

DAS GANZ SPEZIELLE HELLE (UND NICHT NUR DAS) VON DER LAUTERACHQUELLE

# Brauwerkstatt Lauterachquelle seit fünf Jahren im Landkreis Neumarkt aktiv



Das Logo der Braustätte ist natürlich neben dem Eingang angebracht.

„Brauwerkstatt Lauterachquelle“ – der Name sagt schon viel über die Philosophie und die Heimat der Braustätte aus. Handwerkliche Tätigkeit ist hier angesagt – vom Einmaischen bis zum Etikettieren der Flaschen. Und die Quelle des 35 Kilometer langen Flusses namens Lauterach befindet sich in Lauterhofen, einem Markt im Nordosten des Landkreises Neumarkt in der Oberpfalz mit ca. 3800 Einwohnern.

Einer davon ist Georg Rammelmeier, der als Einmann-Unternehmer die Brauwerkstatt „schmeißt“, wie man hier im Dialekt so sagt. Dabei ist diese Tätigkeit nicht die einzige. Im Nebenerwerb betreibt er auch noch eine kleine Landwirtschaft, er dirigiert den örtlichen Männergesangsverein und singt auch im katholischen Kirchenchor aktiv mit. Und nicht zu vergessen der von ihm und seiner Familie betriebene „Kulturstadel“, in dem der Männerchor regelmäßig probt, Familienfeiern abgehalten werden können und von Oktober bis April Kulturveranstaltungen (Musik, Theater, Kabarett, Lesungen

usw.) mit regionalen und überregional bekannten bayerischen Künstlern und Gruppen stattfinden.

### Früher in Großbrauerei tätig

Die frühere Lauterhofener Kommunal- bzw. Gesellschaftsbrauerei hat Rammelmeier nicht mehr aktiv erlebt. Diese war von 1557 bis 1943 in Betrieb und belieferte zu Glanzzeiten 19 Wirtschaften in Lauterhofen. Doch aufgewachsen in einer Gastwirtschaft, wurde er schon früh auf dieses Produkt aufmerksam (der Schnuller mit dem Bierschaum), weshalb er schließlich den Beruf des (diplomierten) Braumeisters erlernte. Viele Jahre war er in verantwortlicher Funktion in einer (für bayerische Verhältnisse) größeren Brauerei tätig. 2017 ging der heute 68-jährige Brauer schließlich in den Ruhestand – wobei aber in Sachen Bier und Brauen von Ruhestand nicht die Rede sein konnte.

Vorderseite des Bierdeckels der Brauereiwerkstatt Lauterachquelle.

### 3. Oktober 2017 – Einweihung der Brauerei

Gut zehn Jahre zuvor hatte Familie Rammelmeier den ehemaligen Bauernhof (Hausname „Ochsaseffn“, ehemaliges Gasthaus „Zum roten Ochsen“, 1834) in der Lauterachstraße, der auch als Bierschänke genutzt wurde, gekauft. Entstehen sollte ein „Kulturstadel“, in dem Kultur jeder Art Platz finden sollte. Mit Rammelmeiers Eintritt in den Ruhestand kam ein weiterer Baustein dazu – die eigene Mini-Brauerei im Erdgeschoss des Gebäudes, die am 3. Oktober 2017, zum zehnjährigen Bestehen des „Kulturstadel“, startete. Nach 74 Jahren wurde damit die Brautradition in Lauterhofen wieder aufgenommen.

### Anderes und Neues ausprobieren

Zwei Gedanken waren bzw. sind für Rammelmeier wichtig: Bei der Großbrauerei lief seine Braumeistertätigkeit viel vom Schreibtisch aus (auch Verwaltungsarbeiten usw.) bzw. per Computer gesteuert und digital ab. Vor allem war er



Brauemeister Georg Rammelmeier in seiner Brauerei. Hinten ist noch ein Nebenraum für Geräte usw., links ein Lagerraum.



