

## Kollidiert mit Streufahrzeug Totalschaden am Auto

**HASLOCH** (mia) 3000 Euro Sachschaden und wirtschaftlicher Totalschaden eines Autos sind die Bilanz eines Verkehrsunfalls am Dienstag um 8.30 Uhr. Der 25-jährige Fahrer eines Ford fuhr von Stadtprozelten kommend in Richtung Hasloch, heißt es im Bericht der Polizei Markttheidenfeld. Als er rechts ein mit Warnblinkanlage stehendes Winterdienstfahrzeug sah, fuhr er leicht mittig, um die entgegenkommenden Fahrzeuge zu sehen. Aufgrund von Gegenverkehr fuhr er wieder auf seine Fahrspur zurück, kam dabei aber mit dem rechten Vorderrad in den rechten Straßengraben und stieß anschließend in die Leitplanke. Durch den Aufprall drehte sich der Wagen um 180 Grad und schleuderte mit dem Heck gegen das Heck des Streufahrzeugs. Der Ford wurde rundum beschädigt. Am Streufahrzeug entstand laut Polizeiangaben nur ein leichter Schaden am Heck und an der Streumaschine. Außerdem wurden zwei Leitplankenfelder beschädigt. Der Ford musste abge schleppt werden.

### ANZEIGE

**30. Lohrer Weihnachtsmarkt**  
6.12. bis 16.12.2018  
Öffnungszeiten  
Weihnachtsmarkt  
täglich von 11 - 19 Uhr  
Täglich musikalische Highlights!

**Weihnachts-Shopping**  
Freitag, 7.12. bis 21 Uhr

**Freitag, 7. Dezember, 16 Uhr, Eröffnungsfeier**  
am oberen Marktplatz mit Schneewittchen, dem Nikolaus und der Bläsergruppe & Concertband der Realschule

14-21 Uhr, Kleiner Weihnachtszauber in der Färber- und Stadtmühlgasse

Adventskalender- Stempel-Spiel  
Gutscheine der Werbegemeinschaft im Wert von 300,- € warten auf Sie!

**LAUNE!**  
weitere Infos unter: www.lohr-macht-laune.de

## Wieder Autoreifen und ein Mountainbike gestohlen

**URSPRINGEN** (mia) Im Nachhinein zu den gemeldeten Diebstählen aus Garagen in Urspringen wurden noch weitere Diebstähle bekannt, heißt es im Bericht der Polizei Markttheidenfeld. Aus einer Garage und einem Unterstand zweier nebeneinander liegender Einfamilienhäuser im Buchenweg wurden ein Satz Komplettreifen für einen VW Polo und ein schwarzes Mountainbike gestohlen. Ein Tatzusammenhang zu den Diebstählen vom Wochenende, vermutlich in der Nacht zum Montag, ist anzunehmen. In diesem Zusammenhang fiel im Ortsbereich ein Sprinter auf. Wer hat hinsichtlich dieses Fahrzeugs Beobachtungen gemacht?

**Hinweise** an die Polizeiinspektion Markttheidenfeld, Tel.: (0 93 91) 9841-0.

## Zeuge beobachtete den Unfall: Verursacherin ermittelt

**KREUZWERTHEIM** (mia) Dank eines Zeugen wurde eine Unfallflucht vom Dienstag um 17.28 Uhr geklärt. So wurde laut Polizeiangaben beobachtet, wie die unbekannte Fahrerin eines Seat Toledo an einem in der Hauptstraße in Kreuzwertheim geparkten Ford KA vorbeifuhr und dabei die linke Fahrzeugseite des Fords touchierte. Dadurch wurde der Außenspiegel umgebogen und das Spiegelglas herausgeschleudert. Die Seat-Fahrerin fuhr weiter, ohne sich um den angerichteten Schaden in Höhe von etwa 80 Euro zu kümmern. Der Zeuge konnte das Kennzeichen ablesen, und von der Polizei wurde die Verursacherin ermittelt.

# Hopfen, Malz und Theorie

## Braukunst

Nach 100 Jahren wird in Uettingen wieder Bier gebraut. Neben einer Portion Idealismus und Präzisionsarbeit braucht es auch etwas Erfahrung.

Von **ELFRIEDE STREITENBERGER**

**N**ach 100 Jahren wird in Uettingen wieder Bier gebraut. Es ist ein bernsteinfarbenes, naturtrübes und untergäriges Märzen, das Jungbrauer Andreas Herr für das Wirtshaus „Zur Alten Brauerei Zapf“ braut. Und das mit großem Erfolg. Bereits nach drei Wochen musste er die Braumenge für sein „Zapfbräu“, wie er es genannt hat, vervierfachen.

