



TRADITIONELL
ANDERS

Pressemitteilung

Nach dem Anstich läuft's – traditionelle Bockbierzeit startet in Bayern

Der Anstich des Starkbiers wird jedes Jahr groß gefeiert. Je nach Brauerei findet der traditionelle Bockbieranstich ab Ende September bis in den Winter hinein statt. In der Bierstadt Bamberg brauen fast alle der zehn ansässigen Brauereien nach altem Brauch ihr eigenes Starkbier – auch die Mahrs Bräu. Der traditionelle Bockbieranstich ist eine besondere Stadtverführung und damit Teil von „Bayern – traditionell anders“ der BAYERN TOURISMUS Marketing GmbH.

MÜNCHEN (by.TM, 30.08.2017): Bei Musik und ausgelassener Stimmung rockt buchstäblich der Bock, wenn sich am 14. Oktober wieder Einheimische und Gäste vor der Mahrs Bräu in Bamberg versammeln, um das frisch gezapfte Starkbier zu genießen. Der Bockbieranstich ist ein kulturelles Zeichen dafür, dass die Winterzeit beginnt, und wird vor allem in Franken groß gefeiert – und das seit Jahrhunderten. Die Legende besagt, dass die Brauer das Starkbier mit hohem Stammwürze- und Alkoholgehalt brauten, um es länger haltbar zu machen. Das Resultat war ein schweres Bier, das heute einen Alkoholanteil von bis zu 7,5 Prozent erreicht, während der Durchschnitt bei rund fünf Prozent liegt. „Wir lagern das Bockbier länger, bis zu zwölf Wochen. Damit schmeckt es ausgewogener und leichter – und desto geringer sind auch die Nachwehen am nächsten Tag“, sagt Stephan Michel, Inhaber der Mahrs Bräu.

Der Bockbieranstich in der Mahrs Bräu

Am 14. Oktober werden wieder zahlreiche Bierliebhaber erwartet, die lange im Voraus auf den traditionellen Anstich hin fiebern. Die Stammgäste reservieren schon vorzeitig einen der Tische im Gasthof und lassen sich dort das Bier mit schöner Hopfennote schmecken. Dazu werden traditionell Schinken im Brotteig oder Pfefferschinken gereicht. Aber auch typisch fränkische Gerichte wie Schäufele und Bierhaxn passen zum Starkbier – eben alles, was deftig ist. Draußen im Brauereihof versammeln sich Studenten und jüngere Besucher, die bei DJ-Musik auf alte Bekannte treffen und neue kennenlernen, singen, tanzen und in geselliger Runde das malzig-aromatische Bockbier genießen – eine Stadtverführung der besonderen Art. Der Anlauf ist mittlerweile groß, doch Stephan Michel legt Wert darauf, dass Tradition und Authentizität nach wie vor im Mittelpunkt stehen und der Bockbieranstich zu keiner Show wird.

Alte Tradition neu interpretiert

Bereits in vierter Generation braut Stephan Michel in der 400 Jahre alten Mahrs Bräu frisches Bier und bewirbt die traditionelle Brauereigaststätte. Dabei lässt er eigene

Erfahrungen einfließen und geht mit der Zeit: So sind Veranstaltungen außerhalb des Bockbieranstichs wie Rock 'n' Roll-Frühstücken, Kabarett oder Wirtshausmusik keine Seltenheit mehr in seiner Gaststätte. Das Bier schmeckt dagegen ausgewogener und weniger stark nach Hopfen, sodass sich auch die Damen überzeugen lassen, und eine gute Balance zwischen Moderne und Tradition geschaffen wird.

