

DER STORCH be-
hält den Überblick
beim Kommun-
brauhaus (links).
Heute ist es ruhig:
Die „Tankstelle“
hat geschlossen



DIE SESSLACHER MÖNCH
geben dem Hausbräu Ihren
Segen und machen es bei
diversen Anlässen bekannt

Kommunales Bier für durstige Bürger

*Seßlach ist die einzige Stadt Oberfrankens,
welche sich die Hausbräu-Tradition bewahrt*

Freitagnachmittag in Seßlach. Wer jetzt durch die Pfarrgasse fahren will, hat Pech gehabt. Oder Glück, je nachdem. Autos stehen Schlange. Nur langsam geht es voran. Das Ziel: ein offenes Fenster in der Fassade eines betagten Gebäudes. Was hier gerade passiert, gibt es nicht alle Tage. Oder haben Sie schon einmal eine Bier-Tankstelle gesehen?

Wirtschaftsgeschichte(n)

In der Region mit dem höchsten Brauereiaufkommen der Welt ist es als Bierhersteller nicht leicht, etwas Besonderes zu sein. Das Kommunbrauhaus in Seßlach hat diesen Status. „Es ist das einzige noch verbliebene städtische Kommunbrauhaus Oberfrankens“, schwärmt Professor Günter Dippold. „Es ist dabei kein

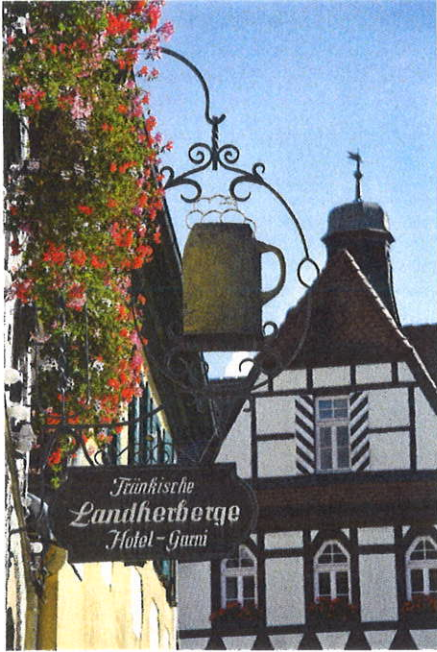
bloßes Denkmal, kein Museum, sondern ein Ort lebendiger und dazu noch wohl-schmeckender Traditionspflege.“ Zu deren Erhalt der Historiker und Volkskundler wesentlich beiträgt: Mit Vorliebe hält er appetitanregende Vorträge über Bier, Brauen und das „herausragende Zeugnis der Wirtschaftsgeschichte für die ganze Region“. Die begann 657 mit der Erteilung des Schank- und Braurechts durch Kaiser Ludwig den Bayern. Das Brauhaus selbst stammt aus dem Jahre 1892, doch die kommunale Bierproduktion gibt es hier schon länger. Seit dem 16. Jahrhundert waren Städte dazu übergegangen, das Hausbraurecht in Kommunbraurecht umzuwandeln. Zu groß war das Risiko, dass bei unachtsamen Sudkochern ein Brand aus-



BIERFRANKEN heißt die Region mit der größten Brauereidichte der Welt. Seßlach ist eine ihrer idyllischen, mittelalterlichen Perlen.

GEHT WIRTIN. Geli
tag vom Gasthaus
inwand serviert die
te Laune zum Brau-
us-Bier gleich mit





DER HUMPEN im Schild des Gasthofes Reinwand lädt zum Hausbräu in der ursprünglichen Stube einer fränkischen Wirtschaft ein

> brach, der am Ende die komplette Gemeinde hätte abfackeln können. Teure Gerätschaften ließen sich auf diese Weise gemeinsam nutzen. Und die Qualität war gut zu überwachen. Zur Nutzung berechtigt waren die Kommunbrauer – also zumeist alle Bürger, die dafür ein Kesselgeld zu bezahlen hatten.

