

Aus Liebe zum Bier

Die Franken und ihr Bier, das ist eine stolze Erfolgsgeschichte. Hier ein besonderes Kapitel: In Kulmbach gründeten ein paar Genießer eine eigene Brauerei. Mit einem Braumeister und 430 Chefs. Prost!

TEXT: HEIDI SCHMIDT FOTOS: GERALD KLEPKA



V

ersteckt am Fuß der Plassenburg, wo sich die holprige Fischergasse in Richtung Innenstadt zieht, steht die alte Limmermühle. Ihre Mauern sind mattblau angestrichen. Heute ist sie die Kulmbacher Kommunbräu. Das Erdgeschoss ist hell beleuchtet, draußen sitzen Gäste unter Kastanienbäumen.

Neben ihnen plätschert der Mühlkanal, ein Seitenarm des Weißen Mains. Autofahrer und Radler, Jung und Alt prostern sich mit gläsernen Bierkrügen zu.

„Seidla“ heißen sie hier, die historische Maßeinheit für eine Halbe. Das Bier funkelt bernsteinfarben im Abendlicht.

Auf den ersten Blick ist das alltäglich, jedenfalls in Franken, wo Bier und Beisamenhocken, Genuss und Gemütlichkeit zur allerfeinsten Kultur gehören, besonders auch hier in Kulmbach.

Unter der markanten Plassenburg wird im Juli die 66. Bierwoche gefeiert, die Fassmacher tanzen ihr 250-jähriges Jubiläum, vor dem Rathaus mit der Rokokofassade werden nicht etwa alte Kanonen, sondern alte Bierfässer ausgestellt, was ja wohl auf erhöhte Lebensfreude schließen lässt.

Anders gesagt: Kulmbach und Bier, das sind Partner.

2.300 EURO FÜR EINE BRAUEREI

Kehren wir zurück zur blau gestrichenen Limmermühle. Unter den Gästen sehen wir drei Herren, die beim Bier zusammensitzen. Wir wollen die drei kurz vorstellen: Da ist Alexander Matthes, Braumeister. Da ist Frank Stübinger, der Wirt. Und da ist Hans-Jürgen Päsler, 1. Vorstand.

Was soll das heißen: Vorstand?

Vorstand wovon?

Genau das ist eine ganz spezielle Geschichte, die wahrscheinlich typisch ist für die oberfränkische Bierstadt Kulmbach.

Die drei trinken das Bier, das Alexander Matthes braut. Frank Stübinger zapft und verkauft es in Flaschen.

Und Hans-Jürgen Päsler ist der Vorstand von 430 Freunden des guten Bieres, die sich mit je 2.300 Euro an diesem Projekt beteiligt haben.

Wir ahnen schon, wo das herrührt. Und es stimmt tatsächlich: 430 Kulmbacher schlossen sich zusammen und gründeten eine Genossenschaft. ➔



Frisch gezapft. Das „Bernstein“ der Kommunbräu mit Wirtin Sonja Stübinger. Unten: Unter einem Hochzeitsfoto tagen die Brauereibesitzer, insgesamt 430 Anteilseigner. Linke Seite: Braumeister Alexander Matthes füllt in den Kupferkessel Wasser, Malz und Hopfen. Die Maische entsteht.



Das Sudhaus in der Gaststube.
Herrlich gemütlich, die Dielen
knarzen, der Kessel glänzt, das
Messgerät zeigt an, wie warm
es innen ist, bei der Maische.
Noch ist heiß, was bald kühl
serviert wird. Zum Wohl!



Begonnen hat alles – selbstverständlich – an einem Stammtisch. Da schworen ein paar Kulmbacher: Wir müssen was tun für die Vielfalt unseres geliebten Bieres. Und mit jedem Seidla wurde immer klarer: Wir brauen ein eigenes Bier, in einer kleinen, feinen Brauerei, wir brauen es quasi von Hand, wir vertreiben es in einer angeschlossenen Gastwirtschaft, alles soll unter dem bewährten Motto stehen: Bier dring'n, defdig ess'n und g'scheit daherred'n.

So war der Plan der Stammtischbrüder.

