



Wenn der sechseckige Stern an Hausgiebeln oder Türen hängt, wissen die Ortskundigen Bescheid: Die Kommunbrauer von Windischeschenbach schenken wieder ihr frisches Bier aus, den Zoigl.

DER ZOIGL aus der Oberpfalz

Rauchschwaden schweben über dem Dach des Brauhauses. Ein kleiner blecherner Deckel scheppert auf dem Schornstein. So, als wäre es ihm ein dringendes Anliegen, die Bewohner des verschlafenen oberpfälzischen Marktes zu wecken. Verschlafen? Nun ja ... immerhin ist es erst halb sechs Uhr morgens im 1000-Seelen-Nest Neuhaus, einem Ortsteil von Windischeschenbach.

Seit der Früh arbeitet Reinhard Fütterer im Sudhaus. Hauptberuflich ist er Bezirkskaminkehrermeister in Weiden, doch heute braut er Bier. Besonderes Bier – den Zoigl. Im traditionellen und aufwendigen Drei-Maisch-Verfahren gewinnt der untergärige Zoigl seinen vollmundig kräftigen Geschmack (lesen Sie auch unsere Kästen auf Seite 125 und 127.)

Häuser mit Braurecht

Zusammen mit Braumeister Ernst Schönberger hat Reinhard Fütterer mehrere Säcke Malz in den Maischebottich gefüllt. Das Rührwerk im Bottich vermengt 18 Hektoliter bestes kalkarmes Trinkwasser aus dem Naturpark Steinwald mit dem geschroteten Malz. Dabei wird das Gemisch langsam erwärmt. Gleichzeitig sollen 12 Hektoliter Wasser nebenan in der Sudpfanne erhitzt werden.

All dies geschieht im Neuhauser Kommunbrauhaus. Die Tradition des Kommunbrauens geht mancherorts bis ins 14. Jahrhundert zurück. So konnten mehrere Bürger das Inventar gemeindlich eingerichteter Brauhäuser nutzen, ohne es selbst anschaffen zu müssen. Das Braurecht bekamen einige Bürger von Neuhaus bereits im Jahre 1415. Es wurde ihnen vom Landgrafen Johann III. von Leuchtenberg als Privileg verliehen und bezog sich auf bestimmte Häuser in Neuhaus. Das Braurecht bleibt stets fest mit dem Haus verbunden. Nur wer in einem solchen Haus mit Braurecht lebt, darf bis heute größere Mengen an Bier brauen und diese auch ausschenken. Kleine Biermengen für den Hausgebrauch darf und durfte man selbst brauen, ohne jedoch das Recht, diese zu verkaufen. Der Kommunbraugenossenschaft Neuhaus gehören 25 Brauberechtigte an, 17 davon üben ihr Braurecht aus und fünf davon haben eine eigene Zoiglstube wie auch Reinhard Fütterer.



BIERLEXIKON

BIER entsteht durch Gären aus den Grundzutaten Wasser, Malz und Hopfen.

MALZ ist gekeimtes und anschließend geröstetes Getreide. Das Mälzen hat Einfluss auf Charakter, Geschmack, Farbe, Schaum und Haltbarkeit des Bieres. Durch das Keimen wird die Stärke im Korn aufgespalten, sodass sie beim Maischen in löslichen Malz Zucker umgewandelt werden kann

MAISCHEN ist das Arbeitsverfahren beim Bierbrauen, bei dem die Stärke aus dem Malz in Zucker umgewandelt wird. Dazu wird das Malzschrot mit Wasser zu einer breiigen Konsistenz gemischt (einmaischen) und stufenweise erhitzt. Bei bestimmten Temperaturen aktivieren sich die im Malz enthaltenen Enzyme und bauen Stärke zu Malz Zucker ab, damit sie später für die Hefe verwertbar ist (Verzuckerung).

BIERHEFE löst den Gärvorgang aus, bei dem der Zucker in Alkohol und Kohlen säure umgewandelt wird. Man unterscheidet zwei Hefetypen: obergärige und untergärige Hefe. Je nach gewünschtem Bier wird die entsprechende Hefe verwendet.

