



Burkhard Graf Beissel von Gymnich (Vierter von rechts) zapfte das erste Zoigl-Fass an und prostete den Brauereivertretern zu. Mit Bürgermeister Hans Wilhelm und engen Mitarbeitern der Schlossverwaltung stieß man auf ein gutes Gelingen der anstehenden Zoigl-Feste an. Bilder: jua (2)

Generalprobe für die „Zoigl-Feste“

Verkostung des Bieres im Ritterkeller auf Schloss Guteneck – Im März geht es los

Guteneck. (jua) In Guteneck stehen vier „Zoigl-Feste“ vor der Tür. Diese Feste steigen am 1. und 2. März sowie am 5. und 6. April, jeweils ab 17 Uhr im Ritterkeller des Schlosses. Das erste Bier dazu gibts schon.

Es ist bernsteinfarben, weist einen ausgeprägten Malzanteil auf, verbreitet eine deutliche Hopfennote und hat eine Stammwürze von 12,5 Prozent, was einem Alkoholgehalt von 5,2 Prozent entspricht. Die Rede ist vom neuen „Zoiglbier“ der Schlossbrauerei Naabeck. Brauereichef Wolfgang Rasel traf sich am Dienstagabend mit Burkhard Graf Beissel von Gymnich in dessen Ritterkeller auf Schloss Guteneck zu einer Verkostung des Bieres, das demnächst bei „Zoigl-Festen“ ausgeschrieben wird.

Eine Premiere

Für Burkhard Graf Beissel von Gymnich war es eine Premiere: „Das Schloss hat von jeher ein lange Brautradition. Und diese möchte ich jetzt wieder aufleben lassen.“ Erstmals bietet der Schlossbesitzer nun frischen, süßigen Zoigl an. Der Schlossherr begrüßte seine Gäste zum Bieranstich und freute sich auch über die Anwesenheit von Braumeister Erich Kulzer und kaufmännischem Leiter Peter Neidl von der Schlossbrauerei Naabeck.

Brauereibesitzer Wolfgang Rasel skizzierte in einem kurzen Vortrag die Entstehung des untergärigen Bieres und nannte dabei die kleinen Kommunbrauereien, welche einst abwechselnd für die Lieferung des flüssigen Lebensmittels sorgten. Die



Die Gleiritscher Dorfmusikanten tranken selber eine Halbe und begleiteten die Bierprobe musikalisch. Auch bei den anstehenden Bierfesten im Ritterkeller wird es gemütliche Wirtshausmusik geben.

Zoiglbier-Tradition stammt ursprünglich aus der nördlichen Oberpfalz. In den Ortschaften, die das Braurecht hatten und mit dieser Bierherstellung vertraut waren, war es weit verbreitet.

Vier Wochen haltbar

Zoiglbier-Wirtschaften waren ehemals mit einem am Giebel befestigten Reisigbesen oder dem Zoiglstern besonders gekennzeichnet. Bei der richtig temperierten Lagerung ist der junge Gerstensaft drei bis vier Wochen haltbar. „Jeder neu gebraute

Trunk schmeckt natürlich anders“, erklärte Wolfgang Rasel. Braumeister Erich Kulzer gab zu verstehen, dass das Brauen dieses Spezialgetränks hohe hygienische Voraussetzungen erfordert, denn die Pasteurisierung, so wie bei Massenbier mit langer Haltbarkeitsdauer, wird bei Zoiglbier nicht angewendet. Rein und frisch kommt es in den Ausschank und wird je nach Bedarf neu geordert.

Am Dienstag überzeugten sich dann auch Bürgermeister Hans Wilhelm sowie Vereins- und Firmenvertreter aus der Gemeinde im Ritterkel-

ler von der Qualität des süßigen Bieres und ließen sich die dazu gereichten Brotzeiten schmecken. Die Gleiritscher Dorfmusikanten, Gerald Kiener auf der Steirischen und der „Moisn Girgl“ auf der Gitarre, sorgten für die musikalische Unterhaltung im demurigen Gewölbekeller.

Ab dem 1. März hängt nun auch auf Schloss Guteneck der Braustern mit seinen sechs Ecken (bedeutet Feuer, Wasser, Luft, Hefe, Malz und Hopfen) und lädt ein zum gemütlichen Beisammensein bei Zoiglbier, Brotzeit und Wirtshausmusik.