

Auf den Spuren der Bierstadt Langenzenn

FÜHRUNG Der Heimatverein erinnerte an Zeiten, in denen weitläufige Hopfengärten und viele Braustätten das Bild an der Zenn prägten.

VON MARION ANDRÉ

LANGENZENN - Helmut Schuh hat sich im „Lahma Bräu“ für das herbere Helle entschieden. In der kleinen Langenzenner Brauerei stehen für die Gäste heute zwei Sorten Helles zur Auswahl. „Sehr gut“, findet Horbacher, „eigentlich ist es von der Farbe her eher dunkel oder bernsteinfarben, süffig - da könnte man leicht über den Durscht trinken.“ Was er im Glas hat, ist exklusiv: Etwa alle zwei Wochen braut jeweils eine von mehreren Hobbybrauer-Gruppen rund 500 Liter Lahma-Bier, was übrigens vom fränkischen Wort für den Langenzenner Lehm kommt

Insgesamt vierzig Personen aus den verschiedensten Berufen sind auf diese Weise abwechselnd an den Sudprozessen beteiligt. „Vor elf Jahren hat alles angefangen“, erzählt Lahma-Mitarbeiter Reinhold Hasieber am Ausschank, und zwar „mit ein paar Bierliebhabern an Kochtöpfen nach einem Volkshochschulkurs.“

Überregionale Fangemeinde

Nach einer Weile pachtete man auf Angebot des Bürgermeisters das alte Milchhäuschen, baute es um und richtete es ein. Mittlerweile hat der „Verein zur Förderung und Erhaltung der Langenzenner Hausbrauerkultur“ eine Schankerlaubnis und eine weit überregionale Fangemeinde, die über Facebook informiert wird, sobald wieder ausgeschenkt wird. Die zwanzig Gäste langen heute ordentlich zu - aber sie bringen darüber hinaus auch einen gewissen Durst nach Wissen mit: Zusammen mit Gudrun Nasa vom Heimatverein sind sie nämlich auf den Spuren der Langenzenner Brautradition unterwegs.

Die Gästeführerin hat alte Fotos dabei. Ein für heutige Augen sehr ungewöhnlicher Anblick sind die weitläufigen Hopfengärten um das Langenzenn des vorletzten Jahrhunderts. Sie machten mehr als die Hälfte der Anbauflächen aus - es wurde wohl gut damit verdient. Der Bedarf war da: Um das Jahr 1900 konnte man bei 2000 Einwohnern mit 26 Gaststätten und sieben Brauereien aufwarten. Die älteste davon, der „Grau“, zum „Hirschen“, erscheint als Kommunbrauhaus in den Auf-



Stolze Arbeiter vor riesigen Bierfässern: Eine historische Szene vor der Brauerei Hauck.



Zum Abschluss der Führung des Heimatvereins durften die Teilnehmerinnen und Teilnehmer bei der Lahma Bräu ein kühles Bier kosten.

Zeichnungen bereits 1624. Man darf aber davon ausgehen, dass dort schon früher gebraut wurde. Das zugehörige Gebäude in der Rosenstraße ist allerdings jünger, denn es wurde nach einem Brand im Jahr 1734 neu aufgebaut. Im einst zur Brauerei gehörenden Grau-Keller am Klaushofer Weg tummeln sich heute Fledermäuse.

Ausgetretene Treppenstufen

Erinnern dürfte sich mancher Langenzenner auch noch an den traditionsreichen Betrieb "Adler" der Familie Hauck. Er wurde als letztes Langenzenner Brauhaus im Jahr 1974 von Tucher übernommen und 1980 abgerissen. Der dazu gehörende Keller am Schreiberstorberg ist noch begehbar - wenn auch nur unter strengen Auflagen. „Passen Sie gut auf Ihre Füße auf, der Gang ist nicht eben und die Treppenstufen sehr ausgetreten.“ Gudrun Nasa führt die Gruppe in das feuchtkühle, teilweise verschüttete, noch rund 200 Meter lange Gewölbe, das in 17 Einzelkeller

aufgeteilt war. Ein kleiner Quellkeller mit Sintergestein erinnert optisch an eine Tropfsteinhöhle.

Vermutlich führten von hier aus auch Gänge zum Schwedentisch und zum Grauen Wolf. Wie alt die unterirdische Anlage ist, weiß man nicht genau - es habe aber im 19. Jahrhundert einen regelrechten Kellerbau-Boom gegeben, erfahren die Besucher. In die meisten wurde im Winter von oben Eis geworfen, um sie auch als Eiskeller zu nutzen.

Der Verfall der Hopfenpreise, die Pilzkrankheit Peronospora und auch das damals geltende Erbrecht, durch das sich die Flächen im Gegensatz zur Anbauregion Hallertau stetig verkleinerten, läuteten Anfang des 20. Jahrhunderts das Ende der Langenzenner Hopfen- und Brautradition ein. Nach dem Zweiten Weltkrieg gab es nur noch drei Brauereien. Jetzt halten aber immerhin die Idealisten vom „Lahma“ die Brau-Fahne hoch - am Samstag wird beim Kolbschluchtfest ab 13 Uhr wieder ausgeschenkt.