

Hier wird frisches
Zoigl-Bier in den
Garten des alten
Pfarrhofs gebracht

Die Oberpfalz und ihre Zoigl-Kultur

Text: Angela Berg | Fotos: Georg Berg



Wenn es neben der üppig grünen Hügellandschaft der Oberpfalz etwas regional Typisches gibt, dann ist es der Zoigl. Was Oberpfälzer selbstverständlich aussprechen, kommt einem Fremden vor wie die, ebenfalls nicht weit entfernten, böhmischen Dörfer. Die Neugier, der Zoigl-Kalender und der Zufall führen uns in das alte Pfarrhaus in Altenstadt an der Waldnaab zu Anni und Rudi Loistl. Dort erfahren wir von den Gästen und den Wirtsleuten viel über die mehr als 600 Jahre alte Brautradition und in Null-Komma-Nichts geht uns Zoigl wie selbstverständlich über die Lippen.

EIN STERN ALS BIERANZEIGER

Baumelt vom Hausgiebel oder über der Eingangstür ein sechs-zackiger Zoiglstern, so bietet dieses Haus gerade den privaten Ausschank an. Der Zoiglstern ist das alte Handwerkszeichen der Brauer und symbolisiert die drei beteiligten Elemente Feuer, Wasser und Luft sowie die seit dem Mittelalter bekannten Zutaten Wasser, Malz und Hopfen. Die Hefe als Brauzusatz fehlte damals noch. Seit Jahrhunderten zeigt der Stern den Weg zum Bier. Aus dem Zeiger ist mundartlich der Zeigel und später der Zoigl geworden.



Der Zoigl-Stern soll älter sein als der Davidstern. Als Handwerkszeichen der Bierbrauer zeigt er an, wo es gerade frisch gebrautes Bier zu verkosten gibt.

Das süffige Zoiglbier ist ein untergäriges, ungefiltertes Traditionsbier aus der nördlichen Oberpfalz. Windischeschenbach gilt als Zentrum des Zoigl. Seit dem Jahr 1455 ist hier das Braurecht verbürgt, das an Haus und Grundstück verankert und im Grundbuch vermerkt ist. Der Fürst erteilte einigen Bürgern einst das Braurecht. Es stammt aus einer Zeit, als das Trinkwasser oft verunreinigt war, und es für die Gesundheit zuträglicher war, Bier zu trinken.

Auch heute noch betreiben einige Privatbrauer in der Region ein Kommunbrauhaus. Für die Nutzung und vor allem den Erhalt dieser kulturellen Besonderheit zahlen sie als Mitgliedsbeitrag ein „Kesselgeld“. Ein Jahr im Voraus legen die Wirte fest, wer an welchem Wochenende öffnen darf. So entsteht der Zoigl-Kalender.



ren werden. Die Maische wird nach einiger Zeit von den festen Bestandteilen befreit und in den Sudkessel geleitet. Zwei Raummeter Holz sorgen für acht Stunden Feuerung. Und der Hopfen aus Holedau sorgt für die nötige Bitternote. Die Kochtemperatur der jetzt Würze genannten Flüssigkeit liegt bei 80 Grad.

VOM HOPFENTEE ZUM ZOIGL-BIER

Besonders beeindruckend ist das kupferne Kühlschiff unter dem aufwändig renovierten Dach des Kommunbrauhauses. Bis zu 4.000 Liter können in das Kühlschiff geleitet werden. „Bis hierin ist es nicht mehr als ein heißer Hopfentee, der Dampf ablassen muss.“, erklärt Rudi Loistl. Die Würze kühlt über Nacht ab und wird am nächsten Tag von ihm im eigenen Tankwagen abgeholt. Jeder Bierbrauer hat seinen eigenen Bierkeller. Dort entsteht aus dem „Hopfentee“ unter der Zu-

Rudi Loistl braut sein Bier nach eigener Rezeptur. Seit 30 Jahren ist er Hobbybierbrauer. Seit 2005 schenkt er sein Bier im alten Pfarrhaus aus. Nur im Finanzamt hat er noch länger gearbeitet. Doch das ist nun vorbei und er kann seine ganze Energie in die Braukunst und das alte Anwesen stecken. Allein der Dachstuhl, so betont er, stammt aus dem Jahre 1733. „60 Jahre vor der Französischen Revolution.“

EIN BESUCH IN DER BRAUGASSE 1 – WO SONST!

Gibt es eine bessere Adresse für ein Brauhaus? Die Bierbrauer von Windscheschenbach tragen sich in das Sudbuch ein. Wer dort steht, hat das Recht auf die Nutzung des Kommunbrauhauses. Rudi Loistl setzt für sein Braumalz auf eine eigene Mischung aus Pilsener Malz, das eher herbe Noten hat und Münchener Malz, das süßlicher schmeckt. Jetzt fehlt noch das frische Quellwasser. Das Schrot wird im Maischbottich mit Wasser vermischt und durch Erhitzen lösen sich die Stoffe aus dem Malz, die später zu Bier vergo-



Leider leer beim Besuch im Kommunbrauhaus: Das kupferne „Schiff“, in dem die Bierwürze eine Nacht lang abkühlen kann, bevor sie zur Gärung in die Braukeller der Privatbrauer transportiert wird.



Sternebier – echter Zoigl vom Kommunbrauer

gabe von Hefe das Bier. Dauer und Temperatur der Gärung sind die Stellschrauben jedes Bürgerbrauers. Sie sorgen dafür, dass sich die Zoigl-Biere geschmacklich unterscheiden. Ob zum Wandern entlang der pittoresken Waldnaab oder als Fahrradtourist auf dem Paneuropa Radweg oder als Städte-tourist aus Regensburg oder Amberg, diese alte Brautradition, die seit Jahrhunderten von den Oberpfälzern aufrecht erhalten wird, ist ein ganz besonderer Kulturschatz und bereichert eine Reise in die Oberpfalz.

Mittlerweile gibt es auch in der virtuellen Welt Bier-Anzeiger. Die Zoigl-App oder der Zoigl-Kalender zeigen dem Bierfreund die Öffnungszeiten der Zoigl-Stuben an.

Zoigl-Termine: <http://zoiglbier.de/>