

Kulmbach – Heimliche Hauptstadt des Bieres

Die 30.000 Einwohner-Stadt in Oberfranken gilt unter Kennern als Herz deutscher Bierkultur

5

Kulmbach, 2006: Einmal davon abgesehen, dass Thomas Gottschalk hier aufgewachsen und Ehrenbürger ist - an Kulmbach fallen zwei Dinge besonders auf: die Plassenburg, die sich imposant über die Stadt erhebt und die Tatsache, dass sich in dem 30.000 Einwohner zählenden Städtchen fast alles ums Bier dreht.

10

15

Das hat seinen Grund. Den Kulmbachern wurde das Bier praktisch „in die Wiege gelegt“. Eine 3000 Jahre alte Amphore aus einem hallstattzeitlichen Hügelgräberfeld, die im Bayerischen Brauereimuseum Kulmbach zu sehen ist, gilt als ältestes Indiz für das Bierbrauen auf deutschem Boden. Wie in anderen deutschen Städten war Bierbrauen im mittelalterlichen Kulmbach weder Handwerk noch Gewerbe sondern ein Recht. Es ist aber davon ausgehen, dass das Brauen in Kulmbach einen höheren Stellenwert hatte als anderswo.

20

25

Seit über 150 Jahren wird

30 aus Kulmbach Bier exportiert

Fest steht, dass Bier seit über 150 Jahren von Kulmbach aus exportiert wird. Zu verdanken haben die Kulmbacher das einem Braumeister namens Lorenz Sandler, der erkannte, dass das Kulmbacher Bier den Geschmack vieler
35 Menschen auch außerhalb der Region traf. So begann er damit, das Kulmbacher Bier nach Mittel- und Norddeutschland transportieren zu lassen. Dort gab es zwar Bier, doch das Kulmbacher war dunkler, süßer und stärker. Von Oberfranken aus ging das süffige Getränk auf
40 Reisen und war bald überall zu Haus: in Österreich, Holland, Frankreich, sogar in Griechenland. 733000 Hektoliter Kulmbacher Bier exportierte man anno 1900 - die Stadt befand sich quasi im Rausch.

45 Auch der Duden führt Kulmbacher als Bier

Bier hat also Geschichte in der oberfränkischen Stadt am Zusammenfluss von Rotem und Weißem Main. Aber Bier ist hier auch Gegenwart. So wird das Stadtbild auch heute geprägt von Brauereigebäuden, Gastwirtschaften und
50 Biergärten. Ein Viertel aller in Bayern erzeugten Malze, die aus dem Rohstoff Braugerste oder Weizen stammen, sind Kulmbacher Herkunft. Und selbst im konservativen Duden findet man neben einer Beschreibung der Stadt

55 Kulmbach auch den Eintrag „Kulmbacher, das;-s (ein Bier)“.

Die Kulmbacher Brauerei AG, die heute die Kulmbacher Traditionsmarken Kulmbacher, EKU, Mönchshof und Kapuziner unter einem Dach vereint, trägt das
60 Unternehmen das Stadtwappen im Firmenemblem. Kulmbach und die Kulmbacher Brauerei - das ist eine gewachsene Symbiose. Zur Kulmbacher Gruppe gehören neben den Kulmbacher Marken mittlerweile auch die Brauerei Scherdel Hof, die Würzburger Hofbräu sowie die
65 sächsischen Traditionsbrauereien Sternquell, Plauen, und Braustolz, Chemnitz. Um die 1000 Mitarbeiter beschäftigt die Kulmbacher Gruppe, zu der auch ein Mineralbrunnen, die Bad Brambacher Mineralquellen in Bad Brambach, zählt.