Nun weiß ein jeder: So ein Plan oder gar nächtlicher Schwur verflüchtigt sich am nächsten Morgen, spätestens nach dem ersten Becher dampfendem Kaffee.

Was war das gestern: eine Brauerei? Eine Gaststätte? Was soll das, ist gestern wohl ein bisschen spät geworden.

Aber nein, die Stammtischbrüder setzten ihre Idee tatsächlich und nachweislich um. Das Ergebnis nennt sich „Kulmbacher Kom-

munbräu“. Es ist eine Genossenschaft, bestehend aus den 430 Anteilseignern, die meisten sind Bürger aus Kulmbach und Umgebung, aber auch Freunde Kulmbachs machten mit, in Nordrhein-Westfalen und in Südamerika.

FREIBIER, SECHS BIERMARKEN

Gewinn wirft das Kommunbräu noch nicht ab, wenn man unter Gewinn nur Euro und Cent versteht. Wenn man unter Gewinn auch Stolz und Freude versteht, dann ist schon eine Menge dabei rausgekommen. Man muss nur mal sehen, wie sichtlich zufrieden die Jahresversammlungen ablaufen, was nicht allein daran liegt, dass Freibier ausgeschrieben wird – und man überdies immerhin sechs Biermarken fürs Jahr bekommt.

Kommunbräu heißt das Bier, Kommunbräu heißt auch die Gastwirtschaft. Wer sie betritt, sieht gleich den glänzenden Kupferkessel neben der Theke. Frank Stübinger,

der Wirt, sagt mit kräftiger Stimme: Der Alexander Matthes, der Braumeister, verstehe sein Handwerk, vor allem „das Wesentliche“. So eine Bemerkung ist für einen wie Frank Stübinger ein ganzes Loblied, eine Hymne, wenn man an die Faustregel denkt: Nicht kritisiert ist genug gelobt.

Alexander Matthes ist staatlich geprüfter Produktionsleiter für Brauwesen und Getränketechnik, wie das offiziell und etwas sperrig heißt. Einfacher gesagt: Er ist der Braumeister.

Sein Reich ist das Sudhaus, der polierte Kessel neben dem Eingang. Mehrmals in der Woche schüttet er Malz aus einem Jutesack in den Kessel oder streut Hopfen hinein. „Fütterst wieder Fische?“, kommentieren das flapsig die Stammtischler, weil der Hopfen aussieht wie Fischfutter. Sie wissen natürlich: Gerade in diesen Momenten legt der hochgeschätzte Braumeister den Charakter des Biers fest – ihres Biers.



DIE STAMMGÄSTE FROTZELN, WENN DER BRAUMEISTER HOPFEN IN DEN KESSEL FÜLLT. SIE SAGEN: „FÜTTERST WIEDER FISCH?“

„Eigentlich wollte ich nie in einer Gasthausbrauerei arbeiten“, erzählt Alexander Matthes, „aber ich wollte unbedingt zurück nach Franken. Auch 430 einzelne Chefs wollte ich nie haben. Ich habe nur unter der Bedingung zugesagt, die Entscheidungsbefugnis über das Bier zu haben und eine gewisse Handlungsfreiheit. Wegen jedem Schrubber nachfragen, so weit käm’s noch.“

Er stieß erst nach dem ersten halben Jahr dazu. Da war das Bier noch nicht so, wie es sich die Genossenschaftler vorgestellt hatten. Zum Vorstellungsgespräch kam der Braumeister nicht allein, er brachte selbst gebrautes Bier mit. „Das war interessanter als die schriftlichen Noten“, erinnert sich der Braumeister. Eineinhalb Jahre probierte er mit den Anteilseignern und den Gästen „am Bier herum“. Naturbelassen und unfiltriert sollte es sein. Heute haben sich als Klassiker etabliert: das güldene „Bernstein“ mit „Hallertauer Tradition“, ein Aromahopfen, und das zitronengelbe „Helle“.

„DAS IST UNSER GEHEIMNIS“

Nie schmeckt das Kommunbräu-Bier ganz genau so wie beim letzten Mal, jeder handgemachte Sud hat seine eigene Note. Alexander Matthes experimentiert gern, drum gibt’s alle vier Wochen ein Monatsbier, z. B. „Sommerweizen“ im August, „Delirium“ im Dezember, „Hexenbier“ im April.

