

So schmeckt den Chamern Geschichte

KULINARISCHES Das Bierkulinarium im Rhaner Bräustüberl sprach alle Sinne an.

VON STEPHANIE LEPPERT

CHAM. Zwar heißt es im Volksmund „Mit des Bieres Hochgenuss wächst des Bauches Radius“, doch bei mäßigem Genuss hat man dies mitnichten zu befürchten. Beim 1. Chamer Bierkulinarium lernten die Besucher im Rhaner Bräustüberl am Donnerstag mehr über das Bier, als sie zu träumen gewagt hatten. Und weil man sich Dinge besonders gut merken kann, wenn dabei die Sinne stimuliert werden, wird der Abend vielen noch lange im Gedächtnis hängen bleiben.

Gehobene Küche mit Bier – das klingt zuerst wie ein Widerspruch – ist es aber nicht. Die Zutaten des Fünf-Gänge-Menüs, in dem bei jedem Gang ein Rhaner Bier verarbeitet wurde, harmonisierten perfekt miteinander und der Genuss wurde vollendet durch die jeweils dazu ausgeschenkten Biere. Bierchen trifft es besser, denn 0,1 bis 0,3 Liter rechtfertigen wohl die Verkleinerungsform. Schließlich sollte der Abend der kulinarischen Horizontweiterung dienen und nicht in ein Besäufnis ausarten.

Zwei, die über den Gerstensaft bestens Bescheid wissen, haben sich dieses Novum in der Chamer Gastronomiewelt ausgedacht: Dr. Alois Plößl und seine Frau Stefanie haben zusammen mit den Pächtern des Bräustüberls, Olivia und Benedikt Hierl, lange getüftelt, bis das Menü so gelungen war, wie es die Gäste genießen durften. Dabei ging es beileibe nicht nur ums Essen.

„Wir verstehen unter dem Bierkulinarium ein Kulturereignis, das alle Sinne anspricht“, sagte Stefanie Plößl. Allerlei neue Kreationen gab es zu probieren, etwa einen „Abierol“, der vielen besser schmeckte als sein konventioneller Bruder, der Aperol. Eine Biersorte, die so begehrt ist, dass selbst Stefanie Plößl außer beim Bockbierfest keine einzige Flasche mehr davon abkam, war der „Maxibock“, benannt nach dem zehnjährigen Sohn der Plößls. Wo der Koch den Maxibock für die Sauce herzauberte, bleibt sein Geheimnis.

Auch die siebenjährige Lilly hat ein eigenes Bockbier: den Lillybock, der zum Nachtsich gereicht wurde und auf großen Anklang stieß. Es braucht schon einen Meister, um aus nur vier Rohstoffen ein Getränk von solcher Qualität zu brauen, wie sie der Rhanerbräu in großer Vielfalt anbietet, so die einhellige Meinung.

Für die passende Unterhaltung zu den bierigen Genüssen sorgte das Ehepaar Plößl selbst, für die Bier viel mehr als ein Nahrungsmittel ist. „Bier ist bayerisches Kulturgut“, betonte Alois Plößl. Dabei ging es auch um das Bier in Form von lustigen und denkwürdigen Anekdoten aus der über 725-jährigen Rhanerbräu-Historie. Ob Oberst Franz von der Trenck auf dem Weg nach Waldmünchen Rhan verschont hat, weil ihm das Bier dort so gut mun-



Auch dem Stammtisch schmeckte es vorzüglich.

Fotos: Leppert



Dr. Alois Plößl und Stefanie Plößl mit Benedikt und Olivia Hierl (v.li.)



Roulade vom Bayerwald-Rind



Das Dessert

DAS MENÜ UND DIE BIERE

Das Menü

- ▶ Aperitif: Abierol mit Amuse Gueule (Minileberkäse, Wachtelei und Kartoffelsalat)
- ▶ Spießel vom Stallhasen in Biertempura gebacken, auf Schwarzwurzelsalat, Herbstsalat und Dunkelbier-Honigreduktion dazu Rhaner Schwarzer Pandur (Dunkles Weizen)
- ▶ Selierrischaumsuppe mit Kellerbier abgelöscht und Reh-Röllchen im Frühlingrollenteig dazu Rhaner Kellerbier
- ▶ Krosse Zanderschnitte mit Fenchel-Pils-Risotto mit Seranoschinken chips dazu Rhaner Pils
- ▶ Roulade vom Bayerwald-Rind im Ma-

xibock geschmort auf Rahmwirsing mit Meerrettich und Kartoffel-Bier-Gratin dazu Rhaner Export Dunkel

