

Bad Staffelstein



Itzgrundmarkt soll gesellschaftliches Zentrum von Kaltenbrunn werden

AUS DEM STAFFELSTEINER LAND, SEITE 16

Schwarze Spezialität aus Süßholz

GENUSSREGION Thomas Reblitz kreierte zwei Brauspezialitäten aus Süßholz und verschiedenen Malzsorten. Bier im eigentlichen Sinne ist es nicht. Aber es schmeckt ebenso gut.

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED
MATTHIAS EINWAG

Nedensdorf – Thomas Reblitz experimentiert gern. Der 30-Jährige hat sein Handwerk von Grund auf gelernt. In Weihenstephan machte er sein Braumeister-Diplom, beim Hotel Nepomuk in Bamberg schloss er eine Ausbildung zum Koch an. Bier machen kann er. Und mit Aromen kennt er sich aus. Warum also nicht einmal etwas Ungewohntes brauen? Ein Süßholz-Bier zum Beispiel. Naja, Bier sind die beiden Brauspezialitäten im eigentlichen Sinn des Reinheitsgebots von 1516 nicht. Das weiß Thomas Reblitz. „Es macht den Reiz aus, mal zu experimentieren“, sagt er. Deshalb entwickelte er ein helles Bier auf Süßholz-Basis und zusammen mit einem Freund ein Süßholz-Porter.

Süßholz? Kann man denn damit brauen?, fragen Sie jetzt vielleicht. Normalerweise ist die Süßholzwurzel der Grundstoff beim Herstellen von Lakritze. In der Gärtner- und Häckerstadt Bamberg wurde Süßholz früher

„Es hat einen süßen Geschmack, der am Gaumen hängen bleibt – und aromatisch kommt noch was Vanilleartiges mit rein.“

THOMAS REBLITZ
Dipl.-Braumeister

häufig angebaut. Aus dem Erdreich gegrabene Süßholzwurzeln sehen unspektakulär aus. Die etwa zwei Zentimeter starken und zehn Zentimeter langen Süßholzstangen, die Thomas Reblitz verarbeitet, gleichen dünnen Zweigen eines x-beliebigen Baums oder Ästchen eines Strauches. Äußerlich könnte ein Laie sie wohl nicht als Delikatesse erkennen. Schneidet man sie jedoch in Scheibchen oder zerteilt sie im Mixer, erhält man kleine Portionen, die beim Zerkauen im Mund ihr süßes Aroma entfalten.

Süßholz taugt auch für Eis

Doch wie kam es ausgerechnet zu dem Versuch, Süßholz zu einem bierähnlichen Getränk zu verarbeiten? Der Bamberger Bio-Gärtner Sebastian Niedermaier baut alte Gemüsesorten wieder an, darunter das Süßholz. Der Bayerische Rundfunk porträtierte ihn und brachte eine Reportage darüber, was man aus Bamberger Süßholz machen kann – von Eis bis Schinken. Der BR meldete sich daraufhin bei Thomas Reblitz und bat ihn, für diese Sendung einen Süßholzsud einzubrauen. Weil er so etwas zusammen mit seiner Freundin Jana, die ebenfalls Braumeisterin ist, schon einmal gemacht hatte, war er gleich begeistert davon.

In einem kleinen Kessel setzte er rund 70 Liter als Versuchssud an. Heraus kam eine helle Süßholzspezialität, die nun einige Wochen im Fass lagerte. Das Getränk schmeckt nicht nach Lakritze. „Es hat einen süßen Geschmack, der am Gaumen hängen bleibt – und aromatisch kommt noch was Vanilleartiges



Thomas Reblitz mit seiner sehr dunklen Brauspezialität, die mit Bamberger Süßholz und zehn verschiedenen Malzsorten gemacht ist.

Fotos: Matthias Einwag

mit rein“, sagt der Braumeister. Nicht zu süß, aber vollmundig schmecke dieses helle Süßholz-bier „mit vollem Malzkörper“.

Doch damit nicht genug. Thomas Reblitz wollte noch ein wenig mehr ausprobieren („man tastet sich so ran“), was aus Süßholz herauszuholen ist. Zusammen mit seinem Kollegen, dem Biersommelier Nico Döring aus Alsfeld, entwickelte er einen zweiten Sud, einen für ein Süßholz-Porter. Zehn verschiedene Malzsorten gaben die Brauer hinzu.

Herausgekommen ist „ein ganz spannendes Bier“ mit tief-schwarzer Farbe, das geschmacklich zwischen Zartbitterschokolade und Mokka liegt.

Dieses Experimentieren und Herantasten ist für Thomas Reblitz das Reizvolle an seinem Beruf, hinter dem eine uralte Tradition steckt. Das Reinheitsgebots von 1516 hält er für wichtig,

70

Liter Versuchssud braute Thomas Reblitz beim ersten Versuch, dem hellen Süßholz-Bier.



So unscheinbar sieht das Süßholz aus, das Thomas Reblitz für sein bierähnliches Getränk verwendet hat.

wengleich die Auslegung der Vorschrift von Bundesland zu Bundesland unterschiedlich gehandhabt werde und deshalb modifiziert werden sollte: „Man muss versuchen, es zu erhalten, um den Verbrauchern eine Sicherheit zu geben.“

Doch was empfiehlt der Braumeister und Koch zum Süßholz-Porter? Schokokuchen oder Schoko-Desserts, antwortet er spontan – „doch wir bietet auch Burger mit einem leicht rauchigen Zwiebel-Dip dazu an“. In Flaschen füllt Thomas Reblitz seinen Süßholz-Saft ebenfalls ab, stilecht mit eigens entworfe-

nen Etiketten. Angestochen und ausgeschenkt werden die beiden Brauspezialitäten am kommenden Samstag. Die Zusammenarbeit von Brauer Reblitz und Gärtner Niedermaier schlägt sich im Titel der Verkostung nieder: „Brauere Lust & Gärtners Triebe – 1. + 2. Akt“.

