

KIRCHE Sanierung des Pfarrhofes vor Abschluss
SEITE 28



WALDMÜNCHEN

PARTNERSTADT
 Bier und Biker auf dem Weg nach Combourg
SEITE 26



DONNERSTAG, 1. SEPTEMBER 2016

LOKALTEIL FÜR DEN ALT-LANDKREIS • WWW.MITTEL-BAYERISCHE.DE

BEWM01

SEITE 25

LESEN SIE HEUTE

RODING

Messtechnik in höchster Präzision

Ludwig Kerschler hat mit der Firma Q-Tech Roding vor zehn Jahren den Sprung in die Selbstständigkeit gewagt. Inzwischen beschäftigt das Unternehmen in Altenkreith 15 Mitarbeiter.

SEITE 30

TIEFENBACH

Kinder aus Sedlice und Tiefenbach klöppeln

In der alten Schule in Tiefenbach fand ein Klöppelkurs für Mädchen und Buben aus Deutschland und Tschechien statt. Beiderseits der Grenze ist das alte Handwerk verwurzelt.

SEITE 27

KONZERTTIPP

Die Orgel rockt in der Pfarrkirche Weiding

„Die Orgel rockt“ am Donnerstag, 15. September, um 20 Uhr in der Pfarrkirche St. Nikolaus in Weiding bei Schönsee. Für das Konzert „Orgel rockt - Tour 4“ hat Patrick Gläser aus vielen Anregungen aus dem Publikum für 2016/17 neue Themen aus Rock, Pop und Filmmusik herausgesucht und ein Konzertprogramm für die Kirchenorgel zusammengestellt. Der Eintritt zum Konzert ist frei, Spenden werden erbeten: Ein Teil der Kollekte ist für die Kirchengemeinde bestimmt. Veranstalter ist die Pfarrei Weiding. „Orgel rockt“ ist ein Konzertprojekt für Kirchenorgel solo. Seit November 2009 spielt der Öhringer Organist und Chorleiter Patrick Gläser seine Coverversionen bekannter Titel aus den drei großen Genres Rock, Pop und Film. Die Ideen zu den Stücken gehen auf Publikumswünsche zurück. Die beliebtesten Titel aus den ersten Programmen bleiben auch in Tour 4 wieder als Zugaben erhalten. In sechs Jahren fanden über 200 Konzerte mit mehr als 42 000 Besuchern in Deutschland, Österreich, Schweden, Russland, den Niederlanden und der Schweiz statt. Spielorte für 2016 sind wieder Kirchen in der gesamten Bundesrepublik, außerdem in Schweden und Österreich. Dabei waren in den vergangenen Konzerten Titel wie „Sailing“, „Bohemian Rhapsody“, „Aquarius“, „You'll never walk alone“ und „All you need is Love“ zu hören. Filmmusiken wie der „Gladiator“-Soundtrack, „Das Boot“, „Fluch der Karibik“, oder „Jurassic Park“ rundeten die Programme ab. Wie vertragen sich diese Musik und der Kirchenraum? Zehntausende Menschen, die bereits zu den Konzerten gekommen sind, haben entschieden.

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: Sonnen-Apotheke, Roding; Stadt-Apotheke, Furth im Wald; Zimmermann-Apotheke, Cham.

INHALT

WALDMÜNCHEN SEITE 25-27
 RÖTZ SEITE 28-29
 RODING SEITE 30-32

SPORT IN DER REGION SEITE 38
 WAS, WANN, WO SEITE 43
 REGENSBURG SEITE 44

Geschmackliche Hommage an Chateaubriand

KREATION Eine Gruppe Waldmünchener bricht heute nach Combourg auf. Als Gastgeschenk im Gepäck haben sie ein Craft-Bier mit einzigartiger Geschichte.

VON PETRA SCHOPLOCHER

RHAN. Wenn Andreas Wagner von der Entstehungsgeschichte der neuesten Kreation im Hause Rhanerbräu erzählt, ist das sympathische Bild von Miraculix in seiner Druiden-Küche nicht mehr wegzuschieben. Denn nachdem der Braumeister einen Bare Wine eines amerikanischen Craft-Bier-Herstellers probiert hatte, war klar: So etwas will ich auch (brauen)! Nachdem sein Chef, Dr. Alois Plößl, nicht nur die Geschäfte der Brauerei führt, sondern selbst Braumeister ist, lief der 42-Jährige offene Türen ein – und tüftelte folglich in seiner „Bierwerkstatt“ im heimischen Keller an einem neuen Craft-Bier, das als Besonderheit mit zwei Hefen gebraut wird. Einer (Weiß)Bierhefe und einer Weinhefe – weil letztere einen höheren Alkoholgehalt verträgt, Bierhefe „steigt bei 7,5 bis acht Prozent aus“.

