

Prost, Hobbybrauer

TRADITION Am Tag des Biers bot sich am Höchststadter Petersbeckskeller viel Gelegenheit, handgebrauten Gerstensaft zu verkosten.

VON UNSERER MITARBEITERIN **EVI SEEGER**

Höchststadt - „Bei uns gibt es diese Szene gar nicht“, sagt Peter Endres. Weder die große Zahl an Felsenkellern, noch die urigen Biergärten. Der Genießer des fränkischen Gerstensafts ist deshalb eigens aus dem unterfränkischen Giebelstadt angereist, um mit seinen Höchststadter Kellerfreunden zu feiern.

Geselligkeit war am Samstag auf dem Petersbecks-Keller angesagt. Der Kellerbergverein hatte zum Tag des Biers eingeladen. „Diesen Tag feiern wir schon seit sieben Jahren und nicht erst seit dem Jubiläum im vergangenen Jahr“, sagt Bernd Guthruf. Gemeint ist damit die Proklamation des deutschen Reinheitsgebots am 23. April 1516, an die der Tag des Biers er-

„Wir brauen daheim im Schlachtkessel in der Garage und lagern das Bier im Felsenkeller.“

Daniel Riedel
Hobbybrauer aus Limbach

innert. Seither gilt per Gesetz, dass Bier nur Wasser, Hopfen und Gerste enthalten darf.

Auch wenn der Volksmund sagt „Zum Trinken braucht's kein Wetter“ – so ganz stimmt das nicht. Den Gastgebern hat der Regen das Fest schon ein wenig verwässert.

Vorstand Karsten Wiese war sich sicher: „Bei schönem Wetter wäre hier alles voll!“ Dennoch, viele Bierfreunde trotzten dem Regen und wärmten sich von innen her auf.

Kleine Einheiten

Bis es so weit war, musste man schon einige der 0,2-Liter-Probiergläser leeren. Weil der Höchststadter Verein auf die Vielfalt der fränkischen Brauerzeugnisse hinweisen wollte, sollten die Besucher möglichst viele Sorten versuchen können.

Vier Hobbybrauer aus der Region nutzten die Gelegenheit, um ihre „handgemachten“ Biere einem größeren Publikum vorzustellen. Die Guebes Bräu aus Höchststadt, Lortzing Bräu aus Herzogenaaurach, Walz Bräu aus Reuth bei Weisendorf und die Limbacher Hofbräu hatten Vollbier, Märzen, Kellerbier hell und Rotbier mitgebracht.

Die Brau-Tradition pflegt Daniel Riedel aus Limbach bei Pommersfelden: „Wir brauen daheim im Schlachtkessel in der Garage und lagern das Bier im Felsenkeller“, sagt er. Das süffi-

ge Museums-Märzen hatten die Vereinsbrauer bereits im Februar gebraut, denn es muss bis zu acht Wochen gelagert werden.

Daneben konnten sich die Besucher auch Biere aus den zwei Höchststadter Brauereien einschicken lassen. Dazu servierte Metzger Manfred Schulz fränkische Spezialitäten wie den Kellerbergring, eine würzige und sehr schmackhafte Wurst.

„200 Liter pro Jahr dürfen steuerfrei gebraut werden“, informierte Bernd Guthruf. Für ihn ist Bierbrauen „ein Hobby, das man zu zweit oder zu dritt ausübt“. Die Geselligkeit stehe dabei im Vordergrund.

Gegen Mittag spielten unterm Zelt Dach Musiker der Stadtkapelle auf. Genau der richtige Rahmen für Kreisheimatpfleger Manfred Welker, um sein neuestes Werk vorzustellen: Ein Büchlein über die Geschichte des Brauwesens in Höchststadt.

Bier im Wandel der Zeit

Bürgermeister Gerald Brehm dankte dem Kreisheimatpfleger, dass er sich dieser Aufgabe angenommen hat. Gesponsert wurde der Druck durch die Stadt Höchststadt, den Heimatverein, den Kellerbergverein, das Brauhaus Höchststadt und die Kreissparkasse. Eine Lektüre, in der viel über die Vergangenheit der Stadt und Höchststadts „heiligen Berg“ zu finden ist. Sehr interessant ... nicht nur für Biertrinker.



Museums-Märzen zapfte Rainer Scheckenbach, der seit langem Mitglied des Kellerbergvereins ist (Foto oben). Der Kellerring ist eine würzige Wurst, die vorzüglich zum Bier passt. Vereinsmetzger Manfred Schulz, Hobbybrauer Bernd Guthruf, Vereinsvorstand Karsten Wiese (v. l.) präsentierten diese Spezialität an. Fotos: Evi Seeger