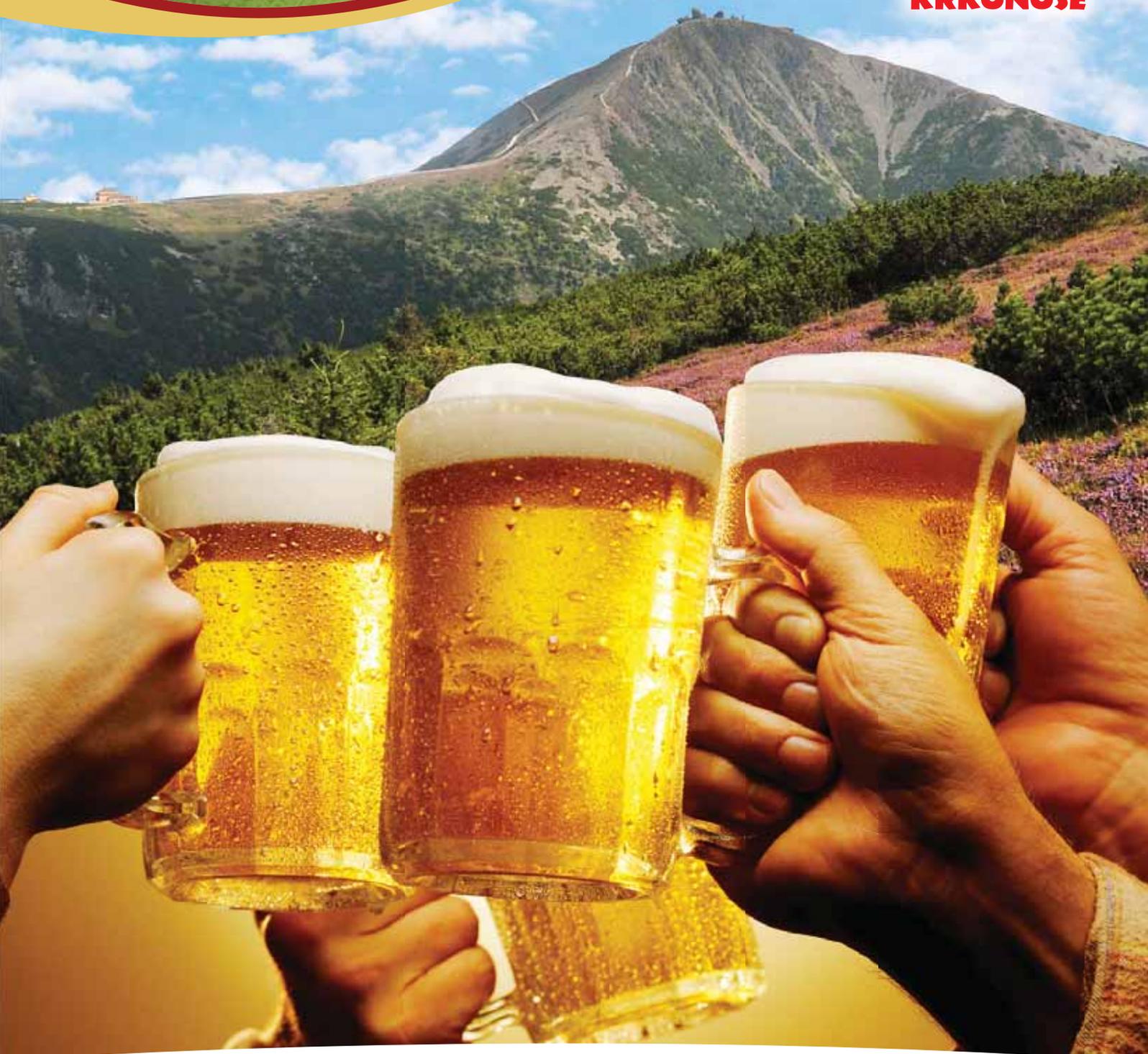
