

WeltGenussErbeBayern



# MEINS!



## Gewinnen Sie Genüsse auf dem Gipfel!

Reisen Sie zu zweit nach Lenggries und genießen Sie beim Kerzenlichtabend im Panoramarestaurant Brauneck ein Vier-Gang-Menü mit Aperitif. Die Fahrt mit der Bergbahn und eine Übernachtung für zwei Personen sind natürlich inbegriffen.

Einfach die Quizfrage auf [weltgenusserbe.eu](http://weltgenusserbe.eu) beantworten – und dann die Daumen drücken: [www.weltgenusserbe.eu](http://www.weltgenusserbe.eu)



Wir wünschen Ihnen viel Glück – und viel Genuss!

EINE GEMEINSAME INFORMATION VON:



mpressum: SCHÄTZE. Regionale Spezialitäten, ihre Geschichten und Gesichter. Ausgabe 3. Herausgeber und verantwortlich für die Umsetzung: LVBM Werbe GmbH, Kaiser-Ludwig-Platz 2, 80336 München. Die von der Europäischen Union geförderte Informationskampagne WeltGenussErbe Bayern veranschaulicht, wofür die EU-Herkunftszeichen „g.g.A.“ und „g.U.“ genau stehen, wie sie Erzeuger und Hersteller schützen und warum sie Verbrauchern nützen. Die Info-Offensive läuft bis 2017. Getragen wird sie vom Bayerischen Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, von der Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft e.V., dem Milchwirtschaftlichen Verein Allgäu-Schwaben e.V., dem Bayerischen Brauerbund e.V., dem Schutzverband Nürnberger Rostbratwürste e.V., der Erzeugergemeinschaft Abensberger Qualitätsspargel e.V., dem Spargelerzeugerverband Südbayern e.V. und der Landwirtschaftlichen Qualitätssicherung Bayern GmbH. Weitere Informationen rund um den EU-Herkunftsschutz, über die Spezialitäten des WeltGenussErbe Bayern sowie viele Rezepte unter: [www.weltgenusserbe.eu](http://www.weltgenusserbe.eu) Konzept und Gestaltung: trio-group münchen, Linprunstraße 16, 10335 München, [www.trio-group.de](http://www.trio-group.de) Bildnachweis: Photocase; WeltGenussErbe Bayern; shutterstock; Bayerischer Milchförderungsfonds; iStock; [www.panoramarestaurant-brauneck.de](http://www.panoramarestaurant-brauneck.de)

DAS MAGAZIN. [WWW.WELTGENUSSERBE.EU](http://WWW.WELTGENUSSERBE.EU)

# SCHÄTZE \* 3

REGIONALE SPEZIALITÄTEN,  
IHRE GESCHICHTEN UND GESICHTER



WeltGenussErbeBayern

TOLLE  
REZEPTE &  
GEWINN-  
SPIEL

ALLES, WAS UNS LIEB IST GENÜSSE MIT STAMMBAUM  
UM DEN SCHORNSTEIN IM ROHEN LIEGT DIE KRAFT

# UM DEN SCHORNSTEIN, UM DIE WELT.

ÜBERWIEGEND IN MITTELSTÄNDISCHEN  
BRAUEREIEN REIFT **BAYERISCHES BIER**

**g.g.A.** HERAN. VERTRIEBEN WERDEN  
DIE SPEZIALITÄTEN OFT NUR „UM DEN  
SCHORNSTEIN“, ALSO IN DER REGION.

KLEIN UND FEIN IST DIE DEVISE. DOCH  
DIE CHARAKTERVOLLEN BIERE AUS  
BAYERN BEEINDRUCKEN ZUNEHMEND  
BIERFANS WELTWEIT.



Blick von der Brauerei Faust über Miltenberg

BESUCHEN WIR ZWEI BAYERISCHE  
STÄDTCHEN, EINES IM NORDWESTZIPFEL  
UNTERFRANKENS, DAS ANDERE IM  
HERZEN DER HALLERTAU.

