

begann, noch einen Teil des Vorrats an Winterhonig im Bau, so schnitt er mit dem Zeidelmesser von einer Wabenhälfte so viel ab, bis er auf Brut stieß. Im Herbst ernstete er von der anderen Hälfte.

Der Waldeigner forderte für jede Beute im wachsenden Stamm einen zumeist hohen Zoll an Honig und Wachs – Tribut für den geschädigten Baum mit nun geringerem Holzwert. Der Zeidler mußte gewandt und stark sein. Seinem wachsamen Auge sollte kein Räuber entgehen.

Wurde ein verwundeter Baum vom Sturm gefällt, und der Zeidler konnte die Klotzbeute bergen, durfte er das Stück Stamm bei seinem Haus aufstellen. Der Ertrag dieser Bienen gehörte ihm allein.

Kaiser Karl IV. belohnte die Zeidler des Nürnberger Reichswaldes mit dem „Freiheitsbrief“. Sie hatten – mit der Armbrust bewaffnet – die Forstaufsicht zu führen und mußten Jagd- und Heeresdienst leisten. Dafür

wurde ihnen Zollfreiheit gewährt und eine eigene Gerichtsbarkeit mit Sitz in der Marktgemeinde Feucht bei Nürnberg.

Ein Zeidelschütze mit der Armbrust wurde zum Wahrzeichen Feuchts. Als Symbol der später gegründeten Imker-Innung steht er allerdings auf einem Bienenkorb aus Strohwülsten.

Denn der Naturforscher Adam Gottlob Schirach hat sich zwar intensiv mit der Klotzbeuten-Imkerei beschäftigt und ausführlich die historische Imkerei beschrieben. Doch er selbst hielt seine Bienen in Körben. Seinem Forschungsdrang verdankt die Imkerei die Erfindung des Brutablegers. Das war die Voraussetzung für die Hausbienenzucht, weil nun die Imker beliebig viele Völker auf Ableger aufbauen konnte.

„Der sächsische Bienenvater“ (so auch der Titel seines bedeutendsten Lehrbuches) verstarb am 3. 4. 1773 in Kleinbautzen.

Ludwig Hofer

## Im Herbst kleine Privat-Brauereien in der Fränkischen Schweiz erwandern

70 Wirtschaften laden ein – Pottenstein stellt Touren zusammen  
Preiswertes Vergnügen: halber Liter kostet gerade drei Mark

„Wanderer, kommst du von der Reise zurück, erzähle, du habest die Kleinstbrauereien der Fränkischen Schweiz gesehen, wie die Kurverwaltung es empfahl“. Herr Schiller möge verzeihen und der ehrenwerte Meister Leonidas erst recht, aber rund 2500 Jahre später sei das Zitat zwar sinnentstellend, aber vom Inhalt her zutreffend freundlicherweise frei gegeben. Die Pottensteiner haben recht, denn die Themen Bier und Fränkische Schweiz sind vor allem für Genießer auf Schusters Rappen ein Muß.

Und genau dort in der Fränkischen Schweiz, im „Bierdreieck“ von Bamberg, Bayreuth und Nürnberg, paßt das Bild von der fränkischen Gastlichkeit so zusammen wie kaum anderswo. Berge und Täler, Burgen und Höhlen, Bächlein und schmucke Dörfer, Fachwerkhäuser und Bauerngärten zaubern eine Harmonie, die süchtig macht. Was liegt näher, als auf der Bank vor dem Wirtshaus zu sitzen und beim Bier darüber zu sinnieren, daß in Gottes freier Natur das Leben besonders lebenswert ist. Speziell in der Fränk-

schen Schweiz und erst recht beim Bier. Daß bekannte Schriftsteller des vorigen Jahrhunderts die Romantik der Fränkischen Schweiz in höchsten Tönen priesen, hat sich schon im Romantikerjahr mit später Hilfe der Dichter Ludwig Tieck und Heinrich Wackenroder herumgesprochen; warum aber ausgerechnet das hohe Lied auf das Bier der Kleinbrauereien in diesem Landstrich?

