



Tag des Bieres: Feiertag für den Gerstensaft

Nicht nur am Tag des Bieres gilt: „Regional ist genial!“ Der Odenwald bietet eine Fülle an Bierspezialitäten

Im gesamten Odenwald hat Bier ein Zuhause. Allein im Odenwaldkreis gibt es sieben regionale Brauereien. Vier in Michelstadt, einen in Mossautal, einen in Beerfelden und einen im Brensbacher Ortsteil Wersau. Nicht mitgezählt sind die zahlreichen Hobbybrauer, die sich im Keller an einem eigenen Bier versuchen.

Jede dieser Brauereien braut echte Originale, verwendet anderes Wasser, anderen Hopfen, anderes Getreide, andere Hefen. Deshalb schmecken die Biere völlig unterschiedlich. Und dann die verschiedenen Sorten: Pils und Weizenbiere in all ihren Ausprägungen sind am

bekanntesten. Es gibt noch Export, Helles, Dunkles, Märzen, Kellerbier, Schwarzbier, diverse Bockbiere, Leichtbiere, Odenwälder Landbier, Odenwälder Kölsch, Roggen-, Dinkel- und Mehrkorn-Biere und sogar Fasten- und Vollmondbiere sowie Biere, die aus Kurheilwasser gebraut wurden. Nicht zu vergessen die Craft-Beere, bei deren Genuss eine völlig eigene Bier- oder Beer-Kultur gepflegt wird.

Liebe Leserin, lieber Leser – Hand aufs Herz: Haben Sie diese regionalen Köstlichkeiten schon probiert? Oder haben Sie sich von der Langeweile charakterarmer „Fern-

sehbier“ einlullen lassen? Haben Sie Ihr Lieblingsbier bei Ihrer Lieblingsbrauerei schon entdeckt? Oder lieben Sie die geschmackliche Vielfalt der verschiedenen Brauhäuser? Auch gut! Aber denken Sie daran: Bier braucht eine Heimat. Und der Odenwald gibt dem Bier genau das.

Am Donnerstag, dem 23. April, ist der Tag des Bieres 2015 – ein geeigneter Tag, um sich aufzumachen, Bier ganz neu zu entdecken und zu genießen. Einige Odenwälder Brauereien stellen Ihnen hier ihr „Bier der Saison“ vor. Probieren Sie mal. Prost, wohl bekomm's!

Text und Bilder: Erik Erstfeld

Privat-Brauerei Schmucker, Mossautal

Nikolaus Schönberger, genannt Hirschwirt, eröffnete 1780 in Mossautal eine Brauereigaststätte. Seitdem wurde hier über viele Generationen Bier gebraut. In dieser Tradition steht die Privat-Brauerei Schmucker mit seinen rund 20 Bier-Spezialitäten auch heute noch.

Bier der Saison: Odenwälder Hell

Naturbelassen, goldgelb und mildaromatisch: Die kräftig strahlende goldgelbe Farbe macht schon beim Einschenken Lust auf den ersten Schluck. Das dezente Hopfenaroma verleiht dem Bier eine angenehme frische Leichtigkeit und eine feine, dezente Bittere die von einer leichten Malznote abgerundet wird. Ganz bewusst ist diese Bierspezialität naturbelassen (unfiltriert), um durch die feine untergärrige Hefe das Geschmackserlebnis abzurunden. Für dieses besondere Hellbier verwendet Schmucker nur Braugerste und Hopfen aus ökologischem Anbau. Mit dem Schmucker Odenwälder Hell hat Braumeister eine Hellbierspezialität für den besonderen Genuss entwickelt.

Farbe: goldgelb, strahlend

Schaum: sahnig, feinporig, voluminös

Geruch: malzaromatisch

Geschmack: weich, dezentes Hopfenaroma und angenehme aromatische Bittere

Alkoholgehalt: 5,0 % Vol.

Zutaten: Wasser, Bio-Gerstenmalz, Bio-Hopfen, Hefe

Brauhaus Faust, Miltenberg

Ja, tatsächlich. Wir hessischen Odenwälder vergessen manchmal, dass es auch einen bayerischen, oder besser fränkischen, Odenwald gibt. Und nirgendwo in Deutschland sind pro Kopf der Bevölkerung so viele Brauereien wie in Franken zu Hause. Das Brauhaus Faust zu Miltenberg braut mit viel Liebe und Sachverstand 13 Bier-Spezialitäten höchster Qualität nach traditioneller Braukunst sowie fünf Bier-Raritäten. Seit über 360 Jahren ist das Familienunternehmen, geführt in der vierten Generation von der Familie Faust, in der Region zu Hause.

Bier der Saison: Faust Bayrisch Hell

Ein typisch bayerisches Charakterbier. Das leuchtend hellgelbe Bier besticht durch seinen feinblumigen Duft und eine ausgewogene, leichte Malzigkeit. Es ist dabei prickelnd frisch, leicht und angenehm mild.

Stammwürze 11,4%

Alkoholgehalt: 4,8% Vol.

Optimale Trinktemperatur: 6°C

Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe



„Das ist ein wahrhaft königliches Bier“, meint die Miltenbergerin Kathi Walter und hält dabei eine Flasche „Faust Bayrisch Hell“ in den Händen. Kathi muss es schließlich wissen, denn sie ist nach einer strengen Vorauswahl eine von sieben verbliebenen Anwärterinnen, ursprünglich waren es 66, auf den Titel der Bayerischen Bierkönigin 2016. Foto: Faust



Gerade auch die Besuchergruppen lassen sich bei den Brauereiführungen vom weich-dezenten Hopfenaroma und der angenehmen aromatischen Bittere des Odenwälder Hell begeistern.

