

## Ein Nachmittag in Schönram

**„Warum denn in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah?“ Das könnte der Grund gewesen sein, dass die Vorstandschaft des Kreisverbandes der CSU- Senioren- Union zu einer Wanderung im Schönramer Moor und anschließend zur Besichtigung der Brauerei Schönram einlud.**

Auch wenn sich das Wetter nicht gerade von seiner besten Seite zeigte, hatten sich etwa 30 Teilnehmer am Parkplatz „Heidewanderung“ eingefunden.

Nachdem die Frage ob „rechts- oder linksherum“ geklärt war, setzte sich die Wandergruppe zur Rundwanderung entgegen dem Uhrzeigersinn gemütlich in Bewegung.



Das Schönramer Filz gehört mit über 500 Hektar zu den größten Hochmooren Südbayerns. Um 1850 begann die Nutzung des Torfs. Industriell fand der Abbau ab den 1920-er Jahren statt und während des Dritten Reiches wurde hier 1935 das Reichsarbeitsdienstlager Schönram eingerichtet. Erst 1998 wurde der Torfabbau



aus ökologischen Gründen beendet. Eine erste Renaturierungsmaßnahme erfolgte bereits um 1970 mit der Anstauung des Moorsees, den die Besucher auf einem Lehrpfad umrundeten, der 2012 hergestellt wurde. 56 Hektar des Moores sind als Naturwaldreservat ausgewiesen, in dem menschliche Eingriffe tabu sind.

Die Wanderung ging vorbei an Latschenflächen und niederwüchsigen Kiefernwäldern und auf den Freiflächen wucherten die Sträucher von Heide-, Moos- und Rauschbeeren. Ein Bohlenweg führte durch das zentrale Hochmoor und an Schautafeln wurden die Wanderer



über die Geschichte und die Natur des Moores informiert. Dabei fand sich auch immer wieder Gelegenheit zu einem kleinen Plausch.



Auf der Trasse der ehemaligen Torfeisenbahn, der „Bockerl Bahn“, gelangte man dann zum Moorsee, der in den ehemaligen Torfabbaugruben aufgestaut wurde. Er ist heute Heimat und Nistmöglichkeit vieler Vogelarten. Aussichtsplätze und Rastbänke laden auch hier immer wieder zum Verweilen ein.

An einem noch aktiven Hand-Torfstich bekommt man einen Eindruck von der einst mühevollen Arbeit althergebrachter Torfgewinnung.

Auch wenn die Farben der blühenden Erika- und rosa Besenheide noch fehlten, waren am Wegrand immer wieder die Farbtupfer der niederrwüchsigen Glockenheide und des Wollgrases zu erkennen. Nach ca. 1,6 km und einer guten Stunde erreichte die Gruppe dann wieder den Ausgangspunkt der Wanderung.

Der zweite Teil des Nachmittages war für eine Brauereiführung vorgesehen. Im Eingangsbereich der Brauerei Schönram wurde die Gruppe von einem kompetenten Mitarbeiter empfangen, der zuerst die Geschichte der Brauerei erläuterte.



Eine Braustätte in Schönram ist bereits aus dem Jahr 1622 belegt. Nach einigen Besitzerwechseln kam die Brauerei 1780 in den Besitz von Jakob Köllerer, sechster Sohn des Laufener Wirtes. Seit dieser Zeit ist die Brauerei in Familienbesitz. Im Jahre 1852 und 1853 ließ der Besitzer Anton Köllerer und seine Frau Maria eine kleine Kirche in Schönram errichten, die es den Brauereiangestellten ermöglichte den sonntäglichen Gottesdienst zu besuchen und schnellstmöglich wieder zur Arbeit zu erscheinen. Die restliche Bevölkerung musste weiter zum öffentlichen Gottesdienst nach Petting pilgern, um den dortigen Opferstock nicht zu schmälern. Der Namenswechsel der Inhabersfamilie von Köllerer auf den heutigen Namen Oberlindober kam durch die Hochzeit von Lisa Köllerer und Alfred Oberlindober kurz vor dem zweiten Weltkrieg zustande.



Waren früher die typischen Sudpfannen aus Kupfer, findet man heute auch im Sudhaus, der ersten Station der Besichtigung, ausschließlich Edelstahl. Den aufmerksamen Zuhörern erläuterte der Brauereiführer die Zusammensetzung und Abläufe der einzelnen Produktionsschritte, angefangen vom Mälzen

über das Schrotten, das Maischen bis hin zum Würzekochen und schließlich den Gärvorgang.



Weißer Schaum quoll aus den Gärbottichen, in denen durch Zugabe von Hefe der Gärvorgang abläuft. Beeindruckend waren die Ausführungen über die unterschiedlichen Verfahren, die für die Reife und den Geschmack der einzelnen Biersorten erforderlich sind. Sie sind das Geheimnis jedes Braumeisters.

Die Fragen über Brauverfahren, Zutaten und Lagerung der Biersorten unterstrichen das Interesse der aufmerksamen Senioren. Der Abstieg in die Unterwelt der Brauerei bedeutete eine neuerliche Überraschung. Hier befinden sich riesige Aluminiumbehälter, in denen das Bier zu seiner endgültigen Reife gelangt. Nach einer selbst gezapften Kostprobe erfolgte der letzte Teil der Führung:

Von einer Besucher-Galerie konnte man beobachten, wie in der vollautomatischen Abfüllanlage die jährlich ca. 70.000 Hektoliter gebrautes Bier abgefüllt werden.



Den geselligen Abschluss des Tages bildete eine gemütliche Brotzeit im Bräustüberl, bei der die Teilnehmer nochmals Ihre Erlebnisse austauschen konnten ehe sie sich auf den Heimweg begaben.

Seit 1780

# Schönramer

Acht Biere decken  
den Tagesbedarf an  
Vitamin C

Gesunde Ernährung  
kann so einfach sein!

Traditionell & handwerklich daheim gebraut