Lebendiges Lebensmittel

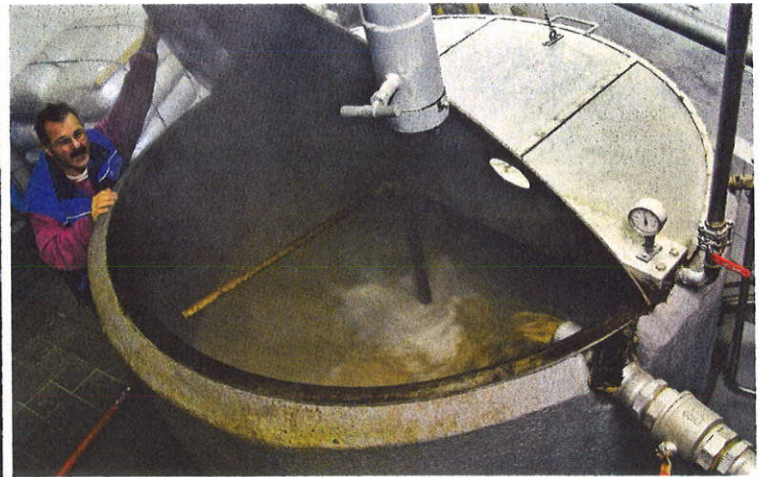
Heute regiert ein Kommunbrauer über das Seßlacher Hausbräu: Rainer Krippner versorgt den Gasthof Reinwand sowie den Roten Ochsen stets mit frischem Bier. Nicht mit dem gleichen: Das des Ochsen ist ein bisschen dunkler. Unterschiede machen das Wesen eines authentischen Hausbräus aus. So wie jeder Kommunbrauer sein eigenes Rezept köchelte, setzt Rainer Krippner Sud-Varianten für seine „Großabnehmer“ an. Das Hausbräu arbeitet obendrein höchstselbst an seinem eigenen Charakter mit. Als lebendiges, unverfälschtes Naturpro-

Die Erhaltung der Biervielfalt als Kulturerbe geht über Wirtschaftlichkeit

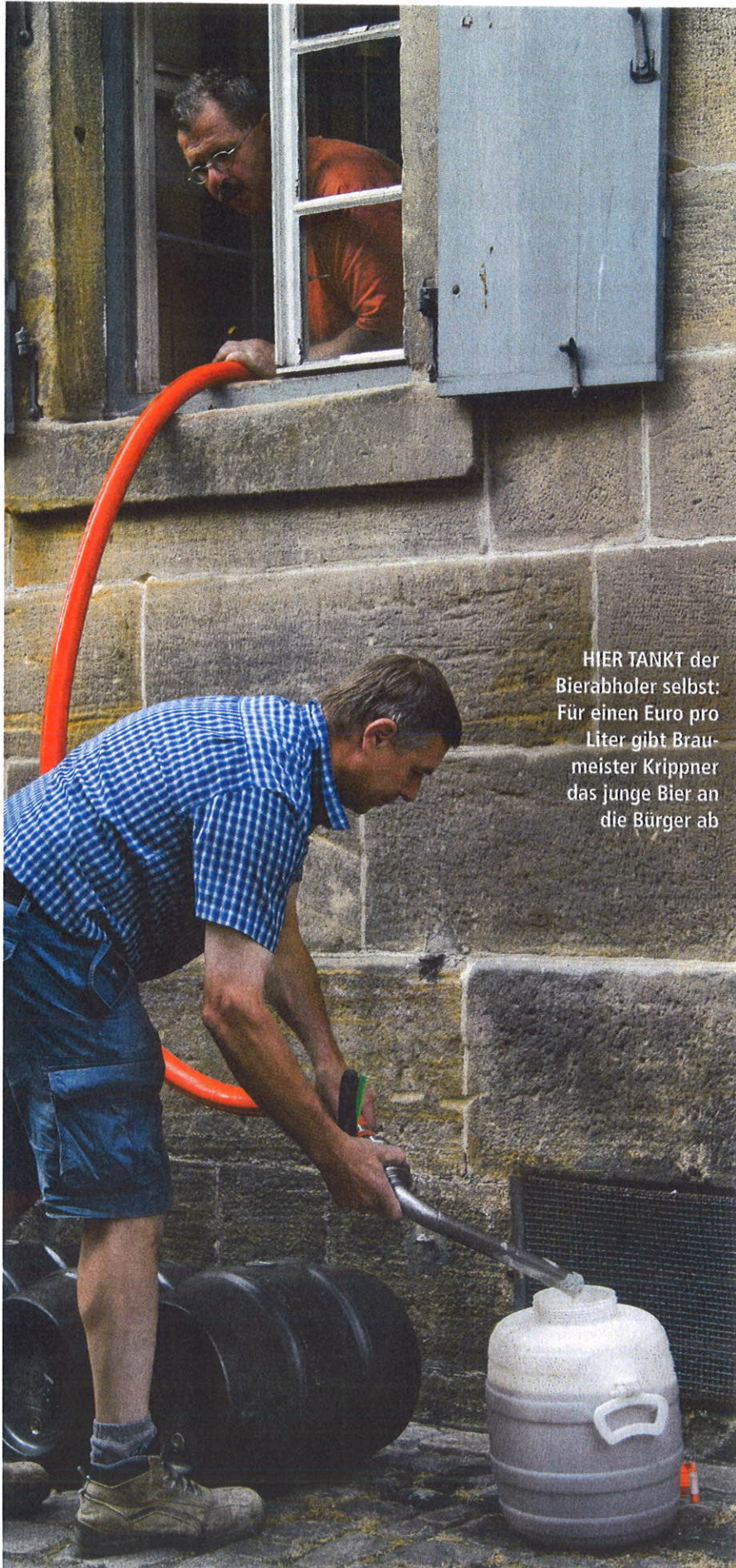
dukt, das im Glas wie Bernstein leuchtet, gerät es nie ganz gleich. Und es verändert sich. Anfangs noch trüb, setzt sich die Hefe im Laufe von vier Wochen bis zur Trinkreife am Boden ab. Die dafür erforderliche Lagerung ist Kundensache, ob Gasthof oder „kleiner“ Bierabholer. Rainer Krippner füllt die Transportgefäße mit heruntergekühltem und mit Hefe versetztem Hausbräu. Erst dann beginnt die Vergärung des Malzzuckers in Alkohol. Mancher mag diesen Prozess nicht abwarten und freut sich an den geschmacklichen Veränderungen, die sich



