

Erde holen. Als gelungenes Beispiel der Verquickung von Lebensfreude und Besinnung gilt vielen der **heilige Berg von Andechs**, wo es neben Wallfahrern auch reichlich Bierpilger in die Klosterbrauerei zieht.

Ich ziere mein Haus

Ein echtes Kind des Barocks ist auch die ländliche **Lüftmalerei**, wie man sie an Hausfassaden besonders im Pfaffenwinkel findet. Meist sind die Motive Szenen aus der Bibel oder Heilige, unter deren Schutz sich der Eigentümer begab. Man stellte auch Alltagsszenen dar und tat gern Sinnreiches kund: »Ich haw gebaut nach meinem sin / dems nit gefält, der

geh dahin.«. Die Lüftlmaler arbeiten wie barocke Kirchenmaler in Freskotechnik, bei der in frisch aufgetragenen Kalkmörtel gemalt wird, solange dieser noch feucht ist. Beim Trocknen führt das zu einer dünnen, glasigen Schicht, welche die Farben vor der Witterung schützt. Berühmtester Vertreter dieser Zunft ist Franz Seraph Zwinck und sein Meisterstück das Pilatushaus (1784) in Oberammergau. Zwinck war für seine schnelle Arbeitsweise bekannt und soll einen hl. Johann Nepomuk in einem Zug während des Vesperläutens gemalt haben. Nach dem Namen seines Hauses nannte er sich »der Lüftl« und gab damit auch seiner Zunft den Namen. Mit dem Malen draußen an der Luft hat die Namensgebung also nichts zu tun.

Dieser Engel posaunt in der Klosterkirche von Rottenbuch.



DAS IST ...
OBERBAYERN



»OANS, ZWOA, ...

gsuffa!«, schallt es durch die Bierzelte, damit die Besucher auch ja nicht müde werden, einen kräftigen Schluck aus ihrem Maßkrug zu nehmen. Allein auf dem Münchner Oktoberfest werden jährlich 7,5 Millionen Liter Bier getrunken. Das bayerische aller Getränke hat auch bei den Jungen wieder Hochkonjunktur – auf der Wiesn und auch, wenn es von experimentierfreudigen Micro-Brauereien stammt.

◀ Einmal sollte man schon im Hofbräuhaus in München reingeschaut haben.

BEIM Bier versteht der Bayer keinen Spaß. Man denke nur an die Krawalle, als König Ludwig I. 1844 den staatlich festgesetzten Bierpreis um einen Pfennig erhöhte oder 1995 die selbsternannte Biergartenrevolution 25 000 Münchner auf die Straße brachte, weil die Staatsregierung die Sperrstunde in Münchener Biergärten vorverlegen wollte. Dabei gilt gerade der Biergarten als urbayerische Institution, in der es sich bei einer Maß vortrefflich philosophieren lässt. »Wer nicht genießt, wird ungenießbar«, sang schon der Münchner Liedermacher Konstantin Wecker.

Reinheitsgebot vs. Experimentierfreude

Früher trank vor allem die ärmere Bevölkerung Bier, nicht allein des Genusses wegen, denn das Trinkwasser war keineswegs so sauber wie heute. Das Bier war es dank des Reinheitsgebotes jedoch schon. Wilhelm IV. hatte 1516 das **Reinheitsgebot** für Bier erlassen, das heute das älteste noch gültige Lebensmittelgesetz der Welt ist. Ins Bier gehören demnach nur Hopfen, Malz (Gerste), Wasser und seit dem 19. Jahrhundert auch Hefe. Das Paradoxe: Während heute in Deutschland Bier ausschließlich nach dem Reinheitsgebot gebraut werden darf, kann auch nicht nach dem Reinheitsgebot Gebrautes in Deutschland als Bier verkauft werden, sofern es aus dem Ausland kommt. Aber während die großen Bierkonzerne immer noch größer werden, sehnen sich in der globalisierten Welt mehr und mehr Menschen nach Heimat. Und so kommt es, dass wieder kleine, regionale Brauereien eine Chance haben, auch wenn sie an das Reinheitsgebot gebunden sind..

Querdenker gesucht

Seit die Craft-Beer-Bewegung aus den USA nach Europa schwappte, braut sich in den Köpfen junger Brauer etwas Neues zusammen, das sich nicht nur in so ausgefallenen Biernamen wie »Wuida Hund« (wilder Hund) oder »Deife« (Teufel) zeigt. Die Craft-Beer-Szene experimentiert vor allem mit speziell gezüchteten **Aromahopfen** und bringt dabei interessante Kreationen hervor, die nach Zitrus, Grapefruit, Kakao oder Chili schmecken, ohne damit gegen das Reinheitsgebot zu verstoßen. Einer der Vorreiter ist die Privatbrauerei »Camba Bavaria« in Truchtlaching, die 2008 aus einer Bierforschungs- und Versuchsanlage entstand und heute mehr als 50 un-



DIE WELT DER BIERE

Ein triumphaler Doppelbock, ein kühles Kellerbier, ein extraherbes Pils oder doch lieber ein Old Ale aus dem Cognacschwenker? Weltweit gibt es bis zu 15 000 verschiedene Biere – da kann man schnell den Überblick verlieren. Im Wolnzacher Hopfenmuseum erklärt deshalb ein ausgewiesener Biersommelier brauereiunabhängig, worauf es bei international prämierten Bieren ankommt. Welche Biere aus dem museumseigenen Keller dabei zur Verkostung kommen, dürfen die Gästen mit auswählen. www.hopfenmuseum.de

terschiedliche Biersorten im Angebot hat. Gegen den faden Einheitsgeschmack mancher Industriebiere gibt es inzwischen wieder viele Kleinbrauereien, die ausschließlich für ihr Lokal und eine kleine Fangemeinde brauen. Auf diese Weise wurde schon oft auch so manche längst aufgegebene Dorfwirtschaft als sozialer Treffpunkt wiederbelebt.

Kostenloses Bier für Mitarbeiter

Auch alte Privilegien wie der »Haus-trunk« werden bis heute vehement verteidigt. Einst eingeführt, um Diebstähle

in Brauereien unlukrativ zu machen, hat mancher Bierbrauer bis heute ein verbrieftes Anrecht auf eine kostenfreie Menge hausgener Produkte. Was jedoch jemand mit der monatlichen Dreingabe von **78 Liter Haustrunk** anstellt, das sind etwa acht Kästen, hat mittlerweile sogar die Drogenbeauftragte der Bundesregierung beschäftigt. Bislang allerdings ohne Konsequenzen. Schließlich gibt es wie in der Klosterbrauerei Andechs auch Wasser oder Limo als Alternative zu beziehen. Na dann prost!

www.private-brauereien.de

Camba aus Truchtlaching hat eine ganze Palette besonderer Biere im Angebot.

