



Nikl-Bräu in Pretzfeld

Bierentdeckung mit **Eule**

In der Fränkischen Schweiz bzw. in Oberfranken tummeln sich die Brauereien, was eine große Vielfalt an Bieren garantiert. Auf der Suche nach etwas Besonderem hat **Judith Weibrecht** die kleinste Handwerksbrauerei der Region entdeckt – und besucht.

Vorbei am jahrhundertealten Schloss und den Mühlbach entlang schlendere ich bei einem Fachwerkhaus um die Ecke und biege in die Egloffsteiner Straße ein zur Brauerei Nikl-Bräu, der kleinsten Handwerksbrauerei in der Fränkischen Schweiz. Fränkisch gelassen fühlt sich alles an, Braumeister Mike Schmitt erwartet mich schon im sonnigen Hof. Wie kommt's, dass er ausgerechnet diesen Beruf ergriff? »Dass ich Brauer gelernt habe, war nicht gerade Zufall, aber fast«, erzählt er. Ein Freund seines Vaters, Brauer wie dieser selbst, schlug vor: »Komm doch zu uns! Wir brauchen eh dringend einen Lehrling!«

So nahm das Schicksal seinen Lauf und das Brauen wurde zur Leidenschaft. Irgendwann wollten er und seine Frau Alexandra schließlich selbst eine Brauerei pachten. »Aber es war schwer, das Richtige zu finden!« Zwar flatterte ihm 2007 ein »super Angebot« von der Schwäbischen Alb ins Haus, aber wegziehen aus dem schönen Frankenland wollte das Paar dann doch nicht. Da meinte die Schwiegermutter: »Ihr könnt unseren alten Bauernhof umbauen, dann habt ihr es genau, wie ihr es haben wollt.«

Kurz, griffig, regional

Sesagt, getan. 2008 eröffnete nach viel Schweiß, Arbeit und Zusammenhalt die Nikl-Bräu. Wo heute die Wirtschaft ist, befand sich einstmals der Kuhstall. Vom Gasträum aus kann man durch Glasscheiben bis ins Sudhaus und auf die riesigen, blitzenden Kessel schauen. Die Küche ist im ehemaligen Schweinestall untergebracht.

Der Name war anfangs ein Problem. »Schmitt Bräu hat mir nicht gefallen!«, sagt Mike Schmitt. Aber Nikl-Hans, ein bekannter Regionaldichter, war die Rettung. »So hatten wir den Bezug zur Gegend und eine kurze, griffige Bezeichnung!« Und wieso ist eine Eule im Logo zu sehen? Das wiederum ist eine der oberfränkischen Kuriositäten, wo es für die Bewohner fast aller Orte besondere Spitznamen gibt. »Eulenböcke« heißen die Jungs aus Niedermirsberg – Schmitts Heimatort.

So kam es also, dass nach ca. 500 Jahren Pause endlich wieder Bier gebraut wurde in Pretzfeld. Im 16. Jahrhundert tobte nämlich der sogenannte »Bierkrieg« zwischen den Ebermannstädtern und den Pretzfeldern. Die Mär geht so, dass die beiden Dörfer Streit hatten und erstere kurzerhand die Bierfässer in Pretzfeld zusammengehauen haben. Da ein 1510 durch Kaiser Maximilian erlassenes Dekret verbot, im Umkreis unbefugt Bier auszuschänken, hatten sie leichtes Spiel und das Recht auf ihrer Seite.

Mit Gerste von hier

Zurück ins Jahr 2007. Mike erzählt weiter, dass sie anfangs »Zwickl«, ein helles, naturbelassenes und unfiltriertes Lagerbier mit 5,2 % Alkohol und »Michala«, ein dunkles Kellerbier mit 5,6 % brauten, bald aber auch ein helles Hefeweizen namens »Weiße Eule«, Fest- bzw. Bockbier für besondere Gelegenheiten sowie holzfassgelagerte Biere, also sogenannte Barriquebiere aus Fässern, in denen schon mal Sherry oder Whisky gereift ist. »Die haben dann 12 % Alkohol«,





Mike Schmitt ist Chef der kleinsten Handwerksbrauerei in der Fränkischen Schweiz.

