

# Bad Staffelstein



Tempo war Thema  
der Döringstadter  
STAFFELSTEINER LAND, SEITE 18

## Das Bier mit milder Whisky-Note

**GENUSSREGION** Der Nedensdorfer Braumeister Thomas Reblitz probiert gern Neues aus. Nun füllte er einen Bock in ein Whisky-Fass und ließ ihn darin reifen. Das Ergebnis, der Whisky-Bock, ist ein ganz besonderer Genuss für Bierliebhaber.

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED  
MATTHIAS EINWAG

**Nedensdorf** – Bier aus einer Sektflasche? Thomas Reblitz öffnet den Kronkorken. „Vielfalt ist unser großes Thema“, sagt der 29-Jährige und gießt sein ganz besonderes Bier aus der bauchigen Flasche in schlanke Gläser. Ein Duft nach Eichenfass und Whisky entfaltet sich. Mit dem Whisky-Bock schuf er nun ein Bier, das weit und breit seinesgleichen sucht. In diesen Märztagen kommt es erstmals in den Ausschank. So lange der Vorrat reicht.

Es macht Thomas Reblitz stets Freude, besondere Biere zu brauen. Er überlegt sich immer wieder, was er Neues machen könnte, um die Wertigkeit eines guten Biers zu zeigen – gerade auch über das Jubiläumsjahr „500 Jahre Reinheitsgebot“ hinaus. Er nennt das „die alte Bierkultur wieder entdecken und neu interpretieren“.

Seine neueste Kreation, der Whisky-Bock, ist völlig ungewöhnlich: In einem amerikanischen Eichenfass, in dem zuvor Whisky lagerte, reiften rund 200 Liter heller Bock vier Monate heran. Dieser Bock wurde dann in 250 Sektflaschen abgefüllt. Die „milde Whisky-Torf-Note

„Es ist immer  
noch ein Bier  
und kein Whisky.“

Thomas Reblitz  
Braumeister

## 250

**Flaschen** Whisky-Bock aus dem 200-Liter-Fass füllte Thomas Reblitz ab – limitiert, mehr gibt's davon nicht.

mit malzigen Honigtönen“ wurde anschließend durch Flaschengärung vervollkommen. Entstanden ist ein Bockbier mit ganz besonderem Aroma. „Es ist immer noch ein Bier und kein Whisky“, sagt Thomas Reblitz.

Mit seiner limitierten Abfüllung wollte der in Weißenstephan ausgebildete Braumeister und Biersommelier „das Ur-tümliche des Biergenusses darstellen“. Das amerikanische Eichenfass hatte er von dem Whiskybrenner Otmar Dinkel aus Weisbrem erworben. Die Fassinnenseite sei getoastet, sagt Thomas Reblitz, also absichtlich unter einer Flamme verkohlt. Dadurch gelange ein rauchiges, torfiges Aroma ins Bier. Ursprünglich sei diese Methode angewendet worden, um Whisky und Spirituosen in Fässern zu lagern – warum also nicht auch Bier?

„Möglichkeiten ohne Ende“

Welchen Einfluss ein Fass auf ein Bier ausübe, hänge von dem vorherigen Fassinhalt, der Vorbelegung, und der Intensität des Toastings ab – „da gibt es Möglichkeiten ohne Ende“, fährt er fort. Thomas Reblitz füllte einen siebenprozentigen hellen Bock ins Fass. Absichtlich verwendete er diesen relativ schwachen Bock, denn „es sollte geschmacklich ein Bier bleiben“. Das Besondere an diesem Bock