Sieben Monate Vorlauf

Der erste Versuch mit angesetzten 20 Litern habe nicht so gemundet, verrät Wagner, aber die verbesserte Version war nah dran und „etz ist es gut“. Eine Chablishefe sei beim Ausprobieren verschiedener Sorten schließlich der große Wurf gewesen. „Das hat gepasst wie der Hammer auf den Nagel, einfach Bingo“, ergänzt Alois Plößl. Auch die Übertragung der Kleinstmengen auf die etwas größere Produktion in der Brauerei hat geklappt: Die Probetester beim Brauereifest waren mehr als angetan und auch die ersten, die in Genuss eines Schlucks aus einer vor zwei Wochen abgefüllten Flasche „Chateaubriand“ kamen, sparten nicht mit Lob.

Sieben Monate Vorlaufzeit braucht das Bier – die erste Entwicklungsphase nicht mitgerechnet, erklärt Plößl, der „das erste Mal Sorge hat, dass wir zu wenig haben, ein ganz neues Gefühl“, wie er zugibt. „Auf Verdacht“ habe man wieder einen Sud angesetzt, verrät er.

Nicht nur wegen des immensen Aufwands ist das Chateaubriand Barely Wine mit einem Alkoholgehalt von 10,5 Prozent für den Unternehmer etwas Besonderes. Denn zu dem neuen Bier gibt es gleich mehrere persönliche Schnittstellen. Einer seiner Vorfahren hätte den berühmten René de Chateaubriand in der „Post“ in Waldmünchen beherbergt. Just in dieser Zeit wurde in England besagter Bierstil „Barely Wine“ erfunden, den die Rhaner nun wieder beleben und der „wunderbar zu französischem Essen passt“. „Das ist wie aufgesetzt“, kommentiert er die Zusammenhänge. Die Städtepartnerschaft zwischen Waldmünchen und Combourg verschaffe der Errun-

genschaft einen weiteren Höhepunkt. Die Gruppe, die sich heute Abend auf den Weg in die Bretagne macht, wird 200 Flaschen Chateaubriand als Gastgeschenk mitnehmen. Plößl könnte sich bei Interesse auf französischer Seite eine Zusammenarbeit vorstellen, wie er sie seit Jahren mit Italien („in Sachen Bier eine Wundertüte“) pflegt. Er weiß, dass er vom Export nie leben könnte. Aber Biere wie das neue oder auch die anderen Crafts, wecken in uns eine Begeisterung, die weiter anstachelt.

„Wir wollen zeigen, was geht“

Aus unternehmerischer Sicht nämlich dürfte der Barely Wine nicht auf den Prüfstand gestellt werden. Zwar überschlägt er, „was uns das kostet“ – immerhin sei der Chateaubriand in der Herstellung „ganz klar das Teuerste“, wirklichen Einfluss auf die Liebe zum Handwerk hat das Ergebnis aber nicht. Plößl schwärmt von dem nahezu einmaligen Aromencocktail, den die Kombination aus zwei Hefen ermöglicht. Wie er überhaupt begeistert ist, was mit dem Drehen der erlaubten Stellschrauben – Hopfen, Malz und Hefe – innerhalb des bayerischen Reinheitsgebots geschmacklich machbar ist.

Ganz neu ist die Verwendung von zwei Hefen beim Rhaner Bräu nicht. Auch beim Lilly-Bock, praktisch der Vorläufer der Craft-Biere, sorgen Bier- und Champagnerhefe für den 2012 mit dem World Beer Preis ausgezeichneten Geschmack. „Wir wollen zeigen, was geht“, sagt Plößl. Was allerdings nicht bedeutet, dass „wir das vernachlässigen wollen, was uns 733 Jahre wichtig war“. Eher im Gegenteil: „Wir lernen bei jedem neuen Bier“, unterstreicht er. Seiner Meinung nach profitiere ohnehin jede Brauerei von der Auseinandersetzung mit „Neuen“. Oftmals werde bei Standardbieren in der Folge mehr Standardhopfen beigegeben, erklärt der Fachmann. Auch die Erkenntnis, ein Rezept so beizubehalten, könne eine wertvolle sein, findet er.

