

# Zoigl

Der **Zoigl** (auch *Zeugl* oder *Kommunbier*) ist ein untergäriges Bier, das vor allem in der nördlichen Oberpfalz verbreitet ist und von Privatpersonen gemeinschaftlich gebraut wird. Die Maische für den Zoigl wird im Kommunbrauhaus gekocht und gehopft. Die gewonnene Würze nehmen die einzelnen Zoiglbrauer mit nach Hause und versetzen sie im Gärkeller mit Hefe. Da dabei jeder Zoiglbrauer nach seinem eigenen Rezept verfährt, sind Schwankungen im Geschmack des Zoigl von Ortschaft zu Ortschaft, aber auch von Wirt zu Wirt üblich und für das Zoiglbier geradezu typisch.

Neben diesem traditionellen Zoigl wird heute auch von kommerziellen Brauereien Bier unter dem Namen Zoigl angeboten.

Das Brauen des Zoigl-Bieres gehört zum *immateriellen Kulturerbe Bayerns*.<sup>[1]</sup>



Zoiglsterne vor dem Brauer-Zunftthaus

## Inhaltsverzeichnis

**Das Bier**

**Verbreitung**

**Tradition**

**Zoigl-Ortschaften**

Zoigl aus eigenem Kommunbrauhaus

Außerhalb der Oberpfälzer Zoigltradition

**Literatur**

**Weblinks**

**Einzelnachweise**



Das örtliche Kommunbrauhaus in Falkenberg (Oberpfalz). Hier wird mehrmals jährlich das Falkenberger Zoiglbier gebraut.

## Das Bier

Zoigl ist ein untergäriges Bier, das hell oder dunkel gebraut wird. Es hat den gleichen Hefeanteil, die gleiche Stammwürze sowie den gleichen Alkoholgehalt wie Brauereibier, aber einen geringeren Anteil an Kohlensäure. Viele der Biere sind weder filtriert noch gespundet und damit Zwickelbier.

## Verbreitung

Der Zoigl wird vor allem in der nördlichen Oberpfalz im örtlichen Kommunbrauhaus von Privatpersonen gebraut. Das Braurecht liegt oft seit Generationen auf Häusern bzw. Anwesen und ist im Grundbuch festgehalten. Es konnten also ursprünglich nur die Besitzer dieser Häuser brauen. Von der Gemeinde wird häufig ein „Kesselgeld“ erhoben, mit dem Licht, Wasser, Versicherungen und Abnutzung abgegolten werden. Daneben muss ein Braumeister zugegen sein, der den Brauvorgang von Anfang bis Ende begleitet. Zuletzt wendet sich das zuständige Hauptzollamt, das vom Braumeister über jeden Brauvorgang informiert werden muss, mit der Erhebung der Biersteuer an den Brauer.



Zoiglstube in Tirschenreuth

## Tradition

Das im Kommunbrauhaus hergestellte Bier wird in einem bestimmten Turnus ausgeschenkt. Ist ein Brauberechtigter gerade an der Reihe, zeigt er dies an, indem er eine Stange aus dem Giebelfenster seines Hauses heraushängt. An dieser ist entweder ein Zoiglstern („Brauerstern“), ein Reisigbesen (siehe auch Besenwirtschaft) oder ein Fichtenbuschen befestigt. Daher stammt auch der Name des Bieres, Zoigl (vom nordbairischen für zeigen), was hochdeutsch nichts anderes als Zeichen oder Aushängeschild bedeutet.



Haus mit Zoiglstube

Zusammen mit dem Zoigl bieten die Zoiglwirte ihren Kunden Brotzeiten an, oft aus eigener Herstellung. In Franken hat sich eine ähnliche Tradition als Hausbräu bis heute erhalten. Zoigl wird aber nicht nur für den öffentlichen Ausschank gebraut, sondern auch für den privaten Hausgebrauch. In diesem Fall schließen sich mehrere Brauberechtigte zu einem „Sud“ zusammen, der Zoigl wird nach dem Brauvorgang aufgeteilt, mit Fässern in die eigenen Keller verbracht und nach der Gärung auf Flaschen gezogen.

