

Nur noch Deko Die großen Holzfässer wurden im Brau-Alltag durch Edelstahl-Kegs (Keg: engl. „kleines Fass“) ersetzt.



Die Familienbrauerei
Jacob braut das
wahrscheinlich beste
Weißbier der Welt

KLEIN, ABER FEIN



Die Perle vom Hammersee

Das Gemälde, das die Vergangenheit des Brauerei-Gasthofs Jacob verewigte, hängt als Prunkstück im Gewölbekeller.

Brauerei und Gasthof Seit 1884 im Familienbesitz, erlebte das Haus in seiner 137-jährigen Geschichte schon diverse Um- und Anbauten (gr. Foto r.).



von Jürgen Winzer mit Fotos von Jens Niering

Weißbier ist nicht einfach Bier. Es ist ein Lebensgefühl. Vor allem in Bayern ist der wirkliche Frühlingsanfang der Tag, an dem man mit einem frisch gezapften Weizenbier im Biergarten sitzt. Und wer das mit einem Getränk aus dem Hause Jacob zelebrieren kann, ist besonders gesegnet: Das perlende Glück aus der Oberpfalz ist das wahrscheinlich beste Weißbier der Welt.

Über Geschmack lässt sich nicht streiten. Kommt aber trotzdem vor. Damit das nicht ausfere, hat der Mensch Systeme der Wertung zur Einordnung erfunden. Und so hat es das Weißbier der Familienbrauerei Jacob aus Bodenwöhr schriftlich bekommen, dass es das „wahrscheinlich beste Weißbier der Welt“ ist.

Seit 1994 kassiert das güldene, naturtrübe Hefe-Getränk das Goldsiegel der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG). 28 Goldmedaillen – ein ununterbrochener Erfolgslauf. Davon können Sportler nur träumen, und auch für die DLG, 1885 gegründet, ist das einzigartig. Jährlich werden derzeit rund 27.000 Lebensmittel auf ihre Qualität getestet, darunter auch Biere. Den Bier-Test in der heutigen Form gibt es seit 1975. Im Jahr 2021 wurden 475 verschiedene Gerstensäfte, darunter 120 Weißbiere, geprüft. Keines kann auf eine ähnlich lange Goldsträhne verweisen wie das der Brauerei Jacob am idyllischen Hammersee in der 4.300-Einwohner-Gemeinde Bodenwöhr in der bayerischen Oberpfalz.

DAS GROSSE GEHEIMNIS: „SUD NR. 1“

„Das Geheimnis unseres Weißbiers?“ Braumeister Martin Spießl lächelt nachsichtig. „Das verrate ich nicht.“ Natürlich. Spießl, seit 15 Jahren in Diensten der Brauerei Jacob in Bodenwöhr, ist nicht nur „Hüter des Weißbiers“, sondern auch der oberste Geheimnisträger. So wie die Rezeptur des Brauseriesen Coca-Cola wird auch der technische Bericht über den legendären „Sud Nr. 1“ von Bodenwöhr gehütet wie ein Augapfel. Spießl: „Das heutige Weißbier basiert auf der Mischrezeptur von damals.“

Damals, das war am 14. Juni 1985. Spießl (31) war noch nicht auf der Welt, aber wenn er Fragen hätte, kann sie ihm Erich Schmidt (60) beantworten: Der hat vor 36 Jahren den ersten Jacob'schen Weißbier-Sud angesetzt und arbeitet noch immer in der Brauerei.

Schmidt machte einen guten Job: „Einer der Ersten, die das neue Bier damals kosten durften, war der Tankbauer Victor Gresser“, berichtet Jacob-Geschäftsführer Marcus Jacob (53), der

gemeinsam mit seinem Bruder Friedrich (64) das Familienunternehmen in vierter Generation führt. Das Lob des Konstrukteurs, der auch für etliche Tanks in der Jacob-Brauerei zuständig war, liegt sogar „beurkundet“ vor. Auf einer Serviette notierte der biererfahrene Vorkoster sein fachmännisches Urteil: „Erstes Weißbier sehr gut. Nichts ändern!“