Fotos: Judith Weibrecht

sagt er. Zeigen wollte er, dass man auch innerhalb des Reinheitsgebots ausgefallene Gerstensäfte herstellen kann. Man müsse nicht »Craft Beer« dazu sagen, das sei gar nicht so sein Ding. »Aber gut«, betont er noch, »durch diesen Trend zu Craft Bieren wurde das Getränk enorm aufgewertet.«

Aus den natürlichen Rohstoffen will er das Beste herausholen, und er plaudert ein bisschen aus dem Nähkästchen über die Sorgen und Nöte der Braumeister*innen. In Deutschland brauchten wir pro Jahr drei Millionen Tonnen Braugerste. Die Hälfte bis zwei Drittel davon kämen aus dem Ausland. Die Gerste für große Braukonzerne gehe dann an die großen Mälzereien. »Für den Preis, der für ausländische Gerste gezahlt wird, produzieren die heimischen Bauern

nicht!«, betont Mike. Eine Tonne Gerste bringe auf dem Markt 180 Euro. Wolle man den Anbauenden ordentlich bezahlen, sei mindestens das Doppelte fällig. »Dann kostet der halbe Liter Bier nur ganze 2,5 Cent mehr!« Also so gut wie nichts.

Mike Schmitt findet, den kleinen Aufschlag könne man denen, die Bier lieben, schon zumuten, und wollte diesen Zustand nicht länger hinnehmen. »Uns ging das auf die Nerven, und im nur knapp zweieinhalb Kilometer entfernten Angushof in Rüssenbach haben wir jemanden gefunden, der für uns Gerste anbaut!« In Zirndorf wird sie verarbeitet. In drei Jahren wolle er die Gerste dann komplett aus der Region beziehen, ungefähr aus einem Umkreis von 30 Kilometern.

Gerste ist und bleibt sein Lieblingsthema, und da die Schnapsbrennerei Haas gegenüber sehr offen für alles Neue ist, hätten er und Johannes Haas zusammen den »Long Mile Whisky« kreiert, ein anderer Stoff, für den ebenfalls Malz gebraucht wird. Der Name rührt daher, dass der Angushof viele Braugerste-Felder an der im Volksmund sogenannten Langen Meile auf dem Plateau bzw. der Hochebene bei Burg Feuerstein habe. Man darf gespannt sein, was den beiden noch so alles einfällt.

Und der Hopfen? Der wiederum kommt aus Spalt, Hersbruck und Tettngang. Da ihm Regionalität, Nachhaltigkeit und gute Qualität äußerst wichtig sind, war es nur noch ein kleiner Schritt zu Slow Food: »Mir gefällt die Idee, da viele Betriebe dabei sind, die ihre Lebensmittel ordentlich herstellen und verarbeiten.« In Nürnberg habe er mal ein Biotasting mitgemacht, hat jemanden von Slow Food kennengelernt und war sofort überzeugt.

Um die Nikl-Bräu herum gibt es in Oberfranken an die 200 Brauereien, gleich nebenan in Hetzelsdorf und Unterzaunsbach z.B., beide gehören ebenfalls zur Gemeinde Pretzfeld. Als Konkurrenz empfinden sie sich aber nicht, es sei eher so, dass die Fränkische Schweiz so bekannt für ihre Biervielfalt ist, dass das eine Werbung sei. »Hier bei uns ist das Getränk ja auch viel billiger als in anderen Regionen, da kommen die Leute gerne.« Doch die Preise seien sowieso ein eigenes Thema. Überall auf der Welt werde mit Getreide gezockt, und auch das Benzin werde teurer, sodass man die Aufschläge an die Konsumenten weitergeben müsse.

