



Markus Klier von der Ettensberger Biermanufaktur.

Foto: Charly Höpfl

Gerstensaft ganz nüchtern betrachtet

Bierführer Schwaben/Allgäu Neues Buch über alle Brauereien in der Region

VON STEFAN BINZER

Allgäu Liebhaber des edlen Gerstensaftes im Allgäu haben vermutlich schon mal was von der Aktienbrauerei Kaufbeuren gehört, vom Hirschbräu in Sonthofen, vom Meckatzer, vom Memminger, vom Allgäuer Brauhaus Kempten, vom Bierdorf Rettenberg oder von der Postbrauerei aus Nesselwang. Aber Hand aufs Herz, liebe Bierfreunde: Kennen Sie alle die Dampfbierbrauerei Oberstdorf, den Kösselbräu in Eisenberg-Speiden, die Brauerei Schweighart in Kronburg oder die Ettensberger Biermanufaktur? Wer jetzt ja sagt, ist entweder Braumeister oder hat ein paar Halbe zu viel.

Über 600 Brauereien existieren noch in Bayern. Im Regierungsbezirk Schwaben sind es 75 und davon wiederum im Allgäu 30. Akribisch erfasst und beschrieben haben dieses bierernste Thema für unseren Landstrich zwei schon von ihrer Herkunft her neutrale Autoren: Harald Schieder (42) aus Nürnberg und Ralph Forster (42) aus Regensburg. In ihrem soeben erschienenen „Bierführer Schwaben/Allgäu“ listen sie laut Untertitel „Alle Brauereien – alle Biere“ auf. Und es dürften tatsächlich alle sein. Auch die unter Bierliebhabern sorgsam gepflegten Geheimtipps sind drin.

Jeder hat seine Lieblingsmarke

30 Brauereien im Allgäu: Nun hat jeder Bier trinkende Bewohner dieser Gegend seine eigene Lieblingsmarke. Das ist meist jener Gerstensaft, mit dem er aufgewachsen ist und der seinen Gaumen geprägt hat. Und dem Gebräu aus dem Nachbarort hängt er nicht selten das vernichtende Etikett an: „ka'sch it saufa!“ oder „goht gar it!“

Schieder/Forster sind da weit entfernt von jeglicher geschmacklicher Rangliste. Deshalb haben sie die Brauereien auch alphabetisch aneinandergereiht von A wie Apfeltranger Bier aus Ruderatshofen bis Z wie Schwarzbier Zusmarshausen. Zwar geben sie im letzten Kapitel „Unsere persönliche Lieblingsbiere“ dennoch ihre Favoriten preis. Das sind aber über 40. Und bei solch einer Masse ist dann nüchtern betrachtet bewertungstechnisch Hopfen und



Kössel-Bräu in Eisenberg-Speiden: Hier wird das Maria Hilfer Bier gebraut.

Foto: Schollenbruch

Malz verloren. Aber es geht in diesem Führer, wie gesagt, gar nicht darum, welches Bier nun besser schmeckt als ein anderes. Vielmehr erfährt der Lesende: Einiges aus der Geschichte der verschiedenen Braustätten, wer die Unternehmen führt oder wie oft in der Woche gebraut wird.

„In alter Tradition“

Als Nachschank präsentieren die Autoren auch noch Wissenswertes über die Handels- Lohn- und Sekundärmarken, also Lohnmarken aus Brauereien, die bereits geschlossen sind, deren Sorten aber zur Aufrechterhaltung der Marke von einer anderen Brauerei „in alter Tradition“ weiterproduziert werden: Darunter fallen zum Beispiel die Biere der Brauerei Laupheimer in Günz an der Günz, die 1977 geschlossen wurde, oder die Brauerei Weitnau, die von der Memminger Brauerei geschluckt worden ist. Wer den Führer liest, weiß am Ende auch woher das „Von hier“-Bier der Kemptener Lebensmittel-Kette Fenneberg kommt – nämlich vom Hirschbräu Sonthofen.

Harald Schieder/Ralph Forster: Bierführer Schwaben/Allgäu – alle Brauereien – alle Biere. Fachverlag Hans Carl, Nürnberg 2009, Preis 19,90 Euro. ISBN 978-3-418-00119-7



Biere der Oberstdorfer Dampfbierbrauerei.

Foto: Schollenbruch



Im Landgasthof Hubertus wird das Apfeltranger Bier gebraut.

Foto: Schollenbruch