Und so läuft es – natürlich mittlerweile computergesteuert, aber unvermindert mit viel Herzblut – seit 36 Jahren, das flüssige Gold aus Bodenwöhr. Insgesamt sieben Stunden dauert ein Weißbier-Brauvorgang vom Einmaischen – dabei werden Wasser und das geschrotete Malz unter ständigem Rühren erhitzt – über Läutern, Würzekochen und Hefezugabe bis zum Lagern im Bierkeller (wenngleich die Tanks mittlerweile im dritten Obergeschoss zu finden sind). Während der fünftägigen Hauptgärung tut die Hefe ihr Wunderwerk und verwandelt den aus dem Malz abgespaltenen vergärbaren Zucker in Alkohol. Danach reift das Weißbier in dreiwöchiger Lagerzeit weiter.

WEISSBIER – DAS GETRÄNK DER MÄCHTIGEN

Weißbier, oberhalb des deutschen „Weißwurst-äquators“ (grob gesagt: außerhalb Bayerns, nördlich des Mains) auch Weizenbier und Hefeweizen genannt, ist das liebste Bier der Bayern. Da schließen sich Besucher des Freistaats gerne an. Was trank der damalige US-Präsident Barack Obama im Juni 2015 medienwirksam beim hemdsärmeligen Auftaktausflug während des G7-Gipfels auf Schloss Elmau bei Garmisch-Partenkirchen? Klar: ein frisch gezapftes Weißbier. Botschaft: Alles ist gut, das Leben kann – trotz globaler Probleme, irrsinniger Gipfel-Kosten und Tausender Demonstranten – so schön sein, wenn man nur ein Weißbier zur Hand hat. Noch glücklicher hätte der Staatsmann wohl nur lächeln können, wäre ihm ein Jacob kredenzt worden.

Ein Weißbier als Trunk der Mächtigen – damit kamen Obama und Angela Merkel den historischen Wurzeln des goldgelben Gebräus erstaunlich nahe. Heutzutage entfällt im führenden Bierbundesland (654 der deutschlandweit 1548

Room with a view
Knapp die Hälfte der 26 Hotelzimmer bietet einen traumhaften Blick auf den Hammersee.



„WEISSBIER SEHR GUT! NICHTS ÄNDERN!“ SCHON DIE KRITIK AM ERSTEN SUD WAR SO ÜBERSCHÄUMEND WIE DAS BIER.

20 Gärtanks Hier reift das kostbare Nass in den Bierkellern. Die Gärräume heißen nach wie vor „Keller“, selbst wenn sie im dritten Obergeschoss liegen.

Flüssiges Gold

Während des siebenstündigen Brauvorgangs wird das Gebräu fortwährend kontrolliert (ganz r.).



Brauereien brodeln in Bayern) mehr als ein Drittel der Produktion auf Weißbier. Aber ein Bier für die Massen war das spritzige Getränk lange Zeit nicht. Im Gegenteil. Es war elitär. Und vom Aussterben bedroht.

Wie man Bier mit Weizen braut, wussten schon die alten Ägypter und Babylonier. Auch in Europa war Weizenbier bis ins späte Mittelalter kein Hexenwerk. Man nutzte eben sämtliche Getreidearten zum Brauen. Also auch Weizen – wenn es ihn denn gab. Denn das Weizenbier steht am treffendsten für die Volksmundbezeichnung „flüssiges Brot“. Der Weizen zum Trinken war angenehm, aber der zum Essen war lebenswichtig. Deshalb wurde es in Bayern in Kriegzeiten oder bei Hungersnöten immer wieder sogar verboten, Weißbier zu brauen. Ende des 16. Jahrhunderts hatte daher einzig der Herzog von Degenberg die exklusive Erlaubnis dazu. Und er versorgte vornehmlich seinesgleichen: Weißbier war das In-Getränk des Adels und der höheren Stände, mit anderen Worten: ein Statussymbol.

Als der Herzog von Degenberg ohne männliche Nachkommen verblieb, fiel das Weißbiermonopol (auch „Weißbierregal“ genannt) ans Staatsoberhaupt zurück. Herzog Maximilian I.,



Ende der Produktionskette Die Abfüllanlage läuft täglich zwischen 4.30 und 13 Uhr.