Anschließen des Schlauches, um den Sud von einem zum anderen Bottich zu pumpen.

hier für Qualität und Technologie zuständig. „Ich wollte wieder selbst Hand anlegen“, erklärt er im Rückblick. Zudem reizte ihn das „Spiel mit den Rohstoffen“ und eben die handwerkliche Art der Bierproduktion, auch um mal andere Biersorten zu brauen und das eine oder andere auszuprobieren. Die Versorgung der eigenen Gaststätte und der Besucher des Kulturstadels mit den eigenen Bieren war zunächst natürlich der zentrale Aspekt.

### Verkauf des Bieres

Daher erfolgte die Abfüllung zunächst vor allem in Fässern. Doch Corona beendete im Frühjahr 2020 für gut zwei Jahre das Angebot des Kulturstadels und den Ausschank des Bieres dort. Andererseits sorgte die Pandemie auch dafür, dass der leidenschaftliche Braumeister nun dem Flaschenbier den Vorrang einräumte, sich aber auch verstärkt um die Abfüllung kümmern musste. Auch diese erfolgt (oft unterstützt von seiner Ehefrau) manuell – eben im wahrsten Sinne des

Wortes handwerklich. Die Abfüllung in 0,33-Liter-Flaschen – für Rammelmeier für Genussbier besser geeignet als 0,5-Liter-Flaschen – ermöglicht auch die Lieferung in Bierkästen und schließlich den Verkauf in sechs Verkaufsstellen in Lauterhofen selbst sowie in der näheren und weiteren Umgebung. Beim Produktdesign (Bierdeckel, Etiketten usw.) und bei der Organisation der Veranstaltungen sowie der Öffentlichkeitsarbeit wird Rammelmeier von seinen beiden Töchtern unterstützt. In der Brauwerkstatt selbst können jeden Samstag von 10 bis 13 Uhr die Biere gekauft werden. Zum Probieren gibt es auch Sixpacks mit den jeweils sechs gängigen Sorten.

### Bisher neun Biere gebraut

Bisher (Stand Mai 2022) kann die Brauwerkstatt Lauterachquelle neun Biere vorweisen:

**Naturtrübes Helles:** Ein besonders mildes, recht helles untergäriges Vollbier, gebräut mit heimischem grünen wilden Naturhopfen (zur Erntezeit) bzw. Hersbrucker und Spalter Hopfen, leicht blu-

mige Note. 12,2 Prozent Stammwürze, 5,2 Prozent Alkoholgehalt.

**Dreik:** Naturtrübes, obergäriges Dreikornbier mit fünf Malzen aus den drei Getreidesorten Gerste, Weizen und Dinkel, Weizenbier-ähnlich, malzig-nussige Töne werden ergänzt durch fruchtig-frische Noten. Stammwürze 12,5 Prozent, Alkoholgehalt 5,2 Prozent.

**Dunkel:** Malzbetontes untergäriges Bier, vollmundig, aber nicht zu süß. Mit Röstaromen und feiner Zartbitternote. Stammwürze 12,8 Prozent, Alkoholgehalt 5,0 Prozent.

**Sommerbier:** Obergäriges leichtes Hefeweizen mit einer Ale-Hefe vergoren, sommerlich frisch-fruchtige Noten. Stammwürze 8,4 Prozent, Alkoholgehalt 3,2 Prozent.

**Hopla:** Ein India Pale Ale, der Name resultiert aus der hohen eingesetzten Hopfenmenge und dem geschmacklichen Überraschungseffekt. Gebräut mit zehn internationalen Aroma-Hopfen-sorten. Tropisch-fruchtig im Geschmack. Stammwürze 16 Prozent, Alkoholgehalt 7,5 Prozent.



ANZEIGE



www.rainerderbiersommelier.de



Ständige Überprüfung des Sudes ist nötig, damit am Ende ein gutes Bier rauskommt.



Beigabe des Hopfens.

