

Kellerbiersüppchen und „Lilly-Bock“

GENUSS Familie Heizler und der Rhanerbräu verwöhnten die Gäste beim Bierkulinari-um im Restaurant Seerose

VON HANS SCHMELBER

FURTH IM WALD. Wer ein Erlebnis der besonderen Art haben möchte, bei dem alle fünf Sinne in Anspruch genommen werden, und damit auch noch ein ganz besonderer Genuss verbunden ist, der sollte einmal ein Bierkulinari-um besuchen! Gelegenheit dazu boten die Rhanerbrauerei und das Restaurant Seerose am vergangenen Samstag. Eingeladen hatten Manuela und Werner Heizler sowie Dr. Alois Plößl und seine Frau Stefanie.

Bei einem exzellenten Fünf-Gänge-Menü kamen Augen, Nase und Gaumen voll auf ihre Kosten und für die Ohren, ja, da waren Dr. Alois Plößl und seine Ehefrau Stefanie zuständig. Sie führten in lockerer, charmanter Art durch den Abend, erklärten die einzelnen Biersorten in Geschmack und Entstehung und präsentierten gekonnt und mit viel Kurzweil Historisches und Wissenswertes zwischen den einzelnen Gängen.

Kreativität in Worten

Kreativität in Worten wie „Abierol“ (Bier und Aperol) oder Bieramisu wurden nur noch übertroffen von Kreativität beim Kochen wie etwa Bieressig, Biersenfruste, Kellerbier-Süppchen, Bockbier-Kümmeljus, Bier-Sabayone, Bier-Mocca-Creme und Bierteig.

„Seit genau einem Jahr“, so Dr. Plößl, „gibt es jetzt unser Bierkulinari-um, das meine Frau und ich maximal vier Mal pro Jahr für aufgeschlossene Gastronomen zelebrieren und versuchen den Focus zu richten auf ein bayerisches Kulturgut, das einzigartig ist in der Welt und das Gaumen, Geist, Seele und Verstand anspricht!“ Wenn ein Ausländer an Bayern denk, dann meine er BMW, FC Bayern und Bier und das in umgekehrter Reihenfolge. Jede dritte Brauerei der Welt sei in Bayern. Bier in Bayern habe große Tradition. „Und eine große Tradition hat auch unsere Brauerei“, betonte Dr. Alois Plößl, Chef der ältesten Familienbrauerei in Ostbayern.

Mit der ersten urkundlichen Erwähnung von 1283 sei in Rhan nachweislich die derzeit fünftälteste Brauerei der Welt und die älteste säkulare. In Rhan wurde nach den Worten von Dr. Plößl schon rund 250 Jahre Bier gebraut, als in Ingolstadt das Reinheitsgebot erlassen wurde.

„Schwarzer Pandur“ im Glas

Vor dem ersten Menügang, Capriccio vom Semmelknödel mit Bieressig und Radieserlstimfen mariniert, dazu gebratene Tranchen von der Poularde, wurde das dunkle Weißbier „Schwarzer Pandur“ kredenzt. „In jeder Hinsicht eine Reminiszenz an den Freiherrn von der Trenck, der Rhan wegen seines guten Bieres verschont hat und dem deshalb dieses Bier gewidmet ist“, schmunzelte Dr. Plößl.

„Die Farbe des Bieres“, so Stefanie Plößl, „kommt vom Malz, das immer dunkler wird, je höher die Temperaturen bei der Darre sind“. Und für Weißbier, das in der Brauerei Rhan übrigens in fünf Sorten gebraut wird, müssen mindestens 50 Prozent Weizenmalz im Bier sein.

Für die insgesamt 13, in Rhan produzierten Biersorten, würden nur die hochwertigsten Zutaten verwendet. Weiches Felsquellwasser aus brauereieigenen Waldquellen, Hallertauer Aromahopfen, Malz aus kleinen regionalen Mälzereien und sorgsam gezüchtete Hefe. Das ganze schmecken konnten die Gäste des Bierkulinari-ums dann bei einem kleinen Glas Pils, bevor der 2. Menügang serviert wurde: „Potpourri von Frühlingssalaten mit



Rhanerbräu-Chef Dr. Alois Plößl mit Frau Stefanie, Manuela und Werner Heizler mit ihrem Team (v.r.). Fotos: fsh



Der Höhepunkt des Menüs: Spanferkel-Kotelett.