HEIMATVERBUNDENHEIT, ZUSAMMENHALT, FAMILIE: KEINE HOHLEN WORTE, SONDERN EIN KLARES ERFOLGSREZEPT DER BRAUEREI JACOB.

der spätere Kurfürst, machte daraufhin Nägel mit Köpfen: Er baute ab 1607 ein Netz von „Weißen Brauhäusern“ auf, schloss Exklusivverträge mit Städten und Märkten und setzte durch, dass die Gastwirte im ganzen Land das „staatliche“ Weizenbier anboten – andernfalls drohte den Betreibern der Verlust der Schankerlaubnis. Für die Staatsfinanzen und das Getränk selbst war das Monopol ein Segen: Maximilian tilgte (mitten im Dreißigjährigen Krieg) die Schulden, die sein Vater angehäuft hatte, und Weißbier wurde – quasi zwangsweise – zum Publikumsrenner.

Dieser aufkrotyierte Boom fiel irgendwann zusammen wie die Schaumkrone auf einem Kölsch. Im 18. Jahrhundert ging es bergab. 1798 wurde das Weizenmonopol von Karl Theodor gekippt, Weizenbier allein war aus Sicht des neuen Kurfürsten unrentabel geworden. Damit lag er richtig: Der Absatz des obergärigen Durstlösers sank weiter dramatisch. Braubiere liefen ihm den Rang ab, gefolgt von untergärigen Bieren (Helles, Dunkles), denen auch die Erfindung der Kühlmaschine in die Karten spielte: Dank Carl von Lindes Erfindung (1873) war das Brauen und gekühlte Lagern von untergärigen Bieren fortan auch im Sommer möglich. Die Folge: Das Weißbier verkam zum Bodensatz der bayerischen Biere: In den 1960er-Jahren betrug sein Anteil an

der gesamten Bierproduktion nur noch müde drei Prozent. Weißbier war, so schien es, zum Auslaufmodell geworden.

„EIN WEISSBIER, WIE ES KEIN ZWEITES GIBT“

1804 war es auch in der Bodenwöhrer Brauerei, die 1758 gegründet wurde und mit „20 Sud Bier zu 40 Eimern“, umgerechnet 51.200 Maß (Liter), startete, mit der „Kurherrlichkeit“ vorbei. Die staatliche Brauerei wechselte bei einer Versteigerung für 5.530 Gulden in den Privatbesitz von Johann Faltermayer. 80 Jahre später investierte Johann Baptiste Jacob, Sohn einer Brauerfamilie aus dem nahen Nittenau, 60.000 Mark und machte sich am Hammersee selbstständig. Er begründete die Jacob-Bier-Dynastie.

Drei Generationen später werden in der Jacob-Brauerei übers Jahr 19 verschiedene Biere gebraut und abgefüllt. Erstaunlich, was man aus dem Spielraum der „Bayerischen Landesordnung von 1516“, die die Nutzung von Hopfen, Gersten (Malz) und Wasser vorschreibt (und erst seit einem knappen Jahrhundert als „Reinheitsgebot“ gehypt wird), in einem Produktionsbetrieb so alles zaubern kann. 70 Mitarbeiter haben die Brauerei und der angrenzende Hotelgasthof mit 26 Zimmern und teilweise atemberaubendem Seeblick.

Die Jacob-Biere sind heute alle erfolgreich. Bei der DLG haben sie bislang 82 Goldsiegel eingeholt. Seit 2018 darf die Brauerei laut „Focus Money“ als 2. Bundessieger im Deutschlandtest das Prädikat „Deutschlands beste Biere“ nutzen.

Unbestrittener Admiral der Bierflotte ist die „Weiße“. Friedrich Jacob II. (1927-1997), der Vater der jetzigen Geschäftsführer, erkannte die Weißbier-Renaissance, die ab Mitte der 70er-Jahre eingesetzt hatte, und gab 1985 die Brauorder. Er und seine Söhne veredelten das Jacob-Hefeweizen zur nachhaltigen Gaumenfreude, wie Alexander Jacob, Sohn von Friedrich III. und somit Vertreter der nächsten, der fünften Jacob-Generation, schildert. „Es ist ein Weißbier, wie es kein zweites gibt,“ fügt Alexanders Onkel Marcus hinzu. Er sagt’s mit oberpfälzisch-gemütlicher Überzeugung, schelmisch, aber ohne dramatischen Pathos, denn er weiß, dass es stimmt: Kein Weißbier gleicht einem anderen.

