WIR SIND RHÖNER BIER!

ALS INITIATIVE GEMEINSAM VERÄNDERN.

Welche Fähigkeit besitzen wir alle gemeinsam? Die Fähigkeit, zu verändern. In einer Region, die eine eindrucksvolle Landschaft zu Tage bringt, in der die Menschen ihre Natur, ihre Heimat Tag für Tag neu entdecken, in dieser Region haben sich zehn Brauereien, zwei Landwirte und eine Mälzerei zusammengeschlossen, die mit Stolz gemeinsam an einem Strang ziehen: Sie wollen die regionale Bierkultur fördern. Mit vollem Einsatz. Mit Leidenschaft. Mit Herzblut.

Sie wollen etwas verändern. Sie wollen zeigen, dass Bier mehr kann als irgendein charakterloses Allerweltsbier zu sein. Sie wollen zu verstehen geben, dass ihre tagtägliche Arbeit mehr ist als nur ein Job. Denn was sie tun, das tun sie nicht nur für sich selbst. Jedes so einzigartige, so unverwechselbare Bier ist für Sie gemacht. Von der Gerste, über das Malz, bis hin zum flüssigen Gold. Für Sie!

Denn Sie sind Rhöner. Und wir sind das Bier. Und zusammen schaffen wir **WIR SIND RHÖNER BIER!**

*Genießen Sie mit uns unsere **WIR SIND RHÖNER BIER!**-Spezialitäten.*

Die Tourismus GmbH Bayerische Rhön und der Landkreis Rhön-Grabfeld haben die Initiative **WIR SIND RHÖNER BIER!** Ende 2013 als ein vom EU-Programm Leader gefördertes Projekt ins Leben gerufen. Zusammen wollen alle Beteiligten an einem Konzept arbeiten, das die Bedeutung der regionalen Bierherstellung für die Kulturlandschaft Rhön-Grabfeld neu ins Bewusstsein bringen soll.

*Besuchen Sie unsere **WIR SIND RHÖNER BIER!**-Brauereien.*

VOM HALM ZUM KRUG

AUF STREIFZUG DURCH DAS WSRB!-LAND!

Egal ob kleines Kommunbrauhaus, 1-Mann-Betrieb, innovativer Craft-Brewer oder traditionelle Familienbrauerei: Was unsere Brauer verbindet, ist die Liebe zur Rhöner Bierkultur. Wir laden Sie ein, diese zu entdecken. Besuchen Sie unsere gemütlichen Brauerei-Gaststätten, schauen Sie den Brauern über die Schulter oder hinter die Backsteinmauern unserer Mälzerei. Besuchen Sie eine Führung oder radeln Sie von Brauerei zu Brauerei. (Siehe Radkarte Rückseite). Sie werden die Vielfalt erleben und besondere Persönlichkeiten kennenlernen – aber allen voran natürlich die charakterstarken Rhöner Biere!

Nach dem Motto: Vom Halm zum Krug stehen bei **WIR SIND RHÖNER BIER!** nicht nur die Brauer und Braumeister im Mittelpunkt. Denn bevor diese ans Werk gehen, wird noch Braugerste gemälzt und die muss natürlich auch wachsen und sorgsam gepflegt werden. Deshalb hier eine kurze Vorstellung unserer Landwirte und Rhön-Malz.

DIE KRAFT AUS DEM KORN

DER MÄLZER AUS DER RHÖN

Malz ist die Seele des Bieres. Malz gibt dem Bier die Farbe. Und Malz trägt einen bedeutenden Teil zum Geschmack bei. In diesem kleinen Korn steckt so viel Kraft – Kraft, die erst geweckt werden muss… Wie einfach wäre es doch, statt Malz das Ausgangsprodukt Braugerste in den Sudkessel zu geben? Es müsste vorher nicht erst mit

Gibt dem Malz die Seele: Thomas Lang von Rhön Malz

Wasser eingeweicht werden, dann mehrere Tage unter ständiger Beobachtung im Keimkasten verbringen und schließlich auf der Darre wieder getrocknet werden. Der Aufwand wäre sicherlich geringer. Doch die Arbeit, die der Mälzer damit auf sich nimmt, ist für Bier nach dem bayerischen Reinheitsgebot UNERLÄSSLICH. Denn durch das Mälzen wird während des Brauprozesses Stärke in Zucker umgewandelt. Diesen Zucker benötigt die Hefe, um Alkohol und Kohlensäure zu bilden. Das wäre allein mit der Stärke in der Gerste nicht möglich. Es gäbe kein Bier, wie wir es kennen und lieben. Werner und Thomas Lang tragen daher mit ihrer Rhön Malz große Verantwortung für unser Rhöner Bier.