Bier besteht nun einmal in Franken – wie auch im übrigen Deutschland – nur aus Hopfen, Malz und Wasser, was die meisten Brauer in vielen Staaten der Welt schon längst verlernt haben. Was aber ist das Besondere am Bier der kleinen Privaten? Da ist die appetitliche Farbe des dunklen Vollbieres, das im Gegenlicht einen wunderbaren rotgoldenen Ton ausstrahlt. Da ist das deutliche Hopfenaroma, angenehm bitter im Nachgeschmack, obwohl vorher beim Trinken eine leicht-feine Süße den Gaumen kitzelt – süffig nennt man das in Bayern. Zu besonderen Anlässen erhöhen die Brauer den Stammwürzegehalt. Dann wird aus dem untergärigen Vollbier ein Festbier, zu Weihnachten oder zur Kirchweih etwa. Und natürlich braucht man auch im Frankenland für ein gutes Bier gutes Wasser, meist aus der eigenen Quelle. In der Fränkischen Schweiz ist klares Wasser allgegenwärtig, der naturverbundene Wanderer kann das am allerbesten bestätigen.

Um die 200 kleinere Brauereien soll es in diesem Teil Frankens noch geben. Im Bereich der Fränkischen Schweiz nennen die offiziellen Auflistungen rund 70 Braustätten. In den letzten Jahren ist nach Expertenmeinung der befürchtete Schrumpfungsprozess ausgeblieben. Frankens regionale Traditionen behaupten sich gegen „Schickimicki“. Soll heißen: das wieder auflebende fränkische Dorfwirtschaftshaus setzt sich durch gegen millionenschwere TV-Biere.

Wer das im Urlaub aufspüren möchte, kann bei der Kurverwaltung Pottenstein die Unterlagen zu den Bierwanderungen in der Fränkischen Schweiz bestellen. Sie erschließen auf sieben Routen exakt 34 Wirtshäuser alle getestet, alle für gut befunden, weil es überall süffiges Bier (den halben Liter um die drei

Mark), preisgünstige Brotzeiten und freundliche Wirtleute gibt. Die Bierwanderungen darf man sich so vorstellen, daß der Pottensteiner Verkehrsamtsteiler Thomas Bernard seinen Gästen Routen je nach Leistungsvermögen zusammenstellt. Sie sind zwischen zwei und 17 Kilometer lang und vorläufig so bemessen, daß die Abendrast immer wieder im beschaulichen Felsendorf Pottenstein stattfinden kann. Natürlich gibt es auch Mehrtagesrouten mit Übernachtungsmöglichkeiten in Brauereigasthöfen, Unterlagen dazu sind beim Verkehrsamt (91278 Pottenstein, Telefon und Fax 09243/903132) erhältlich.

Eine lohnenswerte Kombination von Brauerei-Gasthöfen bietet das Dörfchen Aufseß zwischen Ebermannstadt und Forchheim, in dem das Adelsgeschlecht derer von Aufseß zuhause ist.

Im dortigen Ortsteil Hochstahl werden die Wanderer von blitzblanken Häusern begrüßt, die von adretten Bauerngärtchen eingerahmt werden. Fast schmucklos stehl der alteingesessene Gasthof Reichholt in der Ortsmitte, darin wird seit 150 Jahren gebraut. Zum dunklen Lagerbier gibt's Rehragout um zwölf Mark mit Kloß und Blaukraut, der obligatorische Schweinebraten ist für knapp unter zehn Mark zu haben.

Ein paar Kilometer weiter, in Heckenhof, befindet sich der „Klassiker“ unter den fränkischen Wirtshäusern mit kleiner Braustätte: die „Kathi-Bräu“. Das morbide anmutende Haus mit dem Garten davor gilt deshalb schon beinahe als Kultstätte in Sachen Bier, weil hier schon vor 500 Jahren gebraut wurde und die Kathi Meyer zeitlebens so etwas wie die fränkische Bierkönigin schlechthin war. Nach ihrem Tod 1994 übernahm Josef Schmitt die Verantwortung über die Braustätte, deren Gerstensaft nur in der eigenen Brauereigaststätte genossen werden kann. Obwohl die Wirtschaft von Wanderern, Radlern und Motorrad-Freaks gleichermaßen häufig und gern heimgesucht wird, sind die Preise, wie in Franken üblich, auf dem Boden geblieben: die „Halbe“ drei Mark, ehrlich eingeschankt, versteht sich, das Paar Bratwürste mit Kraut

