



Braukunst ist Familiensache

In der Nikl-Bräu in Pretzfeld verwirklicht sich der innovative Brauer Mike Schmitt mit seinem Familienunternehmen. Die Erlebnisbrauerei in der Fränkischen Schweiz bietet neben köstlichen Bierkreationen auch Führungen und Seminare sowie das traditionelle „Hausbrauerfassen“ an.

Mit seiner Brauerei hat sich Mike Schmitt einen Traum erfüllt: „Ich wollte schon immer mein eigenes Bier brauen!“, betont er. Den Weg zu diesem Ziel musste er nicht allein gehen: Hinter Mike Schmitt steht seine braubegeisterte Familie.

Nach der Ausbildung zum Brauer und Mälzer arbeitet Mike Schmitt zunächst bei verschiedenen Firmen und absolviert 2006 die Meisterschule. Zwei Jahre später ist die Zeit reif für eine eigene Brauerei, am besten mit angeschlossener Wirtschaft. Ebendiese könnte er von seinen Verwandten in der Schwäbischen Alb übernehmen, doch er lehnt ab. Zu sehr fühlt er sich seiner Heimat, der Fränkischen Schweiz, verbunden. Das passende Objekt findet sich dennoch in der Familie. Schmitts Schwiegermutter bietet ihm einen ehemaligen Bauernhof in Pretzfeld an – Mike Schmitt zögert nicht lang und baut den Hof um. Seitdem befinden sich im alten Viehstall in der Egloffsteiner Straße Gaststätte und Brauerei unter einem Dach.

Brauerei im Viehstall

Eine Einheit bildet auch die Familie, die geschlossen hinter dem leidenschaftlichen Brauer steht. In dem Drei-Generationen-Betrieb helfen alle mit: Mama Heidi

sowie die Tanten Maria und Adelheid kochen, backen und übernehmen den Ausschank im freitags und samstags geöffneten Wirtshaus und auch Mikes ältester Sohn Andre unterstützt seinen Vater, wo er kann. Das ist Mike Schmitt wichtig: „Die Gäste schätzen einen Familienbetrieb. Sie wollen Essen, wie es die Oma gemacht hat.“ Selbst der Name der Brauerei geht auf ein Familienmitglied zurück: Ein Uropa wurde Nikl-Hans genannt, dessen Uropa wiederum Nikolaus hieß.

Köstliches Bier mit Stammbaum

Auch in den Bieren spiegelt sich die Familiengeschichte der Schmitts wider. Das dunkle, vollmundige Kellerbier zum Beispiel ist Mike Schmitts Großvater Ludwig Hofmann gewidmet. Dieser hatte eine Gaststätte in Niedermirsberg bei Ebermannstadt, wo auch sein Enkel geboren wurde, und war weit über den Ort hinaus bekannt. Er hat wohl auch sein „Wirts-Gen“ an die nächsten Generationen weitergegeben. Die Niedermirsberger tragen übrigens den Spitznamen „Eulenböcke“. Aus diesem Grund ist eine Eule das „Wappentier“ der Nikl-Bräu, das Weizen trägt sogar den Namen „Weiße Eule“. Im Angebot der Brauerei sind zudem das Lagerbier „Zwickl“ und das Red Smoked India Pale Ale „Bruder Bruno“. Es erinnert an Schmitts zweiten Großvater Bruno und ist als Rauchbier das Lieblingsgetränk des jungen Brauers.

Eine Spezialität aus Schmitts Sudkessel ist das „Old Django“. Dieser süßige Bock mit viel Hopfen schmeckt ein bisschen nach Williams-Birne. Dafür wird die Bierwürze mit fränkischem Williams-Edelbrand vergoren, natürlich nach altem Familienrezept von Uropa Johann Hofmann. Seines Zeichens selbst Obstbrenner und Liebhaber fränkischer Biere, trug er den Spitznamen „Alter Django“. Andere Sorten wie den „Heaven Hill Bourbon Bock“ lässt Mike Schmitt im Whisky-Fass ausreifen.



„Craftbiere machen mir einfach Spaß“

Mike Schmitt

„Im Prinzip würde es reichen, ein Helles und ein Kellerbier anzubieten. Aber Craftbiere machen mir einfach Spaß und sind interessant“, betont Mike Schmitt.

