Land & Berge

Österreich € 4,80 · Schweiz sfr 8,00
BeNeLux € 5,70 · Italien € 6,20
€ 4,80

Land & Berge

Mein Bayern

Die schönste Art, die Natur zu erleben

Sommer 2015

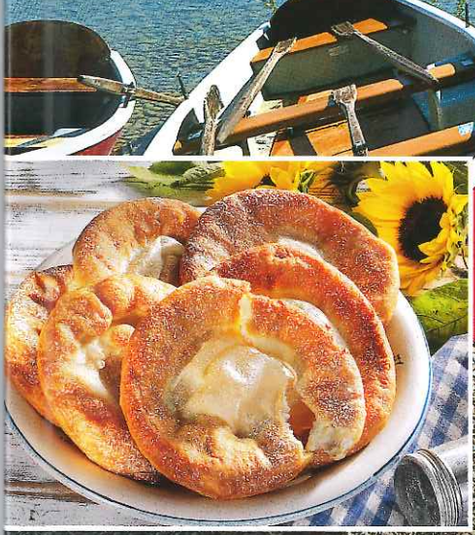
Zoigl – das besondere Bier aus der Oberpfalz

Der große Knall im Nördlinger Ries

Bad Kissingen: Die Kunst des Wassertrinkens

Allgäuer Städte – mit Gänsehaut in die Vergangenheit

Böfflamott und Obatzda – *unsere Genusstipps in Oberbayern*



Von der Rhön bis zu den Alpen

Einladung nach Bayern

4 198345 104807 01

CARMEN FIEDLER liebt ihren Beruf: Als Biersommelière ist sie eine Art moderner Mundschenk und empfiehlt den Gästen das passende Bier zum Essen

Zum Trinken auf den Keller gehn

Das Bierland Franken besitzt weltweit die höchste Brauereidichte – bei Dutzenden von Biersorten kann man leicht den Überblick verlieren. Darum hat Carmen Fiedler als erste Fränkin die Ausbildung zur Biersommelière gemacht und weiß nun (fast) alles rund ums Bier

DAS BIER „STACHELN"
Mit einem erhitzten Stahlstab wird die obere Schicht des Bockbiers karamellisiert. „Stacheln" heißt das im Fachjargon – das Verfahren verfeinert den Geschmack des Bieres

Eines Tages stellte Carmen Fiedler den Stammtisch-Mitgliedern fünf Gläser mit fünf verschiedenen Weißbiersorten auf den Tisch und forderte sie auf hineinzuriechen. Zuerst hagelte es Proteste wie „Bier muss man trinken, nicht dran riechen", erinnert sie sich. Aber die Chefin des „Landgasthofs Fiedler" in Oberroßbach im Steigerwald hatte es sich in den Kopf gesetzt, ihre Gäste „für die Sensorik des Bieres zu sensibilisieren. Es kann ja nicht sein, dass man seit Jahren Weißbier trinkt und nicht weiß, dass 99 Prozent der Weißbiere nach Banane riechen", ergänzt die 35-Jährige. Ihre Stammtisch-Gäste wissen es jetzt – und noch vieles andere mehr. Denn längst hat sich die zierliche Bierfachfrau ihren Respekt verdient. „Jetzt trinken sie auch mal etwas anderes als ein Dunkles, Lager oder Weizen", sagt sie und lacht dabei.

Mit Bier wird auch gekocht

Für Biertrinker in Franken lohnt es sich, den geschmacklichen Horizont zu erweitern. Denn die Region besitzt mit rund 300 Brauereien die höchste Brauereiendichte weltweit. Hier gibt es zwar weder Kölsch noch Alt, dafür aber Pils in den verschiedensten Varianten, herb-würziges Rauchbier aus Bamberg , das Nürnberger Rotbier, unfiltrierte Kellerbiere, „Zwick'l" (süffig-würzig und naturtrüb) sowie zahlreiche Bock- und Weizenbiere. Darum bestellt man in Franken anstelle der bayerischen Maß lieber ein „Seidla" – denn wenn man nur einen halben Liter trinkt, kann man mehr ausprobieren.