Rund ums Fachwerk-Gesamtschmuckstück **Miltenberg**  
klammert sich, entlang der Mainschleifen, Weinberg an  
Weinberg an die Hänge. Dazwischen tuten Ausflugsdampfer.  
In der Gegend um **Pfaffenhofen an der Ilm** sieht man kaum  
von einem Dorf zum nächsten vor lauter Hopfengärten.  
Jedenfalls bis Ende August. Dann werden die Hopfenreben  
in den Gärten geerntet. Der Mensch hat wieder „vollen Durch-  
blick“. Und das Bier guten Hopfen!

#### Was ist Heimat?

Zwei Orte also, wie sie unterschiedlicher kaum sein könnten.  
Was sie verbindet, ist die Bierkultur. Seit rund 350 Jahren  
stehen hier die Brauereien Faust (bis 1875: Löwenbrauerei)  
in Miltenberg, und Müllerbräu in Pfaffenhofen. Wie vor  
350 Jahren brauen sie ihre Spezialitätenvielfalt allein aus  
Wasser, Malz, Hopfen und Hefe, mit viel handwerklichem  
Geschick und ganz viel Herzblut. „Heimat“, sagt Johannes  
Faust – er führt die Brauerei gemeinsam mit seinem Cousin  
Cornelius Faust –, „Heimat ist die Heckenwirtschaft, wo ich  
meinen Wein trinke, Heimat ist das Wirtshaus, mein Kondi-  
tor. Heimat ist, wo das Bier gebraut wird, das ich mitnehme,  
wenn ich zum Studieren gehe. Es ist das Materielle“, sagt  
Faust und meint nicht das Geld. Sondern das, was man anfasst  
und riecht und schmeckt – und wo man sich zu Hause fühlt.



Oben: Eisbock im Holzfass.  
Unten: Johannes Faust im Brauhaus.

#### BAYERISCHES BIER g.g.A.

Bayerisches Bier mit dem g.g.A.-Zeichen muss in Bayern getreu  
traditioneller Verfahren und überwiegend aus heimischen Zutaten  
hergestellt werden. Jede Sorte muss exakte Vorgaben erfüllen, vom  
Stammwürzegehalt bis zur Farbe. Neben den weithin bekannten  
Sorten wie Helles (Lager), Dunkles, Märzen/Festbier, Bock und  
Doppelbock sind auch regionale Spezialitäten wie Rauchbier, Keller-  
bier und Zwickelbier EU-weit geschützt.





**SCHON PROBIERT?** Viele bayerische Brauereien vertreiben ihre Spezialitäten nur über Läden und Wirtshäuser (und natürlich auf Volksfesten) in der Region. Genießer aus ganz Deutschland können sie jedoch oft online beziehen: über die Websites der Brauereien und/oder spezialisierte Getränkevertriebe.

### Auch die Jungen suchen heute Biere mit Herkunft und Geschichte(n)

Heimat und Tradition, das ist nicht dasselbe, aber eng verwandt. Gilt Tradition nicht als altbacken? Johannes Faust schüttelt den Kopf. „Tradition zu bewahren, wird heute belohnt. Wir hatten lange Gegenwind in unserem Markt. Wir mussten den Main bergauf rudern sozusagen. Heute haben wir Rückenwind.“ Die Alten schätzten sie schon immer, das feinherbe, typisch fränkische Pils, das naturtrübe Kräusen, das Schwarzviertler Dunkel mit fünf verschiedenen Malzen, den holzfassgereiften Eisbock aus dem Herzen ihrer Region. Jetzt suchen sie auch die Jungen: die Biere mit Herkunft und Geschichte(n). Deshalb hält Faust die EU-Herkunftszeichen „für sehr, sehr wertvoll. Sie zeigen, woher wir kommen. Das g.g.A.-Zeichen hebt unsere Produkte von anderen ab.“ Und er fährt fort: „Tradition ohne Weiterentwicklung ist nichts wert. Nur modern auch nicht. Wir brauchen zur modernen, jungen Ansprache auch das Vertrauen, dass das Produkt etwas taugt.“



