

Die hohe Kunst des Brauens wird in den regionalen Brauereien besonders gepflegt, wie hier bei Palmbräu in Eppingen.

FOTO: Ulrich Baumgarten



Gut GEBRAUT

Nicht alle Brauereien in Heilbronn-Franken haben dem Konkurrenzdruck standgehalten. Doch zahlreiche Privatbrauereien trotzen mit ihren regionalen Bierspezialitäten den Großkonzernen.

Auf die älteste Lebensmittelverordnung der Welt sind sie stolz, die Bierbrauer in Deutschland und in der Region. Das deutsche Reinheitsgebot von 1516 halten noch die zehn übriggebliebenen Brauereien in Heilbronn-Franken hoch. Doch bundesweit sinkt der Bierabsatz, dagegen wächst der Konkurrenzdruck durch Billiganbieter. Lokale und regionale Brauereien können nur überleben, wenn sie erstklassige Qualität bieten und hohe Akzeptanz bei ihren Kunden in der Region finden. Nicht alle

Brauereien haben den Verdrängungswettbewerb überlebt. Die Heilbronner Rosenau Brauerei und die ehemals eigenständige Brauerei Cluss sind längst Geschichte. Im Landkreis Schwäbisch Hall sind sechs Brauereien übrig geblieben. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts, als das Bier noch in Krügen nach Hause getragen wurde, existierten über 2000 Brauereien. Im April musste auch die 300 Jahre alte Traditionsbrauerei Gold-ochsen in Ilshofen schließen.

Tradition und Moderne vereinen alle Brauereien in Heilbronn-Franken. Zu den

großen regionalen Bierherstellern zählt die Privatbrauerei Palmbräu in Eppingen, die seit 1835 der Deutschen liebstes Getränk herstellt. Vor einem Jahr musste die Traditionsbrauerei Insolvenz anmelden. Mitten in die kleine Feierstunde zum Brauereiauftakt des Unterländer Volksfestbieres platzte die Hiobsbotschaft. Doch der Familienbetrieb, der von Werner Polster und seinen Söhnen Andreas und Georg geführt wurde, kämpfte ums Überleben. Eine unglaubliche Solidaritätswelle für „unser Palmbräu“ setzte ein. Händler legten aus eigener Tasche zu jedem verkauften Kasten Palmbräu-Bier eine Flasche kostenlos drauf. „Wir haben in die Region investiert, indem wir immer einheimische Rohstoffe verwendet haben und als Partner aufgetreten sind, und die Region hat uns dies ▷



FOTO: Distelhäuser

Brauerste, Hopfen (Bild), Hefe und Wasser sind nach dem deutschen Reinheitsgebot die vier Zutaten, aus denen Bier gebraut wird.

zurückgegeben“, betont Georg Polster. Das süffige, malzige und durch seine Bernsteinfarbe auffällige Volksfestbier wurde ein voller Erfolg. Heute ist die Brauerei mit ihren 50 Mitarbeitern und einem Bierausstoß von 75 000 Hektolitern nach der Kooperation mit der Welde Brauerei aus Plankstadt in ihrer Eigenständigkeit gerettet. Zum Juli tritt die neue Firmenstruktur in Kraft. Die Brauerei wird künftig von den Geschäftsführern Andreas und Georg Polster geleitet. In der Gesellschaft ist neben den

Geschäftsführern noch Hans Spielmann von der Welde Bräu AG vertreten. „Ein Geheimnis der Palmbräu-Biere ist der ‚kontrollierte und integrierte‘ Anbau (IKA) der Gerste, die ausschließlich von 700 Vertragslandwirten aus dem Kraichgau stammt. Wir zahlen 20 Euro mehr pro Tonne, damit helfen wir auch der regionalen Landschaft“, so Georg Polster, der in der Palmbräu-Geschäftsführung fürs Marketing zuständig ist. Die Gegend um Eppingen ist dadurch zum größten IKA-Brauerstenanbaugebiet in Baden-

Württemberg geworden. „Unser Flaschenbier geht sehr gut“, freut sich Georg Polster über steigende Umsätze. Sorgen bereitet die Gastronomie, die über ein anhaltend schlechtes Geschäft klagt.