DIE RUHE VOR DEM ANSTURM: Noch warten die Spezialschilder auf ihren Einsatz. Bis zum nächsten Freitag. Dann wird die Pfarrgasse ab 16 Uhr wieder für den durchgehenden Verkehr gesperrt



DER HERR ÜBER DAS SESSLACHER HAUSBRAUER-BIER, Rainer Krippner, hegt einen Schatz alter Rezepte und kocht danach Hopfen und Malz zu untergärigem Bier. Naturbelassen – es muss also flott getrunken werden!



HIER TANKT der Bierabholer selbst: Für einen Euro pro Liter gibt Braumeister Krippner das junge Bier an die Bürger ab

während der Reifezeit ergeben. Andere haben stets einen Vorrat zum Trinken parat, bis das neue Bier so weit ist. Dazu zählen – logisch – die Gastwirtschaften.

Die Biertankstelle

So ähnlich, wie private Bierabholer mit Kanistern, Glasballons und Ähnlichem zum Abtransport des nahrhaften Getränks vorgehen, holten sich die beiden Gasthäuser einst ihren Anteil in den Keller. Frauenarbeit! Mit Bottichen auf dem Rücken drückten sie sich an die Wand des Kommunbrauhauses zum Füllen und trugen den Nachschub zur jeweiligen Wirtschaft, um ihn durch einen Trichter in den Kühlkeller zu befördern. Günstig, dass alle drei Gebäude am Marktplatz stehen! Die Wege sind die gleichen geblieben. Nun sind es in die Jahre gekommene Traktoren mit ebensolchen Tanks, die rückwärts ans Brauhaus heranzufahren, nach der Füllung die paar Meter zu den Wirtschaften hinüberzuckern und die Flüssigkeit abliefern.

Im Sommer auf Eis gelegt

Kühlanlagen halten das Hausbräu auf genussfreudigen Temperaturen. Als die Maschinen noch nicht erfunden waren, brach man im Winter Eisblöcke von den Eiswiesen der Gemeinde, die man eigens zu diesem Zweck überflutete. Die Kommunbrauer ließen die Blöcke in Räume direkt neben ihrem Bierlager rutschen und schlugen sie mit Holzschlegeln klein. Das Eis schmolz mit der Zeit zu einem großen Block zusammen, der das Bier über den Sommer schön kühl hielt. Daran erinnert ein Brauch zur SeBlacher Kirchweih, der „Hahenschlag“. Wer mit verbundenen Augen per Dreschflegel einen Tontopf zertrümmert, gewinnt einen Hahn. Lebendig oder tiefgefroren. Moderniert wird der Spaß von Stefan Pachsteffl, einem der SeBlacher Mönche. Die Gründer der Bürgerinitiative Brauhaus tauchen auf einschlägigen Festen, an Fasching und zu jeder möglichen Gelegenheit in voller Kuttenmontur auf. Alles, um Werbung für das gesunde, süffige Traditionsbier zu machen. Man muss es halt trinken, damit es „bezahlt wegkommt“ und weiter für die Bürger gebraut werden kann. Oder für Sie, wenn Sie an einem Freitagnachmittag das Glück haben, auf die gesperrte SeBlacher Pfarrgasse zu stoßen.

Silke Kluth