DER LETZTE GANG DES „WEISSBIER-PATEN“

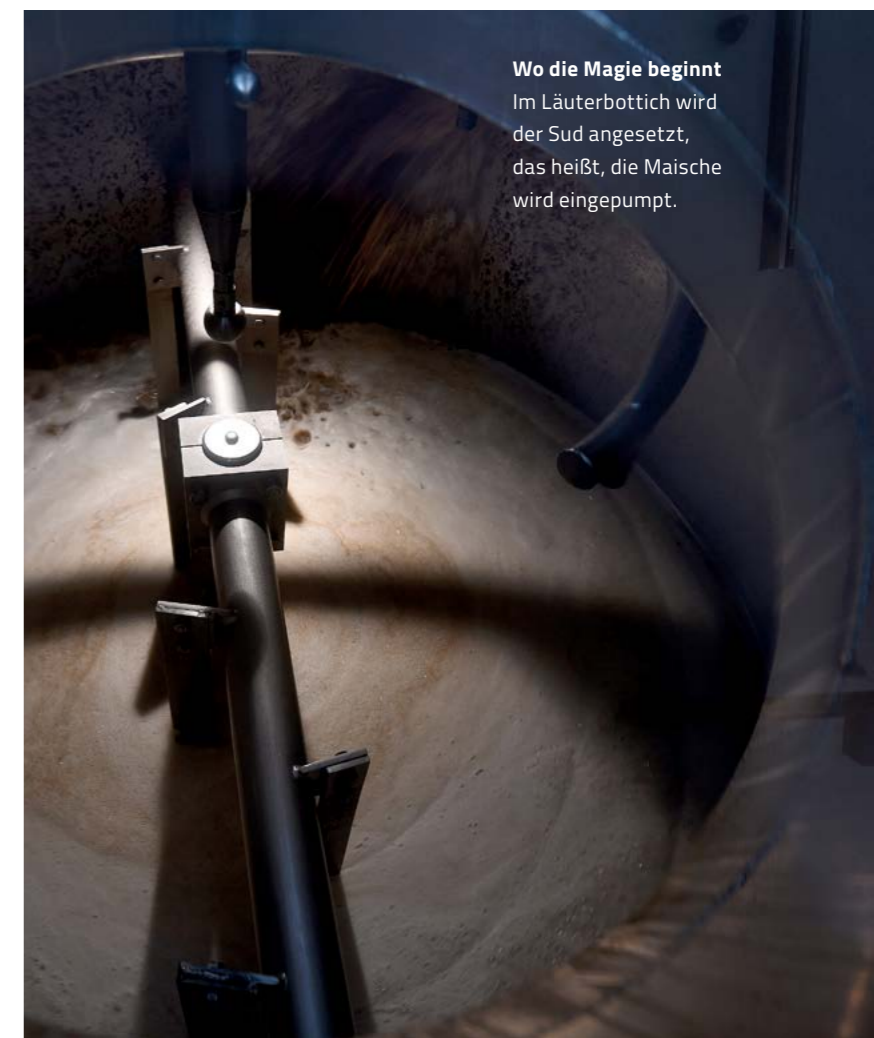
Denn schon alleine Wasser ist nicht gleich Wasser. „Wir haben das große Glück, dass unseres aus den Quellen in der Bodenwöhrer Senke stammt. Das ist pures Brauwasser“, erklärt Spießl. „Es hat acht oder neun Grad deutscher Härte.“ Ideal, meint der Braumeister und bedauert die Kollegen aus der „Bierhauptstadt“ München, die ihr Wasser erst aufbereiten müssen. Denn, so sagt er in typischer regionaler Mundart: „Des hot a Härte von bis zu 30. Do konnst koa g’scheits Bier brau’n!“

Das Getreide, Basis des aromatischen Braumalzes, wächst in der Region. Die zur alkoholischen Gärung nötige Hefe (die im „Reinheitsgebot von 1516“ mit keinem Wort erwähnt ist) wird in der Brauerei selbst gezüchtet. Der Hopfen, der übrigens beim Weißbier eher sparsam eingesetzt wird, kommt aus der Hallertau, der nahen „Hopfenkammer“ Deutschlands – „Heimatverbundenheit“, „Zusammenhalt“ und „Treue zur Region“ sind Zutaten, die nicht hoch genug geschätzt werden können im Hause Jacob.