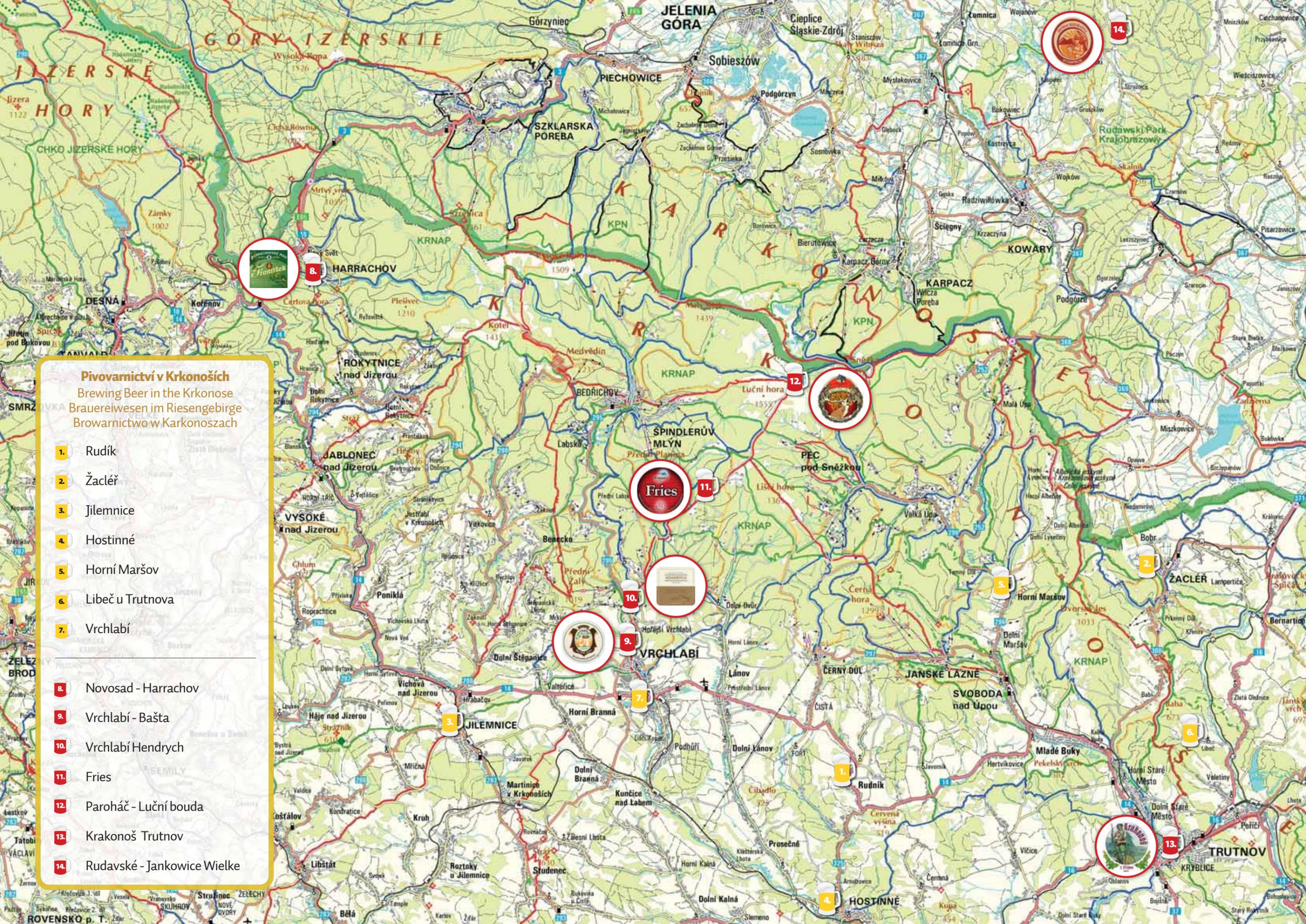