70

Vier Marken, mehr als 28 verschiedene Sorten

Biervielfalt ist das Credo. So besteht das Sortiment der vier Kulmbacher Marken aus mehr als 28 verschiedene Sorten an. Pils und Weißbiere in hell und dunkel,
75 Lagerbiere, Exportbiere, Bockbiere, Festbiere, naturtrübe Spezialitäten und alkoholfreie Biere. Auch Biermischgetränke wie das EKU Radler oder das EKU Cola Bier gehören zum Sortiment. Bestseller ist das Kulmbacher Edelherb, eine einzigartige Spezialität der
80 „Kulmbacher Eisbock“. Der Legende nach verdanken wir

letzteres der Nachlässigkeit eines Brauerlehrlings. Er vergaß anno dazumal zwei Fässer Bockbier in den Brauereikeller zu tragen. Die Fässer blieben im Freien stehen, wurden von Eis und Schnee bedeckt und erst im
85 Frühjahr mit der Schneeschmelze wieder entdeckt. Die Fässer waren geplatzt, aber unter dem dicken Eismantel aus gefrorenem Bier, fand sich im Inneren ein wohlschmeckender Extrakt - der „Eisbock“ war geboren! Noch heute feiert Kulmbach im Frühjahr den legendären
90 Eisbockanstich, dazu werden eigens Bockbierfässer eingefroren und vor dem Publikum feierlich geöffnet. Der Eisbock in der Flasche wird heute freilich längst nicht mehr so abenteuerlich gebraut.

95 **120.000 Gäste zur Bierwoche**

Doch apropos Feste feiern. Bier ist in Kulmbach gelebte Tradition. Zur Kulmbacher Bierwoche am letzten Juliwochenende kommen Bierkenner von überall her in die Markgrafenstadt. Bis zu 120.000 Gäste reisen jährlich
100 an: Dann ist Biergenuss Programm - und das neun Tage lang. Denn statt Volksfest mit üblichem Vergnügungspark stellt die Kulmbacher Bierwoche traditionell Bier und Kulinarisches in den Mittelpunkt. Musikalisch geben die heimischen Kapellen aus dem Kulmbacher Land den Ton
105 an. Von der ersten Stunde des Festes an schenkt die Kulmbacher Brauerei die eigens zur Bierwoche eingebrauten Festbiere aus. Jede Marke hat dabei ihr

eigenes Bierwochen-Festbier, das eine dunkler, das andere
heller, das eine malziger, das andere hopfenbetonter,
110 süffig in jedem Fall.

Bayerisches Brauereimuseum

Ein Besuch in Kulmbach aber lohnt sich nicht nur zur
Bierwoche. Wer eine reizvolle Landschaft, gemütliches
115 Ambiente und sich für das Thema Bier interessiert, für den
ist Kulmbach zu jeder Zeit ein lohnendes Reiseziel. Ein
Muss ist das Bayerische Brauereimuseum Kulmbach auf
dem Kulmbacher Mönchshof. Aus dem 1994 eröffneten
kleinen Spezialmuseum mit der Abteilung „Die Kunst des
120 Bierbrauens“ ist ein Bierkulturzentrum geworden, das sich
zum Anziehungspunkt für Bierliebhaber aus ganz
Deutschland entwickelt hat. Glanzpunkt ist die mit ihren
gläsernen Bottichen und strahlenden Kupferhauben
einzigartige kleine Museumsbrauerei. Hier kann man das
125 Brodeln in den gläsernen Bottichen live erleben und kann
dem Museumsbraumeister bei seiner Arbeit über die
Schulter schauen - vom Bierbrauen über das Lagern bis
zum Fassabfüllen – und als krönenden Abschluss sein
„Werk“ mit einem Probierschluck kosten.

130

Mehr Infos unter

**www.kulmbacher.de, www.kulmbacher-bierwoche.de,
www.bayerisches-brauereimuseum.de**

P R E S S E

135 Medienkontakt:

Dr. Helga Metzel

Leitung Unternehmenskommunikation

Tel.: 09221/705-375

Fax: 09221/705-368

140 e-mail: Helga.Metzel@Kulmbacher.de

Martin Groll

Referent Unternehmenskommunikation

Tel.: 09221/705-147

145 Fax: 09221/705-442

e-Mail: Martin.Groll@Kulmbacher.de