

Laudatio Genussland

Nennen Sie mir ein Wort mit vier Buchstaben, das weltweit mit Bayern in Verbindung gebracht wird. Richtig.

Es ist das B | E R.

Vier Buchstaben, die ganze Bilderwelten lebendig werden lassen:
Kaffeebraun, mit schafwollweißem Schaum im irischen Pub, wo es den Feierabend einläutet.

Hellgelb, mit Zitronenlimo nach der schweißtreibenden E-Bike-Tour des Rentnerclubs im Biergarten.

Klein, fein und bunt aufgereiht im Teambuilding-Verkostungskurs.
Klebrig und nass beim Wiesnbesucher, der nach der dritten Maß die Bierbank erklimmen wollte.

Alles bekannte Bilder – doch Bier hat eine viel längere Geschichte. Werfen wir einen Blick zurück in die Antike: Archäologen fanden Darstellungen aus dem alten Syrien, auf denen Männer und Frauen aus riesigen Krügen trinken, teils mit langen Röhren. Wer genau hinschaut, mag dabei ein Vorbild für so manche heutige Feierform erkennen – man könnte sagen, das „Eimer-Prinzip“ gibt es schon seit Jahrtausenden.

Erstaunlich viel Raum nimmt Bier auch im antiken Mesopotamien im Codex Hammurabi ein, einer der ältesten Gesetzesammlungen der Welt aus dem 18. Jahrhundert v. Chr. Darin wird mit gleich zwei Mythen aufgeräumt: Das Reinheitsgebot stammt nicht ursprünglich aus Bayern, und die Brauer waren damals keine Mönche, sondern Frauen!

Die mesopotamischen „Lebensmittelgesetze“ regelten Qualität und Fairness beim Bier streng. Wer Bier panschte, Kundschaft täuschte oder falsche Zahlungsmittel akzeptierte, musste mit harten Strafen rechnen – bis hin zum Tod durch Ertränken oder Ersticken im Fass, vermutlich einem Bierfass.

Julius Cäsar, der für barbarische Gebräuche der Germanen bekanntlich nicht viel übrig hatte, ging bei der Versorgung seiner Truppen ganz pragmatisch vor: Bier war nahrhafter, kräftiger und daher zur Stärkung besser geeignet als Wein.

Und wer weiß, ob und wie die Pyramiden in Ägypten Jahrtausende überdauert hätten, wären die Bauarbeiter nicht in Naturalien wie Bier bezahlt worden.

Bier galt also als Grundnahrungsmittel und stand und steht für Geselligkeit, Genuss und Tradition. Diese Tradition wird noch heute gepflegt. Besonders in dem bayerischen Regierungsbezirk mit der höchsten Brauereidichte weltweit – natürlich – wer hätte es gewusst: Oberfranken! Mit 165 Brauereien auf 1,07 Millionen Einwohner

hat es mit großem Abstand die höchste Brauereidichte der Welt. Auf eine Brauerei kommen in Oberfranken 6.466 Einwohner.

Eine rekordverdächtige Zahl, die durch unseren Gewinner noch getoppt wird mit weiteren Höchstleistungen:

Er ist dreifacher Weltmeister, exportiert in 10 Länder, hat über 250 internationale Auszeichnungen, sein Portfolio enthält über 30 Biere und produziert 28.000 Hektoliter Bier pro Jahr.

Zapfenduster – wie das selbstgebraute Imperial Stout genannt wird, ist es in dieser Brauerei, die seit 1782 im Familienbesitz ist, noch lange nicht. Im Gegenteil. Der nächste große Markt in Asien wartet ab nächstem Jahr sehnsüchtig und lechzt schon nach der goldgelben Hopfenkaltschale.

Wir freuen uns, dass wir heute die Errungenschaften der Antike in Bayern weiterleben lassen und ihre besten Ergebnisse noch auszeichnen dürfen.

Der Exportpreis 2025 in der Kategorie Genussland geht an die Brauerei Kundmüller GmbH aus Viereth-Trunstadt in Oberfranken.