Stichwort Verbundenheit: Viele Mitarbeiter des Familienbetriebs kommen, um zu bleiben. Fluktuation? Kommen und Gehen? Fehlanzeige. Bestes Beispiel: der am 25. Januar verstorbene Sepp Hackl. Dieser trat 1956 als „Bräubursch“ in der Brauerei die Lehre an. Er hielt dem Unternehmen unentwegt die Treue und hätte heuer

sein 65. Dienstjubiläum feiern können, denn er schaute auch als 81-Jähriger immer noch in „seiner Brauerei“ nach dem Rechten. Hackl erlag, es konnte kaum anders sein, auf dem Weg zur Brauerei einem Herzinfarkt. Als „der Sepp“ zu Grabe getragen wurde, begleiteten ihn trotz Corona-Einschränkungen rund 500 Trauergäste auf dem letzten Weg. „Das ist die Oberpfalz“, sagt Marcus Jacob. Und: „Sepp war ein Urgestein, bekannt wie ein bunter Hund, respektiert als ‚Weißbier-Pate‘. Für mich war er wie ein zweiter Vater. Ich vermisse ihn sehr.“

Hackl wusste alles über Weißbier. Zum Beispiel, dass Geschmacks-Unterschiede auch durch andere, unerwartetere Faktoren entstehen. Es spielen Feinheiten wie die Statik des Raumes eine Rolle, die Raumhöhe etwa, aber auch die Geometrie der Gärtanks (bei Jacob stehen rund 20) oder sogar die Anzahl der Bögen in den Rohren, durch die das werdende Bier gepumpt wird. Deshalb, so Braumeister Spießl, ist ein Diebstahl des Weißbierrezeptes eigentlich auch sinnlos: „Nimm unser Rezept und braue es in einer anderen Brauerei nach – es wird nie so schmecken wie unseres.“



Wo die Magie beginnt
Im Läuterbottich wird der Sud angesetzt, das heißt, die Maische wird eingepumpt.

„ES IST, ALS WÜRDEST DU DIE SONNE TRINKEN.“

Aber wie schmeckt es denn nun, dieses ausgezeichnetste aller deutschen Weißbiere? Durch die milde Hopfenbittere schimmern feine Nelken-, Bananen- und Hefearomen. Die weißbiertypische Kohlensäure prickelt auf Zunge und in der Nase, das goldfarbene, kühle, wertige Nass perlt vollmundig, elegant und mit 5,5 % Alkoholgehalt die Kehle hinab – und bleibt als Hochgenuss in Erinnerung. So meint der Experte.

Die Familienbrauerei Jacob ist eine kleine, aber feine Brauerei. Mit den Weißbiertypen Erdinger, Franziskaner oder Schneider kann man vom Produktionsausstoß nicht mithalten. Und will es auch nicht. „Wir standen schon vor der Frage: lieber mehr oder lieber besser?“, sagt Marcus Jacob. Er und sein Bruder haben sich nach dem plötzlichen Tod des Vaters 1997 für „besser“ entschieden. Man bescheidet sich damit, wenn bei der Frage „Welches ist das beste Weißbier?“ auch überregional immer öfter der Name Jacob fällt. Mund-zu-Kehle-Propaganda, sozusagen.

Denn: Wer einmal ein Jacob-Hefeweizen getrunken hat, bleibt treu und kehrt immer wieder an den Tatort, oder zum Tatwerkzeug, zurück. So berichtet Marcus Jacob von einem Verein, der vor 15 Jahren den Gasthof samt edlem Stoff eher zufällig entdeckte und seither jeden Sommer per Sternfahrt aus allen Teilen Deutschlands in den Biergarten pilgert, um sich dort, gerne 20 Mann hoch, zu versammeln und die Köstlichkeiten aus Keller und Küche zu genießen.

