

Lindenbräu in Gräfenberg:

Bewährte Qualität in Zeiten des Umbruchs

VON SEBASTIAN LINSTÄDT (TEXT) UND SILVIA WAWARTA (FOTOS)

Die Metallhaut der Sudkessel glänzt kupfern, lässt wenig erahnen von den Mikrochips darunter: Das Sudhaus der Brauerei Lindenbräu in Gräfenberg (Kreis Forchheim) ist ein gutes Symbol für den Spagat zwischen Tradition und Moderne, dem fränkische Privatbrauer unterworfen sind. Die Anlage stammt aus dem Jahr 1932 – und steckt heute doch voller Hightech.

GRÄFENBERG – Die Gegensätze werden noch fassbarer, wenn man Irene Brehmer-Stockum über die enge Stiege in den nächsten anschließenden Raum folgt: Während die Kupfer-

Wiederum einige Stufen weiter unten dämmert hinter der Fassabfüllerei eine Phalanx aus 19 unterschiedlich großen Lagertanks mit köstlichem Inhalt vor sich hin. Manche der stählernen Giganten fassen 65 Hektoliter, andere nur 15 Hektoliter. Die genaue Ausstoßmenge der Brauerei im Zeichen der Linde hält die Chefin in fränkischer Bescheidenheit für sich. „Mein Vater Georg Brehmer, der den Betrieb Ende der 50er Jahre von seinem Vater Fritz übernahm, hat den Ausstoß gegenüber seinem Vater verdoppelt“, sagt Brehmer-Stockum und hält kurz inne. „Als ich nach seinem plötzlichen Tod im Jahr 2000 von einem Tag auf den anderen ins Geschäft eingestiegen bin, habe ich eine sehr gut bestellte Brauerei vorgefunden.“ Dennoch begann die Tochter, die selbst Brautechnikerin gelernt und danach in einigen auswärtigen Brauereien gearbeitet hatte, damit, den Betrieb stückweise zu modernisieren.

„Wir haben schnell eine neue Waschmaschine in der Abfüllerei benötigt“, erinnert sie sich. Eine folgenschwere Entscheidung: „Ab diesem Zeitpunkt war dann klar, dass auch alle anderen Teile der Abfüllerei nach und nach modernisiert werden müssen.“ Dennoch hat sie weder das festhalten an der eigenen Abfüll-Anlage noch den Fortbestand der eigenen Tennenmälzerei bereut: Auch wenn die eigene Mälzerei den Bedarf nicht mehr vollständig deckt und nur in den Wintermonaten betrieben wird – „beide Faktoren machen uns einfach flexibler“. Wohl auch aufgrund dieser Flexibilität schaffte es Brehmer-Stockum, den Ausstoß in den 16 Jahren unter ihrer Regie ein weiteres Mal zu verdoppeln. Nun ist die Brauerei in ihrer heutigen Form seit Jahren beim Maximum angelangt. Weiteres Wachstum? Brehmer-Stockum zuckt mit den Schultern. „Halte ich nicht unbedingt immer für erstrebenswert, uns ist die Qualität des Bieres wichtiger.“



Das Sudhaus der Traditionsbrauerei mit den ursprünglichen Kupferkesseln stammt aus dem Jahr 1932 – doch unter der Metallhaut verbirgt sich heute moderne, computergesteuerte Brautechnik.

Mit den Fernsehieren kann und will sie nicht konkurrieren. „Verbraucher, die immer nur das billigste Produkt kaufen, sind klar nicht unsere Zielgruppe – sondern eher Genießer, die Wert auf regionale Erzeugnisse legen.“ Initiativen wie das Zehn-Kilometer-Bier, bei dem sämtliche Rohstoffe des Bieres im besagten Radius um die Brauerei angebaut werden, unterstützt sie deswegen gerne: „Wir haben noch Anbauflächen rund um Gräfenberg, die wir an Bauern verpachten, die uns dann wiederum Braugerste zu einem für sie sehr guten Preis liefern“, erläutert Brehmer-Stockum ein regionales Vermarktungsmodell, das nicht auf Kostenoptimierung, sondern Produktqualität ausgelegt ist.

Die Brauerei-Chefin ist überzeugt: Solche Modelle sind wichtig, wenn man als Brauerei und Gastwirtschaft in Zeiten des Brauerei- und Gasthaus-

sterbens überleben will. „Egal ob als Brauerei oder als Gastwirtschaft – wenn man sich nicht etwas Besonderes einfallen lässt, hat man heute keine Chance mehr.“

Das war nicht immer so: Als die Urgroßeltern von Brehmer-Stockum das Gasthaus „Zur Linde“ um 1900 kauften, gab es in Gräfenberg noch Kommunbraurecht – gebraut wurde also im gemeinschaftlichen Brauhaus. Erst Fritz Brehmer begann nach dem Bau der eigenen Brauerei 1932 damit, ein Vertriebsnetz über die umliegenden Dörfer und deren Wirtschaften zu knüpfen – was ausreichte, um den Bestand der Brauerei zu sichern.

