

## 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, also vor 500 Jahren, wurde in Ingolstadt für das Herzogtum Bayern eine neue Landesordnung erlassen, die in einer Textpassage 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 Landesherren 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 Bier handelt es sich um ein untergäriges Bier, es wird also bei kälteren Temperaturen hergestellt und die Hefe sammelt sich unten im Kessel. 1530 folgte das obergärige „weiße Bier“. Neben dem städtischen Weizenbrauhaus existierten 1597 in der Stadt 35 Rot- und elf Weißbierbrauereien. Damit gab es im ausgehenden 14. Jahrhundert mehr als 40 Brauereien in Nürnberg - für nicht einmal 30.000 Einwohner.

Heute zeichnet sich Nürnberg nicht durch Masse, sondern durch die Klasse der noch bestehenden Betriebe aus. Zu den bekanntesten und beliebtesten Brauereien zählen: Tucher Traditionsbrauerei, Hausbrauerei Altstadt Hof und Schanzenbräu.

Seit fast 350 Jahren lebt die Tucher Traditionsbrauerei Nürnberger Brauhandwerk und fränkische Braukunst. Wer einen Blick hinter die Kulissen werfen will, ist zur Brauereiführung eingeladen und wird vom größten Reinheitsgebot der Welt in goldenen Aluminiumlettern begrüßt – der Originaltext an der Außenwand des Malzturms misst 227 Quadratmeter.

Als erste Biobrauerei Deutschlands wird im Altstadt Hof seit der Gründung 1984 nach altem Braurecht in Kupferkesseln und hölzernen Gärbottichen an historischem Standort am Fuße der Nürnberger Congress- und Tourismus-Zentrale Nürnberg

Frauentorgraben 3  
90443 Nürnberg

Wolfram Zilk  
Telefon: 0911 23 36-114  
[zilk@ctz-nuernberg.de](mailto:zilk@ctz-nuernberg.de)

Kaiserburg gebraut. Hier lässt sich auch das Rotbier verkosten, und neben den mehrfach ausgezeichneten Bierdestillaten hat sich Braumeister Reinhard Engel in jüngster Zeit zusätzlich dem Brennen von Single Malt Whisky verschrieben.

Seit 2007 werden beim „Schanzenbräu“ professionell Spezialbiere hergestellt, die auch in der eigenen Gastwirtschaft zum Ausschank kommen.

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.

### **Biertradition auch im unterirdischen Nürnberg**

Eng mit dieser Biertradition verknüpft und ein besonderes Highlight der Stadt sind die Historischen Felsengänge, die teilweise bis zu vier Stockwerke tief in den Nürnberger Burgsandstein getrieben wurden. 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 zum Lagern und Gären des Bieres haben.

Mit über 20.000 qm Felsenkellern sind die Felsengänge das größte zusammenhängende Felsenkellerlabyrinth Süddeutschlands.

### **Nürnberg und Franken – im Land der 1000 Biere**

Doch nicht nur der Nürnberger hat eine sehr starke Bindung an "sein" Bier, sondern auch die Franken. In der Region Franken gibt es die größte Brauereidichte der Welt. Allein in Oberfranken lassen sich mehr als 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>

Spezialisten in Sachen Qualität sind auch die Landbierparadiese: ein Getränkefachhandel mit fünf angeschlossenen Wirtshäusern. Die Biere kommen dabei ausschließlich aus Franken.

In Nürnberg werden verschiedene Führungen zum Thema Bier angeboten: „Rotes Bier in tiefen Kellern“, „Rotes Bier und blaue Zipfel“ und „Von Bierkiesern und Brauersternen“. Groß gefeiert wird das Bier außerdem beim Fränkischen Bierfest.