Langs de Main van Bamberg naar Würzburg

Wijn na bier geeft plezier

Bier na wijn geeft venijn, wijn na bier geeft plezier - het bekende rijmpje over de volgorde van drinken. In het Duitse Frankenland grenzen de topregio's van bier en wijn pal aan elkaar. Da's handig. Vooral tijdens de oogstfeesten in september en oktober.

Bamberg

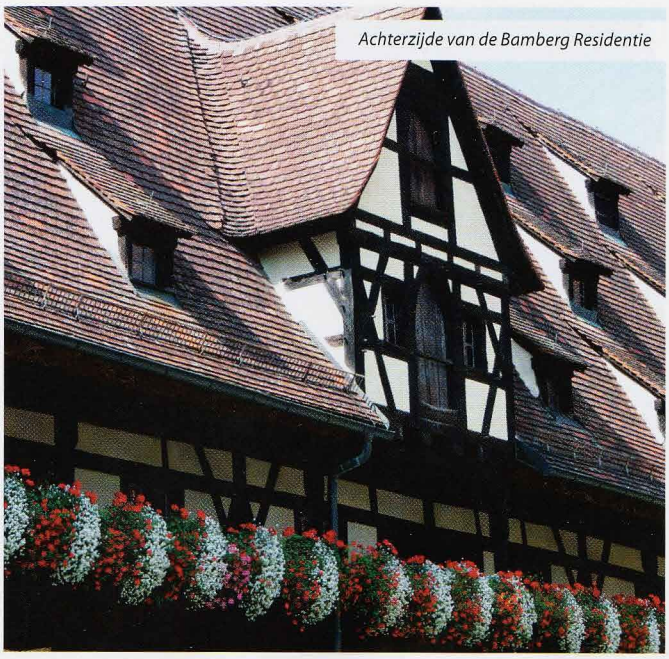
Schenkerla: restaurant, cafe én brouwerij

De Beierse keurvorst Wilhelm IV hield wel van een biertje. Maar de wisselende kwaliteit zat hem op een dag zo hoog dat hij op 23 april 1516 in München het 'Reinheitsgebot' proclameerde. Vanaf die dag mocht bier slechts bestaan uit drie bestanddelen: gerstemout, hop en water (het huidige vierde bestanddeel gist was nog niet bekend). In 2016 wordt dit natuurlijk groots gevierd, vooral tijdens de beroemde oktoberfeesten. Als de burgemeester van München het eerste vat mag aanslaan is dat het startsein voor een volksfeest, waar in zestien dagen vijf miljoen liter door de tap gaat. In forse literpullen, geserveerd door welgeschapen meisjes in 'dirndl'-klederdracht met vier van die pullen in elke hand. Ongetwijfeld trainen ze de rest van het jaar met overmaatse gewichten voor deze klus. Daar moet je dus geen ruzie mee krijgen.
Alleen… blijkt dat je in München helemaal niet in het Duitse biercentrum zit. Ober-Beieren met München als grootste stad telt 'slechts' 120 brouwerijen, terwijl de veel kleinere regio Franken in het noorden van Beieren de kroon spant met liefst 200 brouwers. En die hadden al 25 jaar eerder hun eigen 'Reinheitsgebot'. Voor het centrum van de Duitse biercultuur moet je dus naar Bamberg, in het hart van Franken.

Privémok

Hoewel het oude hertogdom Franken tot de deelstaat Beieren behoort voelen ze zich daar absoluut geen Beier. Geen lederhosen dus, maar bier brouwen kunnen ze als de beste. In Bamberg moet je niet vreemd opkijken als het café of restaurant waar je bent neergestreken

