



Neuer Passagier an Bord

Bamberger Rauchbier

traditioneller Herstellungsart

Die Gärtnerstadt Bamberg ist bereits mit drei Gemüsen und einer Kartoffel in der Arche des Geschmacks vertreten. Mit der Aufnahme des Bamberger Rauchbieres als 60. Passagier der Arche sind es jetzt fünf. Eine Würdigung, dass die Bierstadt Bamberg nicht nur Großerzeuger von Braumalz ist, sondern auch alte Brautraditionen bewahrt hat. Von **Gerhard Schneider-Rose**.



Mehr Infos
www.slowfood.de/biodiversitaet/

Das Bier früherer Zeiten hatte ausnahmslos einen deutlichen Rauchgeschmack. Das »grüne«, also noch feuchte Malz trocknete man nicht in den heute allgemein üblichen rauchfreien Trocknungsanlagen, den »Darren«, sondern durch den heißen Rauch offenen Holzfeuers in brauereieigenen »Rauchdarren«.

Erst mit der Einführung der rauchfreien Trocknungstechnik von der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts an wurde Rauchbier zu einer Besonderheit, die sich nur in Bamberg eine treue Anhängerschaft bewahren konnte. Von ca. 1935 an waren die Bamberger Brauereien Schlenkerla und Spezial die einzigen, die dem Rauchbier traditioneller Herstellungsart treu blieben, ihre Rauchdarren modernisierten und auf eine je eigene Art weiterentwickelten. Aus dem

Traditionsbier machten sie so eine lokale Spezialität.

Man kann über die Frage, warum zwei der heute noch acht Bamberger Braustätten als einzige die alte Technik des Darrens von Malz über offenem Feuer beibehalten haben, nur spekulieren. Das Motiv war vermutlich weniger das Festhalten am Althergebrachten, das den Franken und speziell den Bambergern als Wesenszug nachgesagt wird, sondern der ganz besondere Geschmack dieses Bieres, vorausgesetzt, man kannte und schätzte ihn aus Gewohnheit. Die scherzhafte Warnung der Bamberger an Neulinge im Rauchbiertrinken, dieses Bier schmecke erst nach dem zweiten »Seidla« (halber Liter), zeigt, wie wichtig die Gewöhnung dabei ist.

Wie Schinken zum Trinken

Das mit diesem Rauchmalz erzeugte Bamberger Rauchbier traditioneller Herstellungsart gibt es ganzjährig als Vollbier und Märzenbier, saisonal in der Vorweihnachtszeit als Bockbier. Seit einigen Jahren wird mit diesem Rauchmalz auch Weizenbier gebraut. Charakteristisch ist der unverkennbare Geschmack geräucherter Lebens-

mittel, der durch das Rauchmalz ins Bier kommt. Je nach Art der Feuerung und des dabei entstehenden Rauches variiert der Geschmack von mild-rauchig bis zu kräftig-rauchig mit deutlichen Anklängen an Räucherschinken. Die Rauchnoten verbinden sich mit den süßen Tönen des Malzes und den bitteren des Hopfens harmonisch zu einem Aroma ureigener Prägung, das sich von allen anderen Bieren, auch den modernen Rauchbieren mit dem »sanften Hauch von Rauch«, deutlich unterscheidet.

Das Bamberger Rauchbier traditioneller Herstellungsart wird ausgeschenkt in der Brauereigaststätte Schlenkerla in der Dominikanerstraße und dem Brauereigasthof Spezial in der Oberen Königstraße und auf dem Spezialkeller, der seit einigen Jahren ganzjährig betriebenen Gaststätte mit großem Biergarten über dem ehemaligen Lagerkeller der Brauerei Spezial auf dem Oberen Stephansberg. Als Flaschenbier erhältlich ist das Bamberger Rauchbier im Verkauf der Brauereigasthäuser und im Getränkehandel. Brauereiunabhängige Gaststätten, die Spezialitätenbiere führen, bieten es aus der Flasche, gelegentlich auch aus dem Fass an. In der Vermark-

Foto: Ralf Gambock



Ein Mitarbeiter der Brauerei Spezial schiebt Holz ins offene Feuer. Der entstehende Rauch gibt der Bamberger Bierspezialität ihren besonderen Geschmack.

tung gehen die beiden Brauereien unterschiedliche Wege: Schlenkerla vermarktet das Rauchbier in alle Welt, Spezial beschränkt sich auf den regionalen Markt.

Verdrängung durch Craft Beer?

Heute werden 10 Prozent des Bamberger Bieres als Rauchbier traditioneller Herstellungsart erzeugt. Bedrohlich für die Bierspezialität könnte eine weitere Verschiebung der Geschmackspräferenzen der Verbraucher werden. Die »sanften« modernen Rauchbiere, denen nur geringe Mengen Rauchmalz aus der Herstellung von Handelsmälzereien beigegeben werden, um mit einem »Hauch von Rauch« ein interessantes Geschmacksprofil zu erreichen, sind seit einigen Jahren auf dem Vormarsch. Die Craft-Beer-Bewegung verstärkt diese Tendenz. Es ist nicht auszuschließen, dass in Zukunft der Kreis der Liebhaber des kräftig rauchigen Bieres schrumpft. Die Aufnahme in die Arche des Geschmacks ist also zur rechten Zeit erfolgt und für das Rauchbier gilt das Arche-Motto in abgewandelter Form: »Trinken, was man retten will!«.

Erzeuger und Bezugsquellen

Brauerei Schlenkerla
Dominikanerstr. 6, 96049 Bamberg,
Tel 0951. 560 60

→ www.schlenkerla.de

Brauerei Spezial
Obere Königstr. 10, 96052 Bamberg,
Tel 0951.243 04,

→ www.brauerei-spezial.de

Weitere Informationen

→ [www.slowfood.de/
bamberger_rauchbier_traditioneller_
herstellungsart](http://www.slowfood.de/bamberger_rauchbier_traditioneller_herstellungsart)



Das COMTÉ Geheimnis: Natur, Natur, Natur.

Das macht COMTÉ so einzigartig: Die herrliche Natur des französischen Jura-Massivs, einer urgesunden Landschaft im Osten Frankreichs, in der die rot-weißen Montbéliard-Kühe zu Hause sind, die natürliche Zubereitung aus frischer Rohmilch und zum Reifen die Ruhe, die nur die Natur schenken kann. Mindestens vier Monate, aber auch zwölf und mehr Monate, ruht jeder Laib im Reifekeller, wo er regelmäßig gewendet und mit Salzwasser eingerieben wird. Was auf den kräuterverwöhnten Wiesen im Jura-Massiv beginnt, kommt so als naturreines, würzig-mildes Geschmackserlebnis auf den Tisch.

www.comte.de
[www.comte.de/facebook](https://www.facebook.com/comte.de)