



Zoigl - frisch geza



Brotzeit



Hausmusik

SEIT 1516

MITTERTEICHER BIERKULTUR

Zoigl



Im Jahre 1854 waren auf dem Gebiet der heutigen Oberpfalz noch 75 Orte mit Kommunbrauereien erwähnt. Heute sind es nur noch fünf: Eslarn, Falkenberg, Mitterteich, Neuhaus und Windischeschenbach.

Mitterteich - über 500 Jahre Markt- und Braurecht

Zu den im Jahr 1516 verliehenen Marktrechten gehörte auch die Erlaubnis, ein eigenes „Bräuhaus“ zu errichten in dem jeder Bürger das Recht hat, soviel Bier zu brauen wie er wollte. Das erste Brauhaus stand bis 1863 in der Mitte der heutigen Bahnhofstraße. Als die Eisenbahn 1864 in Mitterteich den Bahnhof eröffnete, machte sie zur Bedingung, dass vom Bahnhof ein direkter Zugang zum Markt besteht. Da das Brauhaus sowieso schon reparaturanfällig war, wurde es abgerissen und 1864 an anderer Stelle, in der heutigen Vorstadt, der früheren Gänsewiese, errichtet.



Besuchen Sie unser Kommunbrauhaus und den Zoiglkeller. Bei einer Führung werden Ihnen die alte Braukunst und Tradition nähergebracht.

Rufen Sie an und vereinbaren einen Termin!

TOURIST INFO MITTERTEICH

Telefon: 09633/89123 oder 890

www.mitterteich.de
www.zoiglbier.de

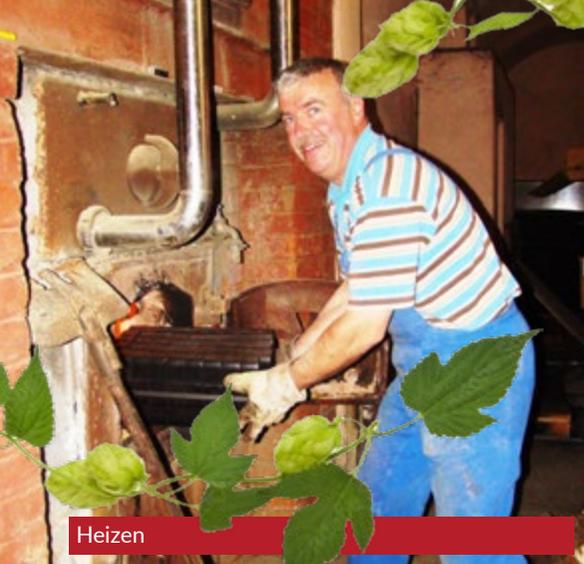
www.zoiglinfo.de



Impressum:
Stadt Mitterteich,
Kirchplatz 12,
95666 Mitterteich
Layout:
wittmann.media,
Neualbenreuther Str. 10,
95652 Waldsassen

Bildnachweis:
AdobeStock, Archive der
Stadt Mitterteich, Lothar
Wührl, Werner Männer, Jo-
sef Rosner, Harald Dümmer,
Foto Geli





Heizen



Braukessel



Stammwürze kochen



Kühlschiff

Seit 1516 wird in Mitterteich Bier gebraut

Am Zoigl sitzt man noch so richtig gemütlich zusammen. Jung und alt, Unternehmer und Arbeiter, Lehrling und Meister. Alles hat hier seine besondere Qualität: die Brotzeit zum guten Preis, die Atmosphäre, die Unterhaltung - und natürlich auch das Bier.



Das Original-Zoigl-Bier („der echte Zoigl“, auch **Kommunbraubier** genannt) ist ein untergäriges, ungefiltertes Bier, das noch mit Holzfeuerung in Kom-

munbrauhäusern hergestellt wird.

Nach dem **Bayerischen Reinheitsgebot** wird hierzu nur der beste **Hopfen, Malz, Wasser und Hefe** verwendet. Ist der Brauvorgang abgeschlossen, komme die Würze ins offene Kühlschiff, wo sie über Nacht ruht und auskühlt.



Am nächsten Morgen wird sie in einem großen Fass heimgefahren und dort in den Gärbottich („Koufm“) gefüllt. Erst hier setze man die Hefe zu, die den Zucker in Alkohol umwandelt. **Nach etwa zehn Tagen Gärungszeit wird der Zoigl in Tanks gefüllt, in denen er noch mehrere Wochen ausreifen muss.** Es gibt noch einige tiefe Keller im Ort wo früher das Bier gelagert wurde. Ausgeschenkt wird es dann ungefiltert direkt vom Lagertank.

*Es spricht sich 'rum
das glaube mir
am besten ist das
Zoigl-
Bier*



Bedingt durch die Holzfeuerung, das offene Kühlschiff, die Hopfenzugabe, die Lagerzeit und die eigene Rezeptur jedes Brauers wird ein echter Zoigl von Sud zu Sud immer etwas anders schmecken.

Übrigens: da es früher keine ganzjährigen Kühlmöglichkeiten gab, war das Bierbrauen nur in der kalten Jahreszeit zwischen Michaeli (29. September) und Georgi (23. April) erlaubt. Die meisten Brauer hatten deshalb eigene, tiefe Lagerkeller, die zum Teil heute noch bestehen.