Die **WIR SIND RHÖNER BIER!**-Region liegt den Langs am Herzen und damit auch das, was einen Teil der Rhön ausmacht: Handwerkstradition. Sie betonen, dass es bei der Rhön Malz keine industriell gefertigten Produkte gibt, dass ihr Unternehmen eine in der Handwerksrolle eingetragene Handwerksmälzerei ist. Ideal für die Rhöner Brauer und Landwirte. Das Malz ist schließlich die Schnittstelle zwischen Rohstoff und Bier. Freundschaftliche Verbundenheit gepaart mit Qualität: kein Wunschtraum.

ÄHREN FÜR DIE ZUKUNFT

BRAUGERSTENANBAU IN DER RHÖN

Am Anfang ist die Gerste. Jedenfalls wenn es ums Bier geht. Michael Horsch und Eugen Hippeli sind Spezialisten in Sachen Korn. Die zwei Landwirte bauen Braugerste für unser Rhöner Bier an. Sie stehen stellvertretend für all die weiteren Braugerstenanbauer unserer Region. Beide sind sie leidenschaftlich am Werke und beide sind sie sich sicher: »Die Ausgangsbasis für etwas zu liefern, das du am Ende wieder in der Hand hast – das ist einfach wunderbar.«

Doch so einfach sich das in der Theorie anhört, der Braugerstenanbau ist kein Kinderspiel. Die zweizeilige nickende Sommergerste verlangt größte Sorgfalt von der Aussaat bis zur Lagerung. Auch wenn aufgrund einer relativ kurzen Anbauzeit nahezu keine Pflanzenschutzmittel und nur wenig Dünger verwendet werden, hängt es von mehreren Kriterien ab, wie sich der Eiweißgehalt im Korn entwickelt. Und der ist schließlich ein entscheidender Parameter für den Brauer und natürlich den Mälzer. Die Zusammenarbeit mit dem Mälzer ihres Vertrauens, Thomas Lang von Rhön Malz, bestätigt hier erneut die ideale Umsetzung der regionalen Wertschöpfungskette.

MEIN LIEBLINGSKORN

Nicht umsonst sagt Eugen Hippeli: »Braugerste ist mein Lieblingskorn«. Zu sehen, wie sie im Frühjahr gleichmäßig aufgeht, wie sich die Farbe verändert von diesem so frischen Grün zu leuchtendem Gold, wie das Licht auf die Ähren trifft, wie sie sich im Wind bewegen: »Das gehört zu uns, zu unserer Heimat. Das gehört zum Rhöner Bier, wie diese Ähren zu unserer Zukunft.«

Leidenschaftliche Landwirte: Michael Horsch (l.) und Eugen Hippeli

WIR SIND RHÖNER BIER!

EINE INITIATIVE VON LANDWIRTEN, MÄLZERN UND BRAUERN AUS DER RHÖN ZUR FÖRDERUNG UNSERES REGIONALEN BIERES.

BRAUEREIEN

1 Brauhaus Niederlauer I Herr und Frau Federlein
Hauptstraße 18 I 97618 Niederlauer
T: 0 97 71 - 9 87 32
kontakt@hausbrauerbier.de I www.hausbrauerbier.de

2 Karmeliter Bräu GmbH & Co. KG I Herr Brust
Ludwig-Elsbett-Straße 7 I 97616 Salz
T: 0 97 71 - 13 23 I F: 0 97 71 - 9 83 99
info@karmeliter-bier.de I www.karmeliter-braeu.de

3 Privatbrauerei Lang I Herr Lang
Martin-Luther-Straße 7 I 97633 Saal
T: 0 97 62 - 92 92 I F: 0 97 62 - 92 27
info@central-getraenke.de I www.brauerei-lang.de

