



Der Krug
Tradition auf dem Lande

140 Jahre

Krug Report No. 14

Editorial

Liebe Gäste im »Krug«,



am 13. Januar 1874 kam das Anwesen, das Sie heute als den Hotel-Gasthof Der Krug kennen, in den Besitz meiner Vorfahren, der Familie Krug.

Das war genau vor 140 Jahren!

Ja, es ist ein Jubiläum und für uns Anlass, in den von meiner Mama sorgsam unter Verschluss gehaltenen Zeitdokumenten zu stöbern. Dabei entfalten sich nicht nur nostalgische Gedanken an die Großeltern, auch Traurige wegen des viel zu frühen Todes meines Vaters, aber es werden natürlich auch sehr freudige Erinnerungen wach. Der Blick zurück ist auch Ansporn für die Zukunft. Für mich ist es etwas ganz Besonderes, in der fünften Generation Ihre Gastgeberin im »Krug« sein zu dürfen.

Ich wünsche Ihnen viele Freude beim Lesen unseres neuen »Krug Report«.

Ihre Nicola Hofmann

Seit fünf Generationen im Familienbesitz

Insider wissen natürlich, dass die Historie des »Krug« bzw. des Lichtensteiner Hofes, wie er früher hieß, viel älter ist als »nur« 140 Jahre. Im Jahr 973 wurde das Anwesen erstmals urkundlich erwähnt. Nachvollziehbar dokumentiert sind die wechselnden Eigentümer ab dem Jahr 1550. Um die 15 verschiedene Besitzer soll es gegeben haben. Fleißige Historiker haben in mühsamer Arbeit die jahrhundertelange Geschichte und die seiner häufig wechselnden Eigentümer untersucht. In alten Zinsbüchern und Steuereingleichungsprotokollen ist man unter anderem fündig geworden.

Wir möchten heute einen Blick werfen in die Zeit ab 1874. Die Zeit, in der die Familie Krug und ihre Nachfahren sich um das Wohl der Gäste gekümmert haben. Auch hier haben wir in Dokumenten Interessantes gefunden:

Eine Verkaufsurkunde belegt, dass der 25-jährige, ledige Bierbrauer Albert Krug aus Oberneuses das Anwesen am 13. Ja-

nuar 1874 für 13.000 Mark erwarb. Verschiedene Inventarlisten deuten darauf hin, dass es bereits damals eine Hausbrauerei gab. Mit seiner Frau Dorothea hatte er insgesamt 12 Kinder.

1909 wurde das Anwesen an den Sohn Pankraz Krug übertragen. Als stiller Mensch wird er von der Familie beschrieben. Eine etwas andere Wirkung hatte seine Gattin Rosa, eine immer schick gekleidete Frau. Ihr Markenzeichen war ein langes, schwarzes Gewand und ihr riesiger Schlüsselbund, den sie immer bei sich trug. Das Klimpern und Klappern der Schlüssel gehörte zum »Krug« einfach dazu, beschreibt Gisela Metzner, Schwester von Walter Gaissmaier. Das Bier aus der eigenen Brauerei erfreute sich großer Beliebtheit, ebenso wie die Küche.

Gebäckene Fische!



Langjährige Gäste, die in den 1930er Jahren in Erlangen studierten, berichten, dass der »Krug« zu dieser Zeit bereits als Karpfenlokal über die Grenzen Bamberg hinaus bekannt war. Als Pankraz Krug 1944 verstarb, führte seine Witwe Rosa das Unternehmen offiziell und in bewährter Weise weiter.

Die Besitzer des »Krug«

bis	1550	Freihof des Freiherrn von Lichtenstein
ab	1550	Hans Eberlein
	1600	Hans Christoph Hebenstreit
bis	1612	Bastian von Rotenhan
ab	1613	Hans Lasskahr
um	1710	Frau Hofrat Stangin
um	1750	Bauer von Heppenstein
um	1768	Oberstleutnant von Häfner Edler von Adlersbach
20.7.	1807	Doktor Buch
bis	1826	Garde-Rittmeister von Drexdorf
bis	1842	Grafen von Schönborn
ab	1842	Alexander Künzelbach
ab	1851	Bauer und Gastwirt Pankratz Hohl
	1871	Lenhard Hartenfels
13.1.	1874	Albert Krug (Bierbrauer)
ab	1909	Rosa und Pankratz Krug
ab	1949	Olga und Toni Gaissmaier
ab	1970	Gabriele u. Walter Gaissmaier
ab	2005	Nicola und Claus Hofmann