„Die EU-Herkunftszeichen sind für uns sehr, sehr wertvoll. Sie zeigen, woher wir kommen. Das g.g.A.-Zeichen hebt unser Produkt von anderen ab.“

JOHANNES FAUST



## KUNDEN IN CHINA, GOLD IN DEN USA.

Manuel Müller, gerade mal 29 Jahre jung, hat in diesem Sommer seinen ersten Container voller Bier nach China geschickt. Auch das Vertriebsgebiet von Müllerbräu erstreckt sich eigentlich „um den Schornstein“ der Brauerei in Pfaffenhofen an der Ilm, zwischen Augsburg, München, Regensburg und Ingolstadt. „Es ist wichtig, dass man die Region fest in der Hand hat“, nickt Müller. Mit großem Budget neue Märkte in Deutschland erschließen? Nicht sein Ding. Er setzt auf Nachhaltigkeit, kurze Wege. Gerade hat er eine neue Waschanlage für seine Bierflaschen in Betrieb genommen, die 60 Prozent Energie einspart. „Doch durch die internationalen Auszeichnungen sind wir jetzt auch überregional bekannter. Die weltweite Nachfrage nach den Bieren aus kleinen, regionalen Brauereien steigt.“

2015 haben Manuel Müller und sein Braumeister Alexander Büch dreimal Gold beim European Beer Star geholt, 2014 und 2016 gewann Müllerbräu Gold beim World Beer Cup in den USA. Nein, nicht mit einem ihrer hippen Craft-Biere, sondern mit ganz klassischen Spezialitäten, Hellem und Festbier. Wobei: Die Siegerbiere haben alle Qualitäten, die man von Craft-Bieren erwartet. Feinste Rohstoffe, bestes Handwerk, tolles Geschmackserlebnis. Sie sind halt bloß nicht neu erfunden, sondern seit 350 genussvollen Jahren gepflegt. Deshalb dürfen sie auch das g.g.A.-Zeichen tragen.



### SCHON GEWUSST?

Nicht nur Bayerisches Bier ist durch das EU-Herkunftszeichen „g.g.A.“ geschützt, sondern auch Hopfen aus der Hallertau. Im größten zusammenhängenden Hopfenanbaugebiet der Welt wird rund ein Drittel der Welternte erzeugt.

### Saphir aus dem eigenen Garten

In Müllers Bieren steckt 100 Prozent Heimat. „Das Brauwasser schöpfen wir aus unseren eigenen Brunnen, den Hopfen bauen wir größtenteils selbst an, das Braugetreide beziehen wir von bayerischen Lieferanten“, zählt Müller auf und dankt gleich mal seiner Heimatstadt Pfaffenhofen für die gute Qualität des Grundwassers. Seit Kurzem wächst eine weitere Sorte in Müllers Hopfengarten: Saphir. Dieser äußerst feine Aromahopfen bereichert sein Pils um blumige, fruchtige und zitronige Noten.



Manuel Müller im brauereieigenen Hopfengarten.

Der Hopfen wird bei Müllerbräu in Form von Pellets zugegeben. Das ist gemahlener und zu knapp bonbongroßen Stückchen gepresster Hopfen. Die wichtigsten Geschmackszutaten von Hopfen sind seine Aromaöle – und die Alphasäure. Sie gibt dem Bier je nach Sorte zum Beispiel einen feinherben oder ausgeprägt bitteren Geschmack. „Sie ist so wichtig, dass sich der Kilopreis nach dem Alphawert berechnet“, erklärt Manuel Müller. Der Alphagehalt im Hopfen verändert sich von Ernte zu Ernte. Mit den Pellets können Brauer die Bittere ihrer Biere sehr exakt einstellen. Doch Müller würde gerne mit Naturhopfen experimentieren, also der kompletten Dolde. „Sie muss ganz frisch verarbeitet werden. Deshalb braucht man kurze Wege vom Hopfengarten bis zur Brauerei“, sagt Müller. Auch das ist für den jungen Brauereichef Manuel Müller Heimat: „Dass man sich aus der Region bedient.“