## Zoigl-Ortschaften

Einst war es in 75 Oberpfälzer Ortschaften Brauch, Zoigl zu brauen. Neben den im Folgenden genannten fünf Orten existieren Gaststätten, die „Zoiglbier“ im Sortiment haben. Diese haben mit der ursprünglichen Zoigltradition nichts gemein, da sie ganzjährig geöffnet sind und der Zoiglausschank nur einen Teilbereich des eigentlichen Angebots umfasst.



Zoigl-Ausschank in Kaufbeuren

## Zoigl aus eigenem Kommunbrauhaus

Dieses Alleinstellungsmerkmal wird unter dem Siegel „Echter Zoigl vom Kommunbrauer“ beworben. Unter dem Qualitätssiegel haben sich 20 Zoiglwirte aus folgenden Ortschaften zusammengeschlossen.

- Eslarn
- Falkenberg (Oberpfalz)
- Mitterteich
- Neuhaus
- Windischeschenbach

## Außerhalb der Oberpfälzer Zoigltradition

- *Kommune*, in Neuhaus an der Pegnitz
- *Scherdel Bier*, in Hof vertreibt „Scherdel Zoigl“<sup>[2]</sup>
- *Beckn Bier*, in Bayreuth erhaltene Biertradition aus dem Hausbrauwesen
- Der *Flinderer*, saisonaler Bierausschank in der Tradition der Kommunbrauer in Pegnitz
- Communebrauerei in Kaufbeuren
- Herstellung eines Bieres namens *Zoiglar*, Gettysburg, USA
- Kommunbrauhaus in Seßlach
- Mönchshof (Kulmbacher Brauerei) Zoigl



„Zoigl“-Biere (Kellerbiere) von diversen Brauereien

## Literatur

- Robert Dengler, Reinhold Parzefall: *Zoigl. Bier – Brautradition – Wirtshauskultur – Lebensgefühl*. Stangl & Taubald, Weiden 2014, ISBN 978-3-924783-62-4.
- Wolfgang Benkhardt: *Der Zoigl: Bierkult aus der Oberpfalz*. Buch- & Kunstverlag Oberpfalz, Amberg 2009, ISBN 978-3-935719-57-5.
- Martin Stangl: *Das Buch vom Zoigl: Geschichte, Wissenswertes, alle Zoiglstuben*. Stangl & Taubald, Weiden 2008, ISBN 978-3-924783-44-0.

## Weblinks

 **Commons: Zoigl** (<https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Zoigl?uselang=de>) – Sammlung von Bildern, Videos und Audiodateien

- Zoigl-Informationen; Stand 2001 (<http://www.zoigl.de/>)
- Die Oberpfalz und ihre Zoigl-Kultur (<https://frontrowsociety.net/die-oberpfalz-und-ihre-zoigl-kultur/>) Reportage im Front Row Society Magazin

## Einzelnachweise

1. *Landesverzeichnis des immateriellen Kulturerbes in Bayern*. (<https://www.stmwk.bayern.de/ministerium/meldung/5787/bayerisches-landesverzeichnis-des-immateriellen-kulturerbes-wird-erweitert.html>) Abgerufen am 8. Februar 2019.
2. *Neues bei der Brauerei Scherdel: Scherdel Zoigl*. ([http://www.scherdelbier.de/de/sbh/aktuelles\\_detail.php?itemId=1121](http://www.scherdelbier.de/de/sbh/aktuelles_detail.php?itemId=1121)) Scherdelbier.de, abgerufen am 21. Juli 2016.

---

**Diese Seite wurde zuletzt am 9. Dezember 2019 um 21:06 Uhr bearbeitet.**

Der Text ist unter der Lizenz „[Creative Commons Attribution/Share Alike](#)“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den [Nutzungsbedingungen](#) und der [Datenschutzrichtlinie](#) einverstanden.

Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.