft-Biere“ mit dem Reinheitsgebot ein weiteres Argument für dessen Erhalt sieht. Für die einen mögen es nur vier Zutaten sein, für die anderen wie den Rhanerbräu ist es ein unerschöpfliches Feld an Möglichkeiten. Eines mit „Kick“.