Brauereiwesen im Riesengebirge





Pivovarnictví v Krkonoších

Brewing Beer in the Krkonoše
Brauerieiwesen im Riesengebirge
Browarnictwo w Karkonoszach

- 1. Rudík
 - 2. Žacléř
 - 3. Jilemnice
 - 4. Hostinné
 - 5. Horní Maršov
 - 6. Libeč u Trutnova
 - 7. Vrchlabí
-
- 8. Novosad - Harrachov
 - 9. Vrchlabí - Bašta
 - 10. Vrchlabí Hendrych
 - 11. Fries
 - 12. Paroháč - Luční bouda
 - 13. Krakonoš Trutnov
 - 14. Rudavské - Jankowice Wielke



„Wo Bier
gebraut wird,
da lässt es sich
gut leben!“

Bier muss göttlichen Ursprungs sein...

Wer als erster Bier braute, bleibt wohl für immer ein Geheimnis. Gewerbsmäßig wird es jedoch schon mindestens 5000 Jahre hergestellt. So alt sind nämlich die ersten schriftlichen und bildlichen Belege über die Bierzubereitung und den Biergenuss. Die Menschheit konsumiert dieses erfrischende Getränk aber wohl schon viel länger.

Über das Bier, die Orte, an denen es gebraut wird und über interessante Bierbräuche wurden schon unzählige Bücher geschrieben. Nun haben auch wir für Sie ein Kapitel über die Geschichte des Brauereiwesens im Riesengebirge zusammengebraut. In der Absicht, Sie über Orte zu unterrichten, an denen man sich im höchsten Gebirge Tschechiens der Herstellung des göttlichen Gesöffs widmet. Wir laden Sie herzlich zu einer Bierreise ins Riesengebirge ein.

Kurzer historischer Exkurs

Die Geschichte des Bierbrauens in Böhmen reicht bis ins Mittelalter zurück. Die alten Tschechen brauten ihr Bier anfangs nur zu Hause. Kirchliche Institutionen waren die ersten, die die Genehmigung zum Bierbrauen bekamen. Später erblühte dann das bürgerliche bzw. städtische Brauwesen. Zahlreiche herrschaftliche Brauhäuser transformierten sich dank des Weitblicks ihrer Besitzer und richtigen Einschätzung der Entwicklung des Brauereiwesens rasch zu industriell konzipierten Betrieben. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts werden dann Brauereien von Privatunternehmern gegründet und die ersten Aktiengesellschaften entstehen.

Das Brauereiwesen im Riesengebirge

Auch im höchsten tschechischen Gebirge hat das Bierbrauen tiefe Tradition. Überall findet man Spuren leider schon stillgelegter Brauereien. Wir hätten Sie Ihnen hier gern vorgestellt:

Rudník

Im ehemaligen Ort Herrmannsseifen (Heřmanovy Sejfy) wurde ab der zweiten Hälfte des 17. Jahrhunderts Bier aus Weizenmalz gebraut. Das Brauhaus stand gleich neben dem Schloss, das damals bereits nicht mehr als Herrensitz diente. Später war es Kornlager. Nach dem Wechsel der Herrschaftsbesitzer wurde anstelle des ursprünglichen Schlosses eine Brauerei samt Brennerei errichtet. In dieser wurde ein amerikanischer Keller errichtet, außerdem wurde eine neue Wasserleitung in die Brauerei verlegt. Dank dieser Modernisierungen und des hervorragenden

Gebirgswassers gelang der Brauerei der wirtschaftliche Durchbruch. In ihren besten Zeiten hatte sie einen Bierausstoß von 22 000 Hektolitern pro Jahr. Man füllte hier ein helles Schankbier mit einer Stammwürze von 10° P, ein helles Lagerbier von 12° P und ein schwarzes Spezialbier von Stammwürze 14° P. Die Brauerei in Rudník braute noch bis 1953 Bier. Sowohl in den Bergen, als auch im Vorgebirge war es für seine Qualität berühmt. Brauereifuhrwerke transportierten das „Herrmannsseifen Bier“ dazumal bis nach Prag und sogar bis in die Bierhauptstadt Pilsen. Ja sogar bei Feinschmeckern im fernen Bayern war es gefragt. Mit der Gründung der tschechischen Landwirtschaftsgenossenschaft JZD begann man die Brauerei als Getreidelager, Werkstätten und Garagen zu nutzen. Fortan wurden die Gärkessel zur Lagerung von Most und Wein aus dem Weinbetrieb Žamberk genutzt. Gewisse Zeit befand sich hier sogar ein Eierlager. Am Ende des 20. Jahrhunderts kam eine Gruppe von Enthusiasten auf die Idee, die alten Brauereitraditionen von Rudník wiederzubeleben. Leider blieb es nur bei den großartigen Plänen.