4 Brauhaus Oberstreu I Herr Schmitt
Schmalzgasse 7 I 97640 Oberstreu
T: 0 97 76 - 10 21 I F: 0 97 76 - 70 92 48
info@brauhaus-oberstreu.de I www.brauhaus-oberstreu.de

6 Streck Bräu I Herr Kochinki
Ludwig-Jahn-Straße 11 I 97645 Ostheim v. d. Rhön
T: 0 97 77 - 92 65 I F: 0 97 77 - 92 68
info@streckbier.de I www.streckbier.de

7 Ostheimer Bürgerbräu GmbH & Co. KG I Herr Bufe
Nordheimer Straße 14 I 97645 Ostheim v. d. Rhön
T: 0 97 77 - 9 10 10 I F: 0 97 77 - 9 10 18 16
info@ostheimer-buergerbraeu.de
www.ostheimer-buergerbraeu.de
Öffnungszeiten Brauerei: MO - FR von 8.00 - 17.00 Uhr

10 Rother Bräu I Familie Weydringer
Bayerische Exportbierbrauerei GmbH
Birkenweg 2 I 97647 Hausen OT Roth
T: 0 97 79 - 81 01 - 0 I F: 0 97 79 - 81 01 - 29
info@rotherbraeu.de I www.rotherbraeu.de
Öffnungszeiten Brauerei: MO - FR von 7.30 - 16.30 Uhr
Wir bieten jeden Monat um 11.00 Uhr eine Brauereibesichtigung ohne Voranmeldung an. (ca. 1 Stunde) 5,00 € pro Person, 3,00 € pro Kind

11 Pax Bräu I Herr Seufert
Rathgeberstraße 7 I 97656 Oberelsbach
T: 0 97 74 - 7 43 90 03
probier@pax-braeu.de I www.pax-braeu.de

12 Klosterbrauerei Kreuzberg
Kreuzberg 2 I 97653 Bischofsheim
T: 0 97 72 - 9 12 40 I F: 0 97 72 - 9 12 44 6
service@kreuzbergbier.de I www.kreuzbergbier.de

13 Liesbach Bräu I Herr Wirsing
Liesbachstraße 8 I 97659 Burgwallbach
T: 0 97 75 - 8 58 78 - 0 I F: 0 97 75 - 8 58 78 - 69
www.liesbachbraeu.de
Öffnungszeiten Brauerei: MI - SO von 17.00 - 22.00 Uhr
Sonn- und Feiertage 10.30 bis 22.00 UHR

MÄLZEREI

5 Rhön-Malz GmbH I Herr Lang
Sondheimer Straße 2-4 I 97638 Mellrichstadt
T: 0 97 76 - 2 05 I F: 0 97 76 - 98 73
info@rhoenmalz.de I www.rhoenmalz.de

LANDWIRTE

8 Landwirt Eugen Hippeli
Bahraweg 2 I Bahnhofstraße 10 I 97647 Nordheim
T: 0 97 79 - 12 70 I eugenhippeli@web.de

9 Landwirt Michael Horsch
Gutsstraße 25 I 97650 Fladungen - Weimarschmieden
T: 0 97 78 - 74 00 20 I F: 0 97 78 - 74 00 22
michael.horsch@web.de

Betriebsbesichtigung nach telefonischer Absprache möglich · Verpflegung · Bierausschank

BRAUEREIGASTSTÄTTEN

1 Brauereigaststätte vom Brauhaus Niederlauer
Die Schmiede I Bauerngasse 39 I 97616 Bad Neustadt
T: 0 97 71 - 63 54 369
schmiede-nes@gmx.de I www.schmiede-badneustadt.de
Öffnungszeiten: MO und DI Ruhetag I MI - SA ab 16.30 Uhr
SO und FT ab 15.00 Uhr

2 Brauereigaststätte der Karmeliter Bräu
Rathschenke I Herr Seit
Rossmarktstraße 38 I 97616 Bad Neustadt
T: 0 97 71 - 26 92 I m.seit@rathschenke.de
Öffnungszeiten: täglich geöffnet

3 Brauereigaststätte der Privatbrauerei Lang
Bräustüble Waltershausen
Martin-Luther-Straße 7 I 97633 Waltershausen
Telefon bis 17.00 Uhr: 0 97 62 - 92 29
Telefon ab 17.00 Uhr: 0 97 62 - 93 09 41
info@central-getraenke.de I www.brauerei-lang.de
Öffnungszeiten: MO und DI Ruhetag I MI, DO, FR ab 17.00 Uhr I SA ab 14.00 Uhr I SO ab 10.00 Uhr