OBERGÄRIG ist die Bezeichnung für Bierhefen, die während des Gärvorgangs an die Oberfläche steigen. Für diese Obergärung, die 4 bis 6 Tage dauert, sind Temperaturen von 15–20 Grad erforderlich. Das ist die ältere Methode, da früher wenig Kühlmöglichkeiten vorhanden waren. Zudem ist sie die schnellere Methode, weil sie bei Zimmertemperatur stattfindet. Der Biergeschmack ist mild-fruchtig. Obergärige Biere: Weißbier/Weizen, Altbier, Berliner Weiße, Kölsch.

UNTERGÄRIG sind Bierhefen, die nach dem Gärprozess auf den Boden des Gärtanks sinken. Dazu sind Temperaturen von 4–8 Grad für 8 bis 10 Tage notwendig, was früher nur in kalten Monaten möglich war. Der Siegeszug des untergärigen Bieres begann mit Erfindung der Kältetechnik durch Carl von Linde. Seitdem wird untergäriges Bier ganzjährig hergestellt. Der Biergeschmack ist vollmundig-herb. Untergärige Biere: Pils, Bockbier, Helles, Lager, Schwarzbier und Zoigl.



Der Schornstein verrät es: Im oberpfälzischen Neuhaus ist Brautag.



Kommunbrauer Reinhard Fütterer zapft frischen Zoigl im Schafferhof, seiner Zoiglstube.



Mehrere Säcke Malz kommen in den Maischebottich.



Auf das richtige Mischverhältnis kommt es an. Stimmt die Flüssigkeitsmenge?



Braumeister Ernst Schönberger legt Holz nach.



Geschafft! Die passende Temperatur ist erreicht.

Mit Holz befeuert

Langsam wabert ein würziger Geruch durch das Sudhaus, und weißer Dampf umhüllt die Braukessel. Bald soll die Sudpfanne 90 Grad Celsius erreicht haben. Das bedeutet jede Menge Knochenarbeit für die Brauer, denn der Kessel bezieht die Hitze von einer Holzfeuerung. Und die muss zuverlässig mit Holzscheiten bestückt werden.

Immer wieder rennt der Reinhard treppauf, treppab. Öffnet eilig die gusseiserne Ofenklappe. Wirft ein paar „Holzscheite“ von etwa einem Meter hinein. Dann – Ofenklappe wieder zu – und die

Treppen rauf zum Sudkessel. Dort ein Blick auf das Thermometer. 80 Grad Celsius! Reicht noch nicht! Es muss nachgefeuert werden. Wieder nimmt der Reinhard die Beine in die Hand und rennt zum Holzofen. Dieses Schauspiel wiederholt sich im Laufe des frühen

Dampf umhüllt die Braukessel

Vormittags zigmal. Und weil die Temperatur nicht nur im Maischebottich und in der Sudpfanne ansteigt, sondern der heiße Dampf auch das Sudhaus mehr und mehr in eine Sauna verwandelt, kommt der Brauer aus Leidenschaft sichtlich ins Schwitzen. Auch wenn der Ernst ihm ab und zu einen Weg abnimmt. Ernst Schönberger ist hauptamtlicher Braumeister unter den fünf Kommunbrauern. Er gibt acht, dass die Zoigl-Sude der Neuhauser Kommunbrauer auch gut geraten. Um den weiteren Brauvorgang kümmert er sich nun. So kann der Reinhard in der Zwischenzeit zu seiner Zoiglstube, dem Schafferhof, rübergehen, um letzte Vorbereitungen für eine Abendveranstaltung zu treffen.

Aus alten Wirtshäusern

Den Schafferhof haben Reinhard und Gabi Fütterer 1999 gekauft und in Eigenleistung saniert und umgebaut. Seit dem Jahr 2000 können die Fütterer auch das Braurecht nutzen, das beim alten Wirtschaftshof am Fuße der Burg Neuhaus liegt. Lange Jahre hatte sich keiner um das Anwesen gekümmert, bis Reinhard Fütterer die Idee hatte, den alten Hof gewerblich zu nutzen. Zunächst nur als Zoigl-Stube, dann kamen kulturelle Veranstaltungen dazu.

