

Reisebericht Bierfest Panazol 25.-27.09.2026

Teilnehmer aus Mittelfranken

Nathalie und Georg Hofmann mit Tochter Victoria, Brauerei Hofmann (Pahres)

Monika Haidle, Brauereiköchin (ehem. Wirtin des *Scharfen Ecks* in Neustadt)

Gernot Käßer, „ehrenamtlicher Bierfahrer und selbsternannter Bierbotschafter“, eigentlich Förster in Emskirchen (beschäftigt sich mit den Auswirkungen des Klimawandels auf heimische Wälder und der Aufforstung zukunftsfähiger Wälder)

Hans-Hermann Nöring, „Bierbotschafter“ und Sabine Schönleben-Nöring (Bierfahrerin), bekannt durch Huteschweinehaltung und Esskastanienwald und ihren Milchhof in Gunzendorf bei Emskirchen

Birgit Fleischmann (Übersetzerin), Rainer und Renate Feuerbach (Motorradfreunde) für die Freunde Panazols



Mittwoch, 23.09.

- Anreise von Birgit Fleischmann und Nathalie Hofmann im Zug ab Neustadt
- Ankunft in Limoges mit 4 h Verspätung (3 h in Deutschland wegen defektem Wartungszugs auf Strecke + 1 h in Frankreich wegen Bränden entlang der Strecke)
- deswegen keine Teilnahme (kurzfristig von jM anberaumt) an der Stadtratssitzung Panazol (Schlagabtausch mit der Opposition über Klimaschutzmaßnahmen in Panazol)
- 22 h Nachtmahl bei Jean-Marc
- 24 h Einchecken im Hotel *Ibis Styles Limoges Centre* (in fußläufiger Nähe des Zentrums – leider kaum Zeit für Stadtbesichtigungen)

Donnerstag, 24.09.

- Besprechung des Dezemberbesuchs in Markt Erlbach mit dem Comité de Jumelage in den neuen Vereinsräumlichkeiten (ehemaliges Firmengebäude)
- Mittagessen im *La Table des Compagnons*, Limoges (nahe der Kathedrale)
- Ankunft des Hofmann-Lieferwagens mit Kühlhänger (beide randvoll beladen mit Bierkästen, Fässern und Lebensmitteln (Kohlköpfe, Sauerkraut ...), Hopfen-Deko ... aus Mittelfranken).
- Parken am Bauhof Panazol (wegen Stromanschluss zur Anhänger-Kühlung)
- Sichtung der Kochgegebenheiten in Veranstaltungshalle Le Rok (Panazol), Hotelfachschule Limoges, Schulküche Panazol durch Köchin Moni Haidle
- Abendessen im Hotel

Freitag, 25.09.

- ab 8 h Zubereitung von 40 Portionen fränkischer Krautwickel (mit aus Mittelfranken mitgebrachtem Spitzkohl) im *Lycée d'Hôtel St. Jean* (Hotelfachschule) in Limoges und einer Apfelmeerrettich-Suppe: Anleitung der Masterclass (12 Kochschüler) durch die Brauerei-Köchin Moni Haidle zusammen mit den Koch-Lehrern
- um 12 h Mittagessen für die Ehrengäste aus Limoges und Panazol (Stadtrat Panazol, Comité-Mitglieder,...) mit Hofmann-Fassbier einschl. Anstich



- Vorkochen des Sauerkrauts für das Bierfest am Samstagabend (300 Anmeldungen)
- um 17 h offizielle Eröffnung der Gemeinschafts-Ausstellung „Deutschland in Europa“ (realisiert in Zusammenarbeit mit dem Maison d'Europe Limoges und Realschülern aus Limoges) und „Pana und die Brauerei Hofmann“ mit Bieranstich durch Victoria Hofmann (Tochter) und Häppchen



- Abendessen (leckeres Paté de Pommes de Terre) im Motoclub Pana bei Vollmond

Samstag, 26.09.

- vormittags Besuch der Markthallen Limoges
- Treffen mit Nadine (Schwester von JM) und Alain Reiler (Birgit)
- ab 11 h Zubereitung der „falschen“ Schäumele“ (ohne Knochen!), 70 l Braten-Jus und 75 kg Kartoffeln (Klöße mögen die Franzosen ja nicht) unter Anleitung von Moni Haidle zusammen mit Küchenchefin Cyrielle Bellanger und ihrem Team und Fertigmachen des aus Deutschland mitgebrachten Sauerkrauts in der Schulküche Panazol



- „schnelles“ Mittagessen aus Plastikbehälter (plateau-repas) in der Schulküche
- Transport des vorgekochten Essens in die Festhalle Le Rok
- 18.30 h Bieranstich, Ausschank durch Gernot und Hans-Hermann, Fertigstellen und Erwärmen von Fleisch, Sauerkraut, Kartoffeln und Anrichten auf 300 Tellern (Ausgabe mit dem Küchenteam Panazol)
- Unterhaltung durch die französische Kapelle *Die Alten Kameraden*



Sonntag, 27.09.

- 8 h – 13 h Standaufbau und Verkauf am Sonntagsmarkt Panazol

(Flaschenbier, da Alkoholkonsum in der Öffentlichkeit verboten – eigentlich);
 Unterhaltung durch *Die Alten Kameraden* vor dem Stand, animiert durch die beiden
 fränkischen Bierbotschafter – da drücken Kulturbbeauftragter Jean Dardenne und die
 Stadtpolizei schon mal alle Augen zu!



Esskastanien zur Aufforstung des heimischen Waldes

- Mittagessen im Seniorenclub (Reste-Essen, Markt-Früchte, Austern, Garnelen)
- Treffen mit Catherine Roulière und Gilles Beyrand (Birgit)
- Abends gemeinsames Abschlusssessen im „Le Versailles“ in Limoges

Montag, 28.09

- gHeimfahrt im Hofmann-Transporter mit 80 km/h mit Zwischenübernachtung

Fazit

Ein gelungenes Fest mit vielschichtigen Begegnungen rund um Deutschland, fränkische Bierkultur und -kulinarik, Klimawandel und Wald, Huteschweine und „cul noir“, Esskastanien, mit persönlichen und neuen Kontakte, Wiedersehensfreude mit alten Bekannten ..., bei dem auch das Feiern, der Spaß und das Lachen nicht zu kurz kamen – trotz des enormen logistischen, organisatorischen und personellen (ehrenamtlichen) Aufwandes sowie einigen Missverständnissen, Kommunikations- und anderer Probleme