Auf eine noch ältere Tradition kann die Löwenbrauerei aus Schwäbisch Hall zurückblicken. Schon 1724 wurde in einer kleinen Hausbrauerei in der Salzsiederstadt Bier gebraut. Als später ein Wirtshaus mit dem Namen „Zum Löwen“ dazukam, war der Brauereiname gefunden. 1876 heiratete Friedrich Erhard eine Tochter aus der Brauer- und Wirte-Familie Deutelin. 1903 legte er den Grundstein zum markanten Brauereigebäude in der Katharinenvorstadt. Heute steht das Backsteingebäude unter Denkmalschutz. Das Haller Löwenbräu, in vierter Generation im Besitz der Familie Erhard, ist 1987 in ein neu erbautes Firmengebäude umgezogen und zählt heute zu den modernsten Brauereien Deutschlands. 100 000 Hektoliter Bier wurden dort im vergangenen Jahr von 40 Mitarbeitern gebraut und vertrieben. Mit der Einführung des Dosen-

In der Region stehen Bierspezialitäten wie das Bockbier Schwarzer Schwan hoch im Kurs.



FOTO: Herbsthäuser



FOTO: Thomas Zimmermann

Bekennender Biertrinker: Bundeskanzler Schröder (re.) mit Haller Löwenbräu.

pfands hatte die Löwenbrauerei keine Probleme, da sie traditionell auf Pfandflaschen setzt. Neben den traditionellen Bierspezialitäten haben das Mohrenköpfe – ein vollmundig würziges Landbier mit rot-goldener Farbe – und das Zwickelbier – ein naturbelassenes trüb untergäriges Kellerbier vom Fass – immer mehr Bierfreunde gefunden. Neuestes Kind im Löwen-Sortiment ist die obergärige Spezialität Mohrenköpfe Hefe-Weizen.

Überhaupt haben die Brauereien in der Region immer großen Wert auf Spezialitäten gelegt. Bei der Herbsthäuser Brauerei in Bad Mergentheim locken alljährlich die Spezialitäten Heller Bock, Schwarzer Schwan und das Festbier Tausende Besucher zum Bockbierfest an Christi-Himmelfahrt nach Herbsthausen. Gut, dass am letzten Tag des Festes der Radmarathon durch die reizvolle Taubertäler Landschaft auf dem Plan steht. Wer an den Tagen zuvor „gesündigt“ hat, kann sich dann wieder einige Pfunde abstrampeln. Die Chronik der Herbsthäuser Brauerei reicht zurück auf den erstmals 1581 erwähnten Gasthof „Zur Schwane“, zu deren Besitzer auch der als Gypsapostel von Hohenlohe bekannt gewordene Pfarrer Johann Friedrich Mayer aus Blaufelden gehörte. 1727 wurde das Hauptgebäude repräsentativ ausgebaut. 1875 erwarb die Familie Wunderlich den Gasthof und erweiterte die Braustätte damals noch unter dem Namen Schwanenbrauerei kontinuierlich. Ende des 20. Jahrhunderts hatte sich die Brauerei zu einem mittelständischen Unternehmen entwickelt, das seit 1975 in vierter Generation von Klaus Wunderlich geleitet wurde. Großen Wert legt die Privatbrauerei auf den regionalen Aspekt. Verwendet wird nur Gerste aus integriertem und kontrol-

lierten Anbau der Region, das Brauwasser stammt aus unmittelbarer Nähe des Bad Mergentheimer Teilortes Herbsthausen.