Man nehme Malz, Hopfen, Wasser und Hefe, vermische das nach bestimmten Regeln, lasse es gären und – schwuppdwupp – schon hat man sein eigenes Bier gebraut. Ganz so einfach geht es denn doch nicht. Neben einer Portion Idealismus, sorgfältig ausgesuchten Zutaten und Präzisionsarbeit braucht es schon etwas Erfahrung und ein gutes Grundrezept. Das Handwerk hat sich Herr selbst beigebracht und Rat bei erfahrenen Brauereigenossen geholt. „Nach der theoretischen Einarbeitung habe ich mir das Brauhaus aufgebaut und angefangen, am Grundrezept zu arbeiten.“ Leider gibt es keine Aufzeichnungen mehr von Wilhelm Zapf, dem Vorfahren seiner Frau Yvonne. Er entschied sich für ein Märzen und entwickelte sich das Rezept für sein Zapfbräu.

### Quereinsteiger im Brauhandwerk

Der gebürtige Heilbronner ist ein Quereinsteiger im Brauhandwerk und in der Gastronomie, aber das mit viel Herzblut. Er hat in Karlsruhe Biologie studiert und in Mikrobiologie promoviert, bevor es ihn beruflich in die Landeshauptstadt verschlagen hat. Dort lernte er seine Frau Yvonne Mennig kennen. Die gebürtige Uettingerin studierte Sprachen, machte ihren Abschluss in Sprachwissenschaften und arbeitete ebenfalls in München. Als Tochter der Gastronomin Hannelore Mennig, die über viele Jahre und bereits in vierter Generation das Wirtshaus „Zur Alten Brauerei Zapf“ zusammen mit ihrer Mutter Hanna Zapf führte, blieb sie ihrer Heimat und der Familientradition eng verbunden. Vor gut zwei Jahren haben sich die beiden dann für ein Leben auf dem Land im Kreis der Familie und gegen das schnelle Leben in der Stadt entschieden. Sie übernahmen die Geschäftsführung der Alten Brauerei mit Gasthaus, Hotel und (damals noch) Metzgerei. Die Metzgerei mussten sie wegen Fachkräftemangel aufgeben.

Den ersten Kontakt zum Herstellen von Bier hatte der promovierte Mikrobiologe durch Zufall. Ein Werbeprospekt für Biertanks fokussierte seinen Blick auf die Geschichte der Alten Brauerei und auf das Bierbrauen.

Noch heute zeugt eine Sandsteintafel mit dem Bierbrauerstern an der Hausfassade vom



Mit Andreas Herr und seiner Frau Yvonne Mennig steht die fünfte Generation im Innenhof vor dem Brauhaus.



Bevor es ans Einmischen geht, musste Andreas Herr schon vorarbeiten: Malz wiegen, Utensilien bereitstellen, Hefe aktivieren, Braukessel mit Sieb und Einsätzen vorbereiten.

FOTOS: ELFRIEDE STREITENBERGER



Selbst das Abfüllen des fertigen Bieres nach der Hauptgärung und Nachgärung in Fässer geht noch per Hand.



Das Archibild aus der Gaststätte zeigt das Hochzeitsbild von Wilhelm Gottliebs Sohn Leonhard Zapf, einem gelernten Bierbrauer. Mit seinem Tod wurde auch das Bierbrauen eingestellt. Das kleine Bild rechts unten zeigt Wilhelm Gottlieb Zapf.

alten Handwerk und dem Braurecht für die Gaststätte Hausnummer 83. Im Jahr 1818 erteilte die königliche Verwaltung den Grafen Wolffskeel in Uettingen das Braurecht. Wohl auf Drängen der Bürger, wie in der Ortschronik nachzulesen ist, wurde das Braurecht auf den Wirth Andreas Fleischmann, damaliger Besitzer der Gaststätte Hausnummer 83, übertragen. Denn der hatte, anderes als die Grafen, bereits ein funktionierendes Brauhaus, in dem mehr oder weniger inoffiziell Bier gebraut wurde. Durch die Übertragung des Braurechtes konnte nun ganz offiziell in Uettingen Bier gebraut werden.

