

Rhanerbräu



Dr. Alois Plöbl, Christine Plöbl, Stefanie Plöbl, Lilly Plöbl

Region: 93488 Schönthal-Rhan/Oberpfalz
Gründungsjahr: 1283
Produkte: Biere und alkoholfreie Getränke
Spezialität des Hauses: Schwarzer Pandur
Höhepunkte, Veranstaltungen: Veranstaltungen: Historische Brauereiführung „Die Zeitreise des Rhanerbräu“ (jeden Donnerstag ab 14.00 Uhr), siehe auch den Fest'l-Kalender unter www.rhaner.de

Man schreibt das Jahr 1283: Das Bauerndorf Rhan ist „Edelsitz des ‚Heinrich der Preu‘ aus dem Geschlecht der Geiganter von Trausnitz“. Zum Anwesen gehören das Brauhaus, der Hof und die Tafelne. Durch diesen Vermerk in alten Kirchenbüchern gehört der Rhanerbräu zu den zehn ersten urkundlich erwähnten Brauereien der Welt.

1283 war das Bierbrauen noch körperliche Schwerarbeit. Es gab keine Rohrleitungen, Wasser musste auf Pferdewagen transportiert oder getragen werden, ebenso wie die Würze und das fertige Bier. 1776 ging das Brauhaus zu Rhan an Jakob Bruckmayer über, dem Stammvater der heutigen Familie. Er begründet damit die bis heute längste Familienbrautradition aller Brauereien in Ostbayern, die mit einer stetigen Entwicklung verbunden war. Zur Zeit der technischen Revolution, Anfang des 20. Jahrhunderts, übernahm Josef Bruckmayer sen. die Brauerei und führte mit elektrischem Licht auch die neue Kühlmaschine von Linde ein, die das Zeitalter der Eiskeller in Rhan beendete.

1922 wurden die ersten Alu-Tanks installiert, was zeitgleich mit der Fassung erster Felsenquellen in einem Waldgebiet auf dem Rhaner Berg erfolgte. Seither braut Rhanerbräu seine Biere mit kristallklarem Felsquellwasser. In den

50er-Jahren brachte Josef Bruckmayer jun. den technologischen Fortschritt nach Rhan. Immer wieder wird seitdem in modernste Technik investiert. In den 90er-Jahren wuchs die Bedeutung des Umweltschutzes. Das Gütesiegel „Bayerwald Premium – Qualität und Natur“ für Rhaner Bier und Quellwasser, dokumentieren die Verantwortung des Rhanerbräu in seiner Region.

Geschichten

Vor 175 Jahren griff Simon, einer der Söhne des Familienstammvaters Jakob Bruckmayer, so sehr ins Weltgeschehen ein, dass er es zu einer Notiz in der Weltliteratur brachte. Der Außenminister des französischen Schattenkabinetts und Dichter François René de Chateaubriand befand sich auf dem Weg nach Prag und ein böhmischer Zöllner ließ ihn mangels ordentlicher Papiere nicht passieren. Simon Bruckmayer beherbergte Chateaubriand daher vom 21. bis zum 23. Mai 1833 im „Hotel zur Post“ in Waldmünchen und geleitete ihn später sicher über die Grenze. Chateaubriand verewigte diese Begebenheit in seinen Memoiren. Dass er länger als nötig in Waldmünchen verweilte, ist mit Sicherheit auch der Anziehungskraft des Rhaner Bieres zu verdanken ... und wahrscheinlich der Anmut einer Waldmünchner Bürgerstochter!

Herstellung

Eigenhändig zelebrieren Alois und Stefanie Plöbl innerhalb ihres „Bierkulinariums“ bei einem exzellenten 5-Gänge-Menü nicht nur die Geschmacksunterschiede der Rhaner Biere,



sie führen ihre Gäste auch in einem charmanten Zwiegespräch – einer „Expedition ins Bierreich“ – durch ihre über 725-jährige Biergeschichte. So erfährt der Interessierte auf unterhaltsame Weise aus der neueren Geschichte, dass die zauberhafte Studentin Stefanie bei ihrer ersten Verabredung mit dem Doktoranden Alois – nicht wissend, dass sie einem künftigen Bräu gegenüber saß – bemerkte: „Ich mag kein Bier, ich trinke lieber Wein!“ Weil es ihr wirklich schmeckt, ist heute ihre erste Wahl – neben dem Bräu, versteht sich – in jedem Fall ein Rhaner Bier ...

Das stets ausgebuchte Bierkulinarium findet auch im Rhaner Bräustüberl im Herzen von Cham statt. Das älteste und liebevoll restaurierte Jugendstil-Gasthaus der Stadt brilliert durch detailverliebte Innenarchitektur und überrascht mit innovativer, frischer bayrischer Küche des passionierten Gastronomen-Ehepaares Hierl.





Schmankerltipp

Eine Spezialität aus Rhan, der Lilly-Bock – benannt nach der Tochter der Familie – ist ein spritzig-blonder, naturtrüber und unfiltrierter Weißbierbock mit vollmundig-fruchtigem Aroma. Er wurde beim World Beer Cup 2012, dem weltweit renommiertesten Bierwettbewerb, unter fast 4000 Bieren mit dem dritten Platz ausgezeichnet. Ihr älterer „Bruder“, der schon

legendäre Maxi-Bock – selbstverständlich benannt nach dem Bruder der kleinen Lilly – ist ein dunkler untergäriger Bock von kräftiger Farbe.



Wussten Sie schon,

- ... dass 2011 der Preis „Goldene Bieridee“ des Bayerischen Brauerbundes und der DEHOGA an Rhanerbräu ging?
- ... dass Rhanerbräu als eine der ersten Brauereien das EG-Öko-Audit erhielt und die Wärmeversorgung der gesamten Brauerei auf regenerative Energie umstellte?
- ... dass im „Rhaner Bierkist'l“ (dem größten der Welt) eine Biomasse-Heizzentrale eingerichtet wurde?



Schwarzer Pandur

„Dunkel, wild, spritzig – und doch sanft in der Seele“. So beschreibt Rhanerbräu seine dunkle Weißbierspezialität. Ob der Obrist Franz von der Trenck, der anno 1742 mit seinen gefürchteten Panduren an Rhan vorbei nach Waldmünchen zog, auch so sanft in der Seele war – wer weiß?

Besonderheit

Eines ist jedenfalls verbrieft: auch die Panduren um den Obristen Trenck wussten den süffigen Genuss des Rhaner Bieres zu schätzen. Vor allem das dunkle Weißbier – hefefruchtig und mit feiner Karamellnote durch dunkles Malz – hatte es ihnen angetan. Unfiltriert, nach uraltem Rezept in reiner Flaschengärung hergestellt, ist es das perfekte Gegenstück zur ebenfalls unfiltrierten, bernsteinfarbenen „Panduren Weiße“. Der „Schwarze Pandur“ ist übrigens das Bier zum jährlichen Festspiel „Trenck, der Pandur“ in Waldmünchen. (www.trenckfestspiele.de)

Verzehrtipp

Besonders schmeckt der „Schwarze Pandur“ zu Fischgerichten. Das Bier ist aber auch ein passender Begleiter für würzige Salate.

Lagerung

Die Biere aus Rhan sind nicht pasteurisiert. Kühl gelagert sind sie trotzdem mindestens 6 Monate haltbar.

Bezugsquellen

Direkt in der Brauerei, im brauereieigenen Webshop sowie in vielen Wirtshäusern und Getränkemärkten in der Oberpfalz und darüber hinaus.