De Gärtnerstadt in het centrum van Bamberg

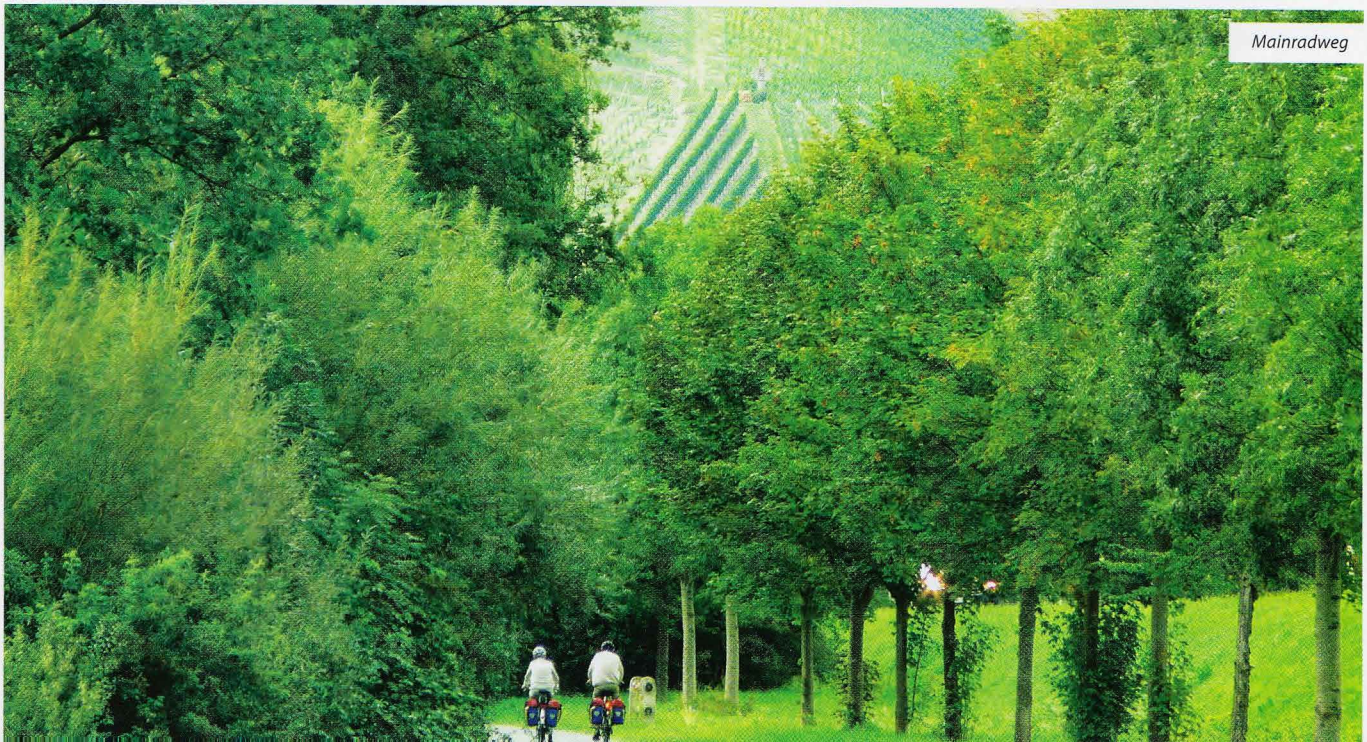

Achterzijde van de Bamberg Residentie

Rozentuin, Bamberg

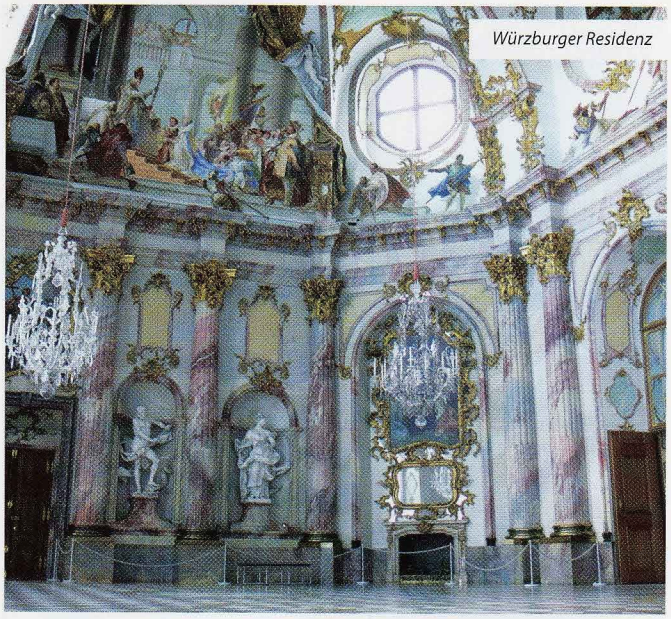
onderdeel van een brouwerij blijkt te zijn. Als af en toe de tussendeur opengaat rinkelen de flessen langs. Het mooiste voorbeeld hiervan is Schenkerla, een origineel middeleeuws 'Brauereiwirtshaus' uit 1405 in het centrum van de stad. Leuk is het oude loketje waar vroeger de arbeiders van de brouwerij in de middagpauze zelf hun biertje tapten. Achter de bar hangt een rek vol privémokken van stamgasten.