Fortsetzung auf Seite 2

Tanz-Kränzchen im Krug'schen Gasthause

Geburtstage, Taufen, Hochzeiten – Familienfeste werden oftmals seit Generationen im „Krug“ gefeiert. Aber auch viele Vereine haben schon immer große Festivitäten hier veranstaltet. Im „Schatzkästchen“ von Senior-Chefin Gabriele Gaissmaier sind wir auf etwas Besonderes gestoßen. Im Jahre 1909 lud der Bauernbund

Stegaurach zum Tanz-Kränzchen ein. Bei diesem Tanzspieß wurde damals nichts dem Zufall überlassen, sondern sorgsam organisiert, wie die Tanz-Ordnung (siehe Bild) zeigt. Welche Tänze auf dem Programm standen, war aufgelistet. Und wer eine Dame betanzen wollte, hatte sich vorab in ihre Tanzkarte einzutragen.



Fortsetzung von Seite 1

1949 begann eine weitere Episode in der Familiengeschichte: Olga, Tochter von Pankraz und Rosa Krug, übernahm den elterlichen Betrieb gemeinsam mit ihrem Mann, dem charismatischen Brauereipionier Anton, oder besser bekannt als Toni Gaissmaier. Der Braumeister und Diplomingenieur war in den 1950er Jahren welt-

weit unterwegs, um sein Wissen über das Bierbrauen weiterzugeben. In ganz Europa und Südamerika entstanden Brauereien nach seinen Plänen und unter seiner Anleitung. Zu dieser Zeit war eine Flugreise nach Südamerika deutlich aufwändiger als heute. Es brauchte bis zu sechs Zwischenstopps, und die Reise dauerte insgesamt 4 Tage. In seiner oft wochenlangen Abwesenheit behielt seine Gattin Olga den Überblick. Um die Gaststätte

kümmerten sich während dieser Zeit Hilde und Josef Gaissmaier, Bruder und Schwägerin von Toni. Olga Gaissmaier, die attraktive, stolze und lebensbejahende Frau, war nicht nur die erste weibliche Führerscheinbesitzerin, sondern auch die erste Frau mit einem Auto (Opel Cabrio) in Bamberg.



Wenn Toni Gaissmaier nicht in der Welt unterwegs war, vernetzte er sich erfolgreich in Wirtschaftskreisen. So verwundert es auch nicht, dass er Gründungsmitglied des Lions-Clubs Bamberg wird.

1970 hielt die nächste Generation Einzug. Walter, Sohn von Toni und Olga Gaissmaier, und seine Frau Gabriele führten nun Brauerei und Gasthof. Die junge Hotelkauffrau Gabriele brachte allerlei frische Ideen mit, die ihr zuweilen still wirkender, liebevoller Gatte zu kanalisieren wusste. Walter Gaissmaier war ein beseelter Gastgeber und leidenschaftlicher Hobby-Fotograf. Als weder Nicola noch Yvonne, die Töchter von Walter und Gabriele Gaissmaier, Interesse an der Fortführung der Brauerei zeigten, wurde nach sehr ausführlichen Familienkonferenzen 1991 die Schließung der Brauerei besiegelt. Das sollte nicht die einzige zukunftsweisende Entscheidung bleiben. Ein Hotel soll es geben! Immer im Sinne der Familie denkend und agierend, hatte auch die Berufswahl von Nicola diese Entscheidung beflügelt. Zu diesem Zeitpunkt hatte sie bereits eine Ausbildung zur Hotelfachfrau in Coburg (Hotel Schaller) und an der Schweizer Hotelfachschule Belvoirpark absolviert. 1995 wurde das 52-Betten Hotel eröffnet. Worin sich die Familie trotz der massiven An- und Umbauten einig war: Der historische Teil des Gasthofes sollte unverändert bleiben und die Historie weiter gepflegt werden.

