

schaftsregion



Der Zoiglster zeigt an, wo das frisch gebraute Bier ausgeschenkt wird. Die sechs Zacken stehen für die drei beim Brauen wichtigen Elemente Feuer, Wasser und Luft sowie die bereits im Mittelalter verwendeten Zutaten Wasser, Malz und Hopfen. Foto: Michael Ascherl

Lebensart

Jedem seinen Zoigl

Ob es nun bei Kummer und Schmerz hilft oder die Geselligkeit fördert: Im Norden der Oberpfalz schäumt ein uraltes Bier wieder ganz frisch auf

Von Gerhard Merk

Der Zoigl ist ein Un-Bier. Un-tergärig, un-filtrierte und un-gespundet. So schießt er aus dem Zapfhahn in den Seidel. Das Licht bricht sich in diffusum Strohgelb. Auch mal – je nach Sud – in sattem Bernsteinbraun. Unter dem weißen Schaum hervor fließt der Labetrunk sämig über die Zunge. Frische! signalisiert das Hirn. Volles Malz! Und dann im Abgang: zart aromatischer Hopfen! Der Zoigl schmeckt wieder einmal un-bandig!

Unbeständig ist der Zoigl auch. Heute hier, morgen da! Eben noch wurde er beim Ströhern in Eslarn gesichtet, heute ist er schon beim Käckn in Neuhaus und morgen wird er beim Posterer in Windischeschenbach gastieren. Unendlich lang macht er's nirgendwo. Wegen der vitaminreichen Schwebestoffe muss er frisch getrunken werden. Das treibt all diejenigen um, die ihm mit dem Zoigl-Kalender hart auf der Spur bleiben.

Den braucht's, weil reihum ausgeschenkt wird. Wer grad dran ist, zeigt mit dem „Zeigl“ den Zoigl an. Das ist seit einem halben Jahrtausend ein Brauerstern aus zwei verflochtenen Dreiecken. Unter diesem Zeiger wirbt bisher schon eine Elite von 20 Wirten für ihren „echten Zoigl vom Kommunbrauer“. Weil, nicht jedes Bier hat das Zeug zum Zoigl.

Der echte Zoigl ist ein Kind der Kommune. Eingesotten im öffentlichen Brauhaus von einem bestellten Fachmann. Vergoren jedoch und gereift im privaten Keller. Das gibt ihm den unverwechselbaren Hausgeruch. Zum Beispiel beim Hartwich in Mitterteich, wo die Halbe für sagenhafte 1,70 Euro weich und würzig perlt. Dazu gibt es Kesselfleisch für 3,80 Euro, Bauernseufzer, Romadur und Sülzen. Und die Leberwurstbrote sind großzügig über den ganzen Laib geschnitten. Alles, natürlich auch die pralle nach Majoran duftende Blutwurst, kommt frisch

aus der eigenen Metzgerei. So mag es der Reinhold Zapf, der selbst nie ohne Zoigl-Kalender aus dem Haus geht (man weiß ja nie, wo man unversehens landet). Als Tourismuschef für den Oberpfälzer Wald – www.oberpfaelerwald.de – weiß er, was die Region dem Zoigl-Stern zu danken hat. Eine Region, die ein Wirt in Neustadt an der Waldnaab mal so definiert hat: „Früher war ma die Steinpfalz, dann war ma die Oberpfalz, und jetzt san ma die Arschpfalz.“ Tatsächlich ist das Gebiet seit der Wiedervereinigung ziemlich hinten dran. Die einst so stolze Porzellan- und Glasindustrie ist zerschlagen. Von den Hüttenwerken redet keiner mehr. Viele jungen Leute ziehen weg, den Jobs nach.

Da freut einen jedes neue Gesicht. Und wenn es nur Zoigl-Zeugen auf Zeit sind. Der bierige Boom lockt durstige Kundschaft aus England und Holland, ja aus den USA. „Es spricht sich rum, das glaube mir, am besten schmeckt das Zoigl-Bier“, triumphiert ein Bierdeckel-Poet. Und ein anderer reimt, den Einheimischen zum Trost: „Hast Du Kummer oder Schmerz, drück einen Zoigl Dir ans Herz.“

Ein Bier als Politikum – die Traditionswächter wehren sich gegen Trittbrettfahrer

