

Ein „Georgi-Zwickl“

Brauer-Nachwuchs braut Sondersud für den Tag des Bieres am 20. April in Regensburg

Am 23. April ist der Gedenktag des Heiligen Georg und Tag des Bieres in Erinnerung an den Erlass zum Bayerischen Reinheitsgebot am 23. April 1516. Beide Anlässe verbinden die sieben Brauereien der Stadt und des Landkreises Regensburg: Zum dritten Mal wird daher nach 2018 und 2019 ein „Georgi-Zwickl“ eingebraut. Diesmal sind aber erstmals die Auszubildenden der Braustätten federführend dafür verantwortlich. Der Tag des Bieres findet bereits am 20. April statt.

In der Brauerei Goss in Deuerling entsteht der Lehrlingssud, in der Brauereigaststätte informierten eine Woche nach Fasching die Vertreter der Brauereien über das Projekt, und natürlich standen auch die Nachwuchsbrauer Rede und Antwort. Das Festbier namens „Georgi-Zwickl“ wird im Zweimaisch-Verfahren gebraut, Basis dafür sind vier verschiedene Malzsorten aus der Region, konkret aus Riedenburg und Oberfranken: helles Malz, dunkles Malz, Cara Dunkel und Cara Farbmaltz. Entsprechend dem bekannten Spruch „Hopfen und Malz – Gott erhalt’s“ gehört natürlich auch Hopfen dazu – zwei Hopfensorten aus der Hallertau: Hallertauer Perle und Hallertauer Tradition.

Genauere Details zum Brauvorgang erläuterte Max Bauer, der sich im zweiten Lehrjahr bei der Brauerei Goss befindet. „Die Hauptgärung des Georgi-Zwickl erfolgt im offenen Gärbottich mit untergäriger Hefe. Danach kommt das Bier vier Wochen zur Nachgärung in den Lagerkeller. Das



Bilder: Markus Bauer

Die VertreterInnen und Vertreter der sieben Brauereien aus der Stadt und dem Landkreis Regensburg mit Landrätin Tanja Schwelger, die ihre Schirmherrschaft zusagte.

Endprodukt wird dann 13,5 Prozent Stammwürze und 5,5 Prozent Alkoholgehalt haben.“ Mit beteiligt an dem Sondersud sind ferner Christina Gietl (Spezial-Brauerei Schierling, erstes Lehrjahr), Melanie Stöckl (Brauerei Bischofshof, erstes Lehrjahr), Raphael Fisch (Schlossbrauerei Eichhofen, zweites Lehrjahr), Leopold Riemhofer (Brauerei Kneitingen, erstes Lehrjahr) und Valentin Butz (Spitalbrauerei, zweites Lehrjahr).

Neben diesen sechs genannten Brauereien gehört auch noch Prösslbräu in Adlersberg zur Arbeitsgemeinschaft der Stadt- und Land-

kreisbrauereien, die gemeinsam am 20. April den inzwischen traditionellen Tag des Bieres am Haidplatz in Regensburg ausrichten. Start ist um 10 Uhr mit dem Anzapfen durch die Schirmherrinnen Landrätin Tanja Schwelger und Oberbürgermeisterin Gertrud Maltz-Schwarzfischer. Schwelger hat ihre Bereitschaft beim Treffen in Deuerling bereits bekundet. In ihrem Grußwort freute sie sich, dass ihr nunmehr seit zehn Jahren die Schirmherrschaft dieser Veranstaltung obliegt. Sie vergaß aber auch die aktuell schwierigen Rahmenbedingungen im Brauwesen nicht, weshalb Solidarisierung und Zusammenarbeit wichtig seien. Positiv sei, dass dies – wie bei der diesjährigen Aktion – schon bei den Lehrlingen beginne. Denn Brauen gehöre zu den Kulturgütern. Mit der Hoffnung, dass die beteiligten Brauereien noch lange tätig sein werden, sagte sie ihre Bereitschaft zur Übernahme der Schirmherrschaft zu.

Die Regensburger Rathauschefin wird erst noch bei einem Patenbitten am 10. April um 14 Uhr am Haidplatz um ihre Schirmherrschaft gebeten. Doch die Erstverkostung des Georgi-Zwickl sollte die Entscheidung erleichtern. Beim Tag des Bieres am 20. April spielt bis 18 Uhr die Deuerlinger Blasmusik, zum Essen gibt es bis Mittag unter anderem Weißwürste. Ab 18 Uhr ist dann Partymusik mit der Band „Erwin und die Heckflossen“ angesagt.

MB



Landrätin Tanja Schwelger schüttete mit der Hopfengabe auch symbolisch ein Stück Heimat in den Sudkessel. Hinten die sechs Auszubildenden der Brauereien.