**Karolus Magnus:** Dunkler Doppelbock, teilweise im Eichenfass gelagert. Röstaromen werden ergänzt durch eine Spur Vanille und einen Hauch von altem Cognac. Verleiht ein volles, samtig-schmeichelndes Mundgefühl. Stammwürze 18 Prozent, Alkoholgehalt 7,5 Prozent. – Gibt es zu Weihnachten auch in der Variante als Rum-Bock oder Whisky-Bock aus entsprechenden Holzfässern in der 0,75-l-Flasche (höherer Alkoholgehalt).

**Griller:** Obergäriges leichtes Rauchbier, fein rauchig, prickelnd, leicht. Stammwürze 8,2 Prozent, Alkoholgehalt 3,0 Prozent.

**Mai-Bock:** Heller Bock aus dem Eichenfass, dezente Malznote, leicht weinige Blume, saisonal. Stammwürze 16 Prozent, Alkoholgehalt 7,4 Prozent.

**Schweppermann:** Bier Barley Wine, toastig, nussig, Pfeffer, Karamell. Stammwürze 23 Prozent, Alkoholgehalt 10 Prozent.

Alle von Georg Rammelmeier gebrauten Biere sind naturbelassen, d. h. nicht filtriert, nicht stabilisiert und nicht wärmebehandelt.

**200-Liter-Kleinbrauanlage, 25 Sude im Jahr**

Als Ausrüstung dient ihm eine aus einzelnen Bestandteilen zusammengestellte 200-Liter-Kleinbrauanlage mit vier Tanks, einer davon war zuvor in landwirtschaftlicher Nutzung. Das Sudwerk fasst 200 Liter, Gärbottich und Lagertank nehmen 600 Liter auf. Die Brauroutine über Jahrzehnte wird deutlich, wenn der Bräu zum richtigen Zeitpunkt etwa den Hopfen zugibt, den Sud in den anderen Kessel abpumpt und parallel darüber exakt Buch führt. Das zum Brauen verwendete heimische Wasser (Härtegrad 19) wird vor dem Verwenden abgekocht, wodurch ein Teil der Härte ausfällt. Das Malz kommt größtenteils aus Zirndorf, der Hopfen vom eigenen Hof (für das Helle) sowie von deutschen

und auch internationalen Anbaugebieten. Inzwischen hat sich ein 14-tägiger Braurhythmus eingependelt, so dass im Jahr mindestens 25 Sude entstehen. Ein Sud ergibt ca. 500 Flaschen. Da das Helle am meisten gefragt ist, braut er von dieser Sorte meistens gleich zwei Sude nacheinander. Platz zwei nimmt das saisonale Sommerbier ein. „Spezielle Biere interessieren besonders die junge Generation. Durch die Sixpacks werden aber alle Interessenten auch auf die anderen Biere aufmerksam gemacht. Bei einem g’scheiten Hellen gewinnen sie Zutrauen, dass auch die anderen Sorten schmecken“, verrät der Braumeister.

**Über den Heimatort hinaus!**

Aktuell, wo (hoffentlich) Corona etwas in den Hintergrund rückt, präsentiert Rammelmeier seine Produkte auch bei Festen, Feiern und Veranstaltungen in der näheren und weiteren Umgebung. So gab es Brauwerkstatt-Bier Mitte Mai bei der Segnung der sanierten Alten Mäl-



Den Treber, ein Abfallprodukt beim Brauen, bekommt ein Landwirt aus dem Ort als Tierfutter.

ze in Lauterhofen, beim Oberpfalz-Tag in Amberg am 15. Mai war die Brauerei ebenfalls vertreten und am 28./29. Mai bei der Kastler Kunst-Kirwa mit über 120 Künstlern.