Bierfreund Zapf (nomen est omen) schwimmt ganz oben auf der Zoigl-Welle. Mit Unterstützung der EU hat er die Website www.zoiglinfo.de aufgemacht. Dahinter stehen die Landkreise Neustadt an der Waldnaab und Tirschenreuth. Hier liest man alles über den autochthonen Biertyp, den viele schon verloren gaben. Sogar als aufrechter homo politicus taucht der Zoigl-Fan hier unversehens auf – mit einem Link zum Privatportal www.zoigl.eu und dem Be-

kenntnis: „Ich bin gegen Gewalt – smash facism & racism!“

Ein Politikum ist der Zoigl allemal. Aficionados wie Zapf kämpfen deshalb beharrlich für die reine Lehre. „Da sind eine Menge Trittbrettfahrer unterwegs“, warnt der Experte, „jeder will plötzlich den neuen Boom für sich nutzen“. Mit seiner Hilfe hat dieser Tage der Überzeugungstrinker Martin Stangl „Das Buch vom Zoigl“ vorgelegt (Verlag Stangl & Taubald). Darin: Geschichte, Wissenswertes und alle Zoiglstuben von A-Z. Neben dem „Kommun-Zoigl“ sind für den Puristen nämlich auch die „Zoiglstuben“ pflegenswert. Weil sie den „Brauer-Zoigl“ ausschenken. Das ist zwar nicht der hausgebraute, aber immerhin der Stoff eingeweiheter Klein- und Privatbrauer. Und nicht der frech etikettierte Plembel anonymer Bierfabriken.

Der wahre Adel allerdings gebührt dem „echten Zoigl vom Kommunbrauer“. Ein Trunk, der unten im Keller vergoren und in der Stube darüber ausgeschenkt wird. Solche per Logo bestätigten Bierotope gab es offiziell nur in den Orten Eslarn und Falkenberg (je eines), in Mitterteich (drei), in Neuhaus (sechs) und in Windischeschenbach (neun). Jede einzelne dieser Quellen hat absoluten Kultstatus. Zum Beispiel der Schafferhof in Neustadt, wo Willy Michl als Gast seinen Blues zupft und Michael Lerchenberg mit Thoma die stade Zeit einläutet. So was verträgt der Zoigl, wenn er auch übermühtige Quetschentöne vorzieht.

Egal, ob man beim Schafferhof war oder beim Schoilmichl, hier ist eine Wanderung angesagt. Gleich hinter der Burg Neuhaus geht's hinunter ins wildromantische Tal der Waldnaab. Braune Wassersprudeln über riesige Granitkiesel, vorbei an „Teufels Butterfass“ und am „Kammerwagen“. An blockigen Barrieren, die nichts anderes sind, als versteinerte Ritter, Knappen und Fuhrleute. Fichten klammern ihre Wurzeln ins stei-

le Gestein, eng streben die Talhänge empor. Doch dann weitet sich die Schlucht unversehens ins Wiesengrün, hin zu den roten Dächern von Falkenberg.

Über dem letzten steilen First ragt hoch die Burg auf. Sie steht auf Granit, der wie ein Stapel Säcke getürmt ist. Im hintersten Keller des Burgfelsens lagert der Bürgermeister seinen ganz privaten Zoigl. Bei acht Grad entwickelt das Bier unter den Porzellanknopfen der Bügelflaschen mit Namen längst verblichener Brauereien seine besten Qualitäten. Eine etwas kräftigere Hopfengabe gibt dem Schäumgetränk würzigen Biss.

Auch Bruchbuden haben mancherorts das Zeug zur schönsten Zoiglstube

„In Falkenberg dreht sich alles um den Zoigl“, sagt Herbert Bauer, der eigentlich Lehrer ist, „alles andere ist wurscht!“ Mit ihm nutzen noch 35 weitere Bürger ihr ererbtes Braurecht. Jeder schwört auf sein Familienrezept und leert sein Quantum ohne fremde Hilfe. Im denkmalgeschützten Kommunbrauhaus schnurren altväterliche Transmissionen, unterm Sudkessel knistern Holzschneide. Die fertige Würze dampft im offenen Kühlschiff aus. Auch die vom Kramer-Wolff, dem einzigen Zoigl-Wirt im Ort.

Der hat seit neuestem Konkurrenz. Der Manfred Betz hat sein uraltes Haus hergerichtet, von dem jeder nur gesagt hat: „Wegschieben, wegschieben!“ Jetzt steht ein Schmuckstück da von einer Zoiglstube. Sein Stoff ist heller als der eher dunkle vom Kramer-Wolff. Aber genauso wie der ist es ein „echter Zoigl vom Kommunbrauer“. Mit dem Wolfadl-Zoigl vom Betz sind's dann schon 21 in der nördlichen Oberpfalz. Und es werden garantiert immer mehr . . .