



Biergenuss aus dem „Kleinen Brauhaus in Nedensdorf“ zum Mitnehmen (Foto oben). Thomas Reblitz (Bild rechts) ist mit dem Ergebnis zufrieden.

Bad Staffelstein – Nedensdorf
BRAUEREI REBLITZ



Paradiesischer Genuss zum Jubiläum von Mathias H. Walther

Zum Tag des Bieres am 23. April, wenn die Branche und Bierfreunde „500 Jahre Reinheitsgebot“ feiern, hat sich der Nedensdorfer Braumeister Thomas Reblitz etwas ganz Besonderes einfallen lassen: Der 28-Jährige überrascht mit seiner Kreation „Paradies-Hopfen“.

Der Brauer und Mälzer der 8. Generation im Hause Reblitz ist für seinen handwerklichen Einfallsreichtum bekannt. So hat Thomas Reblitz bereits 2011 – nach dem erfolgreich abgeschlossenen Studium in Weißenstephan, der Kaderschmiede des Brauhandwerks – Furore gemacht. Im kleinen Brauhaus von Nedensdorf hat er quasi seinen „Meistertrunk“ zum „offiziellen Einstand“ eingebracht: den Roggstar.

Für die obergärige Spezialität, von der erst vor wenigen Wochen wieder zwölf Hektoliter gebraut wurden, verwendet Reblitz Junior eine spezielle Altbier-Hefe, die wenige fruchtige Aromen produziert. So lässt er dem Malz seinen Raum. Den „Roggstar“ gab es bis vor Kurzem im Nedensdorfer Brauerei-Gasthof frisch vom Fass. Ob heute noch etwas davon da ist? Sicher ist nur, dass die Gäste bei Reblitz die Bierkreation im wahrsten Sinne des Wortes „in vollen Zügen genossen“ haben.

Aber keine Bange. Mit seinem „Paradies-Hopfen“, der Anfang März eingebracht wurde, wartet Thomas Reblitz mit einer weiteren neuen Gaumenfreude auf. Dafür hat er drei Aroma-Hopfen-Sorten, alles Bio-Hopfen aus Gräfenberg bei Forchheim, verwendet. „Das Ergebnis“, so Reblitz, „ist ein blumiges Bier, das Assoziationen an eine Blüten- und Kräuterwiese weckt.“

Im „Kleinen Brauhaus in Nedensdorf“ liegt der Bierausstoß bei circa 400 Hektolitern pro Jahr. Die Art der angebotenen

Biere ist saisonal unterschiedlich. Das Sortiment reicht von Weizenbock bis zu Rauchbier. Ganzjährig ausgeschenkt wird das dunkle Landbier. In den Sommermonaten wird das Angebot um eine weitere Kreation von Thomas Reblitz, ein Pale Ale, ergänzt. Das können die Gäste dann im Brauerei-Gasthof ebenso wie auf der großen Sonnenterrasse genießen.

Die Öffnungszeiten sind Dienstag bis Freitag ab 16 Uhr, Samstag ab 15 Uhr sowie sonntags und feiertags ab 10 Uhr, Montag ist Ruhetag.

Reinhold und Thomas Reblitz (links) lassen sich ihre Bier-Creationen munden.



BRAUEREI UND GASTHOF REBLITZ

Am Mahlberg 1
96231 Bad Staffelstein – Nedensdorf
Telefon: 0 95 73 / 9 65 00
info@brauerei-reblitz.de