

Nürnberger Biertradition

Die Geschichte von Nürnberg ist untrennbar mit der Geschichte des Bieres verbunden. Egal ob Helles, Dunkles oder echtes Rotbier – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Heimat des Rotbieres

Am 23. April 1516 wurde in Ingolstadt für das Herzogtum Bayern eine neue Landesordnung erlassen, die in einer der Textpassagen die Grundlage für das Reinheitsgebot enthält. Demnach dürfen Brauer nur Malz, Hopfen und Wasser verwenden. Vorläufer dieses Gesetzes waren Brauordnungen, die von Stadträten, Zünften oder Landesherrn erlassen wurden. In Nürnberg findet sich schon im Satzungsbuch des Rates (1302 – 1310), ausgehend von einer Hungersnot, der Erlass, dass zum Bierbrauen nur Gerste und kein anderes Getreide verwendet werden darf. So heißt es in dem Dokument: „Man schol auch kein ander chorn preuwen denn gersten allein, weder haber noch chorn noch dinkel noch waitze“.

Die Nürnberger bezeichnen ihre Stadt gern als „Heimat des Rotbieres“, wobei man sich diesbezüglich nicht einig ist, ob es wirklich die Nürnberger oder die Belgier waren, die das erste Rotbier brauten. Sicher ist jedoch, dass das Original Nürnberger Rotbier bereits seit dem frühen Mittelalter nach eigenen Braugesetzen gebraut wird: Bei dieser speziellen Sorte handelt es sich um ein untergäriges Bier, das bei kälteren Temperaturen hergestellt wird und sich die Hefe am Kesselboden sammelt. 1530 folgte das obergärige „weiße Bier“. Neben dem städtischen Weizenbrauhaus existierten 1597 in Nürnberg 35 Rot- und elf Weißbierbrauereien. Damit gab es im ausgehenden 16. Jahrhundert mehr als 40 Brauereien in der Stadt - für nicht einmal 30.000 Einwohner. Der Bierverbrauch lag damals bei sagenhaften 200 Litern pro Kopf. Der Grund hierfür war, dass das verunreinigte Grundwasser nicht getrunken werden konnte. Heute zeichnet sich Nürnberg nicht durch Masse, sondern durch die Klasse der noch bestehenden Betriebe aus. Zu den bekanntesten Brauereien zählen die Tucher Traditionsbrauerei, Schanzenbräu, die Hausbrauerei Altstadt Hof und die Brauerei Zeltner.

Als erste Biobrauerei Deutschlands wird in der **Hausbrauerei Altstadt Hof** seit der Gründung 1984 nach altem Braurecht in Kupferkesseln und hölzernen Gärbottichen am historischen Standort am Fuße der Nürnberger Kaiserburg gebraut. Reine Ausgangsmaterialien nach Bio-Standard bilden dabei die wichtigste Grundlage für den unbeschwerten Biergenuss. Hier lässt sich auch das Original Nürnberger Rotbier verkosten, und neben den mehrfach ausgezeichneten Bierdestillaten hat sich Braumeister Reinhard Engel in jüngster Zeit zusätzlich dem Brennen von Single Malt Whisky verschrieben.

<https://hausbrauerei-altstadthof.de/>

Seit fast 350 Jahren lebt die **Tucher Traditionsbrauerei** Nürnberger Brauhandwerk und fränkische Braukunst. Das im Jahr 1899 erbaute Sudhaus am Schillerplatz von Tucher wurde 2018 historisch saniert und dient als Produktionsstätte des Original Tucher Nürnberger Rotbieres. Tucher vereint unter anderem Marken wie Grüner, Zirndorfer, Humbser und Lederer unter seinem Dach. Das auf der Stadtgrenze Nürnberg-Fürth erbaute Zwei-Städte-Sudhaus gewährt bei Brauereiführungen einen Blick hinter die Kulissen und begrüßt Gäste mit dem größten Reinheitsgebot der Welt in goldenen Aluminiumlettern – der Originaltext an der Außenwand des Malzturms misst 227 Quadratmeter.