4 Brauereigaststätte vom Brauhaus Oberstreu
Brauhausschänke und Biergarten Oberstreu I Herr Schmitt
Brückenstraße 12 I 97640 Oberstreu
T: 0 97 76 - 10 21 I F: 0 97 76 - 70 92 48
info@brauhaus-oberstreu.de I www.brauhaus-oberstreu.de

6 Brauereigaststätte der Streck Bräu
Brauereiausschank Gasthaus Zur Krone
Marktstraße 34 I 97645 Ostheim vor der Rhön
H: 0151 - 187 54 980
kai.petersen@krone-ostheim.de I www.krone-ostheim.de
Öffnungszeiten:
MI - SA 9.00 - 24.00 Uhr I SO 10.00 - 22.00 Uhr

10 Brauereigaststätte der Rother Bräu
Gast- und Logierhaus Braustüble I Dieter Burkard
Hauptstraße 7 I 97647 Roth I T: 0 97 79 - 63 97
braustueble-roth@web.de I www.braustueble-roth.de
Öffnungszeiten: MO 11.00 - 14.00 Uhr I Abends geschlossen I MI - SO 11.00 - 23.00 Uhr I DI Ruhetag

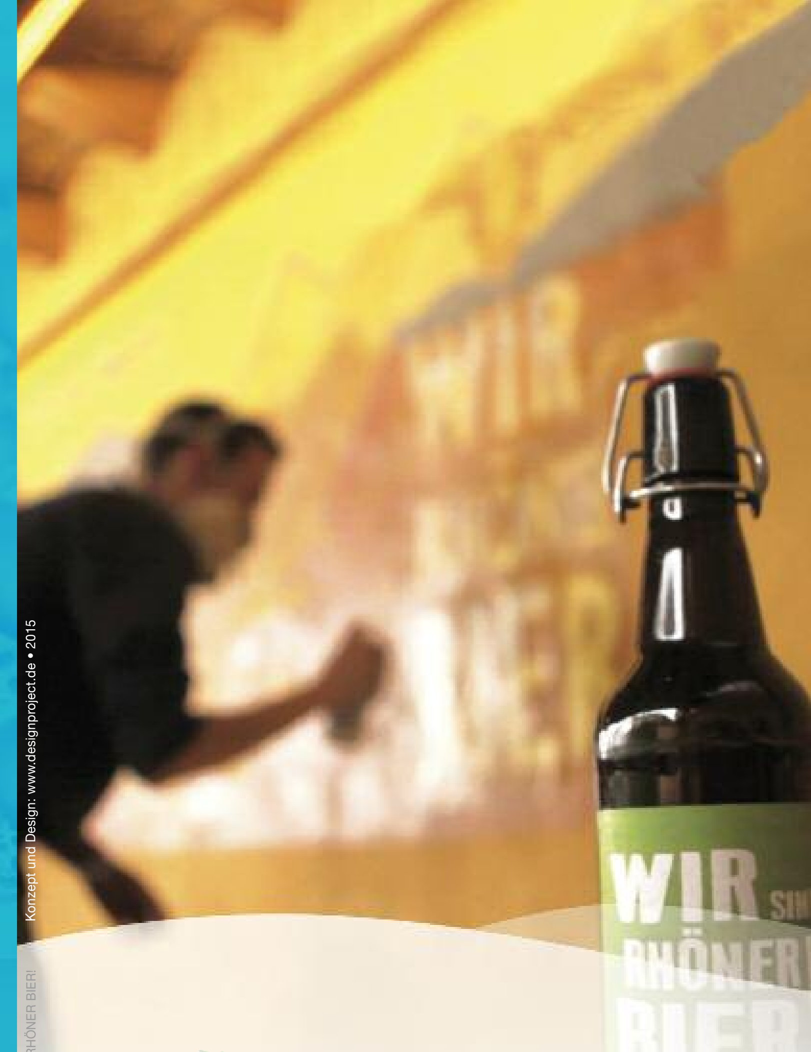
11 Brauereigaststätte der Pax Bräu
MühlenCafé I Ute Lenhardt
Marktstraße 22 I 97656 Oberelsbach
T: 0 97 74 - 858 02 74 I www.baeckerei-lenhardt.com
Öffnungszeiten: MO - FR 6.15 - 18.00 Uhr
SA von 6.15 - 17.00 Uhr I SO 7.30 - 17.00 Uhr