Die Inneneinrichtung des Schafferhofs hat Reinhard Fütterer aus alten Oberpfälzer Wirtshäusern zusammengesammelt, wobei ihm sein Hauptberuf behilflich war. Überall hat der Kaminkehrer bei seinen Besuchen nachgefragt, ob er mal im Keller oder auf dem Dachboden nachschauen dürfe. Vieles davon schmückt nun die großzügigen Räume des Schafferhofs. Antike Wirtshausgarnituren, Lampen und Eckbänke sind nach und nach zusammengekommen.

Erste „Rast“ für Sud und Brauer

Zurück im Brauhaus. Zeit für die erste „Rast“. Ernst dreht an ein paar Hähnen, drückt ein paar Knöpfe und der Sud wird vom Maischebottich in die kupferne Sudpfanne gepumpt. Beim Rasten muss der Sud etwa für eine Stunde konstant auf einer Temperatur gehalten werden. Und zwar bei 96 Grad Celsius. Jetzt kann das Gerstenmalz

verzuckern. Erst wenn diese Temperatur zuverlässig erreicht ist, kann auch der Ernst ein wenig rasten. Brotzeit machen! Dazu geht er in ein winziges, gemütliches Stüberl im Kommunbrauhaus. In der Ecke bollert ein gusseiserner Ofen. Auf dem Tisch steht ein dampfender

Brot und Brezen zum Zoigl

Topf mit Weißwürsten. Außerdem gibt es geräucherten Schinken, roten und weißen Presssack. Das ist die Wurstspezialität aus der Oberpfalz schlechthin! Dazu Brot und Brezen. Und natürlich den



Brotzeit im Brauhaus: Zum Zoigl gönnen sich Brauer, Freunde und Bekannte eine deftige Mahlzeit.



In Handarbeit hergestellt: Echten Zoigl erkennt man am Logo.

Zoigl. Prost – die Kommunbrauer stoßen mit „ihrem“ Zoigl an. Frisch eingeschickt aus einer alten Emaillekanne. Um den Tisch herum sitzen Kommunbrauer, Freunde, Nachbarn und Bekannte. Wenn Brautag ist, trifft man sich eben zur Brotzeit.

Echter Zoigl

Aber was macht nun einen richtig guten Zoigl aus? „Der Zoigl ist des Bier, des mir brauen ...!“, sagt der Thomas und lacht. „A Patentrezept gibt es nicht! Du musst halt des G’spür ham ... so a Fingerspitzengefühl ... Des Mengenverhältnis und die Temperatur in den Kesseln muss immer stimmen.“ „Und eigentlich“, ergänzt der Reinhard, „schmeckt der Zoigl eh immer anders!“ „Aber immer guad!“, kontert der Ernst und darauf stoßen alle an. Verschmitzt schauen die Oberpfälzer Kommunbrauer dabei drein und man wird das Gefühl nicht los, dass sie ihre persönlichen Braugeheimnisse nicht preisgeben wollen.

Jeder der fünf Zoiglwirte braut immer dann, wenn seine Lagertanks zu Hause bald leer sein werden. Das kann nach zwei Wochen passieren, ist aber in der Regel etwa alle sechs Wochen der Fall. Haltbar wäre der Zoigl in den Edelstahl tanks der Kommunbrauer etwa zehn bis zwölf Wochen. In Flaschen abgefüllt (so mancher Gast möchte den Zoigl gerne mit nach Hause nehmen) ist er ungefähr vier Wochen haltbar. Alle sind stolz darauf, „Echten Zoigl vom Kommunbrauer“ zu produzieren. Vom „Echten Zoigl“ spricht man, wenn das Bier im ortsansässigen Kommunbrauhaus gebraut, am Haus