Žacléř (Schatzlar)

Eine erste Erwähnung über das Bierbrauen in Žacléř stammt vom Ende des 16. Jahrhunderts. Das Brauhaus stand im oberen Teil des Ringplatzes. Anfang des 19. Jahrhunderts wurde dann eine neue Brauerei errichtet. Mit dem in Fässer und Flaschen abgefüllten Bier wurden die Gasthöfe in und um Schatzlar beliefert. Später reduzierte man die Herstellung auf den Eigenverbrauch. Einhundert Jahre später brach in der Brauerei ein Brand aus. Ihr Betrieb wurde eingestellt und das Gebäude später abgerissen.

Jilemnice (Starkenbach)

Das Brauereiwesen von Jilemnice geht auf das Jahr 1384 zurück. Aber erst im Barock entstand unterhalb des Schlosses ein kleineres Brauhaus. Ende des 1.

Jh. errichteten die Grafen Harrach, die Besitzer der Herrschaft Jilemnice – Starkenbach, ein Stück abseits des ursprünglichen alten Brauhauses eine neue Brauerei mit Dampfmaschinenbetrieb. Das alte Objekt wurde zur Mälzerei umfunktioniert. Vor dem 1. Weltkrieg wurden in der Brauerei in Jilemnice an die 15 000 Hektoliter eines Bieres von außerordentlicher Qualität jährlich produziert. Vor der Erweiterung der Brauerei am Ende des 19. Jahrhunderts betrug der Bierausstoß nicht ganz ein Drittel. Nach dem Krieg sank die Produktion gar auf 2 000 Hektoliter. Trotz des anschließenden raschen Aufstiegs gelang es nie mehr, das Vorkriegsniveau zu erreichen. 1957 wurde die Brauerei in Jilemnice, nun schon als volkseigener Betrieb, geschlossen. Durch die unzureichende Pflege des vergangenen Regimes verfiel das wertvolle Brauereigebäude immer mehr. Teilweise diente es als Lagerhaus, später stand es größtenteils völlig leer. Dank einer umfangreichen Rekonstruktion und Sanierung des alten Brauereigebäudes in den letzten Jahrzehnten entstanden vier schöne, weitläufige Säle – jeder von völlig anderer Atmosphäre. Die hiesigen Ausstellungen des Riesengebirgsmuseums und die Märkte traditioneller Handwerke sind inzwischen zum wahren Touristenmagnet geworden. Nur schade, dass es bisher nicht gelang, auch für das benachbarte ‚neue‘ Brauhaus, das seinerzeit nahezu das Flair der verflinten Brauerei Postržiny hatte, eine geeignete Nutzung zu finden.

Hostinné (Arnau)

In Hostinné gab es, wie an vielen Orten bei uns, gleich zwei Brauereien. Neben dem herrschaftlichen Brauhaus auch ein bürgerliches Brauhaus. Das ‚heimische‘ war wohl das ältere von beiden, seine Gründung ist für den Anfang des 16. Jahrhunderts belegt. Das Objekt des ehemaligen herrschaftlichen Brauhauses von Hostinné ist noch zu erblicken, vom bürgerlichen Brauhaus blieben lediglich dürftige Mauerreste übrig.

Horní Maršov (Marschendorf)

Eine erste Erwähnung der Marschendorfer Brauerei stammt aus dem Jahre 1599. Aber das uns bekannte Brauhaus entstand erst im Jahre 1800. Teil der Brauerei war dazumal das einzige hiesige Hotel ‚Brauhoř‘, an dem Graf Berthold Aichelburg anno 1855 einen großen Konzert- und Theatersaal anbauen ließ. Sein Sohn Alfons Aichelburg vollendete 1879 die Modernisierung der Brauerei samt Sudhaus für 30 Hektoliter. Die Blütezeit der Marschendorfer Bierbrauerei kam unter den Czernin-Morzins im Jahre 1908, als die jährliche Produktion 5300 Hektoliter betrug. 1926 kaufte die Bürgerliche Brauerei Trautenau (Trutnov) die Marschendorfer Brauerei auf, die jedoch zwei Jahre später ihren Betrieb einstellte und nur den Abfüllbetrieb in Maršov beließ, 1942 brannten das Hotel und ein Teil der Brauerei ab. Seither fallen die Reste des interessanten Bauwerk dem Verfall anheim.

