



Foto: Stefan Hanke

Kabarettist und Bier-Botschafter Norbert Neugirg ist Experte fürs Zoigl-Bier.

DER BIER-BOTSCHAFTER NORBERT NEUGIRG ÜBER: ZOIGL

„Zoigl ist Emotion, und die kann man nicht in Flaschen abfüllen“

Herr Neugirg, woher kommt eigentlich der Zoigl-Stern?

Norbert Neugirg: Es gibt ein Bild, vermutlich aus dem Jahr 1430, aus Nürnberg, auf dem ein brauender Mönch gezeigt wird, bei dem im Hintergrund ein Stern zu sehen ist. Dieses Hexagramm, ein sechszackiger Stern, galt als Zeichen der Alchemisten. Früher wusste man noch nichts über Gärung, kannte sich mit Hefe noch nicht aus. Außer dass bei den Bäckern das Brauen gut funktionierte, weil überall Hefe herumflog. Deshalb waren die meisten Bäcker auch Brauer.

Der Stern galt auch als Symbol für das Judentum, bekannt als Davidstern, der dann von den Nationalsozialisten missbraucht wurde. Wie war das während der Nazizeit, gab es den Zoigl-Stern da? Tatsächlich gab es damals Beanstandungen der Kreisleitung. Doch die

Kommunbrauer haben sich einfach darüber hinweggesetzt und den Stern weiterhin verwendet. Es gab ihn ja nur in unseren fünf Kommunbrauorten. Er wird vom Hausdach oder vom Fenster herausgehängt und ist das Zeichen dafür, dass es dort jetzt Zoigl-Bier gibt. Denn den Zoigl gibt es nur temporär.

Was bedeutet Zoigl eigentlich auf Hochdeutsch?

Das ist der Bierzeiger. Wer den draußen hängen hat, bei dem gibt es das Zoigl-Bier.

Was macht den Zoigl zum Zoigl?

Es ist ein untergäriges Bier, das es als Helles oder Dunkles gibt. Je dunkler das Malz ist, desto dunkler wird das Bier. Weil es ein Handmade-Produkt ist, wird es immer ein wenig anders, das hängt auch von der Witterung ab. Je kühler, desto besser. Aber das Besondere am Zoigl sind eigentlich die Kommunbrauhäuser.

Was hat es damit auf sich?

Früher war die Oberpfalz übersät von Kommunbrauhäusern. Meistens gingen sie einher mit der Verleihung des Marktrechtes. Dabei wurde vom Landesherrn das Recht verliehen, Bier zu brauen. Es gab keine gewerblichen Brauereien, sondern Selbsthilfeeinrichtungen der Bürger, die zusammen eine Braustätte errichteten und diese



Foto: Wikimedia

Zur Person:

Norbert Neugirg ist Zoigl-Botschafter, Kabarettist und der Kopf der Altheimhauser Feuerwehrcapelln. Als Querulant aus der Oberpfalz tritt er seit 2006 im Bayerischen Fernsehen beim Fasching in Veitshöchheim auf und wirft den Franken vor laufender Kamera Frechheiten an den Kopf. „Der Oberpfälzer ist härter im Nehmen, a bisserl direkter und hinterfotziger“, sagt der 55-Jährige über sich und seine Landsleute. Da müssen die Franken schon mal einstecken können. Neugirg lebt mit Frau und drei Kindern in Windischeschenbach im Oberpfälzer Wald, sein neuestes Buch heißt „Tusch eineinhalbmal“ (2015). Weitere Informationen unter: www.zoiglbier.de

gemeinschaftlich betrieben. Sie waren Eigentum der Bürger.

Klingt fast kommunistisch.

Ja, das war alles sehr arbeitsintensiv. Bei den Kommunbrauhäusern müssen viele Hände zusammenhelfen, um den Brauvorgang ins Laufen zu bringen. In Neuhaus und in Windischeschenbach gehört das Brauhaus den brauenden Bürgern, die müssen auch selbst investieren, wenn zum Beispiel der Sudkessel erneuert werden muss.

Aber selbst in einer Alchemistenküche gibt es einen, der alles weiß. Wer kennt bei Ihnen die Geheimnisse?

Das ist der Braubevollmächtigte. Er weiß, wie viel Ster Holz vorgeheizt werden müssen, wann die Temperatur erreicht ist, wann abgekühlt werden muss. Das ist nicht so wie bei einer Herdplatte, die einfach eingeschaltet wird. Er hat die Funktion eines Braumeisters, geht aber meist einem normalen Beruf nach und hat es sich von seinen Vorgängern zeigen lassen. Er braut dann regelmäßig reihum für alle, die das Braurecht haben und es ausüben.

Sie sind Kabarettist und der Kopf der Altheimhauser Feuerwehrcapelln. Was fasziniert Sie am Zoigl-Bier?

Das Neuhauser Zoigl-Bier gibt es seit 600 Jahren, es ist sogar noch älter als unser bayerisches Reinheitsgebot. Es hat alle Höhen und Tiefen durchgemacht und wurde nie beerdigt. Die brauenden Bürger sind ständig in Kontakt miteinander, sie müssen sich arrangieren, selbst wenn sie sich nicht riechen könnten, um das Ding in Bewegung zu halten. Diejenigen, die es zum Ausschank anbieten, zu denen geht man am Zoigl. Es treffen sich dort alle Generationen, es gibt keine Platzreservierung, es gibt keine Standesunterschiede. Man trifft 16-Jährige und 90-Jährige, Milliardäre und Chefärzte, aber auch den Müllkutscher und den Milchfahrer. Es geht reihum, es wird nie langweilig.