Pandemie-Wunden

Im Februar 2021, mitten in der Corona-Krise, lud er ein Video hoch und konnte sich daraufhin vor Zuschritten nicht mehr retten. Bis in die Tagesschau, ins ZDF und auf ntv hatte er es geschafft. Was war passiert? »Mir ist einfach der Kragen geplatzt«, erzählt Schmitt. »Die Frisöre durften wieder öffnen, im Möbelmarkt drängten sich die Menschen und keiner musste irgendetwas dokumentieren.« Er selbst habe ein sehr gutes Hygienekonzept ausgearbeitet, durfte aber immer noch nicht öffnen und bekam als Mischbetrieb – Gastwirtschaft und Brauerei – keine staatlichen Hilfen. »Das Video haben wir spontan aufgenommen und sofort hochgeladen. Daraufhin bekam ich Rückmeldungen aus ganz Deutschland!«

Es könne sein, dass ihn das noch bekannter gemacht habe, ein ungeplanter, aber nützlicher Nebeneffekt. Seine Braukurse etwa oder die Brauereiführungen buchen inzwischen Menschen aus der ganzen Republik, die ihn auch von dem Video her im Kopf haben. Doch zu kämpfen hat er immer noch gewaltig: Vor Corona nahmen ca. 2 500 Leute pro Jahre an den Führungen teil. Diese Zahl erreicht er immer noch nicht wieder.

Hoch auf den Keller

Neben dem Brauen bleibt Mike Schmitt also nicht still im Eck sitzen, er bietet Führungen und Seminare an, brennt mit Haas zusammen Whisky, neuerdings entstehen auch Liköre (mein Tipp: der Granatapfellokör aus dem Whiskey-Fass), und last but not least betreibt er den »Pretzfelder Keller«, für mich der schönste weit und breit.

Nicht-Franken sei gesagt: Die Keller liegen hier immer oben. Deshalb geht man »auf« den Keller. »Unten« hat man das flüssige Gold gebraut und die Fässer einst nach oben gebracht in die Stollen, die in den weichen Sandstein des Bergs gehauen waren, denn dort blieb es schön kühl und reifte. Deshalb ist der Kellerberg durchlöchert wie ein Schweizer Käse. Nach acht bis zehn Wochen wurde das fertige Bier dann wieder heruntergeholt. Doch irgendwann dachte man sich: Warum nicht umgekehrt? Warum bringen wir nicht die Leute zum Bier? So entstanden die Bierkeller mit Tischen und Bänken über den Stollen. Und die liegen immer oben – unter schattigen Bäumen.

Vom Keller auf dem Bergrücken am Ortsrand bieten sich fantastische Ausblicke ins Wiesental oder bis aufs Walberla, den heiligen Berg der Franken. Golden funkelt das von einer weißen Schaumkrone gezielte Helle im »Seidla« – ein wichtiges Wort für die Bestellungen, bedeutet es doch einen halben Liter im Krug. Alles, was es hier oben gibt, kommt aus der Region: geräucherte Forellen, Holzofenbrot, Fleisch, und natürlich das Nikl-Bier. Gaumenfreuden pur. ●

Braugasthof Nikl

Egloffsteiner Str. 19, 91362 Pretzfeld,
Tel 09194. 72 50 25,

► www.brauerei-nikl.de

Pretzfelder Keller

Hauptstr. 110, 91362 Pretzfeld,
Tel 09194. 72 50 26,

► www.pretzfelder-keller.de

DER LECKERE
BERGKÄSE
AUS DEM

JURA
MASSIV



KALESSPIEßE
MIT COMTÉ
UND SALAT

Komm genießen-Comté

Ob am Stück, als Käsewürfel, geraspelt, gerieben oder überbacken: Es gibt unzählige Möglichkeiten, den COMTÉ zu genießen. Tolle Rezeptideen finden sich unter www.comte.de/rezepte. Wie wäre es zum Beispiel mit Käsehäppchen mit Birnensalsa, Käse-Wein-Suppe mit Roter Beete oder Flammkuchen mit

COMTÉ und Rucola? Viele weitere Rezepte, die die Aromenvielfalt des erlesenen Bergkäses hervorbringen, enthält auch das COMTÉ-Kochbuch – von Fingerfood und Kleinigkeiten über Suppen und Salate bis hin zu speziellen Anregungen zum Kochen und (Über-)Backen. Neben den Rezepten finden sich in dem handlichen Kochbuch wertvolle Informationen über die Herkunft, Herstellung, Reifung und Lagerung des Premium-Hartkäses. Weitere Infos: www.comte.de/rezepte/kochbuch. Gutes Gelingen und „Bon appétit!“



www.comte.de

[www.comte.de/facebook](https://www.facebook.com/comte)

www.instagram.com/comte_kaese