

Nr. 48 / 09.11.2025

Pressemitteilung

Brauereien-Gipfel der Metropolregion: Jury kürt die beliebtesten, heimischen Biere

Gutes Bier – das gibt es in der Region allerorten – doch welches ist das beste? Beim Brauereien-Gipfel der Metropolregion auf der Verbrauchermesse Consumenta in Nürnberg haben sich zwölf heimische Brauereien dem Urteil einer Experten-Jury sowie dem Geschmackstest durch das Publikum gestellt.

Was macht ein gutes Bier aus? Ein ausgewogenes Aroma, harmonischer Geschmack, stabile Schaumkrone und hochwertige Zutaten aus der Region? Eine Jury aus Experten und Expertinnen hat diese Fragen beim Brauereien-Gipfel eindeutig entschieden: Sie verkosteten und bewerteten zwölf Biere unterschiedlicher Art, allesamt aus der Region, und kamen zu einem klaren, wenn auch knappen Ergebnis: Platz eins verlieh die Jury an die Brauerei Schanzenbräu für ihr Nürnberger Rotbier. Der Publikumspreis ging an Gampertbräu aus Weißenbrunn (Landkreis Kronach) für ihr „Förster Hell“.

Sieger Stefan Stretz, Schanzenbräu-Geschäftsführer, freute sich sichtlich über den ersten Platz: „Ich fühle mich total geehrt, dass unser Rotbier der Jury geschmeckt hat“, sagte er. „Das Bier hat einen schönen Malzcharakter und eine feine, fruchtige Hopfennote – dass das angekommen ist, freut mich.“ Auch Anette Höfner, Geschäftsführerin von Gampertbräu, seit 400 Jahren in Familienbesitz, zeigte sich stolz über den Publikumspreis: „Unsere Mühen haben sich ausgezahlt“, sagte sie. Das Helle überzeugte die Besucher und Besucherinnen mit seinem leichten und süffigen Charakter.

Dabei hing die Messlatte sehr hoch: Alle, von der Klosterbrauerei Weissenhohe bis zum Braugasthof Grosch, sind Meister ihres Fachs. „Von der Qualität und Vielfalt der Biere macht uns so schnell keiner etwas vor“, betonte Klaus Peter Söllner, Kulmbacher Landrat und Sprecher von Original Regional. Der Zusammenschluss von 33 Regionalinitiativen in der Metropolregion Nürnberg hatte die Verkostung ausgerichtet.

Schluck für Schluck tastete sich die Jury an den Sieger heran. Mit in der Expertenrunde waren Anna Winkler (Bayerische Bierkönigin), Nina Salbaum (Spalter Hopfenkönigin), Stefanie Kurz (Geschäftsführerin Handwerkskammer Mittelfranken), Roland Spiller (Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft, Forsten und Tourismus), Benedikt Meier-Bausewein (Sprecher Private Brauereien Bayern) sowie Thilo Könicke und Henning Könicke (Geschäftsführer AFAG).

Tradition wird hochgehalten

„Dass wir in der Metropolregion mit rund 300 Brauereien gutes Bier brauen, wissen wir. Der Wettbewerb zeigt abermals die Stärke und die einmalige Vielfalt unserer Braukultur“, unterstrich Söllner. Die Biertradition in der Region sei schließlich einzigartig, egal ob in Bamberg,

Kulmbach oder Bayreuth. „Wir müssen alles dafür tun, dieses Handwerk zu bewahren, weil die kleinen Brauereien und Gasthöfe wichtig für die Strukturen im ländlichen Raum sind.“

Schließlich wird in Franken und der Oberpfalz nicht nur gebraut und ausgeschenkt, sondern auch allerhand an Vorarbeit geleistet: regionaler Gersten- und Hopfenanbau und lokale Mälzereien gehören ebenso wie die vielen Traditions-Brauereien und Haus-Brauereien auf den Dörfern zum Bild. Bier ist damit auch wichtig für die heimische Wertschöpfung: Allein die Herstellung von Malz und Bier generiert einen Umsatz von rund einer Milliarde Euro; das hält und schafft Arbeitsplätze in der Heimat.

Jubiläumsbier StadtLandProst ist zu hundert Prozent regional

Verkostet wurde auf der Consumenta auch das limitierte Jubiläumsbier „StadtLandProst“. Braumeisterinnen und Braumeister aus Oberfranken, Mittelfranken und der Oberpfalz hatten das Bier zum 20-jährigen Bestehen der Metropolregion entwickelt. Dabei ist das Produkt zu 100 Prozent regional: Die Hefe und das Brauwasser stammen aus Kulmbach, die Braugerste für das Malz von Feldern aus der Umgebung. Für den Hopfen verwendeten die Brauer Sorten aus Hersbruck, Spalt und dem Aischgrund. Die Rezeptfindung fand bei Barth Haas in Nürnberg statt, dem weltweit führenden Hopfenhändler. Das Brauen geschah in der Museumsbrauerei des Kulmbacher Mönchshofs, die Abfüllung erfolgte bei Becher Bräu in Bayreuth.

Mehr Infos zum 20-jährigen Jubiläum unter www.metropolregionnuernberg.de/20-jahre

Ansprechpartnerin:

Europäische Metropolregion Nürnberg
Christian Hellermann, Johanna Husarek
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Theresienstraße 9, 90403 Nürnberg
Tel. 0911 – 231 10775 bzw. 231 10514
presse@metropolregion.nuernberg.de
www.metropolregion.nuernberg.de

Über die Metropolregion Nürnberg

Metropolregion Nürnberg, das sind 23 Landkreise und 11 kreisfreie Städte – vom thüringischen Landkreis Sonneberg im Norden bis zum Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen im Süden, vom Landkreis Kitzingen im Westen bis zum Landkreis Tirschenreuth im Osten. 3,6 Millionen Einwohner erwirtschaften ein Bruttoinlandsprodukt von 167 Milliarden Euro jährlich. Die Region ist aufgrund ihrer weit überdurchschnittlichen Innovationskraft EU Regional Innovation Valley. Eine große Stärke der Metropolregion Nürnberg ist ihre polyzentrale Struktur: Rund um die dicht besiedelte Städteteachse Nürnberg-Fürth-Erlangen-Schwabach spannt sich ein enges Netz weiterer Zentren und starker Landkreise. Die Region bietet deshalb alle Möglichkeiten einer Metropole – jedoch ohne die negativen Effekte einer Megacity. Bezahlbarer Wohnraum, funktionierende Verkehrsinfrastruktur und eine niedrige Kriminalitätsrate macht die Metropolregion Nürnberg für Fachkräfte und deren Familien äußerst attraktiv.

www.metropolregion.nuernberg.de

Über Original Regional

Im Netzwerk von Original Regional arbeiten 33 Regionalinitiativen zusammen, in denen wiederum rund 1.900 Direktvermarkter und Erzeuger organisiert sind. Die Ziele der Regionalkampagne Original Regional sind die Stärkung der regionalen Identität, die Sicherung gewachsener Kulturlandschaft und des Brauchtums. Regional erzeugte Lebensmittel und Produkte erhalten die hohe Lebensqualität in der Metropolregion Nürnberg. Original Regional berät und informiert die Verbraucher über die Vorteile regional erzeugter, traditionell hergestellter und gentechnikfreier Produkte. Seit 2008 wird das Projekt von der Geschäftsstelle der Metropolregion Nürnberg organisiert und umgesetzt.

www.original-regional.de