Auf der Bierkarte des „Landgasthofs Fiedler" stehen über 40 ausgewählte Biere. Neben heimischen Sorten von der Aischgründer Bierstrasse im Steigerwald (*www.bierstrasse.de*) finden sich dort auch viele Exoten aus dem Ausland. „Mein Anliegen ist es, Biere zum Genießen bekannter zu machen", erklärt Carmen Fiedler. Da gebe es zum Beispiel ein Fruchtbier aus Belgien mit getrockneten Himbeeren und Kirschen oder den selbst gemachten Eisbock, der sehr gut zu Süßspeisen wie dem hauseigenen „Bieramisu" passe. Denn bei Fiedlers wird nicht nur gerne Bier getrunken, sondern auch mit Bier gekocht. Küchenchef Markus Fiedler empfiehlt als Hauptspeise gerne die in Braumalzsud geschmorten Kalbsbacken.

BESONDERE DEKO
Ein schöner, weiß gedeckter Tisch im „Landgasthof Fiedler" – und als Dekoration dazu? Braumalz. Das gibt es je nach Röstgrad in ganz verschiedenen Farben

Zum Käse aus dem Elsass schlägt seine Frau Carmen das „Aventinus Barrique" von Schneider Weisse vor – ein Cuvée aus zwei Bieren, die in Barrique-Fässern gelagert und anschließend zusammengeführt werden. Das ist Carmen Fiedlers Passion: Sie berät ihre Gäste mit Leidenschaft und Sachverstand darüber, welches Bier zu ihrer Speisenauswahl passt. „Aber gegen den Durst trinke ich am liebsten ein Pils", erzählt sie mit einem Augenzwinkern.

Die Familie Fiedler führt das Gasthaus in siebter Generation. Bereits vor 20 Jahren hat Markus Fiedler (42) von seinen Eltern den Betrieb übernommen. Aus dem kleinen Wirtshaus mit fünf Zimmern ist mittlerweile ein moderner Landgasthof mit 100 Sitzplätzen und 20 Hotelzimmern geworden. Bevor Carmen Fiedler, mittlerweile Mutter zweier Kinder, ihren Mann Markus kennenlernte, leitete die gelernte Erzieherin einen Kindergarten im rheinland-pfälzischen Worms und genoss ein Bier höchstens mal am Feierabend. Doch an der Seite ihres Mannes machte sie eine Ausbildung zur Hotelfachfrau und leitet mittlerweile den Service des Hotels und Landgasthofs, während Markus Fiedler für Küche und Büro zuständig ist. „Ich hätte nie gedacht, dass mir das Hotelfach so gefällt", erzählt Carmen Fiedler.

In Kellern und Höhlen gelagert

Zu dem Landgasthof gehört auch ein Biergarten mit 60 Plätzen. Obwohl der Franke sein Bier traditionell „auf dem Keller" trinkt. Denn früher, als es noch keine elektrischen Kühlschränke gab, wurde der Gerstensaft in kühlen Kellern oder Karsthöhlen gelagert. Immer im Frühjahr wurde dann das erste Bier vor oder auf dem Keller, der meist im Wald lag, getrunken. In den Kellern wird das Bier zwar schon lange nicht mehr aufbewahrt, aber die Redewendung ist bestehen geblieben.

Bitte umblättern

Fotos: Katja Müller

SEHEN, RIECHEN, SCHMECKEN

Bei Verkostungen kann Biersommelière Carmen Fiedler aus 40 Bieren auf der Bierkarte des „Landgasthofs Fiedler" wählen

VOR DER SUPPE EIN HOPFEROL

Erst ein Hopferol (das ist ein Aperitif mit Bier) und dann die Suppe: Küchenchef Markus Fiedler arbeitet nur mit frischen, regionalen Zutaten wie hier bei der Kürbiscremesuppe mit hausgebeiztem Lachs