Die Verkaufsstellen und die Präsenz bei Veranstaltungen wecken natürlich das Interesse – nicht nur an den Bieren, sondern an dieser kleinen, aber feinen Brauerei und dem Brauen. Daher bietet Rammelmeier auch Brauereiführungen für Gruppen von fünf bis 25 Personen an – neben den

Bieren zum Testen gibt es natürlich auch eine Brotzeit. Radlergruppen aus dem Raum Amberg oder der Landschaftspflegeverband Neumarkt waren kürzlich zu Gast. Im Angebot ist auch ein Tagesbraukurs (8 bis 16.30 Uhr), wo Interessenten (höchstens fünf Personen) mit Braumeister Rammelmeier ihr persönliches Bier herstellen können.

**Historische und heimliche Bezüge**

Neben dem handwerklichen Charakter legt Rammelmeier großen Wert auf die Heimat. Das drückt sich neben dem Brauereinamen auch im Logo aus, das zum einen die Figuren des Lauterhofener Marktwappens (die Pfälzer Löwen mit roter Krone) aufnimmt, zum anderen die typischen Elemente des Bieres: Gerste, Hopfen, Wasser. Die beiden Löwen machen es sich zudem an einem Bierfass gemütlich. Einen heimatgeschichtlichen Bezug haben die Biere „Karolus Magnus“ und „Schweppermann“.



Bierdeckel der früheren Gesellschaftsbrauerei Lauterhofen.

der Große nutzte bei seinen Feldzügen gegen Böhmen (805 und 806) den damaligen Königshof Lutrahahof. Untrennbar verbunden mit dem Ort Lauterhofen ist der Hauptmann Seyfried Schweppermann (geboren ca. 1257 in Hillohe bei Lauterhofen, gestorben 1337

in Deinschwang bei Lauterhofen). Er war für Kaiser Ludwig den Bayern in mehreren Schlachten erfolgreich, unter anderem 1313 bei der Schlacht von Gammelsdorf und 1332 bei der Schlacht von Mühldorf. Bekannt ist bis heute der Spruch: „Einem jeden Mann sein Ei, dem braven Schweppermann aber zwei“. Grund genug für Rammelmeier, dieser historischen Figur ein Bier des Stils „Barley Wine“ zu widmen.

**Spezielle Biere**

Bei den „Alle Neune“ wird es mit Sicherheit in der Brauwerkstatt Lauterachquelle nicht bleiben. Braumeister Georg Rammelmeier wird bestimmt weitere Bierstile ausprobieren und ins Sortiment – ob durchgehend oder saisonal – aufnehmen. Auch am Gebäude sind noch Umbau- und Renovierungsarbeiten in Planung. Hinsichtlich des von ihm gebrauten Bieres sind und bleiben ihm aber vor allem folgende Charakteristika wichtig: regional, handwerklich, natürlich, nachhaltig – eben speziell. Er selbst zieht nach gut fünf Jahren Brauwerkstatt seine ganz persönliche Bilanz: „Es zeugt von Freude und Leidenschaft am Beruf, wenn man diese Tätigkeit auch im Ruhestand noch macht“.

MARKUS BAUER

ANZEIGE



**IGN Qualitätshopfen aus der Hallertau**

- ◆ Rohhopfen
- ◆ Pellets 90
- ◆ Pellets 45
- ◆ Hopfenextrakt

IGN Hopfenvermarktungs- und Vertriebs-GmbH  
Geisenfelder Str. 4 | Telefon 0 84 42 / 96 203-0 | Web: www.ign-hopfen.de  
85283 Niederlauterbach | Telefax 0 84 42 / 96 203-20 | Mail: info@ign-hopfen.de



ANZEIGE



Computer TREND SHOP 2022  
TRUSTED SHOPS GUARANTEE  
HOPFEN und mehr  
hobbybrauerversand.de

Die Nr. 1 für Haus- und Hobbybrauer

Schau gleich mal vorbei!

www.hobbybrauerversand.de/brauhaus

info@hopfen-und-mehr.de 07528 96990-10

Hopfen und mehr GmbH | Hüttenseestraße 40 | 88099 Neukirch