ODENWÄLDER BIER-SPEZIALITÄTEN SEIT 1780

ODENWÄLDER HELL
Naturbelassen, goldgelb, mild-aromatisch: Die kräftig strahlende Farbe macht schon beim Einschenken Lust auf den ersten Schluck!

SCHMUCKER
ODENWÄLDER HELL
Naturbelassen, goldgelb, mild-aromatisch

SCHMUCKER
ODENWÄLDER BIER-SPEZIALITÄTEN SEIT 1780

f www.schmucker-bier.de
www.facebook.com/brauerei.schmucker

Großer Genuss jetzt auch in kleiner Flasche.

Das bayrisch helle Charakterbier: prickelnd frisch, angenehm mild – ab sofort in der 0,33 l Flasche.



Faust. Das bleibt unter uns.



Stüffig, vollmundig und hell. So schmeckt Bayern.

www.f Faust.de

Tag des Bieres: Feiertag für den Gerstensaft



Rathausbräu, Michelstadt

In der Brauerei am Michelstädter Rathaus werden seit mehr als 20 Jahren etwa 16 verschiedene Biere gebraut, aber so genau hat es niemand gezählt. Denn Thomas Schwarz experimentiert ständig und hat seine Freude daran, alle gängigen deutschen, aber auch viele internationale Biere aus dem kupfernen, immer blank polierten Braukessel zu zaubern. Für Schwarz gehört zu einem schmackhaften Bier selbstverständlich eine gepflegte Gastronomie. Beides kann man in seinem Lokal am Michelstädter Rathaus in Reinkultur erleben.

Bier der Saison: Drei-Korn-Bier

Im Laufe des Jahres brauen Thomas Schwarz und sein Braumeister Maximilian Bannenberg je nach Saison fünf verschiedene Bockbiere. Und so wäre – natürlich – das köstliche Maibock das eigentliche Bier der Saison. Das wäre aber zu einfach. Schwarz und Bannenberg stellen den Lesern des Odenwälder Lokalblick deshalb lieber ihre neueste Kreation vor. Drei-Korn-Brot kennen alle. Und da Bier flüssiges Brot ist, gibt es im Rathausbräu jetzt auch ein obergäriges, goldgelbes Bier, gebraut mit drei verschiedenen vermälzten Getreidearten: Gerste, Roggen und Dinkel. Insbesondere Dinkel und Roggen geben dem Malzkörper enorme Kraft. Die verwendeten feinen Aromahopfen Belma und Simcoe stecken voller Raffinesse und verleihen dem Bier eine fruchtige, an Grapefruit und Orange erinnernde Bittere, die durch die Trübe des Bieres noch lange anhält.

Stammwürze: 13,8 %

Alkoholgehalt: 5,5 % Vol.



Und wer nach dem Besuch des Lokals noch einen Schluck zu sich nehmen möchte? Dem gibt Sandra Schwarz ganz einfach eine Flasche fassfrisches Bier mit nach Hause.

Michelstädter Rathausbräu

20 Jahre
Hausbrauerei
Edelbierbrennerei



Braukunst und
Essvergnügen
unter einem Dach

Mauerstraße 1-3 · 64720 Michelstadt · Telefon 06061/5666
E-Mail: rathausbraeu@t-online.de · www.rathausbraeu.de

Michelstädter Bier GmbH, Michelstadt

Die Geschichte der Brauerei begann Anfang des 18. Jahrhunderts mit Johann Sebastian Häußler, dem Sohn eines Schweizer Einwanderers. Seine Nachfahren leiteten bis Mitte 2013 die Brauerei Dörr, die letzte von einstmalig 12 Brauereien in Michelstadt. Eduard Rosin hat dann den Familienbetrieb übernommen und führt ihn seitdem als Privatbrauerei weiter. Das Traditionsunternehmen hat unter der neuen Regie sein Image als regionale Marke weiter gefestigt und ausgebaut. Die sechs Biersorten der Michelstädter finden immer mehr Liebhaber.

Bier der Saison: Michelstädter Hefeweizen

Das Michelstädter Hefe Weizen wurde beim Brauereifest im April 2014 auf dem Bienenmarktgelände der Öffentlichkeit vorgestellt und fand sofort besten Anklang. Dieses obergärige Bier wird mit Weizenmalz eingebraut. Durch die Verwendung von Spezialmalz wird eine intensive Färbung kreiert. Die ausschließliche Verwendung von Aroma-Hopfen rundet das Geschmackserlebnis ab.

Stammwürze: 12,50 %

Alkoholgehalt: 5,2 %

Malz: Pilsener Malz, Weizenmalz



Mit steigenden Temperaturen wächst der Durst nach Weizenbier. Das geht so den Brauereikunden, aber auch Braumeister Kai Weier und Vertriebsleiter Karlheinz Uhrig genießen dieses mit besonderer Sorgfalt gebraute Bier.

Das deutsche Reinheitsgebot



Es ist die älteste Lebensmittelverordnung der Welt - doch heute aktuell wie nie: das Deutsche Reinheitsgebot, nach dem die deutschen Brauer auch heute noch ihr Bier brauen. Der Erlass von Herzog Wilhelm IV. aus dem Jahr 1516 ist längst ein Inbegriff für die Qualität deutscher Biere.

Text/Bild: Deutscher Brauer-Bund e.V.

Schon probiert?



Das erfrischend fruchtige Geschmackserlebnis.