Durch die Wirtsstube laufen dicke Leitungen, durch die der Sud nach oben geführt wird, in den ersten Stock. Was dort geschieht: das Zusetzen der Hefe, die Gärung und die erste Lagerung. Braumeister Matthes sagt, „zwei Gehilfen“ unterstützen ihn – und „die Rentner-Gang“, wie er ein paar ältere Stammkunden und Freunde nennt. Bis zu viermal die Woche setzt er Sud an, alles wird von Hand abgefüllt, jede Flasche wird einzeln etikettiert.

Bis zu neun Wochen gärt und lagert das Bier. „Das ist eines unserer Geheimnisse“, sagt der Braumeister, „wir gären offen“ ➡



Handgemachtes Bier heißt auch, Säcke selber schleppen. Braumeister Alexander Matthes schultert einen 50-Kilo-Jutesack voller Malz. „Hält fit.“ Unten: 1-Liter-Flaschen mit dem Plopp-Verschluss in der Spülanlage, per Hand einsortiert.





und langsam, dann gibt's später auch keine Kopfschmerzen.“ Weil es unfiltriert ist, hält das Bier nicht lange, es sollte innerhalb von drei bis vier Wochen getrunken werden.

Beim Ausschank hinterm Tresen, das ist das Reich von Frank Stübinger, 43. Vater Peter und Mutter Sonja helfen.

Das Kommunbräu-Bier kann man hier an der Theke direkt aus dem Fass im Seidla bestellen oder in einer 1-Liter-Flasche bzw. in Fässern ab 10 Litern zum Mitnehmen kaufen.

SIEBEN BIER SIND AUCH EIN SCHNITZEL

Die Anteilseigner sind zufrieden, der Braumeister ist zufrieden, die Gäste sind zufrieden. „Im Prinzip sind wir ein bisschen wie eine kleine Dorfwirtschaft. Wir kennen die Leut', wir haben einen funktionierenden Stammtisch, das Essen auf der Karte ist einfach, fränkisch, gut.“ Im Kulturführer steht die Kulmbacher Lebensphilosophie: „Siem Bier sind a a Schnitzl, und du host noch nix getrunck'n.“ (Sieben Bier sind auch ein Schnitzel, und du hast noch nichts getrunken.)

Übrigens verkauft der Wirt sein Bier nicht gern, wenn die Kunden es noch weit transportieren, sagen wir von Kulmbach nach Bremen. „Je weiter das Bier weggeht, desto schlechter wird die Qualität.“

In der Wirtschaft wird kein Unterschied gemacht zwischen Gästen und Anteilseignern. Auch die Regeln gelten für alle.

a) Deckel des Bierkrugs offen bedeutet: bittschön, nachschenken.

b) Lässt aber ein Gast seinen Deckel geöffnet, obwohl sein Krug noch gefüllt ist, heißt das: Er hat die Regeln nicht kapiert, er gibt eine Runde aus. „Fehlflagge zeigen“ heißt das in der Wirtsstube.

Wir schauen über den Rand eines Glases kurz zurück. Was hat es ganz am Anfang nicht für Bedenken gegeben! „Euer Plan mit der kleinen Brauerei ist idiotisch“, urteilte einer. Und ein anderer rief: „Da kann man sein Geld ja gleich in den Main werfen!“ Heute: Die Bedenkenträger sind verstummt, jährlich werden 150.000 Liter Bier gebraut, das Seidla kostet 2,80 Euro.

Darauf ein schönes kühles Bier. 🍷

✳ **Kulmbacher Kommunbräu:** Grünwehr 17, 95326 Kulmbach, Tel.: 09221/844 90, www.kommunbraeu.de. An jedem ersten Mittwoch im Monat um 19 Uhr gibt es den Anstich des Monatsbiers – und für jeden Gast ein Glas gratis – als „Versucherla“.

Die drei von der „Tankstelle“. Mutter Sonja Stübinger hilft in der Buchhaltung, Vater Peter hat einen Gang zurückgeschaltet, Sohn Frank hat übernommen. Ihr Reich, das ist Idylle in Fülle: Kastanien, Fachwerk, schattige Biertische.