10

Malzsorten verwendeten die beiden Brauer für das Süßholz-Porter des zweiten Suds.

LESERMEINUNG

Täter werden verniedlicht

Zum Artikel „Briefmarken aus dem Lager Dachau“ im Fränkischen Tag vom 28. November, Seite 17, über die zehnte Sammler- und Händlerbörse, die der Briefmarkensammlerverein Lichtenfels in Bad Staffelstein veranstaltete, ging uns folgende Lesermeinung zu:

Es hat mich erschreckt, wie der Fränkischer Tag im Plauderton von „Briefmarken aus dem Lager Dachau“ berichtet. Was war das für ein „Lager“? Die Leserinnen und Leser erfahren nur, dass die Internierten Zwangsarbeit verrichten und überbeuerte Sonderbriefmarken kaufen mussten, an denen sich die Lagerkommandanten „eine goldene Nase“ verdienten.

War da sonst noch was? Aber ja! Das Konzentrationslager Dachau (warum wird im Artikel der historische Name vermieden?)

hatten die Nazis bereits 1933 als Musterlager des KZ-Systems errichtet. Auch wenn es nicht als Vernichtungslager im engeren Sinn betrieben wurde, starben hier über 41 000 Menschen (von rund 200 000 Häftlingen). Viele SS-Schergen wurden in Dachau für den Völkermord in Auschwitz, Treblinka, Majdanek etc. ausgebildet.

Wie kann man über KZ-Briefmarken schreiben, ohne über die Verbrechen, die in den Konzentrationslagern begangen wurden, auch nur ein Wort zu verlieren? Der Bericht verschweigt das Leid der Opfer und verniedlicht die Täter zu geschäftstüchtigen Kleinkriminellen. Das passt nicht.

Roland Nuss
Bad Staffelstein



Paula Wudy neue Ministrantin

Uetzing – Bei der sonntäglichen Messfeier konnte Pfarrer i. R. Hans Hübner eine neue Altardienerin in die Ministrantenschar der katholischen Pfarrkirche Sankt Johannes der Täufer begrüßen. Symbolisch für die Aufnahme legte

Hübner dem Kommunionkind Paula Wudy ein Ministrantenkreuz um. Die junge Altardienerin kommt aus Uetzing. Zurzeit verrichten 16 Messdiener ihren Dienst in der Uetzinger Pfarrkirche.

Foto: Gerd Klemenz

Polizeibericht

Einbrecher scheitert an Feuerwehr-Tür

Ebensfeld – Ein 25-Jähriger teilte der Polizeiinspektion Lichtenfels am Montag mit, dass er beim Aufsperrn Hebelspuren an der Nebeneingangstür der freiwilligen Feuerwehr festgestellt hätte. Zwischen Samstag, 3 Uhr, und Montag, 16.50 Uhr, versuchte der Täter, in das Gebäude zu gelangen, scheiterte aber und verursachte einen Sachschaden von rund 50 Euro an der Tür. Sachdienliche Hinweise erbittet die Polizei unter der Telefonnummer 09571/9520-0. *pol*

Kurz notiert

Fachkundige Infos zu Museum und Kloster

Kloster Banz – Die nächste öffentliche Führung durch das Museum und die historischen Räume der Klosteranlage wird am morgigen Donnerstag um 15 Uhr angeboten. Die Führung dauert etwa 60 bis 75 Minuten. Treffpunkt ist am Museumseingang, Auskunft unter Telefon 09573/337744. *red*

Dämmerstoppchen mit Geselligkeit

Bad Staffelstein – Morgen, Donnerstag, bietet der Kur- und Tourismus Service einen Dämmerstoppchen an. Geboten wird ein kleiner Stadtrundgang mit anschließender Einkehr. Die Veranstaltung dauert etwa drei Stunden. Treffpunkt ist um 17.30 Uhr am Stadtturm in der Bamberger Straße. *red*

Kommunionbasar mit Kaffee und Kuchen

Bad Staffelstein – Am Freitag, 8. Dezember, können zwischen 15 und 17 Uhr im Pfarrsaal der Pfarrei Sankt Kilian (Sankt-Anna-Straße 4 neben dem katholischen Kindergarten) Kommunionkleider und -anzüge sowie Haarschmuck und Zubehör auf Kommission abgegeben werden. Am Samstag, 9. Dezember, ist von 9 bis 12 Uhr ebenfalls im Pfarrsaal der Verkauf. Zehn Prozent des Erlöses gehen an die Sankt-Georg-Pfadfinder, die Kaffee und Kuchen anbieten. Informationen gibt es bei Silke Kraus (Telefon 09571/755848). *red*

Zum Weihnachtsmarkt auf Schloss Guteneck

Bad Staffelstein – Burghard Graf Beissel von Gymnich ist der Gastgeber der Kultur- und Freizeitfreunde am Samstag, 9. Dezember. Besucht wird der Weihnachtsmarkt auf Schloss Guteneck bei Nabburg. Abfahrt ist um 11 Uhr am „Angerstübla“. Die Fahrt ist ausgebucht. Am Donnerstag, 11. Januar, findet eine Seniorenbushausfahrt nach Huppendorf statt. Anmeldungen sind im „Angerstübla“ möglich. *red*

Weihnachtsfeier und Jahresversammlung

Ebensfeld – Am Samstag, 9. Dezember, findet um 19 Uhr im Pfarrheim die Weihnachtsfeier mit Jahresversammlung des Vereins für Garten- und Landschaftspflege statt. *red*