4,50 Mark, der Presssack 5 Mark, und den Hausbrand zur Verdauung gibt's zum Freundschaftspreis von 2,80 Mark. Wer davon einige konsumiert hat, kann sich gut vorstellen, wie ordentlich das Anwesen vor vielen Jahren mit funktionierendem Backofen und ohne Brennnessel-Gärtlein ausgesehen hat. Ob damals allerdings an einem normalen Werktag nachmittags um drei der Biergarten auch zu einem Drittel mit fröhlichen Menschen besetzt war?

Fast nobel zeigt sich in unmittelbarer Nachbarschaft der Brauereigasthof Sonnenhof, der heute von Frank Rothenbach in sechster Generation geführt wird. Er vertreibt sein Bier unter anderem in der nostalgischen Halbliter-Bügelverschlußflasche zum Preis von 1,20 Mark (plus eine Mark Pfand). Auch bei ihm fragen die meisten Biertrinker nach dem Dunkel, das zu Schweinskopfsülze mit Bratkartoffeln (7,80 Mark), einem geräucherter Forellenfilet (10,50 Mark) oder zum Schweinebraten in Biersoße (12,50 Mark) besonders gut schmeckt. Der Aufsesser Bierschnaps – eine Art Obstler – kostet beim Sonnenbräu 3,20 Mark. Von allen Gasthäusern im Bereich von Aufseß bietet Frank Rothenbach

Pauschalen zum Thema „Bierkultur“ und „Genießen“. Erstes beispielsweise beinhaltet zum Preis ab 161 Mark zwei Übernachtungen, zwei fränkische Menüs, eine Brauereiführung samt Probe und die Bierwanderung von Brauerei zu Brauerei.

Soweit wird auch Thomas Bernard in Kürze kommen, indem er nicht nur Empfehlungen ausspricht, sondern die Touren für Bierwanderer gleich mit festen Übernachtungsstationen pauschal kombiniert. Für das gesamte Gebiet der Fränkischen Schweiz kann freilich auch die Tourismuszentrale Fränkische Schweiz (Oberes Tor 1, 91320 Ebermannstadt, Telefon 09194/797779, Fax 797776) ausführliche Vorschläge unterbreiten und entsprechende Prospektunterlagen zur Verfügung stellen. Denn in der Region mit der höchsten Brauereidichte Europas ist jeder Touristiker natürlich auch ein Bierspezialist. Der interessierte „BierWanderer“ sollte mit dem vorhandenen Material ganz individuell umgehen, denn, egal wie die Wahl ausfällt, „erzähle, du hast die schönsten Brauereien weit und breit in der Fränkischen Schweiz gesehen . . .“.

*Gerhard Schrötter*

## Daß es so etwas noch gibt – Vorbildlicher Gemeinschaftsgeist in kleinem mittelfränkischen Ort Petersdorf

Da schafft eine Ortsgemeinde (Petersdorf, Gem. Weihenzell, Lks. Ansbach) mit gerade mal eben 100 Einwohnern im Rahmen von Flurbereinigung und Dorferneuerung einen zentralen Dorf- und Spielplatz mit ökologisch gestaltetem Dorfweiher und Brunnen, dem renovierten und zur Grillstation umgestalteten alten Feuerwehrhaus. Die Gestaltung erfolgt ganz nach dem Wunsch der Dorfbevölkerung. Alle Beschlüssen werden einstimmig gefaßt und alles mit freiwilligen Hand- und

Spanndiensten in Eigenleistung vollbracht: Abbruch- und Erdarbeiten, Planierung, Gehwege, Weiher, Brunnen, Begrünung und Bepflanzung. Mit 60.000 DM bleibt man unter der Kostenberechnung.

Schon drei Jahre vorher ist dicht daneben ebenfalls mit sehr viel Eigenleistung ein modernes Feuerwehr- und Dorfgemeinschaftshaus entstanden, das den geeigneten Ort bot für den offiziellen Festabend am 5. Juni.