Gärtnerstadt

Bamberg wordt door het water van de Regnitz in drieën gedeeld. De rivier heeft een rechter- en een linkerarm, die braaf naast elkaar stromen tot aan de Main even verderop. Daartussen ligt het oude centrum – de Inselstadt. De andere delen zijn de hoger gelegen Bergstadt ten westen van de rivier en de Gärtnerstadt aan de oostelijke kant. Dat laatstgenoemde stadsdeel is apart. Niet alleen vind je hier de meeste brouwerijen, maar ook de tuinen van Bamberg, die de stad een UNESCO-status bezorgden. Die tuinen zie je niet vanaf de straat, maar als er een deur opengaat en je mag even kijken, kom je in een van de grote tuincomplexen vol groente en bloemen. Net ons eigen Westland, maar dan met gesloten bebouwing eromheen. Curieus – je hebt absoluut niet het gevoel midden in een stad te staan. Op de hoge westoever torent de Dom met de Neue Residenz boven alles uit. Die Dom heeft liefst vier torens gekregen. De residentie aan de overkant van het domplein oogt een beetje stijfjes, maar aan de achterkant (buiten het zicht van de kerk) spat de frivoliteit ervan af. Overal vrolijke dakkapelletjes en trossen bloemen in


Mainradweg

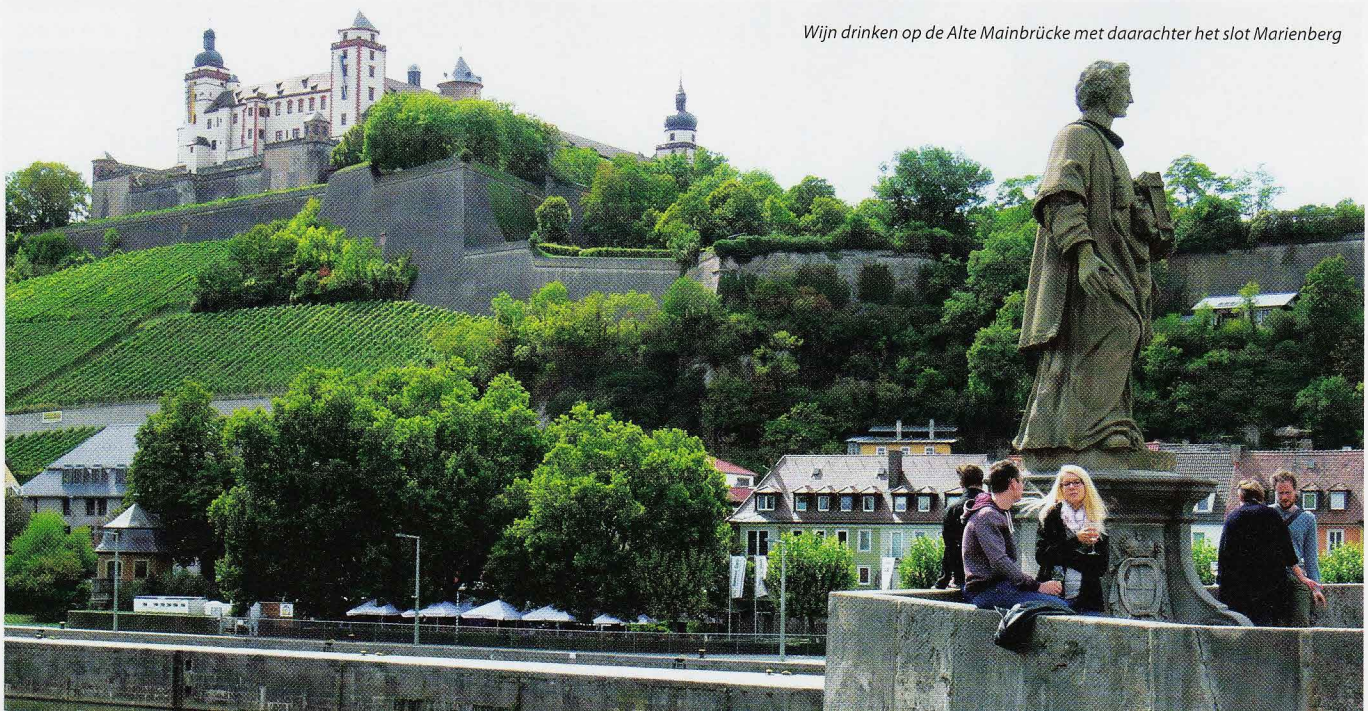
Sommerhausen


Würzburger Residenz

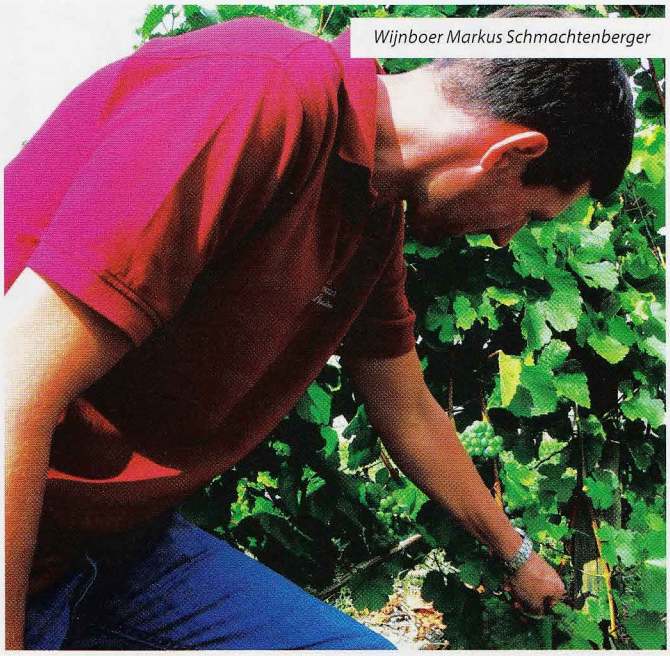
de Frankische kleuren rood en wit. Wie nog meer kleur wil loopt door de poort naar het rosarium. Geuren, kleuren en beeldhouwwerken – gelukkig zijn er overal bankjes om daarvan te genieten. En dan heb ik het nog niet eens over het uitzicht op de stad, met het oude raadhuis als onbetwist middelpunt. De Bambergse binnenstad is lekker compact, en dat is met zoveel brouwerij/proeflokalen wel zo handig.

Langs de Main

Als we het rijmpje volgen, komt na het bier de wijn. Daarvoor hoeven we alleen maar de Main te volgen tot Würzburg. Bamberg is het centrum van de Duitse biercultuur, maar het centrum van de Duitse wijncultuur ligt amper vijftig kilometer verderop. Dat wil zeggen: met de auto. Veel leuker is het om de fiets te nemen en de 'Main Radweg' langs de oude jaagpaden te volgen. Duurt wat langer, want de rivier kronkelt zich langs mooie middeleeuwse stadjes waar je niet zomaar doorheen moet peddelen. Zeil am Main, Hassfurt, Ochsenfurt, Sommerhausen, Eibelstadt