



BALLNACHT
Mittelschüler zeigten
ihr tänzerisches
Können
➤ SEITE 36

WALDMÜNCHEN

TRADITION
Kinder erzählten
vom Leben des
hl. Martin
➤ SEITE 38



MONTAG, 16. NOVEMBER 2015

LOKALTEIL FÜR DEN ALTLANDKREIS • WWW.MITTELBAYERISCHE.DE

BEWM01

SEITE 35

LESEN SIE HEUTE

HERZOGAU

Kunsthandwerk weckte so manchen Wunsch

Beim Kunsthandwerkermarkt im Alten Pfarrhof leuchteten nicht nur Kinderaugen. Die Aussteller präsentierten ihre Werke – und weckten damit so manchen Wunsch für Weihnachten. ➤ SEITE 37

RÖTZ

Erinnerung als Warnung vor Kriegsterror

Vereine, Politiker und Bürger versammelten sich am Kriegerdenkmal, um die Erinnerung an Gräueltaten von Krieg und Terror – auch in Paris – als Warnung lebendig zu erhalten. ➤ SEITE 39

KULTUR

TIEFENBACH

„I mog's bunt“ mit den Raith-Schwestern

„I mog's bunt“ heißt es am 14. Mai 2016 um 20 Uhr im Tiefenbacher Spießl. Dort gastieren auf Einladung der Theatergruppe d'Raith-Schwestern und da Blaimer aus Roding. In ihrem Programm „I mog's bunt“ lassen sie die Wirtshausesmusik hinter sich und gehen neue bayerische Wege. Mit Schlagzeuger Max Seelos und Bassist Marco Klement haben d'Raith-Schwestern und da Blaimer hochkarätige Musiker an ihrer Seite, mit denen sie die Zuhörer mit auf eine Reise durch ihre Welt der Musik nehmen. Verpackt in Pop, Rock, Reggae und Swing geht es thematisch zum Beispiel um Herrn Börnaut und Frau Depreschn, um das schlechte Wetter im August-Frust-Song, um allgemeine Männer über 50, komplettierte Altfrauen, autobiographisch um das ländliche Leben der Raith-Schwestern und erstmals, ganz unkitschig, um wahre Liebe und Leidenschaft. Karten im Spießl bei den Theateraufführungen „Heribert, der Klosterfrauarzissengeist“, im Vorverkauf 20, an der Abendkasse 22 Euro (Mitglieder der Theatergruppe 18 Euro). (wpa)



d'Raithschwwestern und da Blaimer

FÜR DEN NOTFALL

POLIZEI 110
LEITSTELLE FÜR FEUERWEHR
RETTUNGSDIENST 112
GIFTNOTRUF (09 11) 3 98 24 51,
(0 89) 1 92 40
ÄRZTLICHER
BEREITSCHAFTSDIENST 116 117

Apotheken-Notdienst: St. Nepomuk-Apotheke, Furth im Wald; Steinmarkt-Apotheke, Cham; Arnika-Apotheke, Bad Kötzing.

INHALT

WALDMÜNCHEN SEITE 35-38
RÖTZ SEITE 39,42
RODING SEITE 43-44
SPORT IN DER REGION SEITE 54-59
WAS, WANN, WO SEITE 64
REGENSBURG SEITE 60



Auf den großartigen Erfolg natürlich ein „Schwarzer Pandur“: Brauereichef Dr. Alois Plöb und seine Frau Steffi stoßen mit Erstem Braumeister Andreas Wagner, der „maßgeblichen Anteil hat“, und zwei Panduren des Trenckvereins auf die Silbermedaille beim European Beer Star an. Foto: Schoplocher

Ritterschlag für den Panduren

AUSZEICHNUNG Das dunkle Hefeweizen aus dem Hause Rhanerbräu gewinnt beim European Beer Star eine Silbermedaille – die erste überhaupt in der Oberpfalz.

VON PETRA SCHOPLOCHER

RHAN. „Weltklasse!“ Das sagen nicht etwa Dr. Alois und Steffi Plöb – auch, wenn sie von „ihrem“ Schwarzen Panduren schon immer begeistert waren. Seit einigen Tagen hat die Rhaner Brauerei eine Glorietze in Händen, die genau das bescheinigt: Das dunkle Hefeweizen des Familienunternehmens gehört zu den besten der Welt, genauer gesagt ist es das derzeit zweitbeste der Welt, hat es doch beim renommierten European Beer Star eine Silbermedaille gewonnen.

Das Wort „Europa“ im Wettbewerbstitel täuscht: Insgesamt 45 Länder weltweit nahmen mit 1957 Bieren teil. Die Kategorie „South German Style Hefeweizen dunkel“ gilt als eine der am härtesten umkämpften, weiß Alois Plöb. Umso höher sei die Bewertung in Blindverkostung einzuschätzen. Deutlich über 100 Mitbewerber, die genaue Zahl kennt der Rhanerbräu nicht, hätte der Schwarze Pandur in den entscheidenden Kriterien Optik, Schaum, Geruch, Geschmack und sortentypische Ausprägung hinter sich gelassen – analytische Voraussetzungen wie Bitterkeit, Farbe oder Alkoholgehalt waren schon vorher geprüft worden.

Der zweite wichtige Preis

Stolz schwingt mit, wenn Dr. Alois Plöb vom jüngsten Coup im Hause Rhanerbräu spricht. Drei Jahre, nachdem der Lilly Bock beim World Beer Cup eine Bronzemedaille abgeräumt hatte, hat das Familienunternehmen einen weiteren hoch dotierten Preis gewonnen: Der „Schwarze Pandur“ wurde mit einer Silbermedaille beim European Beer Star ausgezeichnet.