Auch um den schwer kranken Vater zu entlasten, übernahm Nicola Hofmann im Jahr 2005 den „Krug“. Eine große Aufgabe. Und großer Schmerz, als Walter

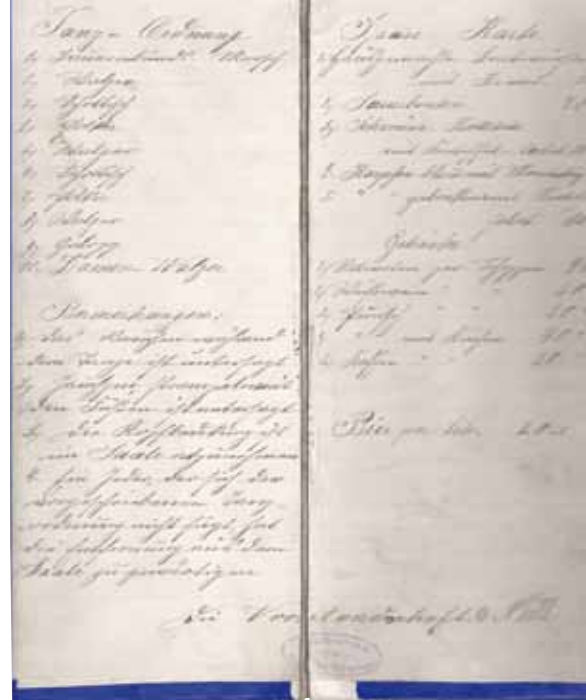
Gaissmaier 2006 viel zu früh verstarb. Das Leben im „Krug“ geht weiter. Gabriele Gaissmaier steht Nicola zur Seite. 2013 entschied die Senior-Chefin, sich nun ins Privatleben zurückzuziehen. Von Anfang an ist Nicolas Mann, Claus Hofmann, eine wertvolle Unterstützung. Zwar betreibt er weiterhin erfolgreich das Zigarrenhaus Weinig in Bamberg, doch so manche abendliche Stunde verbringt er helfend im „Krug“ oder im Hintergrund agierend.

So ganz theoretisch könnte man spekulieren, ob es wohl eine sechste Generation geben wird. Das ist natürlich viel zu früh. Aber man könnte schon so manche Anzeichen deuten. Sophia, Tochter von Nicola und Claus Hofmann, ist zwar erst 15 Jahre alt. Derzeit hätte sie wohl eher an einem virtuellen Hotel Interesse (Hauptsache Internet...), aber da gibt es ja beispielsweise ihre Leidenschaft für das Kuchenbacken. Sie hat ja noch so viel Zeit...

Über Hollerstreusla und die Bratwurst zu 1,60 DM

Die handgeschriebene Speisekarte aus dem Jahr 1951 vermittelt Nostalgie: Fränkische Bratwürste mit Kraut für 1,60 DM und der halbe Liter Krug Bräu hell vom Faß für 85 Pfennige. Aus der Küche kam und kommt – neben dem Fränkisch-Rustikalen – auch Feines und zuweilen „Trendiges“. Die in den 1970er Jahren so beliebte Ananas durfte da nicht fehlen. Das Hirschkalbsteak mit gebackener Ananas wurde zu 6,80 DM kredenzt.

Gisela Metzner, die Schwester von Walter Gaissmaier, erinnert sich an besondere Gerichte aus den 1950er Jahren, die irgendwann von der Speisekarte verschwunden sind. Da gab es Hollerstreusla (Holunderfruchtstände) in Pfannkuchenteig frittiert mit eingemachtem Kompott, Mehlspatzen mit Birngemüse (typische Einbrenne mit Birnsaft aufgegossen) und Räucherbauch, Verlorene Eier in Brauner Sauce oder Auracher Karpfen po-



chiert „polnische Art“, mit Sauerbratensauce, gehacktem Ei und Kartoffelklöße. Vielleicht ist Karpfen mit Sauerbratensauce heute nicht mehr ganz das, was die Gäste wünschen. Da sind verfeinerte Klassiker wie das gebratene Karpfenfilet in Senfsauce mit Salzkartoffeln oder der Karpfen Müllerin Art doch etwas zeitgemäßer und deshalb noch heute im Angebot.

