

TRADITION TRIFFT INNOVATION – EIN BESUCH BEI DER BRAUEREI MAHRS

Bamberg und sein Landkreis sind ein wahres Mekka für den Bierliebhaber. Mit weit mehr als 50 aktiven Brauereien ist die Region ein Herzstück des Bieres. Glauben wir Benjamin Franklin, dem Gründungsvater der vereinigten Staaten der einmal sagte: „Bier ist der Beweis, dass Gott uns liebt und will, dass wir glücklich sind.“ Dann hat Gott die Bamberger und seine Landkreisbewohner ganz besonderes lieb. Bei einer halben Maß Bier, oder wie wir sagen einem „Seidla“ können Sie das Besondere schmecken und den Flair der kleinen Brauereien spüren. Bier aus Bamberg und dem Landkreis steht für natürlichen Genuss, der sich durch seine Bekömmlichkeit und Geschmacksvielfalt auszeichnet. Viele hundert verschiedene individuelle und auch regionale Biersorten werden bei uns gebraut.

Wer kennt sie nicht die Mahrs Bräu in Bamberg mit ihrer Gassenschänke. Eine Brauerei, die Tradition gekonnt mit Innovation verbindet. „Immer mal was Neues probieren!“, ist das Motto von Braumeister Stephan Michel. Man muß sich von der Masse absetzen. So wird z.B. Weizenbier in Holzweinfässer eingelagert und diese Spezialität bei der Prowein zur Verkostung angeboten. Überhaupt, so Stephan Michel, sollte man ein Bier auch mal aus einem Weinglas probieren. Er zieht hier ein Rotweinglas vor, in welchem der Duft und Geschmack des Bieres besonders gut zur Geltung kommt, von der Farbe ganz zu schweigen. Die optimale Trinktemperatur liegt übrigens bei 6 – 8 Grad Celsius.

Stephan Michel hat ein Team junger Brauer um sich versammelt, die all diese Innovationen mittragen und auch leben. Ein Bier des Monats soll die Biergenießer an neue Geschmäcker, nicht nur in der Bockbierzeit heranführen. Besonders Wert legt die Mahrs Bräu auch auf die Frische des Produkts. Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist für die Brauerei kein Problem, wird ein Bier richtig gelagert, kühl und dunkel so ist dies auch noch darüber hinaus frisch genießbar – aber Hand auf's Herz, wer lässt schon einen Kasten frischen Bieres im Keller so lange stehen? Da gibt es doch genug Momente einen Schluck zu sich zu nehmen. Stephan Michel: „Bier aus Bamberg ist wie Frischmilch trinken, nicht wie H-Milch“, wie Bier von der nächsten Tankstelle, bei der manchmal das Bier bei 30 Grad im Sommer so vor sich hinschwitzt. Frischen Biergenuss wird auch die 0,25 Liter Pfandflasche mit dem bekannten aU - Etikett (Abkürzung für ein ungespundenes Bier) bringen. Auch hier zeigt sich die Verbundenheit zu den Wurzeln der Brauerei. Tradition lässt sich auch spüren sobald man das Wirtshaus betritt. In der Gassenschänke mit ihrer niedrigen Decke fühlt man sich gleich wohl. Immer mehr junges Publikum nimmt auch dieses Angebot an, so Stephan Michel. In einer Zeit der Globalisierung, wird in der Gassenschänke Verbundenheit mit der Heimat vermittelt. Hier sieht man wer kommt und geht - man kriegt einfach alles mit. Und ganz zu schweigen vom Sozialkontakt der „Stehgammeler“ untereinander. Auch der „Schnitt“, eine fränkische Besonderheit, wird bei den Mahr's noch gepflegt.

Wenn ein zweites oder drittes Bier zuviel ist gibt's dann eben einen Schnitt. Aber Vorsicht, der Schnitt in Bamberg ist oft fast ein ganzes Halbes.

Tradition heißt für Stephan Michel aber auch Verbundenheit mit den Produkten der Region.

Die mit dem Ökoaudit lizenzierte Brauerei kauft bevorzugt Gerste aus dem Vertragsanbau auf dem fränkischen Jura.

Allerdings wird der zunehmende Maisanbau für Biogasanlagen hier zum Problem. Während die Anbauflächen für Gerste abnehmen, steigt der Preis für das Malz und das jährlich. Stephan Michel ist jedoch kein Preiseinkäufer, er will die Produkte von unserer Region, will die Region stärken.

Lassen Sie sich doch mal ein Bier aus Bamberg und seinen Dorfbrauereien schmecken im gemütlichen Gasthaus oder auf einen der vielen Bierkeller oder Biergärten. Übrigens Bierkeller deswegen, weil früher (und teils auch noch heute) das Bier neben der Brauerei in Felsenkellern oder Stollen gelagert wurde.

Bamberg, ist eben doch die wahre Bierstadt der Deutschen. Prost!

A U – DAS MAHRS ALLER DINGE