Libeč bei Trutnov

Hier stand ein Brauhaus im Ortsteil Stará Libeč (Alt-Gabersdorf), auch Ober Gabersdorf genannt, das sich entlang des gleichnamigen Baches ausbreitete. Eigentümer war bis 1887 die Bürgerliche Brauerei Trautenau (Trutnov). Sie wurde wahrscheinlich um 1890 stillgelegt.

Vrchlabí (Hohenelbe)

Noch in der zweiten Hälfte des vergangenen Jahrhunderts rühmte sich Vrchlabí einer eigenen Brauerei. Ende des 20. Jahrhunderts wurde hier aus sehr gutem Wasser, das aus Ober Hohenelbe herangeführt wurde, Bier der Marke Růžezahl gebraut. Später befand sich hier ein Limonadenwerk. Ende des vergangenen Jahrhunderts stellte dann auch dieses seinen Betrieb ein.

Trutnov (Trautenau)

In der Trautenauer Brauerei wird schon ab der Mitte des 13. Jahrhunderts Bier gebraut. Es wird unter einem Markennamen vertrieben, der aus der hiesigen regionalen Tradition hervorgeht und nach dem tschechischen Äquivalent des Růžezahl – dem Krakonoš (sprich Krakonosch) benannt ist. Bier zu brauen und zu zapfen gehörte einst zu den wichtigsten Stadtrechten. Trutnov bzw. Trautenau, damals Königsstadt, erteilte dieses Vorrecht lediglich 149 Häusern. In einer Entfernung von einer Meile rings um die Stadt war das Bierbrauen von Bier untersagt. Im 16. Jahrhundert standen in Trautenau zwei Brauhäuser. Das Untere Brauhaus, an der Stelle der heutigen Brauerei und das Obere Brauhaus, in der heutigen Schulstraße (Školní). Mitte des 16. Jahrhunderts brannten beide Brauereien ab.

Trutnov (Trautenau) – Gegenwart

Die Geschichte der heutigen Bürgerlichen Brauerei von Trutnov begann im Jahre 1582. 1900 produzierten 70 Brauereibeschäftigte 81 648 Hektoliter Bier. Es wurde weit über die Bezirksgrenzen hinaus exportiert, beispielsweise nach Liberec (Reichenberg), ja sogar ins Ausland, z.B. nach Schlesien. 1923 braute man hier erstmals ein Bier mit Stammwürze 14° P. Aus Gründen einer notwendigen Produktionserweiterung ging man in den Jahren 1929 – 1935 den Bau einer weiteren Brauerei an. Die Angaben über den damalige Bierausstoß und -vertrieb sind unvollständig, die Produktion überstieg aber kaum 100 000 Hektoliter pro Jahr. Mit der neuzeitlichen Geschichte der Brauerei in Trutnov ist eine markante Persönlichkeit verbunden – der verstorbene Dissident, Dramatiker, Schriftsteller und Ex-Präsident Tschechiens, Václav Havel. In den 70er Jahren des vergangenen Jahrhunderts arbeitete er als Hilfsarbeiter in der Brauerei. Seit 1994 wird die Brauerei von der Trutnov GmbH Krakonoš spol. s r.o. betrieben. In der Gegenwart braut die Brauerei Krakonoš in klassischer Technologie und aus Wasser aus einem eigenen Brunnen fünf Sorten Bier in einem Gesamtausstoß von über 100 000 Hektoliter pro Jahr. Teil des Brauereigeländes ist auch ein Hotel mit Bierstube und Workshop mit umfangreichem Sortiment an Souvenirs, u.a. auch mit einer eigenen Wandemarke. Das Brauereiwappen erinnert in Kombination mit dem Stadtwappen an die hundertjährige Tradition des Trautenauer Brauereiwesens. Es befindet sich am Seiteneingang des Alten Rathauses (dem heutigen Eingang zum Restaurant).





