

## **Ehingen: Die versteckte Bierhauptstadt mit Tradition und Vielfalt**

Ehingen im Alb-Donau-Kreis wird als Bierhauptstadt Baden-Württembergs gefeiert, mit fünf familiengeführten Brauereien und 43 Biersorten.

Ehingen, eine Stadt mit 27.000 Einwohnern, könnte auf den ersten Blick unauffällig erscheinen, aber sie bricht mit dem gängigen Klischee von Bierhochburgen wie München oder Dortmund. Im schwäbischen Ehingen, unweit von Ulm, verbergen sich fünf traditionsreiche Brauereien, die zusammen stolze 43 verschiedene Biersorten herstellen. Diese bemerkenswerte Vielfalt und die tief verwurzelte Bierkultur machen Ehingen zur Bierhauptstadt Baden-Württembergs.

Die Geschichte der Braukunst in Ehingen reicht bis ins 17. Jahrhundert zurück, als hier sogar einmal mehr als 20 Brauereien aktiv waren. Auch wenn sich die Anzahl in den letzten Jahrhunderten verringert hat, sind die heutigen fünf Brauereien noch immer ein beeindruckendes Beispiel für handwerkliche Braukunst. Diese Betriebe sind familiär geführt und haben es sich zur Aufgabe gemacht, nicht nur hervorragendes Bier zu brauen, sondern auch die Tradition und die Verbindung zur Region zu stärken. Sie arbeiten eng mit örtlichen Landwirten zusammen, die die notwendigen Rohstoffe anbauen und liefern.

### **Die Geschichte und die Braukultur von Ehingen**

Die Brauereien von Ehingen sind nicht nur für ihre

Bierspezialitäten bekannt, sondern auch für die Atmosphäre, die sie schaffen. Die Verbindung zur Region zeigt sich in der Herstellung und der Vermarktung der Produkte. Während des Bierwanderwegs können Gäste die verschiedenen Betriebe entdecken und die Vielfalt der Biere erleben. Touristen und Einheimische genießen die Möglichkeit, regionale Spezialitäten zu verkosten, an Bierbrau-Kursen teilzunehmen oder sogar in Bier zu baden – eine etwas ungewöhnliche, aber sehr interessante Erfahrung.

Besonders die Berg Brauerei sticht hervor. Diese traditionsreiche Brauerei wurde bereits 1466 gegründet und hat sich zu einer der bekanntesten in der Region entwickelt. Die Familie Zimmermann führt das Unternehmen seit neun Generationen und bietet eine beeindruckende Auswahl an Biersorten, die in einem langsamen Brauverfahren hergestellt werden. Der Einsatz verschiedener Malz- und Hopfensorten sorgt für einzigartige Geschmäcker, die das Bier zu einem echten Genuss machen.

Eine weitere bemerkenswerte Brauerei ist die Brauerei Goldener Adler, die 2020 neu eröffnet wurde und seither mit frischem Elan die älteren Traditionen der Bierherstellung aufgreift. Die Familie Steudle hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Bierkultur von Ehingen lebendig zu halten und bietet eine Auswahl von Biersorten an, die auf jahrhundertealten Rezepten basieren.

## **Die aktuellen Brauereien in Ehingen**

Die Gasthof Brauerei Schwanen blickt auf eine lange Geschichte zurück. Hier wurde bereits 1697 das erste Bier gebraut, und auch heute noch werden über 19 Biersorten hergestellt. Jeden Tag wird im „Micha’s BrauSeminar“ ein tieferer Einblick in die Kunst des Bierbrauens gegeben. Michael Miller, ein ausgebildeter Braumeister, zeigt den Teilnehmern nicht nur, wie man Bier braut, sondern präsentiert auch eine Vielzahl internationaler Craftbiere.

In der Brauerei Gasthof Zum Rössle ist die Brautradition

ebenfalls tief verwurzelt. Diese Brauerei, die seit 1663 existiert, befindet sich nahe des malerischen Flüsschens Schmiech und hat ihre Wurzeln in der Ehinger Altstadt. Der charmante Brauereigasthof bietet eine Vielzahl von Spezialitäten, die die Neugier von Besuchern wecken.

Die älteste der Ehinger Brauereien, die Brauerei Schwert, wurde 1676 gegründet. Sie erstrahlt noch heute in historischem Glanz. Wer den Ehinger Bierwanderweg besucht, sollte sich einen kurzen Abstecher in den Hinterhof der Brauerei von Familie Einsiedler gönnen, die ihre Biere aus einer beeindruckenden Backsteinscheune vertreibt.

