

## Zoigl-Bier erobert Schloss Guteneck



Foto: Rita Lengenfelder

Schloss Guteneck bei Nabburg im Landkreis Schwandorf blickt auf eine lange Brautradition zurück. Bis in die 70er Jahre wurde hier gutes Bier hergestellt, die Schlossbrauerei war fest in der Region verankert. Jetzt lebt diese Tradition wieder auf.

Die Idee, das Biererlebnis in Guteneck wieder aufleben zu lassen, findet bei der Brauerei Naabeck Gehör. Anfangs hatte Braumeister Eric Kulzer Bauchschmerzen, als er beauftragt wurde, ein Zoigl zu brauen. „Für mich war das Neuland.“

Zoigl hat eine geringere Haltbarkeit als herkömmliche, pasteurisierte Biere und muss deshalb immer frisch verzehrt werden. Aufgrund der vielen Feste müssen häufig geringe Mengen gebraut werden. Die Brauerei Naabeck legt seit je her Wert auf Frische. „Wir verkaufen frisches Bier, das ist unsere Stärke“ so Brauereibesitzer Wolfgang Rasel.

Zoigl ist laut Eric Kulzer ein bernsteinfarbenes, sehr malzbetontes und vollmundiges Bier mit einer leichten Hopfenbittere. Es ist unfiltriert, mit wenig Kohlensäure und hat 12,5 Prozent Stammwürze, das entspricht einem Alkoholgehalt von 5,2 Prozent.

Ein kleiner, auserwählter Personenkreis durfte schon vor den ersten offiziellen Terminen in historischer Schlossatmosphäre den Geschmack des handwerklich gebrauten Zoigl testen.

Schlossherr Burkhard Graf Beissel von Gymnich persönlich übernahm den Anstich des ersten Fasses. Nach wenigen Schlägen floss die erste „Halbe“. Die Resonanz der Anwesenden war durchwegs positiv.

Die ersten Termine für die Bevölkerung sind 1. und 2. März sowie 5. und 6. April. Ab 17 Uhr kann sich Jedermann im Ritterkeller bei zünftiger Unterhaltungsmusik und deftigen Brotzeiten vom Geschmack des neuen Naabecker Zoigl selbst überzeugen. Für die Freunde der handwerklichen Braukunst ist es ein MUSS, wenn es auf Schloss Guteneck heißt: „Ozapft is!“