



## Bierkeller um Buttenheim und Bierkellergesteine

Am Westrand der Frankenalb reihen sich Bierkeller an Bierkeller mit Ausschank. Sie locken, „auf den Keller“ zu gehen und erfreuen sich großer Beliebtheit. In der Gemeinde Buttenheim gibt es allein drei Bierkeller, den Löwenbräukeller und den St. Georgen-Keller, beide dicht beim Ort Buttenheim und am Autobahnzubringer von Ebermannstadt, ferner den Senftenberg-Keller nördlich des Ortsteils Gundendorf hinter der der weit sichtbaren St. Georgs-Kapelle.

Was hat es mit der Bierkeller-Tradition auf sich? Seit der bayerischen Brauordnung von 1539 war festgelegt worden, dass Bier nur zwischen dem 29. September (Michaelstag) und dem 23. April (Georgstag) gebraut werden durfte. Untergäriges Bier braucht Gärtemperaturen von 4–8 °C und verdirbt bei Lagerung in der warmen Jahreszeit sehr schnell. Also war nur die kalte Jahreszeit für Gärung und Lagerung geeignet. Abhilfe schaffte da die Lagerung der Fässer in Felsenkellern. Zusätzlich brachte man noch Eis in die Keller, um das Bier zu kühlen. Dieses Eis wurde allwinterrlich aus Seen oder Flüssen geschnitten. Die Kellerumgebung wurde mit Kastanien bepflanzt, um den Eingangsbereich samt angrenzendem Hang im Sommer zu beschatten. So konnte im Keller das Bier den ganzen Sommer über gelagert werden. Bald wurde das Bier schon am Keller ausgeschenkt, in Bierkrügen mit Deckeln mit nach Hause genommen oder bereits vor Ort getrunken. Trank man das Bier am Keller, brauchte man Sitzgelegenheit und möglichst ein Vesper. Die Kastanien lockten überdies zu schattiger Rast. Damit waren neue Ziele für Ausflügler vorgegeben. Das aber bereitete den Gastwirtschaften im Ort Konkurrenz.

### 200 Jahre Bierkellerordnung

Um diese Konkurrenzsituation zu regeln, verfügte der bayerische König Maximilian I. (übrigens ein Kurpfälzer aus Schwetzingen) am 4. Januar 1812, also genau heuer vor 200 Jahren, dass auf

den Kellern zum Bier nur Brot serviert werden durfte.

„Den hiesigen Bierbauern gestattet seyn solle, auf ihren eigenen Märzenkellern in den Monaten Juni, Juli, August und September selbst gebrautes Märzenbier in Minuto zu verschleifen, und ihre Gäste dortselbst mit Bier u. Brod zu bedienen. Das Abreichen von Speisen und anderen Getränken bleibt ihnen aber ausdrücklich verboten. — Verord. v. 4. Jänner 1812“ Das beinhaltete jedoch, dass eine Brotzeit mitgebracht werden durfte. Diese Maßgabe lockerte sich seither. Essensausgabe, ob Brotzeit oder auch warmes Essen, ist inzwischen auf den Kellern üblich. Aber die Regel, dass auf Bierkellern oder in Biergärten die eigene Brotzeit verzehrt werden kann, ist nach wie vor gültig. Oft ist allerdings das dort aus-

gegebene Essen so verlockend, dass man von ihm lieber Gebrauch macht, als eigene Brotzeit mitzubringen (Bild 1). Noch einen Nebeneffekt hatte einst die Bewirtschaftung der Bierkeller. Zu Zeiten als die Wirtshäuser reine Männersache waren, kamen auf die Keller auch Frauen und Kinder.

### Felsenkeller und gemauerte Keller

Ein Bierkeller sollte natürlich nicht allzuweit vom Brauort entfernt liegen. Doch gibt die Natur nicht immer vor, dass ein geeignetes Gestein für Felsenkeller überall vorhanden ist. Ideal für die Anlage von Kellern ist Sandstein ob seiner leichten Bearbeitbarkeit und hohen Standfestigkeit. Davon hat der Westrand der Fränkischen Schweiz genügend zu bieten. Bild 2 zeigt ein Idealprofil der Gesteine der Fränkischen Schweiz und ihrem Steigerwaldvorland. Die Sandsteinschichten erkennt man an der gepunkteten Signatur und der gelbbraunen bis rötlichbraunen Farbdarstellung.