12 Brauereigaststätte der Klosterbrauerei Kreuzberg
Klostergaststätte
Kreuzberg 2 I 97653 Bischofsheim
T: 0 97 72 - 9 12 40 I F: 0 97 72 - 9 12 44 6
service@kreuzbergbier.de I www.kreuzbergbier.de
Öffnungszeiten: täglich von 8.00 bis 20.00 Uhr

13 Brauereigaststätte der Liesbach Bräu
Braustüberl Talstation I Herr Wirsing
Liesbachstraße 8 I 97659 Burgwallbach
T: 0 97 75 - 8 58 78 - 0 I H: 0175 - 6236639
www.liesbachbraeu.de
Öffnungszeiten: MO und DI Ruhetag I MI - SA ab 17.30 Uhr I SO und FT ab 14.00 Uhr bis 22.00 Uhr

ERFAHREN SIE MEHR ÜBER **WIR SIND RHÖNER BIER!** AUF UNSERER WEBSEITE
WWW.WIR-SIND-RHOENER-BIER.DE

BIER BEWUSST GENIESSEN I DON'T DRINK & DRIVE I BIER? SORRY. ERST AB 16
WWW.BIER-BEWUSST-GENIESSEN.DE
Der Brauer-Kodex: Die deutschen Brauer fördern ausschließlich den bewussten, verantwortungsvollen Genuss alkoholhaltiger Getränke im Allgemeinen und des Kulturgutes Bier im Besonderen.



Konzept und Design: www.designproject.de • 2015
Bildnachweise: www.fotolia.de: aleksandarfilip, hjschneider, bierfilm.de und WIR SIND RHÖNER BIER!

Die Rhön – Land der offenen Fernen

bayern@rhoen.de
www.rhoen.de

Info-Telefon
0800-9719773

Herausgeber:
Tourismus GmbH
Bayerische Rhön
Spörleinstraße 11
97616 Bad Neustadt

Gefördert durch das Bayerische Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten und den Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums (ELER)

WIR SIND RHÖNER BIER!

Die Rhön
Einfach erhebend

WIR SIND RHÖNER BIER!

ROTHER BRÄU (10)

GELEBTE BIERKULTUR STATT AKTIONITIS

Bei Rother Bräu ist die Philosophie einfach: Ein Bier muss schmecken und den eigenständigen Charakter seiner Heimat widerspiegeln. Bereits 1852 erhielt die Brauerei die beste Note für sein Lagerbier. Die Familien Weydringer haben auf die sich veränderten Märkte reagiert und investiert. Aus einer Sorte wurden bis heute 12. Aus einer Handvoll Mitarbeitern 35. Aus einem kleinen Betrieb ein Unternehmen, ohne das man sich die Rhöner Bierlandschaft nicht mehr vorstellen kann.

OSTHEIMER BÜRGERBRÄU (7)

UNSER KLASSIKER – EUER QUISI

Ein neues Design und ein neues Rezept haben das Traditionsunternehmen von 1827 zu einer modernen Brauerei von heute gemacht. Alle 6 Wochen braut Braumeister Wolfgang Bufe einen Sud entweder sein Vollbier oder sein Pils, das jeder in der Gegend als »Quisi« kennt. Ostheimer Bürgerbräu verwendet immer Rohstoff zu 100% in bester Bio-Qualität, angebaut nach strengen Naturland-Kriterien. Dadurch sind beide Biere zertifizierte, reine Bio-Produkte.

STRECKBRÄU (6)

DER FRÖHLICHE SCHLUCK AUS OSTHEIM

Die älteste Familienbrauerei des Landkreises Rhön-Grabfeld wird heute von Axel Kochinki in der 10. Generation geführt. Seit 1718 ist sie in Familienbesitz und hat sich von einem kleinen Handwerksbetrieb zu einem echten Traditionsunternehmen entwickelt. Feinschmecker können alle acht Bier-Spezialitäten der Streck-Bräu und kulinarische Rhön-Happen im Brauereiausschank, dem Gasthaus »Zur Krone« in Ostheim genießen. Hier gibt es Erlebnisgastronomie vom Feinsten und dazu einen frisch gezapften ... fröhlichen Schluck.