Die Geschichte des **Schanzenbräu** begann in einem Hinterhof im Stadtbezirk Bärenschanze im Jahr 2004. Der Brauer bewies schon damals sein Können, in dem er seine anfänglichen Sude mit selbstgebastelter Ausrüstung braute. Seit 2007 werden die feinen Kreationen mit professioneller Ausrüstung und seit 2016 in der eigenen Brauerei im benachbarten Nürnberg-Höfen hergestellt und unter anderem in der Schankwirtschaft in Gostenhof ausgeschenkt.

1836 braute die Familie **Zeltner** ihr erstes Bier und zählte bis zum Anfang des 20. Jahrhunderts zu den letzten großen Brauereien in Nürnberg, die noch in Familienbesitz waren. Im Jahr 2014 erhielt die Marke Zeltner durch die Wiedereinführung des Zeltner Vollbieres hell einen Aufschwung.

Biertradition auch im unterirdischen Nürnberg

Eng mit dieser Biertradition verknüpft sind die Historischen Felsengänge, die teilweise bis zu drei Stockwerke tief in den Nürnberger Burgsandstein getrieben wurden. Der weiche Sandstein unterhalb der Burg eignete sich ideal, um die tiefen Kellergewölbe zu formen. Die Felsenkeller wurden im Jahr 1380 erstmals urkundlich erwähnt. Heute wie damals dienen sie als eine kühle Lagerstätte für die feinen Spezialitäten aus Hopfen und Malz: Aufgrund einer Verordnung des Rates der Stadt musste jeder, der Bier brauen und verkaufen wollte, einen eigenen Bierkeller zur Gärung und Lagerung vorweisen.

Mit über 20.000 Quadratmetern Kellerfläche sind die Historischen Felsengänge das größte zusammenhängende Felsenkellerlabyrinth Süddeutschlands. Besichtigungen sind im Rahmen von Führungen täglich möglich.

Weitere Führung zum Thema Bier:

„Rotes Bier in tiefen Kellern“

„Rotes Bier und blaue Zipfel – Ein kulinarischer Spaziergang“

„Von Bierkiesern und Brauersternen“

Buchungen unter: <https://tourismus.nuernberg.de/stadtfuehrung/>

Groß gefeiert wird das Bier außerdem beim Fränkischen Bierfest, wo 40 einheimische Brauereien ihre Biersorten vorstellen.

Nürnberg und Franken – im Land der 1.000 Biere

Doch nicht nur Nürnberg hat eine sehr starke Bindung zum Bier, sondern auch Franken. In der Region gibt es die größte Brauereidichte der Welt. Allein in Oberfranken lassen sich rund 200 Brauereien zählen. Pils, dunkles Bier, Rauchbier und Zwickelbier sind nur vier von unzähligen Bieren, die Franken zu bieten hat. Der Brauerei-Guide von nordbayern.de hilft Ihnen dabei, die große Vielfalt der Nürnberger und Fränkischen Bierkultur zu entdecken:

<http://www.nordbayern.de/essen-trinken/brauerei-guide>

Am besten lässt sich ein frisches fränkisches Bier in einem der vielen Brauereigasthöfe, Biergärten, Bierkeller oder auf den Kirchweihen genießen. Hier erlebt man die fränkische Gastlichkeit hautnah.

Spezialisten in Sachen Qualität sind auch die Landbierparadiese: ein Getränkfachhandel und drei traditionell ausgerichtete Wirtshäuser. Die Biere kommen dabei ausschließlich aus Franken. Ebenso wie beim Fränkischen Bierfest, bei dem 40 einheimische Brauereien ihre Biersorten im Burggraben anbieten.

Craftbier

Seit der Craftbier-Bewegung aus den USA hat sich auch die Bier-Szene in Nürnberg verändert. Viele kleine Craftbier-Brauereien haben sich in Nürnberg angesiedelt und brauen kreative und innovative Biere. Diese können verschiedenen Lokalitäten, wie der Bierothek, verkostet und erworben werden.