Auch in Distelhäuser wird Regionalität groß geschrieben. Mitten im Grünen, am Ufer der Tauber und direkt an der „Romantischen Straße“ liegt der Tauberbischofheimer Stadtteil Distelhäuser, der der Brauerei seinen Namen gibt. Seit 1876 gehört die Brauerei der Familie Bauer. Durch eine geschickte, langfristige

Marketingstrategie hat sich das „Distelhäuser“ Schritt für Schritt auch außerhalb des Main-Tauber-Kreises einen Namen gemacht. Als in Heilbronn die letzte regionale Brauerei, Cluss, nach Stuttgart verkauft wurde, eroberte Distelhäuser auch im Unterland mehr Marktanteile. Diese Strategie will die Brauerei fortsetzen. Ende April wurde in Neckarsulm das Distelhäuser Service-Center offiziell eröffnet. Der Distelhäuser- ▷



FOTO: Ulrich Baumgarten

Fünf-Liter-Dosen sind im Sommer bei Partyfreunden besonders beliebt.

Club bietet exklusive Angebote und schafft Kundenbindung. 13 Biere braut Distelhäuser, darunter die Spezialitäten Märzen, Landbier und Winterbock.

Auf eine Vielfalt von 20 Biersorten kommt die Crailsheimer Engel Bräu, die von Wilhelm Fach in vierter Generation geleitet wird. Sein Sohn Alexander soll die lange Familientradition fortsetzen, die 1877 mit dem Urgroßvater des heutigen Inhabers begann. Damals kaufte Georg Fach die Engel Bräu, eine von 13 Braustätten in Crailsheim. Nach dem Krieg wurde der Standort in der Innenstadt aufgegeben. Als Chef Wilhelm Fach 1974 seine Berufskarriere startete, hatte die Crailsheimer Engel Bräu einen Bierausstoß von 20 000 Hektoliter pro Jahr. Heute produzieren 40 Mitarbeiter jährlich rund 70 000 Hektoliter. Eine Spezialität der Brauerei sind die besonders geformten Flaschen mit Schraubverschluss. Das Engel 2000, First Lady, das Alt Crailsheimer Dunkel, das Bockbier und das Oster-Engel gehören zu den Spezialitäten der Crailsheimer Bierbrauer.

Auch einige kleine Brauereien haben sich in der Region behaupten können. Dazu zählt die Häffner Bräu aus Bad Rappenau. Jakob Ludwig Häffner kaufte 1908 die Brauerei in Bad Rappenau samt der dazugehörenden Schankwirtschaft. Häffner entstammte einem über 200 Jahre alten Braugeschlecht. Heute leitet sein Sohn Wilhelm die Brauereigeschäfte und das angeschlossene Hotel. Immerhin vier untergärige Biersorten stellt die Brauerei her, vom Export, Kurpils, Kellertrüb bis zum süffigen dunklen Export, dem Schwärzberg Gold. Häffner Bräu liefert

seine Spezialitäten im Umkreis von 20 Kilometern aus.

Bier ist so alt wie die menschliche Kultur. Schon die alten Ägypter haben Bier getrunken, viele bezeichnen das Getränk als Kulturgut. Bier ist Getränk, Genussmittel und Lebensmittel in einem, eben ein Stück Lebensgefühl. Dazu tragen die Brauereien in der Region mit ihren Bierspezialitäten bei – Schluck für Schluck. *Thomas Zimmermann*

Brauereien auf einen Blick:

- Crailsheimer Engel-Bräu**
20 Biersorten, www.engelbier.de
- Distelhäuser Brauerei Ernst Bauer GmbH & Co.**, 13 Biersorten
www.distelhaeuser.de
- Brauerei Ludwig Dörzbacher**
Ahorn, Tel. 0 79 30/3 74
- Franken Bräu**, Schrozberg-Riedbach
8 Biersorten, Tel. 0 79 36/2 61
- Brauerei Eugen Häberlen**
Gaildorf, 3 Biersorten
Tel. 0 79 71/62 50
- Häffner-Bräu GmbH**, Bad Rappenau
4 Biersorten, Tel. 0 72 64/80 50
- Herbsthäuser Brauerei Wunderlich KG**, 11 Biersorten
www.herbsthaeuser.de
- Kronenbrauerei Halter GmbH**
Heilbronn-Biberach, 4 Biersorten
www.kronenbrauerei-halter.de
- Löwenbrauerei Schwäbisch Hall**
11 Biersorten, www.loewenbraeu.de
- Palmbräu Zorn Söhne KG**
12 Biersorten, www.palmbraeu.de