Dr. Alois Plößl prostet den Gästen im ATT zu.



Manuela und Werner Heizler hießen die Gäste willkommen.



Dr. Alois Plößl mit Frau Stefanie eröffneten das erste Bierkulinari-um im Restaurant Seerose.

BIER UND FEINE KÜCHE

- **In jedem Teil des** Fünf-Gänge-Menüs wurde feines Rhaner Bier verarbeitet.
- **Die Speisekarte** für das Bierkulinari-um sah wie folgt aus:
- **Carpaccio** vom Semmelknödel mit Bieressig und Radieserlstimfen mariniert, dazu gebratene Tranchen von der Pou-

larde.

- **Potpourri von Frühlingssalaten** mit gebratenem Donauzanderfilet unter der Bier-Senfruste mit Hibiskus Chili Glace.
- **Rhaner Keller-Biersüppchen** mit einem gebackenen Wachtelei und gebratenen Riesengarnelenschwänzen.

- **Spanferkel-Kotelett** knusprig gebraten auf Krautfleckerl mit Bockbier-Kümmeljus, dazu Fingernudeln.
- **Bieramis-Su** als eine Kombination aus klassischem Tiramisu mit Biersabayone, gebackenen Apfelkücherln in Bierteig sowie eine Bier-Mocccacreme. (fsh)

gebratenem Donauzanderfilet unter der Biersenfruste mit Hibiskus Chili Glace.“

Bier sei ein gesundes Getränk, ja sogar ein Wellness-Getränk. Viele Studien haben nach den Worten von Stefanie Plößl nachgewiesen: „Bier wirkt sich positiv aus bei Stress, Herzkrankheiten, Nierensteinen, Arteriosklerose und Schlaganfall.“ Dabei wirke jeder Grundstoff des Bieres positiv auf den Körper. Wasser liefere Kalium und Magnesium. Im Malz seien Aminosäuren, Zink und Selen sowie ungesättigte Fettsäuren enthalten. Die ätherischen Öle im Hopfen, die so genannten Lupuline würden beruhigend auf den ganzen Organismus wirken und Hefe enthalte Vitamin B und beuge somit Osteoporose vor, stärke das Herz und straffe das Bindegewebe. Die Frage von Stefanie Plößl, „Frauen und Bier, passt das überhaupt zusammen“ wurde vom Publikum einstimmig mit einem

lauten „Ja freili“ beantwortet und so fuhr Dr. Plößl fort mit der Ansage: „Bier macht nicht dick! Vergessen's die Schönheitsfarm, meine Damen und Herren, genießen Sie lieber das nächste Biergläser!“ Rhaner Kellerbier wurde angeboten und dazu hatten Werner Heizler und sein Team ein Rhaner Kellerbiersüppchen mit gebackenem Wachtelei und gebratenen Riesengarnelenschwänzen im Angebot.

„Ein bayerischer Bräu zu sein ist das Schönste auf der Welt und kommt gleich nach einem Probst, Abt oder Bischof“, so hat Georg Lohmeier (Königliches Bayerisches Amtsgericht) das einmal formuliert. „Brauereifamilien sind eine ganz besondere Kaste und gehören auch zum Bierkultur. Tradition, Familie und Firma sind bei uns auf das Engste verbunden“, erzählte Dr. Alois Plößl und stellte das nächste Bier vor: Export Dunkel. Dazu präsentierte das

Küchenteam Spanferkel-Kotelett, knusprig gebraten auf Krautfleckerl mit Bockbier-Kümmeljus, dazu Fingernudeln.

Das letzte Bier das vorgestellt wurde war dann ein leichter Weißbier-Bock, der „Lilly-Bock“, benannt nach der Tochter des Hauses und wie Dr. Plößl sagte, „blond, eher wild als lieblich“. Danach genossen alle Besucher noch den 5. Gang - das Dessert. Ein klassisches Tiramisu mit Bier-Sabayone, gebackene Apfelküchel in Bierteig sowie Bier-Mocccacreme.