Rund um Bamberg

Bamberg ist nicht nur Bierstadt, sondern auch UNESCO-Weltkulturerbe, dessen historische Altstadt mit schönen Bauten in idyllischer Atmosphäre lockt. Eine Hafensrundfahrt auf der Regnitz gehört genauso dazu wie ein Besuch des Domplatzes oder Besichtigung des Rosengartens hinter der Neuen Residenz. In Memmelsdorf im Landkreis Bamberg ist das Schloss Seehof mit Schlosscafé und Park zum Spazieren beheimatet und auch für Radler und Wanderer führen gut ausgebaute Wege ins Bamberger Umland – in 26 Meter Höhe entlang des Baumwipfelpfads bei Ebrach oder zur nächsten Brauerei zur Einkehr. Denn nicht nur in Bamberg selbst finden sich zahlreiche Brauereien, im Landkreis sind rund 70 weitere Brauereien angesiedelt. Genug Gelegenheit, um einen der traditionellen Anstiche mitzuerleben.

Weitere Informationen zum Bockbieranstich finden Sie unter: www.bayern.by/traditionell-anders/bockbieranstich-bamberg. Hören Sie doch auch in unseren Podcast mit Stephan Michel hinein unter: www.bayern.by/traditionell-anders/hockdiher-podcast.

Über die BAYERN TOURISMUS Marketing GmbH

Die BAYERN TOURISMUS Marketing GmbH (by.TM) ist die offizielle Marketinggesellschaft der bayerischen Tourismus- und Freizeitwirtschaft. Unter der Dachmarke Bayern® präsentiert das Unternehmen die gesamte Vielfalt des touristischen Angebots im Freistaat. Alle Marketingaktivitäten laufen unter dem Dachmarken-Claim „Bayern - traditionell anders“. Im Mittelpunkt steht dabei die Kommunikation von authentischen Geschichten über bayerische Persönlichkeiten und ihre Lebensweisen. Sie zeigen Bayern in einem traditionellen aber doch modernen Licht und verkörpern die Einzigartigkeit des Reiselandes Bayern. Alle Geschichten sind auf der zentralen Webseite www.bayern.by/traditionell-anders im Stil eines Reisemagazins zu finden und werden über alle weiteren Kanäle der by.TM kommuniziert. Zusätzlich garantieren die qualifizierten Marken WellVital® in Bayern, Kinderland® Bayern und die Hotelmarke Sightsleeping® zielgruppenspezifische Angebote für Genießer, Familien und Kulturliebhaber. Eigens initiierte Projekte wie beispielsweise „stade zeiten“, „Filmkulisse Bayern“ sowie „Herrschaftliches Bayern“ verbinden den Tourismus mit anderen Branchen und bilden wertvolle Synergien. So bietet die Marketinggesellschaft, gemeinsam mit allen bayerischen Tourismuspartnern, Gästen aus aller Welt attraktive und abwechslungsreiche Reiseideen.

Mit 35,4 Millionen Gästeankünften und 90,8 Millionen Übernachtungen im Jahr 2016 konnte das Urlaubsland Bayern seine Spitzenposition als Reisedestination Nummer eins in Deutschland weiter festigen. Informationen zur Reisevielfalt Bayerns und zur BAYERN TOURISMUS Marketing GmbH finden Sie unter www.bayern.by.

Für weitere Presseinformationen:

Stephanie Scheuermann
Manager Public Relations
BAYERN TOURISMUS Marketing GmbH
Tel.: 089/21 23 97 43
Fax: 089/21 23 97 99
Mail: scheuermann@bayern.info

Julia Bemmerl
Junior Manager Public Relations
BAYERN TOURISMUS Marketing GmbH
Tel.: 089/21 23 97 23
Fax: 089/21 23 97 99
Mail: bemmerl@bayern.info

Presseservices: www.bayern.by, www.presse.bayern.by, www.bilder.bayern.by

Facebook: <http://www.facebook.com/dein.Bayern>

Instagram: <https://www.instagram.com/bayern> #deinbayern, #visitbavaria, #traditionellanders

Pinterest: <https://de.pinterest.com/deinbayern>

Twitter: <https://twitter.com/bayern>

Youtube: <https://www.youtube.com/user/bayerntourismus>