Ehingen ist nicht nur bekannt für sein köstliches Bier, sondern bietet auch eine Reihe von Freizeitaktivitäten entlang des Donauradweges. Besucher, die in die Stadt kommen, können sich auf eine abenteuerliche Kombination aus Sport und Genuss freuen, während sie die köstlichen Brauspezialitäten entdecken.

## **Bierkultur in einer neuen Dimension**

Die Vielfalt an Biersorten und die tief verwurzelte Tradition in Ehingen zeigen, wie wichtig der Biergenuss in dieser Region des Schwabenlands ist. Durch lokale Initiativen und enge Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft bleibt die Bierkultur lebendig und wird aktiv gefördert. So wird das Thema Bier nicht nur gefeiert, sondern auch in seiner ganzen Tiefe erlebbar gemacht. Egal, ob man ein leidenschaftlicher Bierliebhaber oder ein neugieriger Tourist ist, Ehingen hat für jeden etwas zu bieten – und das auf eine Art und Weise, die sowohl traditionell als auch modern ist.

## **Die Entwicklung der Braukultur in Ehingen**

Die Braukultur in Ehingen hat sich über mehrere Jahrhunderte hinweg entwickelt. Im 17. Jahrhundert war die Stadt ein Zentrum des Brauwesens, das nicht nur regional, sondern auch überregional bekannt war. Damals war Bier nicht nur ein

beliebtes Getränk, sondern auch ein Grundnahrungsmittel, das vor allem in ländlichen Gebieten eine wichtige Rolle spielte. Die Qualität des Wassers aus den umliegenden Quellen und die Verfügbarkeit von Malz und Hopfen trugen maßgeblich zur Blüte der Brauereien in Ehingen bei.

Mit der Industrialisierung im 19. Jahrhundert änderte sich die Braukultur jedoch. Neue Technologien und größere Brauereien setzten sich durch, was dazu führte, dass kleinere, familiengeführte Brauereien unter Druck gerieten. Viele schlossen, und nur die anpassungsfähigsten überlebten. Dennoch hat Ehingen es geschafft, eine Vielzahl von Brauereien zu erhalten, die das traditionelle Brauhandwerk pflegen und weiterentwickeln.

## **Die Rolle des Handwerks in der Ehinger Brauerei**

Die Ehinger Brauereien zeichnen sich nicht nur durch ihre lange Tradition aus, sondern auch durch ihre handwerkliche Braukunst. Jedes der fünf Familienunternehmen verfolgt eigene Rezepturen, die über Generationen hinweg verfeinert wurden. Dies trägt zur Vielfalt der Biersorten in Ehingen bei. Die Braumeister setzen auf lokale Rohstoffe, die aus der Region stammen, um frische und geschmackvolle Biere zu kreieren. Hierdurch wird nicht nur die Qualität der Biere gesteigert, sondern auch die lokale Landwirtschaft unterstützt.

In den letzten Jahren hat sich ein Trend zur Regionalität und Nachhaltigkeit entwickelt, der auch vor den Ehinger Brauereien nicht Halt gemacht hat. Immer mehr Konsumenten legen Wert auf Produkte aus ihrer Umgebung und unterstützen damit nicht nur die Brauereien, sondern auch die örtlichen Landwirte. Workshops und Seminare, die von Experten in den Brauereien angeboten werden, fördern zusätzlich das Bewusstsein für die Qualität und Vielfalt des Bieres.

## **Kulinarische Events und Bierfestivals**

Ein wichtiger Aspekt der Ehinger Bierkultur sind die zahlreichen Veranstaltungen, die das Thema Bier zelebrieren. Bierfestivals, Verkostungen und Brauereiführungen ziehen sowohl Einheimische als auch Touristen an. Diese Events bieten eine hervorragende Gelegenheit, die verschiedenen Biersorten zu probieren und sich mit den Braumeistern auszutauschen. Die Brauereien kooperieren oft mit lokalen Köchen, um innovative Biergerichte zu kreieren, die die Vielseitigkeit des Bieres hervorheben.

Ein Beispiel ist das jährliche Ehinger Bierfest, bei dem die lokalen Brauereien ihre neuesten Kreationen vorstellen. Solche Veranstaltungen stärken nicht nur die regionale Gemeinschaft, sondern tragen auch zur wirtschaftlichen Entwicklung der Stadt bei, indem sie Besucher anziehen, die die Stadt und ihre Gastronomie erkunden möchten.

Details

**Besuchen Sie uns auf: [n-ag.de](http://n-ag.de)**