DER ZOIGL IM DREI-MAISCH-VERFAHREN

Im langwierigen Drei-Maisch-Verfahren, das in der modernen Bierherstellung so gut wie keine Anwendung mehr findet, wird der Zoigl hergestellt. Um diesen aufwendigen Maischprozess zu steuern, durchläuft die Maische drei verschiedene Temperaturstufen und wird somit dreimal zum Rasten gebracht. Während jeder einzelnen Rast wird die Maische nach dem Erhitzen für einige Zeit konstant auf einer Temperatur belassen. So bilden sich verschiedene Zuckerarten aus, die die später zugesetzte Hefe im Gärvorgang verarbeiten kann. Durch das Drei-Maisch-Verfahren gewinnt der Zoigl seinen vollmundig-kraftigen Geschmack.



Honiggelb ist das noch alkoholfreie Malzbier.



Der Hopfen verleiht dem Bier seinen leicht bitteren Geschmack.



Kochend heiß wird die Würze in das Kühlschiff gepumpt.



Erst im Gärkeller setzt Reinhard Fütterer die Hefe zu.

vergärt und dann unfiltriert und unbehandelt direkt vom Lagertank ausgeschenkt wird. Zum Bedauern der Runde kam in den vergangenen Jahren vermehrt der sogenannte Brauerei-Zoigl auf den Markt, der nichts mit der Ursprünglichkeit ihres Bieres zu tun hat.

In der Zoiglstube

Jeder der fünf Brauer und Zoiglwirte, die in Neuhaus brauen, hat eine Zoiglstuben, in der jeder seinen Zoigl ausschenkt. Den Bahler, den Käck'n, den Schafferhof, den Schoilmichl und den Teicher gibt es dort. Zoiglausschank ist nur an bestimmten Tagen. Und wenn so ein Ausschank-Tag ist, dann hängen die Wirte den sechszackigen Zoiglstern oder auch „Zeiglstern“ vor ihre Stube. Sein Äußeres erinnert an den jüdischen Davidsstern mit den beiden ineinander-gesteckten Dreiecken. Über die Bedeutung sind sich die Brauer nicht ganz einig. Vermutlich symbolisiert jedes Dreieck die am Brauen beteiligten Elemente Feuer, Wasser und Luft sowie die Zutaten Wasser, Malz und Hopfen.

Die Funktion des „Zeiglsterns“, der nach dem oberpfälzischen Dialekt zum Zoiglstern wurde, ist dagegen eindeutig. Als „Zeiger“ zeigt er an, wo es gerade Bier gibt. Das war vor allem früher wichtig, als das Kommunbrauen noch in der Entstehung war. Da wurden die Wohnzimmer und Küchen der Kommunbrauer ausgeräumt, möglichst viele Tische hineingestellt und der Zoigl an die Gäste ausgeschenkt. Da dieses Arrangement nicht immer als Wirtsstube zu erkennen war, wurde der Zoiglstern an einer langen Stange gut sichtbar außen an der Haustür angebracht.

Honiggelbe Würze

Inzwischen ist es Mittag geworden. Der Zoigl hat die dritte Rast hinter sich gebracht. Der Ernst hat ein Schälchen voll Hopfen zugegeben, der dem Bier seinen typisch leicht

bitteren Geschmack verleiht. Und wie ein guter schottischer Whisky nach dem Brennen ist die sogenannte Würze nun bereit auszukühlen. Würze nennt man das Bier, bevor es vergoren und alkoholisch wird. Vorher aber überprüft der Ernst noch einmal die Beschaffenheit. In einer Art Reagenzglas hält er die Würze vor seine Augen: Honiggelb und naturtrüb ist sie im Moment. „Schmeckt wie Kindermalzbier und ist in diesem Zustand genauso alkoholfrei“, sagt der Ernst lachend. Und ein weiteres Geheimnis verrät er: Diese noch sehr süße Flüssigkeit hilft hervorragend gegen sich anbahnende Erkältungen!

