

## Haidhof hat jetzt ein eigenes Bier

Autor: Petra Malbrich

Haidhof, Montag, 28. Juli 2014

**Ein Fremder bringt Erwin Weisel auf die Idee, sein eigenes Bier zu brauen. Da muss der Hotel-Chef auf Haidhof nicht lange nachdenken.**



Für die eigenen Fruchtwine, Schnäpse und Grappa ist das Schlossberg-Hotel in Haidhof bekannt. Erwin Weisel war gerade auf Verkaufstour in Thurnau unterwegs, als er mit einem Fremden ins Gespräch kam.

Der erzählte ihm von einer gerade erworbenen Brauerei und dass er noch einen Partner suche. Jemanden, der mit einsteigt.

An das Brauen von Bier hatte Weisel bis dahin sicher nicht gedacht, bezieht er das Bier für seine Wirtschaft doch seit über 30 Jahren von der Brauerei Hofmann aus Hohenschwärz. Er verkauft deren Bier in Flaschen, in Fässern und auch in seinem Restaurant.

### In Steinfeld gebraut

Doch für die 650-Jahr-Feier des Ortes Haidhof im August hatte der Hotelchef bereits im Frühjahr Biergläser, Seidla und Maßkrüge mit einem Jubiläumsbild bedrucken lassen. Darauf ist sein Hotel zu sehen.

"Eigenes Bier in eigenen Gläsern? Warum nicht?" - das dachte sich Weisel, als er jetzt von seinem neuen Bekannten umworben worden ist. Weisel ging auf das Angebot am Ende ein und lässt sein Bier in der Brauerei des Bekannten in Steinfeld brauen. Sein eigenes Bier soll ein am besten ein wenig nach früher und Tradition schmecken. "Ein Bier nur für uns selbst. Keine Flaschen, nur aus dem Fass in der Wirtschaft", sagt Weisel.

### Süß und dunkel

Eine Bamberger Mälzerei röstete das Malz für Weisel. Einen dunklen, feinen, rauchigen Geschmack sollte es haben. "Es riecht elegant, nicht bitter, nicht süß und ist so dunkel, dass man nicht durchschauen kann", erklärt Weisel.

Bis das erste Fass gebraut wurde, dauerte es noch einige Wochen. Etliche Fahrten nach Steinfeld waren nötig. Die entscheidenden Tipps erhielt er von einem Braumeister, der 40 Jahre Berufserfahrung aufzuweisen hat. Vom Hopfen etwas weniger, empfahl der Braumeister. Weisel und der Braumeister tüftelten und probierten aus. "So schmeckt es zu stark", kommentierte der Braumeister das ein ums andere Mal. "Nun steht das Rezept und ist im Computer gespeichert", sagt Weisel. Das Rezept bleibt allerdings Geheimsache.

### Ausschließlich im Fass

Die ersten zehn Hektoliter wurden gebraut, vergoren und dann in die Lagertanks gefüllt, damit sich die Trübstoffe absetzen. Das Lagern, das etwa acht Wochen dauern muss, ist anschließend ausgesprochen wichtig. Bier, das unmittelbar nach dem Gären verkauft wird, nennt man Jungbier. Für Jungbier mussten die Konsumenten früher nur den halben Preis bezahlen.

Abends hat der Wirt Weisel regelmäßig zwei Gläser von seinem Dunkel-Spezial getrunken. Er könnte es nicht verkaufen, wenn er nicht selbst von dem Bier und dessen Geschmack überzeugt wäre.

Als das erste Fass angestochen wurde, kam die gesamte Feuerwehr Haidhof. Auch Forchheims Landrat Hermann Ulm (CSU) hat

das neue Bier inzwischen schon einmal probiert: "Niemand hat gesagt, dass es ihm nicht schmeckt", freut sich Weisel. Eine neue Order für die nächsten zehn Hektoliter gibt Weisel in Auftrag, sobald das jetzige Fass leer ist. Auch bei der 650-Jahr-Feier wird Weisel sein Bier ausschließlich aus dem Fass verkaufen.

---