Auf die Idee, eine Ausbildung zur Biersommelière zu machen, brachte Carmen Fiedler der Besitzer der „Haus- und Hofbrauerei" des Gasthauses Fiedler, Georg Hofmann. „Die Privatbrauerei Hofmann aus Pahres beliefert uns seit 75 Jahren", so Carmen Fiedler. „Irgendwann hat der Georg gesagt: Carmen, verkauf doch mal mein Bier genauso gut wie den Wein." Bis dahin gehörte Carmen Fiedler zu den Menschen, die gerne mal ein Bier gegen den Durst trinken, zu einem feinen Essen aber einen guten Wein bevorzugten – und die dementsprechend auch ihren Gästen einen edlen Tropfen empfahl.

Nach der zweiwöchigen Ausbildung zur Diplom-Biersommelière in München und Salzburg 2011 hat sich das geändert. Statt Wein- stehen nun Bierempfehlungen auf der Speisekarte, und zu der Weinkarte hat sich inzwischen eine umfangreiche Bierkarte gesellt.

Am Anfang die Theorie

Bei der Ausbildung kam vor der Verkostung erst mal die Theorie: Drei Tage lang paukte Carmen Fiedler Wissen über die Technologie der Bierherstellung, internationale Braumethoden, verschiedene Bierstile, Bierausschank und Hygiene.

Dann folgten eine zweitägige Unterweisung in der Sensorik des Biergenusses und schließlich, in der zweiten Woche, Verkostungen verschiedener Biere.

Das Vokabular, mit dem ein Biersommelier das Getränk beschreibt, ähnelt dem des klassischen Weinsommeliers: Er beschreibt den Geschmack, die Rezenz (also Spritzigkeit) auf der Zunge, den Abgang, die Farbe und überprüft Schaum- sowie Blasenbildung. Beim Geruchssinn werden Hopfengabe, Hefen und deren Gärungsnebenprodukte beurteilt. Kurz gesagt: Biere zu erkennen, zu beurteilen und zu beschreiben, ist eine Wissenschaft für sich.

Katja Müller

INFO „Landgasthof Fiedler", Oberroßbach 3, 91463 Dietersheim, Telefon: 09161/2425, *www.landgasthof-fiedler.de*. **Weitere Infos** zum Bierland Franken sowie Bestellung der Gratis-Broschüre **„Franken – Heimat der Biere"** mit zahlreichen Tipps, Adressen und Terminen: FrankenTourismus, Postfach 440453, 90209 Nürnberg, Telefon: 0911/941510, *www.franken-bierland.de*. Als Reisebegleiter für das Bierland Franken gibt es auch die neue kostenlose App „FrankenBIER" im iTunes-Store und im Android-Market.

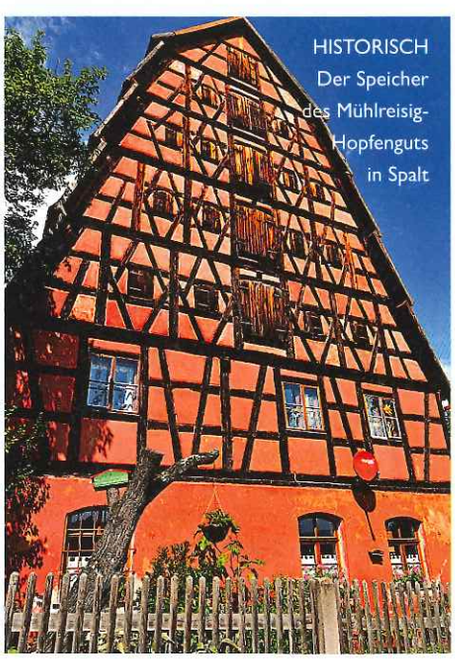
HIER GEHT'S ZUM RAUCHBIER
Der Wirtshaus-Ausleger an der historischen „Brauereigaststätte Schlenkerla" in Bamberg zeigt an, dass es hier das Bier mit dem besonderen Aroma gibt

Bier erleben in Franken

Es gibt viele Möglichkeiten, ein frisches Seidla-Bier zu genießen. Eine der schönsten ist es, den Genuss mit einem Ausflug zu verbinden. Hier unsere besten Tipps