Im Kühlschiff

Dann kommt wieder Bewegung in die Brauerei. Reinhard ist dazugekommen. Er stoppt den Brauvorgang. Die Rührwerke in den Kesseln verstummen. Der kochend heiße Sud muss raus! Über eine Leitung wird er ein Stockwerk höher gepumpt und schießt dort zischend in ein großes offenes Kühlschiff. Wie in einem riesigen Hexenkessel rotiert dort der frisch gebraute Zoigl umher, bis er nach einigen Minuten zur Ruhe kommt und nur noch still vor sich hin dampft.

Während oben unter dem Dachgebälk die Würze ruht und auskühlt, geht es unten noch einmal heiß her. Die Braukessel müssen gesäubert werden, sind aber um die 50 bis 60 Grad heiß. Reinhard steht mit Gummistiefeln mitten in der Sudpfanne und spritzt sie mit einem Schlauch aus. Die Würze im Kühlschiff dagegen bleibt offen über Nacht auf dem Dachboden. Jetzt im Winter kühlt sie schnell herunter. Und noch einen Vorteil hat das Zoigl-Brauen im Winter: Es fliegen kein Blütenstaub und keine wilde Hefe umher. Bedingt durch die Holzfeuerung, Handarbeit, eigenes Rezept, Temperatur, Jahreszeit und unterschiedliche Lagerzeit wird jeder Sud auf seine Weise einzigartig!



Mit dem Trecker wird die Würze vom Brauhaus zum Schafferhof transportiert.



Lohnend ist eine Wanderung im nahe gelegenen Waldnaabtal.

Mit dem Trecker zum Gärkeller

Am nächsten Morgen ist der Reinhard wieder in aller Herrgottsfrüh auf den Beinen. Ein dicker Schlauch führt vom Kühlschiff zu einem kleinen Anhänger, auf dem ein Tank befestigt ist. Mit dem Traktor wird die Würze zum Schafferhof in den Gärkeller transportiert. Dort angekommen zieht er die Hefe auf, wie

der Fachmann sagt. Er gibt sie also der ausgekühlten Würze zu. Nun kann die Hefe im Bier arbeiten, Zucker wird in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Ungefähr 10 Tage reift der Zoigl im Gärkeller. Dann wird er in Tanks umgefüllt und ist vier bis sechs Wochen später bereit für den Ausschank. ■

Text: Nicole Hillgruber
Fotos: Gerhard Nixdorf



Frisch gezapft schmeckt der Zoigl am besten.

ADRESSEN

Ortschaften, in denen auf traditionelle Weise „Echter Zoigl vom Kommunbrauer“ gebraut wird (und die das Siegel führen dürfen), sind: Eslarn, Falkenberg, Mitterteich, Neuhaus und Windischeschenbach (Oberpfalz).

• SCHAFFERHOF

Familie Fütterer
Burgstraße 6
92670 Windischeschenbach-Neuhaus
Tel.: 09681/91 71 60

• ZOIGLSTUBE

„BEIM KÄCK'N“
Familie Schönberger
Marktplatz 18
92670 Windischeschenbach-Neuhaus
Tel.: 09681/27 69

• BAHLER

Thomas Witt
Marktplatz 12
92670 Windischeschenbach-Neuhaus
Tel.: 09681/39 16

• ZOIGL-BRÄUKELLER SCHOILMICHL

Manfred Punzmann
Marktplatz 20
92670 Windischeschenbach-Neuhaus
Tel.: 09681/13 97

• Teicher Zoigl

Fam. Jürgen Punzmann
Marktplatz 4
92670 Windischeschenbach-Neuhaus
Tel.: 09681/21 28

Weitere Informationen zu den Zoiglstuben: www.zoiglbier.de

Den aktuellen Zoiglkalender sowie weitere Informationen gibt es unter: www.zoiginfo.de

Der Zoiglführer kann auch angefordert werden beim Tourismuszentrum Oberpfälzer Wald, Stadtplatz 34, 92660 Neustadt a.d. Waldnaab, Tel.: 09602/79 1050, www.oberpfaelzerwald.de