- ▶ Geiste Mokka-Karamell-Kugel mit Lillybock-Sabayon auf Bierzweitschengeröster mit Honig-Trüffel und Schokokuchen dazu Rhaner Lilly-Bock

Die Biere

- ▶ Rhaner Schwarzer Pandur (dunkel, wild, spritzig – das dunkle Hefeweizen. Unfiltriert, nach uraltem Rezept mit reiner Flaschengärung hergestellt)
- ▶ Rhaner Kellerbier (untergärig, unfiltriert direkt aus dem Lagerkeller, mild-leichtes Hefearoma, voller, natürlicher

Geschmack)

- ▶ Rhaner Pils (fein gehopft, hellgoldfarbendes, schlankes Pils aus edelsten Rohstoffen)
- ▶ Rhaner Export Dunkel (vollmundig und doch leicht süffig und mild, malzig mit leichter Karamellnote, tiefdunkle Farbe und helle Schaumkrone)
- ▶ Maxi-Bock (ab Aschermittwoch 2011 wieder erhältlich, tanzt anregend leicht über den Gaumen, viele Nuancen, achtwöchige Reifung)
- ▶ Lilly-Bock (spritzig-blonder Weißbierbock, vollmundig-fruchtiges Aroma, naturtrübes, unfiltriertes Hefeweißbier mit „Champagnerreifung“) (cep)

dete? Oder woher kam es, dass François René de Chateaubriand länger im „Hotel zur Post“ in Waldmünchen weilte, wo ihn Plößls Vorfahre Simon Bruckmayr beherbergte, als eigentlich notwendig war? Lag es an einer hübschen Waldmünchnerin, dem guten Rhaner Bier oder an beidem? Auch Bischof Ignatius von Regensburg soll es immer wieder nach Rhan gezogen ha-

ben, vielleicht auch deshalb, weil er dort den besseren Gerstensaft vorfand? 1935 zog der Rhanerbräu einen Umzug nach Cham in Betracht; blieb dann aber doch in Rhan – des guten Felsquellwassers wegen. Es ging auch noch weiter in die Geschichte zurück: Lange Zeit war das Bierbrauen nämlich Angelegenheit der Frauen. Es war tatsächlich so, dass Frauen als Mitgift

einen Sudkessel mit in die Ehe brachten. Und der lateinische Name des Bieres, „cervisia“, geht auf die Göttin der Feldfrucht und des Wachstums, Ceres, zurück.

Wer nach diesem gelungenen Abend Lust auf mehr Rhanerbräu hat, sollte sich auf eine „Zeitreise des Rhanerbräu“, die historische Brauerei-Erlebnisführung einlassen.

KURZ NOTIERT

Geld für Kriegsgräber

CHAM. Die Soldaten der Nordgaukaserne führen bis 5. November werktäglich in allen Stadtteilen eine Hausammlung für den Volksbund Deutsche Kriegsgräberfürsorge durch. Als Sammlerausweis dient eine ausgefüllte rosa Haussammelliste in Verbindung mit dem Truppenausweis. Die Sammler sind berechtigt, Spendenquittungen als Spendennachweis für das Finanzamt auszustellen. An Allerheiligen werden die Soldaten des Fernmeldebataillons 4 wieder eine Büchsenammlung am Friedhof in Cham durchführen. Die Bürger der Stadt werden gebeten, diese Sammelaktion wieder zu unterstützen.

Kraft ätherischer Öle

CHAM. Der Gebrauch aromatisch duftender Pflanzenstoffe zu Heilzwecken ist uralte, aber lange in Vergessenheit geraten. Doch immer mehr Menschen finden wieder Interesse an dieser sanften, ganzheitlichen Naturheilmethode. Der Kneippverein Cham lädt am Dienstag, 26. Oktober, um 19.30 Uhr im Hotel am Regenbogen zu einem Vortrag über Aromatherapie ein. Heilpraktiker Christoph Kirchhof, Stamsried, berichtet, wie der Duft der ätherischen Öle zur Gesunderhaltung und Heilung eingesetzt werden kann und wie diese Öle nicht nur auf den Körper, sondern auch auf die Seele wirken. Der Eintritt ist frei.