FRÄNKISCHE SCHWEIZ

Mit rund 70 Brauereien ist die Region das Bierparadies schlechthin. Hier feiert man im Jahr nicht nur 300 Kirchweihen, sondern bringt Besuchern die fränkische Bierkultur auch mit einem großen Angebot bei Radl- und Wandertouren näher, wie z. B. auf dem „Fünf-Seidla-Steig" (*www.fraenkische-schweiz.com/kulinarisch/bier*). Umgeben ist das Eldorado der Bierfranken von Bierstädten, die ebenfalls einen Besuch wert sind.



HISTORISCH
Der Speicher des Mühlreisig-Hopfenguts in Spalt

BAMBERG

Die UNESCO-Welterbestadt hat allein im Stadtbereich neun Brauereien zu bieten. Zusammen mit 60 weiteren im Bamberger Land werden hier über 400 Sorten Bier produziert: vom berühmten Rauchbier über fränkisches Lager bis hin zum Bockbier. Die Bamberger Bierwelten lassen sich in Brauereigaststätten und Bierkellern, auf Bierfesten oder auf einer der Bierschmeckertouren entdecken (*www.bamberg.info/bier*).

BAYREUTH

Die Stadt ist für die Wagner-Festspiele bekannt, bietet aber auch Genuss auf, Verzeihung, „unterirdischem" Niveau. Die in Sandstein getriebenen Gänge der Felsenkeller geben Zeugnis von der Brauereihistorie der Stadt. Die Katakomben waren einst Lagerplatz der Aktien-Biere der gleichnamigen Brauerei. 300 Meter weiter kann man das alte Brauereihandwerk im „Museum zum Anfassen" der Brauerei Gebrüder Maisel erleben (*www.maisel.com*).

KULMBACH

In der Marktgrafenstadt widmet sich das Bayerische Brauerei- und Bäckereimuseum dem flüssigen Gold. Höhepunkt ist die „Gläserne Brauerei", in der man einem Braumeister über die Schultern gucken kann (*www.kulmbach.de*). Echte fränkische Wirtshauskultur erlebt man im „Wirtshaus Kommunbräu". Hier wird nicht nur Bier ausgeschenkt, sondern auch gebraut – und das mitten in der Wirtsstube (*www.kommunbraeu.de*). Höhepunkt des Bierjahres ist die traditionelle Kulmbacher Bierwoche, die am letzten Samstag im Juli startet und zu gutem Bier bei gutem Essen und guter Gesellschaft einlädt (*www.kulmbacher-bierwoche.de*).

ERLANGEN

Von den einst 18 Brauereien sind nur noch zwei geblieben, dennoch zelebriert die Barockstadt die fränkische Bierkultur mit einer Vielzahl von Themenführungen und Festen. Das bekannteste ist die Erlanger Bergkirchweih. Das älteste Bierfest der Welt lockt Ende Mai bis zu eine Million Besucher auf den Burgberg (*www.berch.info*).

NÜRNBERG

Hier lässt sich ein fränkisches Seidla am schönsten in einem der Biergärten genießen. Außerdem lohnt ein Besuch in der Hausbrauerei Altstadthof mit ihrer Brauerei und Bierothek. Noch heute lagert das Unternehmen einen Teil seiner Spezialitäten in den jahrhundertealten Felsengängen unter der Stadt, die besichtigt werden können (*www.hausbrauerei-altstadthof.de, www.historische-felsengaenge.de*).

SPALT

Knapp 50 Kilometer von Nürnberg entfernt, in der Hopfenstadt Spalt, hat ganz neu das „HopfenBierGut" eröffnet: ein interaktives Museum im historischen Kornhaus der Stadt mit einem begehbaren Braukessel, einer medialen Bierothek und Degustation. „HopfenBierGut", Gabrieliplatz 1, 91174 Spalt, Tel.: 09175/796550, *www.hopfenbiergut.de*

Fotos: Landgasthof Fiedler (2), picture alliance (2)