



Ochsenfurt: 140 Jahre Trachtenbewegung in Bayern

Beitrag

Landrat Thomas Eberth hieß die Gäste aus den unterschiedlichsten Regionen Bayerns in Ochsenfurt, im südl. Landkreis Würzburg, recht herzlich willkommen. Für ihn stellen die Trachtler die Verbindung zwischen Tradition und Moderne dar, passend zum Jubiläum 140 Jahre Trachtenbewegung in Bayern und gelebtem Brauch in der aktuellen Zeit.

Renate Koch (Kassierin im Bayerischen Trachtenverband), Inge Burkhard-Vatterodt (Vorsitzende im Gau Unterfranken) sowie Rosemarie Brauner vom Trachtenverein Ochsenfurt erwarteten zur Führung die Trachtler an der Brauerei Oechsner. Aufgrund der großen Bauereidichte (fast 300 Brauereien) in Franken, wo Bier, Brauereien und Kellerwirtschaften einen besonderen Stellenwert haben, war die Veranstaltung im Norden Bayerns. Ochsenfurt bot als Bierstadt, Weinstadt und Pilgerstadt beste Voraussetzungen für das Treffen der Brauchtumswarte. Dipl. Braumeister Dietrich Oechsner steht in sechster Generation an der Spitze der Brauereifamilie der gleichnamigen Privatbrauerei. Er begrüßte die Gäste höchst persönlich. Die von seiner Familie 1877 erworbene Brauerei wurde Mitte 1960 zur Privatbrauerei Oechsner. Die Führung durch die Brauerei Oechsner machte Sam Schmitt in sehr interessanten Schritten vom Ursprung der Bierherstellung bis zur Abfüllung und Auslieferung. Was die Zutaten zum Brauen sind, weiß jeder, der gerne Bier genießt: Gerste (als Stärke, zum Malzen), Hefe, Hopfen (ist bitter und wirkt antibakteriell) und Wasser. Für einen Liter Bier braucht man etwa 30 Gramm Malz und 1,2 Gramm Hopfen.

Gebraut wird obergäriges Bier (Weizen) und untergäriges Bier (alle gängigen Biersorten). Besonders beliebt ist das Kellerbier oder Jungbier, besser unter Zwickl oder in Franken als Zoigl bekannt. Bier wird heute in Lagertanks und nicht mehr, wie früher in Holzfässern, zwischen sechs und zwölf Wochen gelagert. Beim Vertrieb wird sehr stark auf Nachhaltigkeit geachtet. Wie hoch der Pro-Kopf-Verbrauch von Bier ist, konnte keiner der Teilnehmer schätzen, er liegt bei 120 Litern pro Jahr. Im Bierstüberl gab es zum Abschluss der sehr interessanten Führung eine Bierprobe mit einer Brotzeit.

Bericht und Fotos: Anna Felbermeir



Kategorie

1. Brauchtum

Schlagworte

1. Bayern
2. Jubiläum
3. Ochsenfurt
4. Trachtenverband Bayern