Vrchlabí hat heute gleich zwei Kleinbrauereien

Wir stellen Familien- und Kleinbrauereien vor

Seinerzeit schossen Kleinbrauereien wie Pilze nach dem Regen aus dem Boden. Sie sind eine große Bereicherung des Tourismus, da sie außer der Konsumation des köstlichen Getränks auch viele weitere Möglichkeiten bieten. So griffen ihre Besitzer die Ergebnisse moderner Forschungen auf, die es ermöglichen, Gebirgsquellwasser zehn Liter Bier zuzusetzen und es so zu Bädern zu verwenden. Deshalb bereichern manche Kleinbrauereien ihr Dienstleistungsangebot um hautverjüngende Bierbäder. Bei diesen Bädern können die Klienten zudem Bier mit lebenden Hefekulturen konsumieren, die sich wohltuend auf den gesamten Verdauungstrakt auswirken. Die Kleinbrauereien bieten gewöhnlich auch Besichtigungen mit ausführlichen Erläuterungen zum Thema Bierbrauen, einschließlich Degustationen.

Kleinbrauerei **NOVOSAD** in Harrachov

Diese Kleinbrauerei in Harrachov wurde Anfang des 21. Jahrhunderts gegründet. Zur Bierherstellung werden traditionelle, jahrhundertlang bekannte Braumethoden angewendet und vier grundlegende Rohstoffe verwendet: Gerstenmalz, Hopfen, Wasser aus einem Wildbach, der Prozess wird dann durch Zugabe von Bierhefe in die Gärtanks abgeschlossen. Das **Bier František** aus Harrachov, so benannt nach dem Brauereibesitzer, beinhaltet keinerlei Konservierungs-, Aroma- und Farbstoffe, Schaumbildner oder sonstige Stoffe, die nicht in ungefilterte und unpasteurisierte Biere gehören. Das Getränk hat wohltuende Wirkung und dies nicht nur bei innerlicher Anwendung, sondern auch in Form erfrischender Bierbäder.

Im Laufe seiner kurzen Existenz errang die Kleinbrauerei schon viele Preise und Würdigungen. Um nur zwei Beispiele zu nennen: das „Goldene Biersiegel“ für den absoluten Sieg in der Kategorie unter allen beteiligten Brauereien beim Bierfest in Tábor in den Jahren 2011 und 2012. In beiden Fällen wurde das helle Lagerbier František ausgezeichnet. Die Kleinbrauerei Harrachov ist Inhaber weiterer Medaillen in der Kategorie Kleinbrauereien und Hefebiere. Das Bier František ist darüber hinaus auch Inhaber der Auszeichnung „Produkt der Region Liberec 2008“ und „Regionales Lebensmittel“ des Jahres 2011.



Das Bier **Krkonošský medvěd** (Riesengebirgs-Bär) mit Kirschgeschmack hat 3,8% Alkoholgehalt. Das helle Schankbier und das dunkle Lagerbier „Krkonošský medvěd“ haben einen Alkoholgehalt von 5%. In der letzten Zeit wurde das Sortiment noch um die Spezial-Lagerbiere Krkonošský medvěd mit Honiggeschmack und Krkonošský medvěd „Veselé pivo“ (Lustiges Bier) mit 7% Alkoholgehalt erweitert. Dieses Bier wird in einem Restaurant gezapft, zu dessen Ambiente auch kupferne Biertanks gehören. In Flaschen abgefüllt, bekommt man es direkt in der Brauerei gekauft.