Das Ehepaar Plößl bedankte sich bei den Besuchern des Bierkulinari-ums für die große Aufmerksamkeit und das Interesse und besonders bei der Familie Heizler und deren Team, die an diesem Abend wieder eine absolute Spitzenleistung geboten haben. Und dass es allen gefallen und gut geschmeckt hatte, das war an dem lauten und anhaltenden Beifall gut zu hören.

Saubere Landschaft

AKTION Die Mitglieder des Skiclubs säubern am Mittwoch die Piste.

FURTH IM WALD. Am Mittwoch, 13. April, um 17 Uhr treffen sich die Mitglieder des Skiclubs bei der Talstation Voithenberg. Wie jedes Jahr säubern die Mitglieder die Liftrasse und die Piste. Eingeladen sind hierzu alle Mitglieder. Für die Kinder- und Jugendlichen der Trainingsgruppen ist die Teilnahme an der Aktion „Saubere Landschaft“ der Start in die neue Saison. Arbeitshandschuhe mitbringen. (fsh)

KURZ NOTIERT

Straße gesperrt

FURTH IM WALD. Die Firma Kolbeck teilt mit, dass die Rosenstraße ab heute, Montag, aufgrund Erdarbeiten halbseitig gesperrt wird.

Alternative Therapie

FURTH IM WALD. Am Mittwoch, 13. April, wird Dr. Reinhold Kiehl aus Weiden über alternative Behandlungsmöglichkeiten bei chronischen Schmerzen referieren. Beginn ist um 19.30 Uhr in den Räumen der St. Nepomuk-Apotheke. Anmeldung erbeten unter (0 99 73) 80 11 44.

Wieder Babytreff

FURTH IM WALD. Am Montag, 18. April, um 10 Uhr startet im Arche Noah Frauen- und Elternzentrum wieder ein neuer Babytreff. Beim Babytreff wird allen Mamis die Möglichkeit geboten, sich mit ihren Kleinen regelmäßig mit „Gleichgesinnten“ über acht Wochen hin zu treffen und auszutauschen. Die Kursleitung hat Marion Pscheidt. Kursgebühr beträgt 49 Euro.

→ Anmeldung unter Telefonnummer (0 99 73) 80 53 67.

Nach Unfall getürmt

FURTH IM WALD. Am Donnerstag im Zeitraum von 13 bis 18.15 Uhr wurde laut Polizei ein rotes Auto der Marke Peugeot, mit Münchner Zulassung, das ordnungsgemäß am Eichertweg auf dem unteren Parkplatz der Fachklinik abgestellt war, beschädigt. Der Wagen stand auf dem mittleren von drei vorhandenen Parkstreifen und wurde auf der rechten Fahrzeugseite im Bereich Beifahrertüre und Kotflügel vermutlich durch ein ausparkendes Fahrzeug angefahren. Hierbei entstand an dem geparkten Auto ein Schaden von rund 1000 Euro. Der Unfallverursacher flüchtete, ohne sich um den entstandenen Schaden zu kümmern. Um Hinweise bittet die Polizeiinspektion unter der Telefonnummer 5040.

594 Autos „geblitzt“

FURTH IM WALD. Am Freitag in der Zeit von 7.30 bis 9.25 Uhr führte die VPI Regensburg auf der Straße bei Degeberg eine Geschwindigkeitsmessung durch. Hierbei wurden insgesamt 157 Fahrzeuge gemessen. Von diesen Fahrzeugführern mussten drei verwarnt und einer angezeigt werden. Der Schnellste war mit 85 Sachen bei erlaubten 60 Stundenkilometern unterwegs. Ihn erwartet ein Bußgeld von 70 Euro und ein Punkt in Flensburg. Von 9.45 bis 12.15 Uhr stand der Messwagen auf dem Glashüttenweg. Hierbei wurden insgesamt 437 Fahrzeuge gemessen. Von diesen Fahrzeugführern mussten vier verwarnt und einer angezeigt werden. Der Schnellste wurde hier mit 77 km/h bei erlaubten 50 km/h „geblitzt“ und erhält dafür einen Bußgeldbescheid über 80 Euro.