Warum gibt es heute nur noch so wenige Kommunbrauhäuser? Früher hat es in der Oberpfalz und Niederbayern viele gegeben. Aber irgendwann wurde die Kühlung erfunden, das Bierauto, die Flaschenabfüll-

lung, der Transport in Bierkästen. Viele haben gesagt: Wir kriegen unser Bier von der Brauerei, da kommt der Bierfahrer. Es gibt in Bayern noch viele kleine Brauereien, die sich halten können und ein gutes Bier brauen. Aber die Tendenz geht heute zu Anheuser-Busch, Glyphosat-Hasseröder, Großkonzernen, Designerbier, Krombacher ohne Ecken und Kanten, und es ist immer gleich. Die können alle Bier brauen, aber es ist halt ein uniformes, nichtssagendes Bier. So wie „Deutschland sucht den Superstar“: Alle sehen aus wie aus dem Ei gepellt, aber man merkt sich die Gesichter nicht.

Schlägt das Pendel um?

Ja, die Leute haben die Nase voll. Die Leute wollen auch den Wirt und Kommunbrauer sehen. Wenn etwas nicht passt, fragt man ihn: Was ist passiert?

Ist bei Ihnen schon mal etwas schiefgelaufen?

Auch bei uns ist schon mal die Gärung schiefgelaufen, bei uns wird nichts computergesteuert. Da hat der Brauer gesagt: „Ich schütt’ das weg.“ Ich habe dann ein Gedicht geschrieben, in dem durch die Blume erklärt wurde, dass „das Bier beleidigt“ war.

Es scheint Sie zu ärgern, dass Bierbrauen ein Wirtschaftszweig ist und keine Lebenseinstellung.

Derjenige, der den Zoigl braut, geht einem anständigen Beruf nach. Brauen ist sein Hobby, sein Herzblut. Es ist arbeitsintensiv, aber er macht es gern. Er ist nicht leutescheu, ist gern Gastgeber. Es ist auch nicht verboten, Geld dabei zu verdienen. Aber es steht nicht im Vordergrund. Ich habe mal einen Vierzeiler gedichtet: „Zoiglbier, mit Herz gebraut, das Herz nicht vom Kommerz versaut, mit Herzblut und mit Muskelschmalz, das ist das Herz der Oberpfalz.“

Und das schmeckt man?

Die Atmosphäre, dass man faktisch in den Privaträumen eines Zeitgenossen sitzt, der einem Geschäft nachgeht, aber halt Hobbygastronom ist, dass ich da reingehen kann und mich zu wildfremden Leuten an den Tisch setzen und ein Gespräch anfangen kann, das ständig wechselt, hat ein unglaubliches Flair.

Warum haben Sie eine Schutzgemeinschaft der Zoigl-Kommunbrauer gegründet?

Das Zoigl-Bier hat so einen Aufschwung genommen, dass der Zoigl, der leider nicht geschützt ist, auch von kommerziellen Brauereien benutzt wird. Sie machen irgendein naturrübes Bier, das auch Konservierungsstoffe enthält, sonst könnte man es nicht in Flaschen abfüllen und mehrere Wochen lagern. Man bewirbt den Begriff Zoigl und übernimmt ihn. Das ärgert mich, weil das Ganze verwässert wird. Die Kopisten sind immer mehr geworden, Zoigl-Stuben haben aufgemacht, die den Stern raushängen lassen. Da mussten wir reagieren. Wir haben ein Logo entworfen, bei dem das „Z“ aus dem Stern herauskommt und das beim deutschen Markenamt in München eingetragen ist.

Wozu braucht es einen Botschafter?

Ich bin stolz, dass es diese Schutzgemeinschaft jetzt gibt. Und dass die echten Kommunbrauer, die sich ja früher als Konkurrenten gesehen haben, zusammenhalten, nach dem Motto: Die wahre Konkurrenz sitzt da draußen. Zoigl ist Emotion, und die kann man nicht in Flaschen abfüllen. Wenn ich draußen gefragt werde, ob wir einen Zoigl dabei haben, wenn wir irgendwo auftreten, dann sage ich: Zoigl ist ein empfindliches Produkt, den kann man nicht 800 Kilometer durch die Republik karren. Der muss am Ort des Entstehens getrunken werden, am Ort gebraut und vergoren werden. Das ist Zoigl.

Wie würden Sie die Mentalität des Oberbayern charakterisieren?

Den Oberbayern geht’s gut. Wenn es ihnen zu gut geht, fangen sie zu spinnen an, tragen die Nase weit oben. Wenn wir in Oberbayern gastieren, dann nehmen wir die genauso auf die Schippe wie die Franken. Am Tag der Kommunbrauer in Neuhaus am 3. Oktober kommen immer viele Oberbayern zu uns, weil sie wissen, da gibt es für 1,80 Euro a Halbe Bier. Da fahren sie dann hin. Außerdem hat 2014 schon die Londoner „Times“ geschrieben: „It’s time to forget the Oktoberfest, and toast zoigling!“
Das Gespräch führte Gabriele Ingenthron.