en Randersacker lijken met hun vakwerkhuisjes zomaar uit een sprookje gestapt. We volgen de rivier langs de heuvels vol druivenranken tot het silhouet van Würzburg opdoemt. Dat wordt gedomineerd door het enorme kasteel Marienberg boven op de berg, die de stad lijkt te bewaken. Het heeft hele legers weerhouden om Würzburg te veroveren, maar tegen bommenwerpers is niets bestand. Een groot deel van Würzburg lag aan het eind van de tweede wereldoorlog in puin. Ook de Residentie van de vorst/bisschop (elk bisdom had zijn eigen


Wijn drinken op de Alte Mainbrücke met daarachter het slot Marienberg

Wijnboer Markus Schmachtenberger


Wijnboer Markus Schmachtenberger

residentiegebouw), maar gelukkig was dit schitterende bouwwerk niet helemaal verloren en heeft men het kunnen restaureren. Als je in Würzburg bent kan je niet om die Residentie heen – een barok paleis uit de 18e eeuw waar ook Napoleon graag een nachtje doorbracht. Rijkversierde trappenhuizen, zalen vol goud en marmer en als toefje op de taart de opmerkelijke spiegelzaal. Overdonderd door dit alles trekken we naar de middeleeuwse Alte Mainbrücke, waar elke dag rond een uur of vijf een glaasje wijn wordt gedronken. Ook de jeugd is aan de wijn (20% van de Würzburgers is student). Het wijnwinkeltje heeft maar een beperkt aantal glazen, om te voorkomen dat het op de smalle brug te druk wordt. Bier is niet te koop.

Circuswerk

Natuurlijk kan je in Würzburg ook bier bestellen, maar normaal gesproken drink je hier wijn. Mainwijnen worden overladen met internationale prijzen. Waar ligt het geheim? We gaan het eens vragen aan zo'n kleine wijnboer ('winzer' heten ze hier) met prijswinnaars in zijn kelder. Wijnhuis Berthold Schmachtenberger wordt tegenwoordig geleid door zijn 36-jarige zoon Markus – al de twaalfde generatie Schmachtenbergers. Markus staat bekend als 'innovativer Jungwinzer', een nieuwe generatie wijnmakers die traditie en nieuwe milieuvriendelijke productiemethodes weten te combineren. We treffen hem in zijn productiekelder, die vergeleken met sommige Franse kelders bescheiden aandoet. "Willen jullie soms even mee naar boven?" vraagt hij. Dat 'boven' is langs de Main letterlijk bedoeld. Hier geen zacht glooiende