Übung der Bundeswehr

CHAM. Die 1. Kompanie des Fernmeldebataillons 4 führt am Donnerstag, 28. Oktober, einen Leistungsmarsch durch. Übungsraum sind die Gemeindeflächen Willmering und Waffenbrunn sowie der nordöstliche Teil der Stadt Cham. Manöverschäden sind bei der Gemeinde zu melden, in deren Gemarkung der Schadensort liegt. Der Bevölkerung soll sich von den Einrichtungen der übenden Truppe fernhalten. Ferner wird auf die Gefahren aufmerksam gemacht, die von liegen gebliebenen Sprengmitteln, Fundmunition und Sprengleichen ausgehen.

Malteser-Fahrdienst

CHAM. Allerheiligen ist ein wichtiger religiöser Feiertag, an dem viele Menschen die Gottesdienste und Gräber ihrer verstorbenen Angehörigen besuchen möchten. Für Menschen, die aufgrund körperlicher Mobilitätseinschränkung oder gesundheitlicher Beeinträchtigung oder einer Behinderung (Rollstuhlfahrer) alleine nicht in der Lage sind, Kirche oder das Grab zu erreichen, stellen die Malteser an diesem Tag einen ausgeweiteten Fahrdienst bereit. Im Bedarfsfall werden die Menschen von den Malteser-Helfern auch in der Kirche betreut; Anmeldung unter Tel. (0 99 71) 80 38 88.

Ski-Basar des ASV Cham

CHAM. Auch heuer findet der traditionelle Ski-Basar des Skilehrteams des ASV Cham statt. Warenannahme ist am Freitag, 29. Oktober, 14 bis 18 Uhr, im ASV-Heim am Sportplatz, Further Straße, in Cham. Am Samstag, 30. Oktober, ist von 9 bis 11 Uhr der Warenverkauf. Abholung der nicht verkauften Ware beziehungsweise des Verkaufserlöses ist von 11 bis 12 Uhr. Weitere Informationen im Internet unter www.asv-skilehrteam.de oder unter www.asv-cham.de Skiabteilung.

Neue FC-Pilateskurse

CHAMMÜNSTER. Die Turnabteilung des FC Chamminster bietet wieder Pilateskurse an, auch für Nichtmitglieder. Beginn ist am Donnerstag, 28. Oktober, im alten Gemeindehaus. 18 bis 19 Uhr Fortgeschrittenkurs; ab 19.15 Uhr für Einsteiger. Der Kurs umfasst acht Stunden. Handtuch, Matte, warme Socken, bequeme Sportkleidung mitnehmen. Wer das erste Mal kommt, soll sich unter Tel. 3 26 04 anmelden. Für alle, die bereits einen Kurs mitgemacht haben, reicht eine E-Mail-Anmeldung unter hehaho@web.de.

Volksmusikalisches Singen zu Allerseelen

BRAUCHTUM Flötenkreis, Viergesang und Zitherspiel stimmen auf November ein.

CHAM. Am Freitag, 29. Oktober, findet um 20 Uhr in der Franziskanerkirche in Cham ein volksmusikalisches Allerseelensingen statt. Neben dem Evangelischen Flötenkreis spielen der Chamer Viergesang sowie Berta Robl auf der Zither. Mit volkstümlichen und klassischen Musikstücken wie „Heit hot's vo unserm Lindenbaum“

sollen Texte und Lieder auf den kommenden „Totenmonat“ November einstimmen. Der Hospizdienst der Caritas blickt in diesem Jahr auf sein 15-jähriges Bestehen zurück. Ehrenamtliche Mitarbeiter betreuen Sterbende, und in mehreren Trauergruppen treffen sich Menschen, die in ihrer Trauer nicht alleine sein wollen. Das Allerseelensingen findet zum dritten Mal statt.

Die Organisatoren freuen sich auf zahlreiche Besucher. Der Eintritt ist frei. Spenden zugunsten des Hospizdienstes werden gerne angenommen.



Sie wirkten mit beim Allerseelensingen 2009 in der Erlöserkirche.