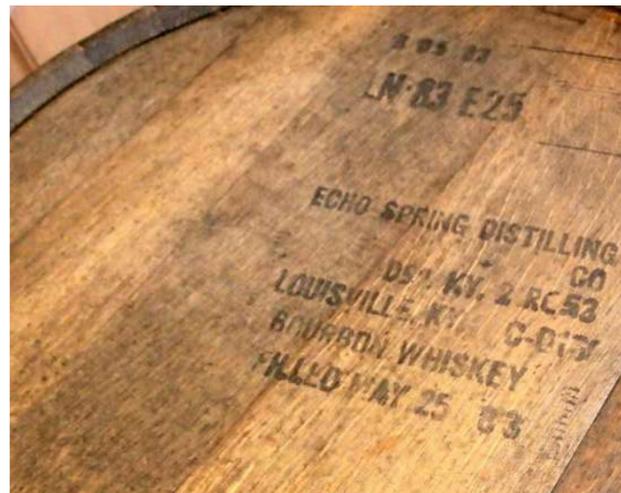


Thomas Reblitz schenkt seinen Whisky-Bock ein - in dem amerikanischen Eichenfass reifte der Bock, bevor er in besondere Flaschen abgefüllt wurde. Die Kapazität ist freilich limitiert - mehr als rund 200 Liter fasst das Fass nicht.

Fotos: Matthias Einwag

ist aber auch seine Exklusivität. Nur 250 Flaschen – mit eigens entworfenen Etiketten – gibt es davon. Das Fass, sagt der Brauer, könne nur einmal befüllt werden, mehr sei daraus nicht mit diesem Aroma zu gewinnen: „Beim nächsten Mal wäre es ein völlig anderes Bier.“

Reich wird ein Brauer mit einem solchen Bier freilich nicht. Die Herstellungskosten, die besonderen Flaschen, die extra gestalteten Etiketten sowie die Flaschenabfüllung und Etikettierung per Hand ergeben ein individuelles Produkt, das als besondere Attraktion im Brauereigasthof ausgeschenkt werden soll. An einen Vertrieb in Gourmet-Fachgeschäften denkt Thomas Reblitz nicht.



Die Aufschrift des amerikanischen Fasses aus dem Jahr 1983

**UNTER UNS AM OBERMAIN (422)** Begabungen schlagen immer wieder durch. Das muss nicht immer gut sein.

## Kräuter der Provence

VON UNSEREM MITARBEITER  
MARKUS HÄGGBERG

Vor vielen, vielen Samstagen vor vielen, vielen Jahren berichtete ich darüber, welche Mühen es mich kostet, eine vollwertige Mahlzeit zuzubereiten. Denn das, was ich tatsächlich zustandebringe, würde lautmalerisch höchstens ein Wort wie Pframpf verdienen. Aber nun meinte eine Bekannte, dass man als Idiot sich ja nicht gleich an warme Gerichte wagen müsse, sondern seine angehende Laufbahn als Koch auch mit kalten Gerichten starten könne.

So nach und nach und Kochstufe um Kochstufe werde man schon wachsen. Darauf ließ ich mich ein und folgte der Empfehlung meiner Bekannten, die meinen Blick und ihre Hoffnungen auf Salate lenkte.

Ich solle ruhig etwas ausprobieren, experimentell sein, Salat könne ja so viel Freude machen. Und noch etwas gab sie mir mit auf den Weg: „Kräuter der Provence, denke an Kräuter der Provence.“ Diesen Begriff habe ich selbst schon mal gehört und immer war er vom Fluidum professioneller Kochkunst umgeben. Also machte ich mich an meinen ersten Salat

und wählte als Zutaten Bücklingsfilet, Zwiebeln, Salatgurke, Blattsalat, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch und selbstverständlich Kräuter der Provence.



Beim Abschmecken hatte ich den Eindruck, dass der Knoblauch ein gewisses Übergewicht besitzt. Also legte ich noch etwas Bückling nach, selbstverständlich mit einer Prise Kräutern der Provence. Kurz und gut:

Der Salat war gesund, mehr aber auch nicht. Anderntags versuchte ich mich an einer Variation, gab Bücklinge, Zwiebeln, Salatgurke, Blattsalat, Olivenöl, Knoblauch und Fenchel, Salz, Pfeffer sowie Petersilie in die Schüssel. Und selbstverständlich Kräuter der Provence. Auch dieser Salat war sehr gesund. Noch war mein Eifer ungebremst, noch glaubte ich an die empfohlene Vorgehensweise meiner Bekannten und sah mich am Ende gar schon Puddings anrühren und Nudeln oder gar Kartoffeln kochen. Also wagte ich diesmal einen völlig anderen Salat, mit

gänzlich anderer Rezeptur: Bücklinge, Zwiebeln, Salatgurke, Blattsalat, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Fenchel, Petersilie, Paprika, Schnittlauch, Mais, Lauch, Schafskäse und natürlich Kräuter der Provence. Diesmal sollte der Lauch etwas dominant sein, weshalb ich ein wenig Bückling zugeb. Und das natürlich mit Kräutern der Provence abschmeckte.

Abermals gelang mir ein ziemlich gesunder Salat. Abermals aß ich ihn nicht auf. Und überhaupt hege ich seitdem den Verdacht, dass Kräuter der Provence etwas überschätzt werden.

### Polizeibericht

#### Außenspiegel ab: 600 Euro Schaden

**Ebensfeld** – Der linke Außenspiegel eines Audi Q7 wurde in der Nacht zum Donnerstag auf der Verkaufsfläche des Autogeschäfts Zeitler abgebrochen. Es entstand dabei ein Sachschaden von rund 600 Euro. Sachdienliche Hinweise erbittet die Polizeistation Bad Staffelstein unter der Telefonnummer 09573/2223-0.

#### Auf Überweisungsbeleg hereingefallen

**Bad Staffelstein** – Ein 24-jähriger Mann aus dem Gemeindegebiet verkaufte über Ebay-Kleinanzeigen sein Laptop für 1500 Euro an eine Person in Ofenbach. Diese Person sandte ihm als Beweis für die Bezahlung einen Überweisungsbeleg zu, woraufhin er das Laptop mit der Post an den Käufer schickte. Bei einem späteren Blick auf sein Konto stellte er fest, dass das Geld nie überwiesen wurde. Auch eine Rücksendung des Laptops erfolgte trotz Zusage nicht. Ein Ermittlungsverfahren wegen Betrugs wurde eingeleitet.

#### Weißer Briefkasten mit Schwarz besprüht

**Rattelsdorf** – Mit schwarzer Farbe besprühten zwischen Freitag und Montag unbekannte Täter in der Hauptstraße mehrere Kellerfenster und Granitpfosten sowie einen weißen Briefkasten. Der entstandene Sachschaden beläuft sich auf etwa 300 Euro. Sachdienliche Hinweise nimmt die Polizeiinspektion Bamberg-Land, Telefon 0951/9129-310, entgegen. pol

### Kurz notiert

#### Führung durch die Klosteranlage

**Kloster Banz** – Die nächste öffentliche Führung durch das Museum und die historischen Räume der Klosteranlage wird am morgigen Sonntag um 14 Uhr angeboten. Dauer der Führung ist etwa 60 bis 75 Minuten. Treffpunkt ist am Museumseingang, Auskunft unter 09573/337744. red

#### Kulturhistorisches in der Badstadt

**Bad Staffelstein** – Unter dem Motto „Kulturhistorisches Allerlei“ wird am heutigen Samstag vom Kur- und Tourismus-Service eine Stadtführung angeboten. Treffpunkt ist um 10 Uhr am Stadtmuseum in der Kirchgasse. Für Gästekarteneinhaber ist der Rundgang kostenlos. red

#### Unterwegs auf dem Porzellanweg

**Bad Staffelstein** – Der Kur- und Tourismus-Service bietet am heutigen Samstag um 13 Uhr eine geführte Wanderung unter fachkundiger Leitung mit geselliger Einkehr an. Die Route führt von Bad Staffelstein über Hausen, auf dem Porzellanweg nach Unnersdorf und zurück nach Bad Staffelstein. Die Streckenlänge beträgt etwa zehn Kilometer. Treffpunkt ist am Bahnhof in Bad Staffelstein. red