Kleinbrauerei **Bašta**

Kleinbrauerei **Hendrych**

Sie produziert ausschließlich ‚lebendiges‘ – also ungefiltertes und unpasteurisiertes Bier. All diese Biere werden an der Obergrenze der Stammwürze gebraut und zeichnen sich durch ein markantes Hopfenaroma aus. In ihrer hohen Vollmundigkeit und Bitterkeit heben sie sich von den Bieren des Wettbewerbs ab. Bier wird hier in klassischer Doppelkammermethode mit separater Haupt- und Nebengärung gebraut. Im angenehmen Ambiente der Bierstube kann man das Bier H8 mit reduziertem Alkoholgehalt sowie die Biere H11, H13 und H16 ALE ausprobieren. Das Bier **Hendrych** bekommt man aber auch in anderen Restaurants des Riesengebirges, wohin es als Fassbier geliefert wird. Besonders interessant – die kommentierte Brauereibesichtigung mit fachkundigen Erläuterungen.

Hinauf zu den Kleinbrauereien über 1000 m Meereshöhe Kleinbrauerei **Friesovy boudy**

In einer Höhe von 1217 Metern über dem Meeresspiegel wird aus Gebirgswasser das Bier **Fries** gebraut. Da es nirgendwohin geliefert wird, muss man hinaufwandern, um es zu kosten. Dabei geht es über die Waldgrenze hinauf, wo sich herrliche Aussichten in die weite Landschaft bieten. Anschließend geht es zur Friesbaude, wo man deren hausgemachtes Bier – ein traditionelles tschechisches Lagerbier von 12° Stammwürze und goldiger Farbe kosten kann, das aus dreierlei Malzsorten und unter Zusatz ‚halbfrihen Saazer Rothopfers (aus Zatec) gebraut wird. Oder kosten Sie mal das ‚Halbdunkle Bier‘ mit 13° Stammwürze – ein Spezialbier, das aus fünf verschiedenen Malzsorten gebraut wird. Es hat ein eigenwilliges Aroma mit einem angenehmem Beigeschmack von geröstetem Malz und ist von lieblicher Bitterkeit. Im Angebot steht aber auch ein aromatisches Bier amerikanischer Brauart, ein Halbdunkles Bier vom Ale-Typ mit 14° Stammwürze, dessen Besonderheit es ist, dass es kalt gehopft wird. Resultat ist sein karamellartiger Geschmack und Duft und höherer Alkoholgehalt.

Kleinbrauerei auf der **Luční bouda** – Wiesenbaude

Das Berghotel Luční bouda steht in einer Meereshöhe von 1410 Metern. In ihm ist die höchstgelegene Kleinbrauerei in ganz Mitteleuropa installiert. Zur Herstellung des hiesigen Bieres wird das Wasser des hier entspringenden Weißwassers (tsch. Bílá Labe) verwendet. In der Wiesenbaude braut man ein klassisches helles sowie halbdunkles Lagerbier, ein dunkles sowie Weizenspezialbier und dazu ein Indian Pale Ale – ein obergäriges Bier britischen Typs.

Das hier gebaute Bier trägt den Namen **Paroháč** (Geweihirsch), Inspiration hierzu war das große Hirschrudel, das regelmäßig in der Umgebung der Bergbaude äst. Das Röhren der Hirsche ist am schönsten in der Morgen- und Abenddämmerung zu hören, wo die schönen Tiere am aktivsten sind. Dazu bietet man hier Bierbäder, die den Aufenthalt in den Bergen zum unvergesslichen Erlebnis werden lassen.

Kleinbrauereien im polnischen Riesengebirge

Das Brauereiwesen bei unseren polnischen Nachbarn hat weder die berühmte Tradition, noch die tiefe Geschichte wie das auf der tschechischen Seite des Riesengebirges. Dennoch – unweit von Jelenia Góra, im Ort Janowice Wielkie, wurde die moderne Kleinbrauerei Miedzianka gegründet. Es ist namentlich für das Bier der Marken **Rudawskie**, **Cybuch Janowicki** und **Górník** berühmt. Das moderne Gebäude der Brauerei ist architektonisch so situiert, dass man beim Biertrinken einen hübschen Blick ins romantische Bobertal hat.

Was wäre also schöner, als nach dem Besuch der wunderschönen, Paläste und Gärten des Hirschberger Tales‘ in der Kleinbrauerei Miedzianka, unweit von Janowice Wielkie einzukehren.