Ein Festtagsrezept aus der »Krug« Küche

Hut Krapfen



Nur zu ganz besonderen Anlässen gab es sie, die Hut-Krapfen. Ganz frisch gebacken und mit feinem Puderzucker bestreut, wurden sie traditionell nur am Kirchweih-Montag kredenzt. Wir verraten Ihnen das Original-Rezept von Frau Dora Bergmann, eine alteingesessene Bürgerin aus Stegaurach, die schon gemeinsam mit Olga Gaissmaier in der Krug-Küche Krapfen gebacken hat. Nicola Hofmann hat die Kunst der Kuchenbäckerei und auch die Besonderheiten des Hut-Krapfen Backens vor dreißig Jahren von Dora Bergmann erlernt. Und diese Begeisterung konnte sie an Tochter Sophia weitergeben, die schon so manchen Kuchen für das leckere Krug Frühstücksbuffet gezaubert hat.

Zubereitung

Zucker, Butter und Eier schaumig rühren, unters Mehl geben und gut schlagen.

Hefe in einer Tassen mit etwas Milch anrühren und dann zusammen mit Milch, Arrak, Vanillezucker und Salz zum Teig geben. Diesen nun gut schlagen, er darf nicht zu fest sein. Dann an einem warmen Ort gehen lassen.

Mit einem Eßlöffel kleine Kugeln abstechen. Die Kugel immer wieder rollen, damit keine Luftlöcher entstehen. Auf ein Geschirrtuch legen, abdecken und liegen lassen zum Aufgehen.

Nun die Kugeln mit Butterschmalz bestreichen. Die einzelnen Kugeln von innen nach außen langsam auseinander ziehen, bis am äußeren Rand ein Ring und innen eine dünne Teigschicht vorhanden ist.

Danach über den Krapfenstock stülpen (= gedrehter Holzkopf) über den ein Geschirrtuch gespannt wird (mit Gummi

befestigen) Oder, wie auch früher üblich, über das mit einem Geschirrtuch gespannte, gebeugte Knie der Krapfenbäckerin.

Ausbacken

Butterschmalz und Palmin in der Krapfenpfanne erhitzen. Pflanzenöl ist vielleicht gesünder, aber der Geschmack ist definitiv so besser.

Ausgezogene Krapfen ins heiße Schmalz abtauchen und ausbacken. Dabei immer wieder mit heißen Fett begießen. Der Krapfen geht sofort stark auf.

Nachdem dieser von einer Seite gebacken wurde, wird er im Fett vorsichtig gedreht bis er goldgelb fertig gebacken ist.

Aus dem Topf nehmen, auf einem Tuch abtropfen lassen und einzeln legen. Kurz vor dem Verzehr mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten für 60 Stück

- 20 Pfund Krapfen Mehl
- 2 1/2 Pfund Butter
- 2 1/2 Pfund Zucker
- 16 Eier
- 4 l Milch
- 4-5 Hefe im Winter 4 im Sommer 5 Würfel
- 3/4 Tasse Arrak - Rumaroma
- 4 Päckchen Vanillezucker
- Etwa 1/2 El. Salz

Zum Ausbacken

- 2 Platten Palmin
- Butterschmalz

Arrangement

Unser Jubiläumsgeschenk an Sie:

3 Nächte buchen und nur 2 zahlen

Egal zu welcher Jahreszeit, Bamberg und seine Umgebung sind immer einen Besuch wert. Wir verlocken Sie mit unserem Jubiläums-Arrangement. Komfortabel wohnen, genussvoll schlemmen, im Wellnessbereich relaxen oder Natur und Kultur ausgiebig genießen:

3 für 2

Buchbar vom **3. Januar bis 28. Februar**

3 Übernachtungen inklusive feinem Frühstück

3-Gänge-Menü am ersten Abend

beliebige Schwimmbad- und Saunanutzung

Empfehlungen für Exkursionen mit dem Auto, zu Fuß oder mit dem Rad

Preise pro Person für 3 Übernachtungen inklusive aller beschriebenen Leistungen.

