

„Pilger-Lager“ im Pilger-Lager

Die neue Pilgerherberge in Frommenhausen wird am 1.8.2010 offiziell eingeweiht. Für die Mitglieder des örtlichen Fördervereins und für die Gemeinde setzt dieses Ereignis einen Meilenstein. Von hier aus darf auf unermüdlichen Idealismus, harte Arbeitseinsätze der Ehrenamtlichen, Ideenreichtum, Organisationsgeschick und eine spannende Entstehungsgeschichte zurückgeblickt werden. Eben darauf gründet auch die individuelle Ausstrahlung dieser Pilgerherberge – so wie auch bei vielen anderen vergleichbaren Pilgerherbergen?

Nicht ganz, denn die Pilgerherberge in Frommenhausen hat noch etwas ganz Besonderes und Individuelles, um das sie manch andere Herberge beneiden würde: ihr eigenes Pilger-Bier.

Kosten konnten das Getränk im Januar 2010 bereits die Messebesucher auf der CMT, wo der Förderverein Frommenhausen das Tourismus-Konzept des 450-Einwohner-Ortes vorstellte. Nach diesem Probelauf ging der schäumende Genuss in regelmäßige Produktion.

Das "Pilger-Lager" mit dem doppeldeutigen Namen ist nicht etwa ein kommerziell hergestelltes Bier, das sich lediglich durch ein besonderes Etikett auszeichnet. Nein! Vielmehr wird es in einer kleinen Kellerbrauerei im Nachbarort Schwalldorf unter hohem handwerklichem Aufwand exklusiv für durstige Pilger gebraut. Fast wie früher in traditionellem Brauverfahren hergestellt, wird das Pilger-Lager selbstverständlich wie seinerzeit naturtrüb gereicht: eine Mineralstoff- und Vitaminbombe für ausgezehnte Jakobspilger.

Der Dipl.-Biologe Dr. Andreas Weber (Doc's Bier: www.docsbier.de) braut das "Pilger-Lager" nach alter Rezeptur und streng nach dem deutschen Reinheitsgebot. Das Bier wird mit ausgesuchtem, hellem Gerstenmalz gebraut, zum Würzen wird Spalter Aromahopfen bevorzugt. Die Gärung erfolgt durch untergärige Reinzucht-Bierhefe, deren stammeigene aromatische Gärungsbeiprodukte den Biergeschmack weiter verfeinern. "Pilger-Lager" wird mit ausgesuchtem, bestem Brauwasser gemischt und gesotten. Für das Besorgen des Brauwassers nimmt der Bierbrauer einen langen Fahrtweg auf sich. Sorgfältige, saubere Vergärung und ausgiebige Lagerung bei tiefer Temperatur im Kühlkeller optimieren die Bierqualität und Bekömmlichkeit des Pilgerbiers.

Das Ergebnis überzeugt: ein untergäriges, helles Bier. Geschmacklich eine Komposition und Harmonie aus ausgewogenem hopfigem Aroma mit unterschwelliger, feinherber Hopfenbittere. Das "Pilger-Lager" ist aromatisch, vollmundig, abgerundet und rein im Haupttrunk und klingt rezent, weich und harmonisch aus. - So harmonisch, wie auch eine Pilgerreise ausklingen sollte.

Testen kann man das Bier (und frisches Landbrot aus dem Frommenhauser Backhaus) bei einer Übernachtung in der Pilgerherberge Frommenhausen. Die Gäste sollten sich mindestens 2 Tage vorher anmelden. Infos gibt es im Internet auf www.pilgerherberge-frommenhausen.de.

Vi.S.d.P.:

Roland Harrer

1. Vorsitzender

Förderverein Frommenhausen e.V.

Burgmühlenweg 22

72108 Rottenburg am Neckar

Telefon 07478 261323

www.frommenhausen.blogspot.com

www.pilgerherberge-frommenhausen.de

www.wildbienen.net

www.wildbienenhaus.de

Homepage der Gemeinde: www.bienendorf.de

Die junge Vereinsgeschichte:

Neben der Organisation von verschiedenen Festen in dem 450-Einwohner-Dorf Frommenhausen setzte sich der Verein 2005 für den Erhalt des Backhauses ein. Im gleichen Jahr begann man mit der Erstellung eines großen Wildbienenhauses. 2006/07 bot der Verein verschiedene Tanzkurse in der Von-Wagner-Halle an. 2007/08 wurde von den Mitgliedern der alte Holzbackofen renoviert. 2007 folgte noch ein zweites Wildbienenhaus. 2008 war die Wildbienen-Anlage komplett. 2009 wurde dem Förderverein Frommenhausen für die Wildbienenanlage einer der ersten Preise aus dem "20. Zwiefalter Naturfond" verliehen. Der Förderverein steuerte für das 750-jährige Jubiläumfest 2008 federführend viele Ideen bei und setzte sie um. So z.B. die Aufstellung einer Figurenbeute im Rathausgarten und die neue Gestaltung des Rathausgartens. Die große Resonanz auf eine Patchwork-Ausstellung fand ihren Niederschlag in einer neu gegründeten Kreativwerkstatt, die sich seit Ende 2008 jeden Monat 1 bis 2mal trifft. Weiter ging die Vereinsarbeit mit dem Ausbau und der Betreuung der Pilgerherberge sowie mit der Konzeption des Pilger-Jubiläumsprogrammes. 2010 begann im Frühjahr die Arbeit für eine Baumreihe mit 21 „Bäumen des Jahres“. Im Frühjahr wurde die "Horchmuschel" eine Wildbienen-Wohnskulptur von Birgit Jönsson der Öffentlichkeit übergeben.

In vielen Veranstaltungen und bei einem Jahresausflug wird die Gemeinschaft gepflegt.

Das Spendenkonto des Vereins lautet: Konto 734 200 00, BLZ 600 698 76, Raiba Oberes Gäu.