Ausflugstipps

Auf der tschechischen Seite des Riesengebirges gibt es den sog. ‚Riesengebirgs-Bierweg‘. Er verbindet die Stadt Vrchlabí mit den Kleinbrauereien Friesovy Boudy/Friesbaude und Luční bouda/Wiesenbaude. Auf der 22 Kilometer langen Wanderoute bekommt man nicht nur schönste Gebirgswelt, atemberaubende Panoramen und die erstaunlichsten Partien des Riesengebirges zu sehen, sondern lernt zudem auch interessantes Milieu und originelle Biere von erlesenem Geschmack kennen.



Trinken Sie mindestens zwei. In jeder Kleinbrauerei bekommt man für die Konsumation einen Stempel und in der letzten ein kleines Geschenk. Wem das Bier so gut schmeckt, dass er die Lust am Weiterwandern verliert, der kann an den einzelnen Station auch gut und gerne übernachten. Der Riesengebirgs-Bierweg ist jeweils vom 1. Juni bis zum 30. September in Betrieb. Die Stempel kann man im Laufe all dieser vier Sommermonate sammeln. In den Kleinbrauereien und im Regionalen Touristischen



Wie wird Bier gebraut?

Die Braugerste wird gesäubert und entgrannt, mehrere Stunden befeuchtet, nass ausgeweicht und zwischendurch belüftet, dann lässt man sie keimen, sie wird gewendet und gedarrt (getrocknet); dann wird das Malz geputzt und poliert, d.h. von Blatt- und Wurzelkeimen gesäubert und gelagert, dann lässt man es reifen; nun wird es in der Schrotmühle zu Malzschrot gemahlen, gemaicht – also mit Wasser zur Maische vermischt, geläutert – d.h. der Treber, die festen Bestandteile der Maische werden von der Flüssigkeit getrennt, in der Würzpfanne wird der flüssigen Würze Hopfen zugegeben, gekocht und abgekühlt; dann wird der gehopften Würze Hefe zugesetzt; in offenen Gärtanks erfolgt daraufhin die untere Gärung, wobei Alkohol entsteht, in Lagertanks lässt man das ‚Jungbier‘ nachgären, dann werden verbliebene Hefesterne und Trübstoffe herausgefiltert, das Bier wird pasteurisiert und ... angezapft. Simpel, nicht wahr?

Besuchen Sie das Riesengebirge! Hier blüht die Bierkultur. Bier mögen hier alle. Man trifft sich in gemütlichen Kneipen und Restaurants, schwätzt in fröhlicher Runde mit Freunden über Fußball oder Politik und siffelt dabei das ‚göttliche Getränk‘.

Informationszentrum des Riesengebirges in Vrchlabí liegen entsprechende Informationsflyer aus.

Auf der polnischen Seite des Riesengebirges kann man aus **Karpacz per Seilbahn zur Kleinen Koppe (Kopa)** aufbrechen. Von hier dann auf dem grün markierten Wanderweg bis zur ehemaligen Riesenbaude/Obří bouda. Hier geht es auf dem Schuster-Weg direkt zur Wiesenbaude/Luční bouda weiter. Den ‚Riesengebirgs-Bierweg‘ kann man auch in entgegengesetzter Richtung absolvieren, die einzelnen Kleinbrauereien bieten zudem auch Unterkunft. Über ein abwechslungsreiches Netz gut markierter Wanderwege oder per Riesengebirgs-Wanderbus nähert man sich wieder der Grenze, von hier geht es dann zu Fuß nach Polen zurück. Für solch eine Wandertour sollte man zwei bis drei Tage, bzw. ein verlängertes Wochenende einplanen.

Ihre Erlebnisse in der schönen Bergwelt des Nationalparks Riesengebirge mit seinen spektakulären Aussichten und seinem süffigen Bier bleiben Ihnen noch lange in Erinnerung. Erleben Sie das hiesige Kolorit mit all Ihren Sinnen, die hiesigen Einwohner sind freundlich und entgegenkommend und bieten Ihnen gern die ‚Früchte ihrer Arbeit‘ an.



**Krkonoše
svazek měst a obcí**

Zámek 1
543 01 Vrchlabí
Tel.: +420 499 405 732
E-mail: svazek@krkonose.eu
www.krkonose.eu