„Die Blindverkostung ist zu brutal“, schließt der Brauereichef jeden

Zufall bei der Prämierung aus. Denn das System der verschiedenen Wertungsrunden, in denen von 20 Bieren die Hälfte aussortiert und dann mit zehn neuen getestet wurden, sei unbestechlich, erklärt er. In der Finalrunde der letzten Zehn würden dann die drei Sieger gekürt, darüber hinaus gebe es keine Reihenfolge. In den anderen Kategorien seien „heftige Sachen“ zu finden gewesen, berichtet der Fachmann. Cross-over-Biere etwa, die früher gar nicht erst eingeschickt werden konnten.

Eines wollen Dr. Alois Plöb und seine Frau in ihrer Freude nicht unerwähnt lassen. „Das ist ein Gemeinschaftswerk!“, unterstreichen sie. In einer kleinen Brauerei wie der ihren noch mehr als in anderen Häusern. „Die schicken teilweise ihr ganzes Sortiment ein“, weiß der Chef des Familienunternehmens, der die Gelegenheit wahrnimmt, um auf die Begeisterung und Inbrunst hinzuweisen, mit der „seine Leute“ am Werk seien. „So was geht nur mit solchen Menschen!“, macht Plöb deutlich.

Junge, hippe Brauer

Bei der Nacht der Sieger, die der Preisverleihung in Nürnberg folgte, sei er einer der Ältesten gewesen, schmünzelt der Rhaner. Junge, hippe Typen, teils mit Rastalocken, würden die Branche aufmotzen, erzählt Alois Plöb. Mit vielen kam er ins Gespräch, der aus dem Rahmen fallende Namen und das Etikett hätten für Nachfragen gesorgt. „Und dann erzählst du deine Geschichte.“ Zu dieser gehören Waldmünchen, der Landkreis und natürlich das Festspiel, das folglich dem einen oder anderen Bierkenner nun ein Begriff sein dürfte. „Dunkel, wild, spritzig und doch sanft in der Seele“ – das Rhaner Hefeweizen sei wie die Panduren, schmünzelt Plöb. Zwei von ihnen, Andreas Biebl und Benedikt Gruber, sind eigens nach Rhan gekommen, um den Trenckverein zu repräsentieren, der ja auch ein klein wenig „mitschuld“ ist am Erfolg.

Ganz bewusst habe man das dunkle Hefeweizen für die Teilnahme ausgesucht – eben, weil es eine Geschich-



Silber! Dr. Alois Plöb und seine Frau Steffi nahmen die Auszeichnung in Nürnberg entgegen. Im Anschluss wurde die Nacht der Sieger gefeiert.

DER EUROPEAN BEER STAR

- **Den Wettbewerb European Beer Star** gibt es seit 2004, in diesem Jahr wurde erneut ein Teilnehmerrekord verbucht.
- **1957 Biere wurden eingeschickt**, 59 Prozent von ihnen kamen aus dem Ausland.
- **Die Teilnehmerzahl** hat sich im Vergleich zum Vorjahr um 21 Prozent erhöht.
- **Die 115 Juroren** gingen Anfang Oktober ans Werk: in 14 Teams aus 27 Ländern, am 11. November fand die Preisverleihung am Rande der Messe BrauBeviale in Nürnberg statt.
- **In 55 Kategorien** werden die jeweils drei besten Biere prämiert.
- **Das dunkle Hefeweizen** ist traditionell besonders umkämpft.
- **Für die Biere** gibt es zahlreiche Vorgaben, unter anderem muss der Wei-

zenmalanteil mindestens bei 50 Prozent liegen, der Alkoholgehalt zwischen 4,6 und 5,9 Prozent.

➤ **Veranstaltet wird der Wettbewerb** von den Verbänden Private Brauereien Deutschland Bayern in Kooperation mit der Association of Small and Independent Breweries in Europe (S.I.B.).

➤ **Den „Schwarze Panduren“** stellt der Rhanerbräu seit über zehn Jahren her, den Namen trägt das dunkle Hefeweizen laut Brauereichef Dr. Alois Plöb, weil „wir so freundschaftlich eng“ mit den Panduren und dem Festspiel verbunden sind.

➤ **Der European Beer Star** wird unter professionellen Brauereien als eine der hochwertigsten Wettbewerbe der Welt angesehen“, sagt etwa Matthew Brynildson von der US-amerikanischen Firestone Walker Brewing Company. (ps)

te hat. „Und natürlich, weil es so gut schmeckt und wir von ihm überzeugt sind“, ergänzt Steffi Plöb.

Ein wenig hätten sie auf einen Preis spekuliert, gibt ihr Mann zu und verweist auf das große handwerkliche Können, das hinter dem Schwarzen Panduren steht. „Von der Geburtsstunde an schaut permanent jemand, ob es dem Bier gut geht“, erklärt er.

Die Karamellnote verdankt das Bier dem dunklen Röstmalz, das der Unternehmensphilosophie entsprechend eine regionale Herkunft hat. „Wir dachten, wenn wir was gewinnen, haben nicht nur wir etwas davon“, sagt er mit Verweis auf die Werbewirkung für das Trenckfestspiel,

für Waldmünchen und den ganzen Landkreis. Zusammen mit der Regensburger Brauerei Kneitinger, die eine Bronzemedaille eingeheimst hat, sind die Rhaner die einzigen Gewinner aus der Oberpfalz, stellt Alois Plöb heraus.

Begeistert war das Ehepaar aber nicht nur vom Ambiente („wie bei einer Oscarverleihung“) und den Menschen, auch bei der Messe galbten die beiden einiges auf, was zum Rhanerbräu passen könnte. „Mal sehen...“, sagt Dr. Alois Plöb verschmitzt – der silberne Preis wird sicher nicht das letzte (geschmackliche) Ausrufezeichen aus seinem Hause sein.