MÄLZEREI LANG (5)

DIE KRAFT AUS DEM KORN

Die alten Backsteinmauern von Rhön Malz zeugen von Geschichte. Dieser so unbeschreibliche Geruch in den feuchten Keimkästen. Der Anblick gespannter, weißer Säcke auf der Rampe. Mit dem Aufzug über die Dächer Mellrichstadts zur Darre zu fahren. Und das Gefühl, trockenes, glattes Malz durch die Finger rieseln zu lassen. Werner und Thomas Lang betonen, dass es hier keine industriell gefertigten Produkte gibt, sie eine in der Handwerksrolle eingetragene Handwerksmälzerei sind.

PAX BRÄU (11)

SCHWERTER ZU ZAPFHÄHNEN SCHMIEDEN

Lasst uns Schwerter zu Zapfhähnen schmieden. Wer den Pax-Braumeister und Biersommelier Andreas Seufert kennt, weiß, dass dies keine leeren Worte sind. 2007 im beschaulichen Oberelsbach gegründet, macht sich Pax-Bräu schnell einen Namen. Andreas Seufert braut Bierspezialitäten, bei deren Titel so mancher zweimal hinschauen muss: Doppel-Wit, Punk Rauch, Mint-Stout, Rhöner Pale Ale. Wie bitte? Noch nicht gehört? Dann wird es Zeit mal zu probieren. Daneben braut Seufert ganzjährig ein Vollbier und ein Hefeweißbier. Rohstoffe aus biologischem Anbau, Photovoltaik und Solarthermie, keine Filtration, keine Kurzzeit-Erhitzung, keine Marketing-Mache, sondern wirkliche liebevolle Handarbeit: Seufert ist das, was man kurz als Brauer aus Leidenschaft beschreiben kann.

KLOSTERBRAUEREI KREUZBERG (12)

DER ZUG ZUM KRUG

Aus der ganzen Welt strömen Pilger an das beliebteste und bekannteste Wallfahrtsziel der Rhön: Das Kloster Kreuzberg. Auf dem 928 m hohen Berg errichteten die Franziskaner 1692 ein Kloster – 1731 kam die Brauerei hinzu. Die vier naturtrüben Sorten, darunter das beliebte Kloster Dunkel, werden fast ausschließlich auf Fässer abgefüllt und sind hier am Kloster Kreuzberg erhältlich. Fünf Franziskanerbrüder wirken derzeit in der Seelsorge und im Betrieb. Da sie zu den Bettelorden zählen, legt man großen Wert auf die Feststellung, dass Konvent und Wirtschaft keine wirtschaftliche Einheit bilden. Die Preise sind noch immer »volkstümlich«. Und so soll es auch bleiben. Genauso, wie das Kreuzbergbier zum Rhöner Bier gehört!

LANDWIRTE EUGEN HIPPELI (8) UND MICHAEL HORSCH (9)

ALLES GUTE KOMMT AUS DER ERDE

Die Braugerste aus der Rhön kommt zum Mälzer aus der Rhön, der das Malz an unsere Rhöner Brauereien liefert. Immer und immer wieder ist das gemeinsame Schaffen in der Region für die Region Dreh und Angelpunkt. »Wir glauben wirklich daran, dass damit unsere Heimat langfristig erhalten bleibt. Dass kleinere, mittelständische Betriebe eine Zukunft haben.« Das sagen Eugen Hippeli und Michael Horsch, unsere WSRB-Landwirte.

Rund 120 Hektar Braugerste (rund 84 Fußballfelder) bewirtschaften Horsch und Hippeli. Geht man von deren durchschnittlichen Ernteertrag von 60 Dezitonnen (1 Dezitonne = 100 Kilogramm) pro Hektar aus, kann aus 720 Tonnen Braugerste Malz für rund 27.000 HL Bier (das sind 270.000 Kästen!) gewonnen werden. Doch weg von den Zahlen, hinauf aufs Feld. Nicht umsonst sagt Hippeli: »Braugerste ist mein Lieblingskorn«. Zu sehen, wie sie im Frühjahr gleichmäßig aufgeht, wie sich die Farbe verändert von diesem so frischen Grün zu leuchtendem Gold, wie das Licht auf die Ähren trifft, wie sie sich im Wind bewegen: »Das gehört zu uns, zu unserer Heimat. Das gehört zum Rhöner Bier, wie diese Ähren zu unserer Zukunft.«