130,00 EUR im Doppelzimmer

170,00 EUR im Einzelzimmer

155,00 EUR im Studio

1874 in der Welt und in Franken

Während in Stegaurach spannende Zeiten für Albert Krug anbrachen, war in der Welt um ihn herum einiges los: Auf Reichskanzler Otto von Bismarck wird 1874 in Bad Kissingen ein Attentat verübt. In Bayern sitzt der schillernde König Ludwig II auf dem Thron, Königin Viktoria führt das vereinigte Königreich und Zar Alexander II Russland.

1874 ist das Geburtsjahr des legendären Hoteliers Louis Adlon und von Sir Winston Churchill. Das erste Fußballspiel in Deutschland wird 1874 von Gymnasiasten in Braunschweig ausgetragen.

Und was passiert in Bamberg und Umgebung? Die Freiwillige Feuerwehr Bamberg wird mit „zeitgemäßer Ausrüstung“ ausgestattet. Der Gesangverein Liederhort Bamberg-Gaustadt nimmt seine Arbeit auf. Und die Universitätsbuchhandlung Görres in Bamberg wurde gegründet.

Und Albert Krug will gutes Bier brauen und eine Familie gründen...



Poetisches Kompliment »Krug« Stammgäste gratulieren zum Jubiläum

Er kannte noch Anton Gaissmaier, den charismatischen Großvater von Nicola Hofmann, und kommt wohl schon die Hälfte seines Lebens in den „Krug“. Seine Verbundenheit mit dem Haus bringt der ehemalige oberfränkische Bezirkstagspräsident und Träger vieler Ehrenauszeichnungen Edgar Sitzmann sogar in Reimform zum Ausdruck:

In Stegaurach beim „Krug“
da gab's immer Freuden genug.

Einst braute man hier ein süffiges Bier
jetzt isst man auch schmackhafte
Karpfen hier.

Im Hotel der Gast gar geruhsam kehret
ein – auch große Gesellschaften finden
hier ein freundliches Heim.

So mög auch in Zukunft der Gast sich als
König erweisen
und gerne im „Krug“ zu Hause bleiben.

Bei Michael Eidenmüller, Inhaber von Auto Scholz, haben die sonntäglichen Mittagessen im „Krug“, teilweise mit 3 Generationen, Tradition seit er als 5-Jähriger im Jahr 1964 von den Eltern erstmals mitgenommen wurde. „Die familiäre Atmosphäre und das gute Essen locken uns immer noch gerne nach Stegaurach“, schwärmen Michael und Astrid Eidenmüller.

Dr. Helmuth Jungbauer, ehemaliger Herausgeber des „Fränkischen Tags“ und langjähriger Stammgast, gratuliert dem „Krug“: „Im Einzugsgebiets des Weltkulturerbes Bamberg zählt der „Krug“ zu den Gasthäusern, die Tradition, eine angenehme Atmosphäre und ein gutes fränkisches Angebot mit einander zu verbinden wissen“.

Impressum

Herausgeber:
Hotel-Gasthof „Der Krug“
Mühlendorfer Str. 4
96135 Stegaurach
Tel. 0951-99 49 90
Fax. 0951-99 49 910
www.der-krug.de

Redaktion:
PR-Büro Heinhöfer
Lindengasse 3
90419 Nürnberg

Gestaltung:
ad concepts Werbeagentur
Sabine Dichtler GmbH
Solgerstraße 4
90429 Nürnberg

Auflage: 2.000 Stück

Ausflugstipps

Auch wenn es im „Krug“ seit 1991 kein selbst gebranntes Bier mehr gibt, bleibt Bamberg und ganz Oberfranken weiterhin eine Region, die gesegnet ist mit Perlen der Braukultur. Franken hat die höchste Dichte an Brauereien weltweit! Das fränkische Brauereimuseum in Bamberg in den historischen Gewölben der ehemaligen Benediktiner-Braustätte des Klosters Michaelsberg kann ein wunderbarer Einstieg in die fast 900 Jahre alte Tradition des Bierbrauens in Bamberg sein. Und wer darüber hinaus die ländlichen Brauereien erkunden möchte: Ob zu Fuß oder in der wärmeren Jahreszeit mit dem Fahrrad, wir geben Ihnen gerne Tipps für einen gelungenen Ausflug in das schöne Frankenland.