Erläuterung zum Bild 2 von unten nach oben: Im unteren Teil, den Gesteinen der Keuper-Zeit, herrschen Sandsteine vor (gelb bis braun und gepunktet dargestellt), dazu rote Tone, auch Letten genannt (rot dargestellt). In der Rhät-, Lias- und Doggerzeit treten graue bis schwarze Tonlagen auf (grau dargestellt), Sandsteinlagen (gelb dargestellt) und dünne Kalksteinbänke (blau dargestellt mit vertikalen Strichen). In der Malmzeit gibt es hellen bankigen Kalkstein (blau dargestellt mit Mauersteinsignatur), ungeschichteten Massenkalkstein (dunkelblau dargestellt) und Dolomit (lila dargestellt). In der Ober-Kreidezeit gibt es Erzlagen (orange) und Sandstein (grün und gepunktet).

Irgendwo gibt es in all den Sandsteinschichten, die in Bild 2 aufgeführt sind, Bierkeller. In dieses Schema sind nur einige Keller aus dem Umkreis von Buttenheim eingetragen: Der Mittlere Burgsandstein birgt die Keller vom Erlanger

Brotzeiten	
Gemischte Kellerplatte ohne Butter	€5,50
Port. gek. Schinken mit Butter	€4,50
Port. roher Schinken mit Butter	€5,-
Port. Leberwurst	€4,20
Port. Dosenfleisch	€4,30
Port. Göttinger	€4,40
Port. gemischte Preßsack	€4,-
Port. Hartwurst mit Butter	€4,50
Sülze mit Musik	€4,50
Eingeschnittene Wurst	€4,50
Schweizer Wurstsalat mit Brot	€4,50
Port. Emmentaler mit Butter	€4,40
Limburger mit Musik	€4,40
Limburger mit Butter und Brot	€4,40
Gemischte Käseplatte	€,-
Ziebeleeskäs mit Butter und Brot	€4,40
Obatzter mit Butter und Brot	€4,40
extra Brot 750 € Butter 70 € Gärke 730 €	

Abb 1: Brotzeitauswahl an einem Buttenheimer Keller  
alle Photos: Schirmer

Burgberg, der Obere Burgsandstein die Bamberger Keller und den Schmausenkeller von Reundorf an der Rauhen Ebrach. Im Rhätsandstein und Gumbel-Sandstein sind die Felsenkeller vom Forchheimer Kellerwald eingeschlagen, und der Lindenkeller bei Kirchehrenbach. Die Keller vom Kreuzberg bei Halberndorf liegen im selben Gestein, das allerdings dort so brüchig ist, dass sie mit diesem Sandstein ausgemauert wurden.

Im Eisensandstein liegen sehr viele Felsenkeller im weiteren Umkreis um Buttenheim (Bild 2), wie zum Beispiel der Senftenberg-Keller von Gunzendorf, der Schwarze Keller von Weigelshofen, der Reifenberger Keller, der Pretzfelder Keller und der Nitsche-Keller in Ebermannstadt. Die Liste könnte fortgesetzt werden; die Beispiele zeigen schon die reiche Nutzung fester Sandsteinlagen als Keller. Viele dieser Sandsteinlagen wurden

in der Geologie wegen ihrer Nutzung für Keller lokal auch als „Kellersandstein“ bezeichnet — einerseits ob der Keller mit Bewirtschaftung, andererseits ob der Keller, die zu rein privater Lagerung angelegt wurden. Sie reihen sich in der Frankenalb vielfach am Rande der Dörfer auf. Zum Beispiel wird der Mittlere Burgsandstein bei Erlangen auch Erlanger Kellersandstein genannt, der Rhätsandstein und Gumbel-Sandstein bei Forch-