Stark sein müssen dagegen die Mitglieder des Rotary Clubs Hamburg-Elbe. Jahrelang wurde an ihrem Tagungsort, dem Nobel-Hotel Louis C. Jacob in Blankenese, Weißbier aus Bodenwöhr ausgeschenkt. „Leider nicht mehr“, verrät Marcus Jacob. Eine fast romantische Geschäftsbeziehung aufgrund der Namensgleichheit in Tateinheit mit exquisiter Bierqualität ist eben nicht für jeden ein schlagendes Argument. Kein Jacob mehr bei Jacob. Reaktion des Brauerei-Geschäftsführers: „Schade, aber nicht zu ändern.“ Auch ohne die Partnerschaft mit einer edlen Unterkunft an der Waterkant ist das vielfach prämierte Gebräu längst über die bayerischen Landesgrenzen hinaus bekannt. Jacob-Weißbier gibt's in Teilen des Elsaß, hier und da auch in Italien, und kürzlich, freut sich Alexander Jacob, kam sogar eine Anfrage aus Finnland!

Wer sich selbst ein Bild vom wahrscheinlich besten Weißbier der Welt machen möchte, dem sei die Nachfrage bei einem gut sortierten Getränkehändler ans Herz gelegt. Bestellen kann man es ansonsten bei Biershop-Bayern.de. Oder, sommerliche Lockerungen vorausgesetzt, Sie überzeugen sich direkt vor Ort. Vielleicht ergeht es Ihnen ja wie dem Gast, der für das schönste Lob verantwortlich zeichnet, das Marcus Jacob je über sein Weißbier hörte: „Er saß an einem wunderbaren Frühsommertag im Biergarten. Blick auf den See, Himmel bayrisch, also weiß-blau, Hand am Glas und die Idylle um ihn herum. Er trank einen Schluck, machte ‚Aaaah‘ und sagte: ‚Es ist, als würdest du die Sonne trinken.‘“

Top-Team Geschäftsführer Marcus Jacob (ganz r.) und ein Teil seiner rund 70-köpfigen Mannschaft.



BODENWÖHRER BESTMARKEN

Das helle Weißbier ist der gekrönte Admiral der Bierflotte aus dem Hause Jacob. Aber die Brauer vom Hammersee haben weitere Bestleister in petto, die Gaumenfreuden schenken und Medaillen einheimen. Ein Streifzug durch den Bierkeller ...



Jacobator Weißbierbock

Eine besondere Gaumenfreude für eine besondere Zeit – die Fastenzeit zwischen Aschermittwoch und Ostern. Das blumige Aroma des Starkbieres (17,8 % Stammwürze, 7,5 % Alkoholgehalt, 15 Bittereinheiten) vertreibt jeden trüben Wintergedanken.



Dunkles Weißbier

Dunkler geröstete Malze beleben die Kraft des „dunklen Goldes“. Sie entfaltet sich in starken Malz-Aromen in der Nase und würzig-prickelndem Geschmackserlebnis. 12,8 % Stammwürze und 5,3 % Alkohol verleihen dem Meister-Bier (6-mal Gold) ordentlich Wums.



Kristall-Weißbier

Wer klare Verhältnisse liebt und trotzdem die milde Würze eines Nobel-Weißbiers mag, ist hier richtig. Für den ungetrübten Durchblick werden Hefe und Schwebstoffe herausgefiltert. Das Geschmackserlebnis ist perliger, Alkoholgehalt und Stammwürze sind unverändert.

Edel-Pils

1842 stellte der bayerische Brauer Joseph Groll im böhmischen Pilsen sein neues Bier vor, das die Welt eroberte: das Pils. Auch Jacob kann es: 30 Bittereinheiten sorgen für feinste Herbe, eine zarte Hopfenblume veredelt es spürbar. Sechsmal Gold!



Jacob Export

Darf's von allem etwas mehr sein? Das untergärige Vollbier bietet ein Plus an Alkoholgehalt (5,3%), Stammwürze (12,8%) und Geschmack: kräftig, würzig, vollmundig. „So schmeckt die Oberpfalz“, findet Biersommelier Alexander Jacob.



Jacob Hell

Der zweite Big Player im Jacob-Sortiment: 19-mal Gold in Serie. Das wird auch dem Erfolg des Hellen gerecht. Das untergärige Lagerbier, 1894 in München als Antwort auf das böhmische Pils erfunden, mauserte sich zum perfekten Biergartengetränk.