Brauer mit Leib und Seele

Für die Rhaner Brauerei sind die vier Craft-Biere nicht das Ende der Entwicklung. Dazu hat der „Braucher mit Leib und Seele“ Andreas Wagner noch zu viele Ideen, die er umsetzen möchte. Sein Chef sieht das ähnlich: Es gebe „da schon noch das ein oder andere...“, meint er vielsagend. Eine Herausforderung sei stets, das in der „Werkstatt“ ausgetüftelte Rezept in der größeren Menge „genauso hinzubringen“, weiß Wagner. Auch er ist überzeugt, dass die Craft-Biere der Brauerei gut tun. „Und wenn sie dann noch schmecken, umso besser“.

Dem Chateaubriand steht die härteste Bewährungsprüfung unmittelbar bevor. Wenn die Franzosen, unter ihnen kein geringerer als ein Nachfahre von Chateaubriand, testen, was der Nachfahre des Herbergsvaters gebraut hat. Geschmackvoller und geschichtsträchtiger kann ein Gastgeschenk kaum sein.

Ist stolz auf das neueste „Kind“ des Hauses: Brauerei-Chef Dr. Alois Plößl.



Welch ein Genuss... Andreas Wagner ist mit dem Chateaubriand Barely Wine zufrieden.
 Fotos: Schoplocher



Auch die Optik passt, findet der Braumeister.

DIE CRAFTBIER-BEWEGUNG

► **Craft Bier:** Craft bedeutet zunächst einmal „handgemacht“ und darf als Gegenbewegung zu den Mainstream-Bieren der großen Konzerne verstanden werden. In den USA, aus denen die Bewegung nach Deutschland überschwappte, wird „craft beer“ als Bier definiert, das von einem Brauer „in kleinen Mengen, unabhängig und traditionell“ gebraut wird.

► **Bierstil Bare(ly) Wine:** Barely Wine (deutsch: Gerstenwein) entstand in England im 19. Jahrhundert, zu Zeiten, in denen sich das Land im Krieg mit Frankreich befand und der Weinimport entsprechend stockte. Als Ersatz wurden Biere mit einem hohen Alkoholgehalt zwischen acht und zwölf Prozent hergestellt, die zwischen 18 und 24 Monaten gelagert wurden. Der Begriff wurde allerdings erstmals um das Jahr 1900 verwendet, für das Bass No. 1 Ale.

► **Neue Biere bei der Rhaner Brauerei:** Die Brauerei hat neben dem neuen Chateaubriand drei weitere Craft-Biere im Angebot. Alle sind streng nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut. Anlässlich des 110-jährigen Bestehens des Rhaner Bräustüberls 2014 wagten sich die „Macher“ an ein besonderes

Bier, das deshalb auch den Namen „1904“ trägt.

► **Portfolio:** Das „1904“ wird mit drei Hopfensorten gebraut – das Herzstück ist der Simcoe-Hopfen aus dem Washington State in den USA. Der 1776 Max Oak-Aged Bock erhält seinen letzten Geschmacksschliff durch zehn Wochen Reifezeit im Whiskyfass. Auch das Comet Lager hat eine Verbindung in die Vereinigten Staaten, wird für dieses Craft Bier doch die Hopfensorte Comet verwendet, die in den USA für Craft Biere wiederentdeckt wurde. Dieses ist das einzige, das für den Genuss aus der Flasche gedacht ist. Für die übrigen Craft-Biere wird ein (Rot)Weinglas vorgeschlagen.

► **Geschichtlicher Hintergrund:** 1833 beherbergt der Rhaner Brauersohn Simon Bruckmayer den berühmten René de Chateaubriand in der „Post“ in Waldmünchen. Die Geschichte der Brauerei beginnt allerdings schon 1776, als Jakob Bruckmayer, Stammvater der heutigen Eigentümerfamilie, die Brauerei in Rhan erworben hat. 1776 war das Jahr, in dem die Vereinigten Staaten von Amerika ihre Unabhängigkeit verkündeten. (ps)