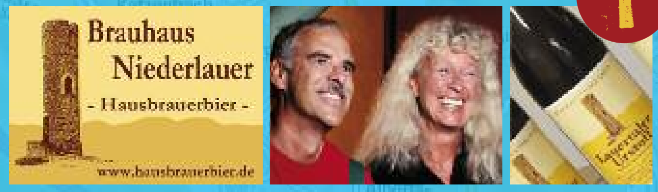
LIESBACH BRÄU (13)

MIT ALLEN SINNEN

Erlebnisgastronomie. Genießen mit allen Sinnen, etwas erleben. Bei der Liesbach-Bräu in Burgwallbach ist dies wahrlich spürbar: Das Hotel Waldesruh liegt inmitten der malerischen Idylle des Liesbachtales. Das Restaurant bietet Essen als Inspiration für die Sinne in immer wieder neuen kulinarischen Variationen. Das Bräustüberl offeriert frische, heimische Küche in einer neuartigen Atmosphäre. Hier kann man dem Brauer über die Schulter schauen – so macht Bier erleben Spaß!

BRAUHAUS NIEDERLAUER (1)

HOBBY HERZBLUT



Noch vor zehn Jahren brauten Cornelia und Günter Federlein daheim im Kochtopf Bier. Als Hobby. Einfach, weil es Spaß machte. In Niederlauer gab es zu dieser Zeit ein altes Brauhaus. Ein befreundeter Braumeister brachte sie auf die Idee. Seit 2006 wird im Niederläurer Brauhaus also wieder ein kupferfarbenes Untergäriges gebraut. Fünf Mal im Jahr brauen sie 18 Hektoliter pro Sud. Das sind Kleinstmengen für eine Brauerei. Doch die Bierenthusiasten sind Brauer aus Leidenschaft und lieben es.

KARMELITER BRÄU (2)

EINE DER ÄLTESTEN BRAUEREIEN BAYERNS

Die Karmeliter-Bräu ist eine der ältesten Brauereien Bayerns. Ihre Wurzeln reichen bis 1348 zurück, als zu Ehren der »Frau vom Berge Karmel« ein Kloster errichtet wurde. Die Karmeliter-Mönche widmeten sich hier der Kultur des Kloster-Biers. 1923 übernahmen die Vorfahren von Herbert Brust, dem heutigen Geschäftsführer, die Brauerei. Seitdem wurde der Standort verändert und man braut heute die 8 Sorten Bier mit moderner Technik. Die Mönche sind in Form der Etiketten nach wie vor geblieben.

PRIVATBRAUEREI LANG (3)

KULTGETRÄNK AUS DEM 2-MANN-BETRIEB

Werner Lang, der heutige Besitzer, stammt aus einer wahren Bierbrauer-Familie. In der 5. Generation führt er heute sein Traditions-Unternehmen. Neben sechs klassischen Sorten braut Werner Lang auch exklusiv für die Gemeinde Sulzfeld das Grabfeldgebräu 80/20, das sich im Landkreis bereits als Kultgetränk etabliert hat. Das dazugehörige Bräustüble in Waltershausen ist ebenfalls einen Besuch wert. Dass es dort das Lang Bier gibt ist klar. Hier ist es lecker und bierig. Rhöner Tradition eben.

BRAUHAUS OBERSTREU (4)

URSPRÜNGLICHER BIERGENUSS

Das Oberstreuer Gemeindebrauhaus hat eine lange Tradition. 1675 wurde es nach dem Dreißigjährigen Krieg wiedererrichtet, Seit 1960 gab es keine großen Umbauten. Hier kann man einen urspünglichen Eindruck vom Bierbrauen gewinnen. Auch das Rezept des Bieres ist so alt. Es gibt keine Automatisation, dafür ein Kühlschiff und einen alten Gärbottich – reine Handarbeit. Das ist es auch, was den Brauer Christian Schmitt so begeistert. »Ich kann hier fortführen, was es schon sehr, sehr lange gibt.«