Bis 1883 führte die Familie Fleischmann die Brauerei und Gaststätte, bevor es an Wilhelm Gottlieb Zapf, einen aus Prühl im Steigerwald stammenden Bierbrauer, verkauft wurde. Mit dem Tod von Leonhard Zapf im Jahr 1918 wurde auch das Bierbrauen eingestellt und nur noch die Gaststätte, die mittlerweile „Zur Alten Brauerei Zapf“ hieß, weiter betrieben. Im Laufe der Jahrzehnte wurde das Wirtshaus um eine Metzgerei und ein Hotel erweitert.

Genau 100 Jahre später wird im alten Brauhaus, das ein Jahrhundert lang als Schlachthaus und Wurstküche für die hauseigene Metzgerei genutzt wurde, wieder Hopfen und Malz zu Bier gebraut. Über viele Wochen wurde im Hof der Alten Brauerei um- und ausgebaut und das ehemalige Sudhaus wieder seiner ursprünglichen Bestimmung übergeben. Edelstahl und Software zogen ein.

Das alte Kühlschiff dient heute nur noch als Überdachung des Biergartens im Innenhof. Früher wurde hier die Würze zum Kühlen über die steile Treppe auf das Kühlschiff getragen. Eine schweißtreibende und schwere Arbeit, die seit der Erfindung von Kühlanlagen nicht mehr benötigt wird.

### Bier mit eigenem Charakter

„Es war schon ein Wagnis, ohne jemals einen Liter Bier gebraut zu haben, ein Brauhaus zu bauen“, erzählt der Jungbrauer begeistert. Für das Wirtshaus mit traditioneller fränkischer Küche wieder ein eigenes Bier mit Charakter zu brauen, war spannend.

Mit seiner kleinen Brauerei gehört er zu den Mikrobrauereien (bis 1000 Hektoliter Jahresproduktion). In Deutschland gab es 2017 nach Angaben des Statistischen Bundesamtes und des Deutschen Brauer-Bundes 824 von ihnen, etwa 300 mehr als noch 2006. Mikrobrauereien sind maßgeblich für den Anstieg der Gesamtzahl von insgesamt 1500 Brauereien in Deutschland verantwortlich.

Bier ist eine uralte Erfindung, die sich heute wie früher großer Beliebtheit erfreut. „Das Brauen ist schon etwas Besonderes“, bestätigt Andreas Herr begeistert. Sprichwörter wie „Hopfen und Malz, Gott erhalt's“ sind umgangssprachlich im Volksmund verwachsen.

Auch in dem sehr weinlastigen Franken behauptet sich das Bier seit Jahrhunderten und erfreut sich gerade in den letzten Jahren einer immer größeren Beliebtheit. Gerade kleine Brauereien wie das Zapfbräu haben mit ihrem individuellen Geschmack eine Nische gefunden. Für die Zukunft haben die beiden viele Pläne. So träumt der 32-Jährige bereits von einer Erweiterung seines Sortiments.

## 378 fair gehandelte Nikoläuse für Kitas

Stadt beschenkt die Kinder der städtischen Kindertagesstätten

**MARKTHEIDENFELD** (ret) Auch in diesem Jahr darf sich in den fünf Kindertagesstätten (Kitas) der Stadt Markttheidenfeld jedes Kind über einen kleinen Nikolaus aus Schokolade freuen.

Doch die Stadt verschenkt nicht irgendeinen Nikolaus. „Als zertifizierte FairTrade-Stadt ist es uns wichtig, Schokolade aus fairem Anbau zu verschenken“, betont Erste Bürgermeisterin Helga Schmidt-Neder in

einer städtischen Pressemitteilung.

Die Fairtrade-Stadt Markttheidenfeld fördert gezielt den fairen Handel auf kommunaler Ebene und sorgt so für die erfolgreiche Vernetzung von Personen aus Gesellschaft, Politik und Wirtschaft, die sich für den fairen Handel in ihrer Heimat stark machen.

Entsprechend dieses Leitgedankens hat die Stadtverwaltung auch in diesem Jahr fair gehandelte Niko-

läuse über den Weltladen in der Luitpoldstraße bestellt.

Christina Schlembach, die Teamleiterin des Weltladens, hat bereits 378 kleinen Schoko-Nikoläuse an die Stadtverwaltung geliefert. Diese werden pünktlich zum Nikolaustag am 6. Dezember in den fünf Kitas in Altfeld, in der Baumhofstraße, in der Edith-Stein-Straße, in der Kolpingstraße und am Lohgraben an alle braver Kinder verteilt.



378 kleine Nikoläuse aus fairem Anbau bezieht die Stadt Markttheidenfeld für ihre Kitas von Christina Schlembach vom Weltladen. FOTO: MARCUS MEIER