Wijngaard Schmachtenberger, hoog boven de Main

heuvels, maar steile wanden waar geen machine tegenop komt. We rijden in zijn aftandse VW-busje omhoog tot we op de wijngaard neerkijken. Werken tussen de druiven is hier echt circuswerk: vanaf een tractorlier zak je aan een touw naar beneden, en met een rukje laat je weten dat de man in de tractor je weer een stukje naar boven kan hijsen. Circuswerk ligt mij niet zo, maar voorzichtig een metertje naar beneden voor een foto moet kunnen. "Kijk," zegt Markus, "als het een beetje stabiel weer blijft kunnen deze druiven over twee weken worden geplukt. En met stabiel weer bedoel ik geen storm of hagel." Alsof het zijn eigen kroost is sluit zijn grote hand zich liefdevol om een trosje kleine groene druifjes die elk nog geen centimeter groot zijn. Die moeten toch nog groeien? "Nee, grote druiven zijn consumptiedruiven. Voor wijn hebben we juist het vruchtvlees achter de schil nodig, en met meer kleine druifjes op een tros heb je ook meer schil."

Würzburg, Weinparade

Weinparade

We verlaten dit Duitse bier- en wijnparadijs Franken niet zonder een bezoekje aan de jaarlijkse wijnparade. Bamberg heeft zijn Oktoberfest, Würzburg zijn Weinparade in september. Natuurlijk gaat dat op z'n Duits, met een plein vol lange tafels en ongemakkelijk zittende houten banken. Je kiest gewoon een wijnfabrikant, gaat zitten en bestelt. Elk wijnhuis serveert zijn wijn in een eigen glas, waarvoor je €2 statiegeld betaalt. Na afloop weer inleveren, en dan krijg je je €2 terug. Wie er wat bij wil eten bestelt de daghap, die bij elk stalletje verschillend is. Voordeel van die lange tafels is dat je gemakkelijk aan de praat raakt en voor je het weet zing je mee als er een drinklied wordt ingezet. Als de zon achter de burcht ondergaat en de al vroeg van zolder gehaalde kerstverlichting wordt ontstoken, weet je weer wat de Duitsers onder 'gemütlichkeit' verstaan. Of het nu bier of wijn is, feesten kunnen ze wel in Frankenland.

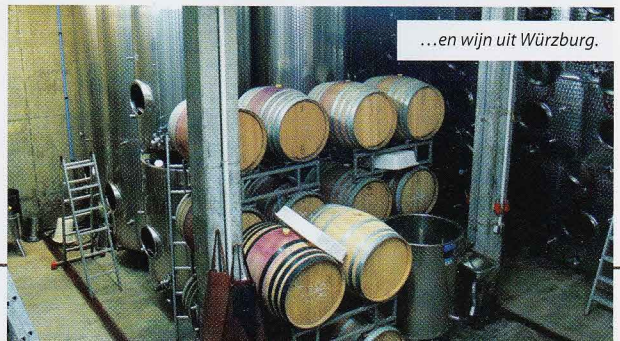
Tekst en foto's: Kees Bregman.
Met dank aan Franken Tourismus, Deutsche Bahn, onze gidsen in Bamberg en Würzburg en het Duits verkeersbureau, www.germany.travel/nl

Bier en wijn

Duitsers drinken jaarlijks gemiddeld 150 liter bier, en zijn daarmee koploper in Europa. De Tsjechen volgen met 134 liter. Ook niet mis, maar Pilsen ligt niet voor niets in Tsjechië. Wijnlanden als Frankrijk, Italië en Griekenland komen nog niet aan een kwart van het Duitse biergemiddelde, maar ook Nederlanders en Britten zijn met 'slechts' 99 liter vergeleken met onze oosterburen kleine bierdrinkers.

Het oudste recept om bier te brouwen staat op een kleitablet van 5000 jaar oud, gevonden in Mesopotamië. Het beschrijft in water geweekt brood waarvan de tarwe ging gisten. De Romeinen brachten het naar Europa. De Germanen waren de eersten die het broodbakken oversloegen en direct uit gedroogde graankorrels bier gingen brouwen. We weten dat de oude Egyptenaren al wijn dronken en de Grieken en Romeinen op grote schaal wijn in Europa introduceerden, maar die 5000 jaar van het bier halen ze waarschijnlijk niet.

Bier uit Bamberg...


...en wijn uit Würzburg.