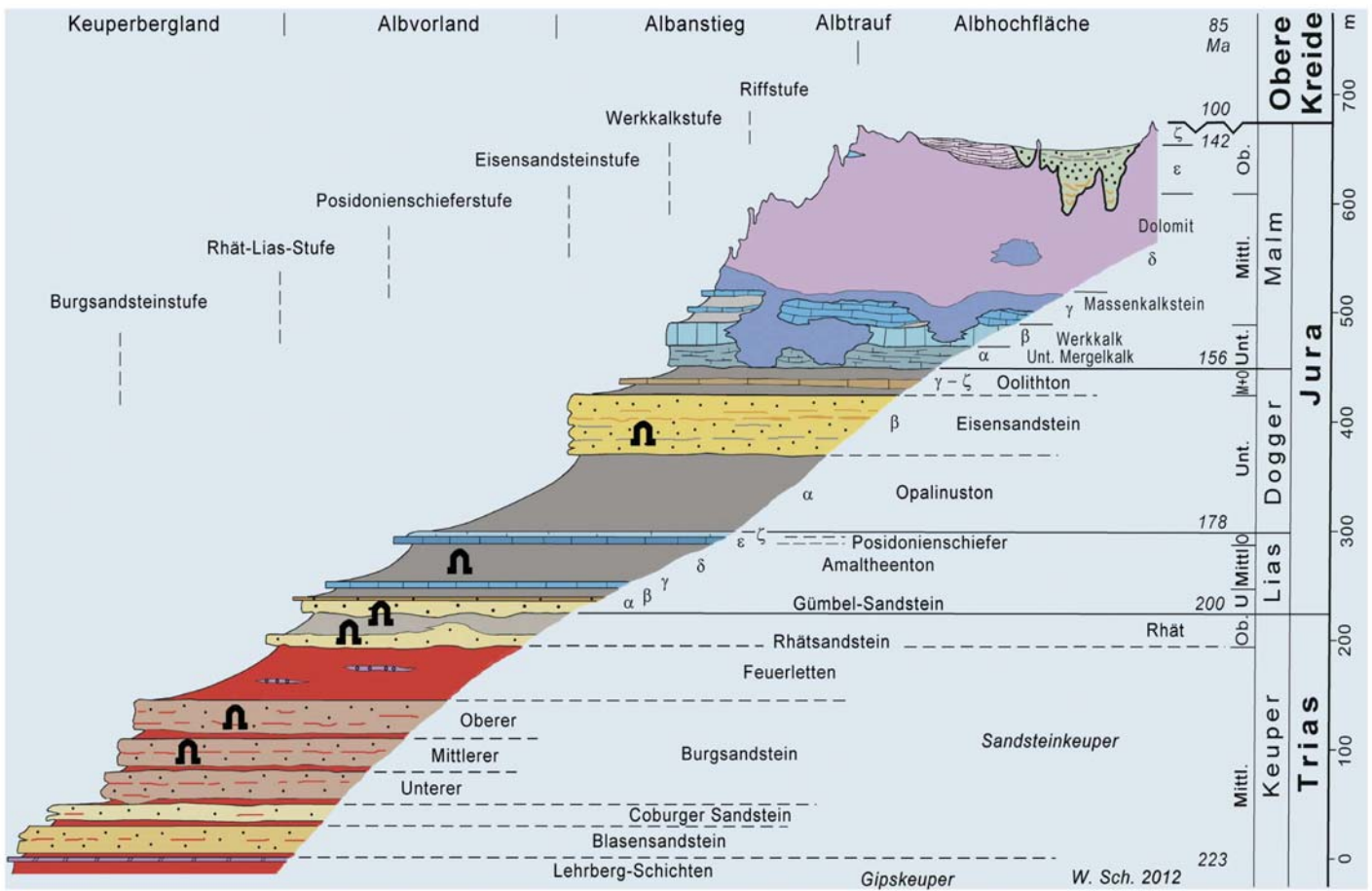


Bild 2: Die Gesteine der Fränkischen Schweiz mit Steigerwaldverband im Profilschema. Schwarz: Kellersymbole in denjenigen Schichten, in denen sie im Umkreis von Buttenheim häufig vorkommen.