Die Ideen dafür gehen dem experimentierfreudigen Brauer so schnell nicht aus. Auch Bockbierbrände in Kooperation mit der Pretzfelder Edelbrennerei Haas, spezielle Gläser und Krüge sowie Führungen und Brauseminare hat er im Angebot. Neu ist sein „bieriger Getränkeautomat“ im Hof: Hier können Gäste rund um die Uhr gekühlte Getränke genießen.

Jungbier für zu Hause

Jeden ersten Freitag im Monat findet in der Nikl-Bräu zudem das „Hausbrauerfassen“ statt. Dabei füllen sich Bierliebhaber etwa zehn Tage altes Jungbier ab, um es zu Hause ausreifen zu lassen. Viele bringen ihre Holzfässer selbst mit, Mike Schmitt bietet aber auch Fässer ab zehn Liter Fassungsvermögen an, die problemlos in den heimischen Kühlschrank passen. Zunächst werden die Fässer gereinigt. „Das ist das Allerwichtigste“, erklärt Schmitt mit Nachdruck. „Alles muss hundertprozentig sauber sein, sonst schmeckt das Bier nicht oder es wird schlecht. Ein Brauer ist in diesem Fall eine sehr gute Putzfrau!“. Dann wird das Fass gefüllt und mit der Spundschaube verschlossen. Der Charakter des Bieres hängt davon ab, wie fest diese Schraube zugezogen ist und wie das Bier anschließend gelagert wird.

Während das Bier vier bis sechs Wochen bei Temperaturen zwischen null und acht Grad reift, kann es zu Hause mit dem „Zwickl“, wie der Probehahn genannt wird, immer mal wieder probiert werden. „Von kuriosen Theorien, die den Geschmack des Bieres betreffen, halte ich übrigens nichts, zum Beispiel, dass das Bier bei Vollmond angesetzt werden soll“, so Mike Schmitt. Das Geheimnis eines guten Bieres sei die Zeit – und die sollte man sich für entspannten Biergenuss in der Nikl-Bräu auf jeden Fall nehmen. ■ (Caro Feller)

www.brauerei-nikl.de



2



4

FRÄNKISCHE SCHWEIZ »

ERKUNDUNGSTOUR DURCHS BIERLAND

Die Fränkische Schweiz lässt die Braukultur hochleben – kein Wunder, ist sie doch die Urlaubslandschaft mit den meisten Brauereien in ganz Deutschland. Mit großer Leidenschaft wird in der Fränkischen Schweiz die Tradition der Bierkeller gepflegt: Früher wurde in diesen kühlen Felsenkellern das Bier den Sommer über gelagert und gleich an Ort und Stelle „auf'm Keller“ ausgeschenkt. Auch heute noch genießen Bierliebhaber ihr frisch gezapftes Seidla Kellerbier an vielen idyllischen Orten der Fränkischen Schweiz. Besonders viele Bierkeller finden sich in Forchheim, wo die Eröffnung der Bierkeller-Saison im Kellerwald am 25. und 26. April 2020 gefeiert wird. Den Höhepunkt im Forchheimer Festkalender aber bildet das Annafest, das vom 24. Juli bis 3. August 2020 bereits zum 180. Mal im Kellerwald stattfindet.

Auch in anderen Orten der Fränkischen Schweiz steht der Biergenuss im Mittelpunkt. So lädt zum Beispiel Thurnau am 31. Mai 2020 zum „Brau- und Genussfest im Schloss“ ein und Memmelsdorf feiert vom 1. bis 3. Mai 2020 sein „Bierkulturfest“. Memmelsdorf ist außerdem zusammen mit Strullendorf und Litzendorf genussvoller Etappenort am „13-Brauereien-Weg“: ein hervorragendes Beispiel für die vielen Wanderwege, die in der Fränkischen Schweiz von Brauerei zu Brauerei führen. Zu ihnen zählen auch der „Fünf-Seidla-Steig®“ in Gräfenberg oder der „Brauereienweg“ rund um Aufseß.

www.fraenkische-schweiz.com

1 Brauer Mike Schmitt am Sudkessel der Nikl-Bräu in Pretzfeld

2 Das „Michala“, ein dunkles vollmundiges Kellerbier

3 Mike Schmitt lässt eine Probe aus dem „Zwickl“, dem Probehahn

4 Annafest in Forchheim



3