



**Dr. Lothar Ebbertz**  
Hauptgeschäftsführer Bayerischer Brauerbund e.V.

## Verleihung der **Goldenen Bieridee 2018**

Alte Kongresshalle, München

3. Mai 2018

**an den Markt Eslarn**

Sehr geehrte Damen und Herren,

„Nach altem Herkommen ist in Eslarn ein jeder Bürger berechtigt, Bier zu brauen und im Hause anzuzapfen“.

Und das seit 1777. Verbrieft! Der Ursprung des Kommunbrauwesens in Eslarn, wie es besonders die oberpfälzer Bierkultur über Jahrhunderte prägte.

Dabei ist die Brautradition in der kleinen Gemeinde im Landkreis Neustadt an der Waldnaab direkt an der bayerisch-tschechischen Grenze noch viel älter. Bis 1522 lässt sie sich zurückverfolgen.

Und sie lebt. Bis heute in jener besonderen Tradition des den Bürgern zugestandenen Braurechts, das sie in einem markteigenen Kommunbrauhaus ausüben.

Oder ausüben lassen, denn sie müssen dabei nicht einmal selbst brauen. Für die Bierqualität zeichnet der Kommunbraumeister verantwortlich, der den immer noch zahlreichen Haus- und Hobbybauern

in Eslarn gegen ein Kesselgeld Würze für den eigenen Haustrunk im Kommunbrauhaus siedet.

Kommunbraumeister ist Georg Zierer. Jahrgang 1927, der am 10. Januar 1951 dieses wichtige Amt übernahm und es seither bekleidet. Seit 67 Jahren, heute unterstützt von seinem Stiefsohn, Daniel Biermeier (welch ein Name für einen Brauer).

Georg Zierer hat den Niedergang des Kommunbrauwesens erlebt. 1963 stellten die letzten vier Zoiglstuben am Ort den Ausschank ein. Aber so ein bisschen Glut blieb immer unter der über 100 Jahre alten Sudpfanne: Einige der Brauberechtigten am Ort nutzten das in die Jahre gekommene Brauhaus weiter.

Und so ist es Georg Zierer jetzt vergönnt, auch den Wiederaufstieg seiner Brauerei zu erleben, der im Zuge allgemein wahrnehmbarer Rückbesinnung auf das Heimatliche und das Traditionelle auch das Kommunbrauwesen in der Oberpfalz erfasst.

Das war kein Selbstläufer. Es bedurfte mutiger Entscheidungen der Verantwortlichen des Marktes, viel Geld in die Hand zu nehmen und das bierkulturelle Kleinod in Eslarn nicht nur irgendwie zu erhalten, sondern es unter Nutzung einer alten, leerstehenden benachbarten Lagerhalle sogar zu erweitern.

In dieser Halle wurde dem Zoigl und seiner Geschichte, der Bedeutung des Bieres in und für Eslarn, dem Brauprozess und den Rohstoffen für die Bierbereitung ein kleines multimediales Museum gewidmet. Zur Veranschaulichung werden die Rohstoffe neben dem Brauhaus angebaut.

Aus dem Kommunbrauhaus wurde das „Biererlebnis Kommunbrauhaus“, ein beeindruckender bierkultureller Brückenschlag aus der Vergangenheit in die Gegenwart einer traditionell-handwerklich

betriebenen Kleinbrauerei, der in einem so wichtigen Stück oberpfälzer Wirtschaftsgeschichte Leben eingehaucht wird.

Knapp 1.000 hl Zoigl, darunter der berühmte Rebhuhn-Zoigl, ein Mehrkornbier aus Dinkel, Einkorn und Emmer, werden heute in Eslarn wieder gebraut – in einem Brauhaus, dessen Technik zu großen Teilen noch aus der Zeit des „Neubaus“ um 1900 stammt.

Ein begeh- und erlebbares Industriedenkmal, das nicht Craftbier-Brauerei heißt und doch so urig-handwerklich ist.

Das „Biererlebnis Kommunbrauhaus“ ist heute touristischer Anziehungspunkt des Ortes, ein Identifikationspunkt der Gemeinde mit ihrer eigenen Geschichte, auf den der Markt und die Verantwortlichen mit Recht stolz sein dürfen.

Die oberpfälzer Zoigl-Tradition stellt ein besonderes Stück bayerischer Bierkultur dar. Sie der Nachwelt zu erhalten, museal, aber auch ganz praktisch durch ein aktives Kommunbrauhaus, ist der herausragende Verdienst des Marktes Eslarn.

Am 9. Mai 2015 wurde das „Biererlebnis Kommunbrauhaus Eslarn“ eröffnet. Eine großartige Idee, eine Goldene Bieridee, wie wir finden.

Den Preis nehmen entgegen der Erste Bürgermeister des Marktes Eslarn, Rainer Gäbl sowie der Zweite Bürgermeister, Georg Zierer, zugleich auch in Vertretung seines Vaters, des unterdessen knapp 91-jährigen Braumeisters.

Herzlichen Glückwunsch.

München, den 3. Mai 2018

- *Es gilt das gesprochene Wort* -