Bild 3: Privatkeller im Eisensandstein-Fels am Senftenberg

heim auch Forchheimer Kellersandstein. Auch im tieferen Eisensandstein gibt es eine als Kellersandstein bezeichnete Sandsteinlage. In den Sandsteinen der Kreidezeit auf der Alb (grün in Bild 2) gibt es einen Auerbacher Kellersandstein. Nun hat gerade Buttenheim, wie auch andere Orte, keinen Sandstein nahe dem Ortszentrum. In solchen Fällen hilft man sich durch Anlegen eines Kellers in den Gesteinen, die um den Ort vorhanden sind. Das ist bei Buttenheim der Amaltheenton. Solche Keller in weichem Gestein, das nicht standfest ist, müssen dann ausgemauert werden. So geschah es beim St. Georgenkeller und beim Löwenbräukeller in Buttenheim. Auf sie bezieht sich das Kellersymbol im Amaltheenton in Bild 2.

### Reicher Zustrom zu den Buttenheimer Kellern

Alle drei Buttenheimer Keller sind weithin beliebt und finden reichen Zuspruch. Die beiden ortsnahen Keller, der Löwenbräu- und St. Georgen-Keller, profitieren von der Nähe zum Ort und von der Lage am Zubringer zur nahen Autobahn A73. Ich weiß von Leuten, die hier die Autobahn auf halber Strecke verlassen, um in diesen Kellern zu pausieren und einzukehren. Der Senftenberg-Keller (Bild 4) liegt wohl abseits der Verkehrsachsen, aber

sein Reiz liegt in der Abgeschiedenheit und der wunderschönen Lage mit Aussicht auf den Spießberg (im Eisensandstein) und über das Regnitztal hinweg zum Forchheimer Markwald (im Rhät- und Lias-Sandstein). Der Löwenbräukeller wird von der Brauerei Löwenbräu, Johann Modschiedler (seit 1880 im Familienbesitz) betrieben. Der 200 m weit in den Berg reichende Keller bestand schon

vor 1800. Der Ausschank begann um 1900. Bier wurde darin bis 1981 gelagert. Er ist von März bis Dezember geöffnet. Der St. Georgen-Keller wird von der St. Georgen-Bräu, Norbert Kramer (seit 2009 im Familienbesitz) betrieben. Der Keller wurde als Lagerkeller um 1800 erbaut. Er reicht ca. 100 m tief in den Berg. Seit 1950 besteht der Schankbetrieb am Keller. Derzeit ist er von April bis Oktober geöffnet. Der Senftenberger Felsenkeller wird von Michael Meusel betrieben und von der Brauerei Sauer in Gunzendorf beliefert. Der ca. 40 m tief in den Fels reichende Keller wurde seit 1872 zur Bierlagerung benutzt. 1968 begann der Schankbetrieb am Keller. Er ist derzeit von Mai bis September am Nachmittag geöffnet, im übrigen Jahr am Wochenende nachmittags.

### Bierkeller – Biergärten – Gastwirtschaft

Ausgehend von der strengen Ordnung vor 200 Jahren mit Bierausschank und Brotausgabe direkt am Keller wandelten sich die Bierkeller zum Teil zu großen Anlagen ähnlich den Biergärten, nur dass beim Bierkeller ein Keller der Ausgangspunkt war. Schließlich wurden auch feste Gasthäuser auf dem Keller oder neben dem Keller errichtet. In der Bierkeller-Romantik stehen solche Keller im Vordergrund, wo der Bierausschank noch am Kellereingang selber erfolgt und man sich Brotzeit oder warmes Essen selbst abholt. Am meisten davon haben sich solche Betriebe entfernt, die große Gastbetriebe darstellen mit kaum sichtbarem oder unsichtbarem Keller, der auch keinerlei Funktion mehr aufweist. Dazwischen gibt es alle Spielformen mit Kellern, in denen das Bier noch lagert und ausgebaut wird, und Kellern, in denen das Bier nur bis zum Verzehr zwischengelagert wird. So hat der Gang der Zeit die Bierkeller gewandelt.

Ob originaler Bierkeller, ob nur noch nomineller Bierkeller, wesentlich ist, dass der Ort gemütlich ist, Bier und Essen schmecken und man deshalb gerne hingehht.



Bild 4: Senftenberg-Keller bei Gunzendorf