Verleihung der

Goldenen BierIdee 2025

Löwenbräukeller, München

22. Mai 2025

Mit der „Goldenen BierIdee 2025“ wird ausgezeichnet die

Lahma Bräu, Langenzenn,

für den

Verein zur Förderung und Erhaltung der Langenzenner Hausbrauerkultur e. V.

Langenzenn im Landkreis Fürth hat eine lange und vielfältige Brautradition.
7 Brauereien gab es hier am Ende des 19. Jahrhunderts - auf damals 1.900 Einwohner!

In der letzten dieser Traditionsbrauerei, der Adler Brauerei Georg Hauck, erlosch 1973 das Feuer unter dem Sudkessel. Das Unternehmen ging in der Brau AG Nürnberg auf - und unter.

Doch scheinbar liegt die Liebe zum Bier den Langenzennern im Blut. Gut 20 Jahre haben sie es ohne eigene Bierproduktion vor Ort ausgehalten, dann hat eine kleine Gruppe enthusiastischer Hobbybrauer ab 1996 zunächst im Waschkesselformat die Bierproduktion wieder aufgenommen.

Auch einen Namen für ihr Bier hatte sie bald: „Lahma Bräu“, was nichts mit der phonetisch verwechselbaren, in den Anden beheimaten Kamelart zu tun hat, sondern eine Reminiszenz an den lehmigen Untergrund Langenzenns ist (fränkisch für Lehm: „Lahma“), in den die Brauer früher ihre tiefen und zum Teil bis heute erhaltenen Bierkeller gruben.

Nach einem Braukurs der Volkshochschule gab es kein Halten mehr: Die Reanimation der langen braugeschichtlichen

Vergangenheit wurde institutionalisiert und in Vereinsform gegossen: 2012 erfolgte die Gründung des „Vereins zur Förderung und Erhaltung der Langenzenner Haubrauerkultur e.V.“.

„Hausbrauer“, das waren einst die Brauberechtigten eines Ortes, die gemeinsam das örtliche Brauhaus nutzten und dort Bier für den eigenen Bedarf produzierten. An diese in Franken einst weit verbreitete Tradition knüpft die Langenzenner Initiative an.

Wenige Monate nach seiner Gründung konnte der Verein mit einem ehemaligen Milchhäusel tatsächlich ein eigenes Brauhaus und Vereinsheim beziehen, führte notwendige Umbaumaßnahen durch und beging im April 2013 die feierliche Eröffnung.

Von Anfang an ging es den Initiatoren ausdrücklich nicht darum, eine Art Mausoleum für die Reliquien lange verblichener Bierkultur am Ort zu errichten. Sie wollten diese Bierkultur wiederbeleben und hatten als Vereinszweck von vornherein deshalb die Errichtung und das Betreiben einer festen Braustätte am Ort hinterlegt. Gebraut wurde zunächst weiterhin im holzbefeuerten Waschkessel.

Zum 5-jährigen Bestehen des Vereins gönnte er sich einen schmucken geschmiedeten Brauerei-Ausleger, der seither die Brauereifassade ziert. Der Ausleger ist dabei weit mehr als ein schickes Accessoire! Er ist weithin sichtbarer Ausdruck des Stolzes und der Begeisterung, mit der die stetig gewachsene Gruppe der Langenzenner Brauer ihrem Hobby nachgeht.

Ein alter Bauwagen wurde zur Kühlzelle mit Ausschankmöglichkeiten umgerüstet und 2019 das Brauhaus an die Erdgasversorgung angeschlossen. Jetzt stand der Realisierung eines langen gehegten Traumes nichts mehr im Wege: Der Einrichtung eines 5 hl Sudwerkes, mit dem handwerklich ohne digitale Unterstützung seither Bier gebraut wird.

Noch war die Brauerei eigentlich ein Milchhäusl. 2021 erfolgte die offizielle, also baurechtliche Umwidmung in ein Brauhaus mit eingeschränkter Ausschankgenehmigung.

Im vergangenen Jahr machte sich der Verein dann daran, sein Brauhaus grundlegend zu sanieren. Das äußere Erscheinungsbild wurde dem historischen Stadtbild Langenzenns angepasst, auch bei der Innenraumgestaltung orientierte man sich an historischem Vorbild. Eine Herkulesaufgabe, die nur mit Unterstützung der Stadt Langenzenn, der Städtebauförderung, vor allem aber enormem persönlichem Einsatz der Vereinsmitglieder zu stemmen war.

Die Lahma Bräu ist heute ein ebenso fester wie beliebter und wertgeschätzter Teil des Langenzenner Gemeindelebens.

Die Vereinsmitglieder, unterdessen rund 50, beteiligen sich auch an Schaubrau-Veranstaltungen. So brauen sie immer wieder in der historischen Kraisdorfer Hofbraustelle, einer ca. 300 Jahre alten Braustätte, die zwischenzeitlich ins Fränkische Freilandmuseum umgesetzt wurde und dort zum Tag des Bieres regelmäßig in Schaubetrieb genommen wird.

So sind sie Botschafter authentischer fränkischer Bierkultur und halten durch Ihren persönlichen Einsatz ein Stück dieser Bierkultur am Leben, erlebbar, live und in den sozialen Medien.

So viel Begeisterung für unser Bier, für unsere Brautradition und den kulturellen Wert, den das Brauwesen in und für Bayern (und damit natürlich auch Mittelfranken) verkörpert, ist in Zeiten, in denen Bier und sein selbst moderater Konsum allerorten gerne schlecht geredet werden, wohltuend.

Hier kommen die Liebe zum Bier, die Begeisterung für eine lange Brautradition, das Bewusstsein für den kulturellen Wert des regionalen Brauwesens, der Stolz auf die Heimat und ihre Tradition sowie der Wunsch, all dieses über die Zeit zu retten, zusammen.

Der Bayerische Brauerbund e.V. und der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA Bayern ehren dieses großartige Engagement mit der Verleihung der Goldenen BierIdee 2025.

Herzlichen Glückwunsch!

München, 22. Mai 2025