

# Würziger Trunk fürs Jubiläumsjahr

Fuchsberger Schlossbrauerei kreiert „Eisenbarth Spezial“ – Sud im Beisein der Festspieler angesetzt

Oberviechtach. (zim) Zu „Oberrn Viechtach“ im Jahre 1663 geboren, gelangte Johann Andreas Eisenbarth als Okulist, Bruch- und Steinschneider aufgrund fortschrittlicher Behandlungsmethoden und wegen einiger selbst entwickelter Arzneien zu besonderem Ruhm. Im selben Jahr wurde die Schlossbrauerei Fuchsberg unter Andreas Wilhelm von Satzendorf urkundlich erwähnt. Weil der Adlige zudem als Pate auf der Taufurkunde von Johann Andreas Eisenbarth unterzeichnet hat, bot sich das Begehen eines gemeinsamen Jubiläums geradezu an.

War der aus Oberviechtach stammende Wanderarzt in mancherlei Hinsicht ein Vor-



Beim „Ausschlagen“ an der Sudpfanne konnte Johann Andreas Eisenbarth (Dr. Florian Waldherr) „seinem“ Spezialbier noch eine besondere Würze verleihen. Gespannt beobachteten ihn dabei (von links) Dr. Reiner Reisinger, Peter Vogl, Braumeister Franz Vogl, Erwin Zimmet, Willibald Wirnshofer und Festspielleiter Manfred Beer.



Franz Vogl erklärt Dr. Florian Waldherr die Besonderheit der offenen Gärung, wie sie in Fuchsberg praktiziert wird. Bilder: zim (2)

reiter auf seinem Gebiet, genießen auch die Bierspezialitäten aus Fuchsberg nicht zuletzt aufgrund traditioneller Braumethoden in einem modernen Familienbetrieb einen überaus guten Ruf. Mit einem eigens

gebrauten „Eisenbarth Spezialbier“ will Braumeister Franz Vogl auch einen würdigen Trunk zum außergewöhnlichen Fest kreieren. Bereits seit längerer Zeit war er auf der Suche nach speziellen Karamellmal-

zen, die dem Bier eine natürliche, edel-rötliche Farbe verleihen werden.

## An der Sudpfanne

„Mit ausgesuchten Malzen und einem besonderen Maischverfahren wird das Eisenbarth Spezial eine längere Reife, höhere Stammwürze und damit Festbierqualität erhalten“, erklärte Franz Vogl einer Abordnung des Festspielvereins, die sich zum Entstehungsprozess der neuen Bierspezialität aus Fuchsberg vor Ort informierte. Auch wenn der Hopfen nicht mehr wie zu Eisenbarths Zeit in großen „Ballots“ angeliefert wird, sondern geschnittene und gepresste Dolden als Pellets zugegeben werden, so verwendet die Familie Vogl nach wie vor Aroma- und Edelaromahopfen. Diese Hopfensorten verleihen zusammen mit dem als besonders weich eingestuftem Wildsteiner Bergquellwasser eine besondere Würze. Beim sogenannten „Ausschlagen“ an der Sudpfanne konnte sich Johann

Andreas Eisenbarth in der Person als weitgereister Wanderarzt (verkörpert von Dr. Florian Waldherr) und als Eisenbarths Geist (dargestellt von Dr. Reiner Reisinger) persönlich von der hohen Handwerkskunst überzeugen. Bei einer kurzen Besichtigung konnten die Herren Eisenbarth zudem erfahren, dass im Familienbetrieb von Familie Vogl neben traditioneller Braukunst auch modernste Technik zum Einsatz kommt, die sich unter anderem durch hervorragende Energieeinsparung mit effizienter Rückgewinnung auszeichnet. Beim offenen Gärverfahren haben die Braumeister zudem direkten Bezug und Einfluss auf den Entstehungsprozess.

## Etikett in würdigem „Rot“

In Zusammenarbeit mit Verantwortlichen des Festspielvereins arbeitet Peter Vogl derzeit an der Gestaltung eines Etiketts in würdigem „Eisenbarth-Rot“, das die Bierflaschen rechtzeitig zum Geburtstag im März zieren wird.