Drei Generationen und 80 Jahre später hat Brehmer-Stockum noch etwa zehn Gastwirtschaften am Land, die sie direkt beliefert. Darunter war bis zuletzt auch die Grüner-Wirtin Kuni aus Ebach, die 2014 noch 70-jähriges Tresenjubiläum in ihrem Gasthaus feierte, bevor sie im Frühling darauf verstarb. „Die Gasthäuser am Land haben eben ganz oft einfach ein Nachfolge-Problem“, weiß Brehmer-Stockum: Es gebe einfach besser bezahlte Jobs mit weniger Arbeitsaufwand. „Die Orientierung nach Nürnberg lag für uns also auf der Hand.“ Hier ist Lindenbräu heute in einigen Getränkemärkten und Gastronomien vertreten. Wie wählt sie aus? Die Brauerin lacht: „Es muss passen, und es müssen Bierkapazitäten frei sein. In den letzten Jahren musste ich immer wieder mal rationieren!“

Daran hat auch der Fünf-Seidla-Steig seinen Anteil, jene Wanderweg-Initiative, die seit vergangenem Jahr sogar unter Markenschutz steht (die NZ berichtete). „Wir merken den Seidla-Steig weniger beim Bier-Absatz in der Wirtschaft, als viel mehr in der zweiten Instanz. Dann, wenn die auswärtige Gäste versuchen, unser Bier zu beziehen – die Nachfrage und Bekanntheit also außerhalb von Gräfenberg steigt.“ Der Erfolg des Seidla-Steigs liegt für Brehmer-Stockum neben der Qualität der Gasthäuser und der fünf Brauereien vor allem in der guten Zusammenarbeit begründet: „Wir sehen uns nicht als Konkurrenz, sondern als Kollegen und sind uns auch einige, welches Publikum wir wollen – und welches nicht.“

Am Wochenende 2./3. Juli ist in Gräfenberg anlässlich von „500 Jahre Reinheitsgebot“ ab Sa. 17 Uhr Bierfest am Marktplatz.



Zeitenwechsel: Im klimatisierten Raum mit den drei gewaltigen, offenen Gärtanks herrscht sterile Reinraumatmosphäre.



Frostig geht es auch im Lagerkeller zu: In bis zu 19 Tanks unterschiedlichen Alters lagern die sechs Bierspezialitäten vier bis sechs Wochen.



Irene Brehmer-Stockum übernahm die Brauerei nach dem Tod ihres Vaters Georg Brehmer im Jahr 2000 – seitdem hat sich der Absatz verdoppelt.

UNSER REINHEITSGEBOT



Genuss hat Geburtstag

kessel in der gefliesten Atmosphäre einer altehrwürdigen Brauerei ihren Dienst tun, herrscht nur einen Raum weiter die kühle Anmutung eines hochmodernen medizinischen Reinarumes. In Reih' und Glied stehen drei offene Gärbottiche nebeneinander. „Hier gärt das untergärige Bier“, erläutert die Brauerei-Chefin.

Jenes bernsteinfarbene, leicht malzige Landbier etwa, das die Lindenbräu schon vor Jahrzehnten weit über die Orts Grenzen hinaus bekannt gemacht hat. Einen Stock tiefer liegt der intensiv süßliche Geruch von Hefe in der Luft: Schaumränder lassen erahnen, dass hier bis vor kurzem noch ein Sud Weizen gegoren hat.

Brauereimuseum in Gräfenberg ist Fundgrube für Raritäten

Im Reich der tausend Bierhumpen

VON SEBASTIAN LINSTÄDT

GRÄFENBERG – Krüge, Krüge und noch mehr Krüge. Wem die Türe in das schmucke Fachwerkhäus „Am Bach“ in Gräfenberg geöffnet wird, findet sich mit einem Mal in einem kleinen Reich wieder, in dem sich alles um Bier, die Bierproduktion und den Biergenuss dreht. Die Krugsammlung, die die Wände des einen Raumes füllt, ist an sich schon ansehnlich. Wie viele Krüge hier hinter Glas stehen? Irene Brehmer-Stockum, Tochter des langjährigen Brauereichefs Georg Brehmer und heute selbst Chefin in der Lindenbräu-Brauerei nebenan, zuckt mit den Schultern. „Ich habe sie nie gezählt, aber über eintausend werden es schon sein.“

Krüge, Gläser, Flaschen, Bierfilze sammeln – das war die Passion ihres Vaters. Später kamen dann noch ausgerangte Gegenstände aus dem Brauhandwerk hinzu – aus dem eigenen Betrieb. Und aus Brauereien, die den Betrieb einstellten. Manchmal waren es nur Einzelteile, die der Vater mitbrachte, manchmal ganze

Gerätschaften. Als Raumtrenner etwa fungiert ein gewaltiger Berieselungskühler aus Messing. „In die Röhren wurde eiskaltes Wasser eingeleitet, das Bier floss außen nach unten daran entlang“, erläutert Brehmer-Stockum diese frühindustrielle Kühlmethode.

Auch Bierpumpen mit Handbetrieb oder Filteranlagen mit Baumwoll-„Einlagen“ stehen hier. „Einiges von der Ausstattung war bis vor



Ein Flaschenfüller demonstriert, wie mühsam das Brauen einst war. Im Hintergrund der Berieselungskühler – und einige hundert Bierkrüge. F.: Wawarta

15 Jahren noch bei uns im Betrieb in Benutzung“, sagt Brehmer-Stockum. Andere Gerätschaften spiegeln die Ära der Bierproduktion ihrer Großeltern, der Kriegsgeneration, wider.

In fünf Räumen und dem Kellergewölbe der ehemaligen Posthaltung hat sich auf rund 120 Quadratmetern ein äußerst charmantes Sammelurium zusammengefunden, dessen Charme gerade auch darin besteht, dass nicht alles minutiös beschriftet ist. „Ich nehme hier Interessierte nach einer Bierführung mit rein – aber es muss immer jemand mitgehen, der die Dinge erklärt“, sagt sie. Eines Tages werde sie auch diese umfangreiche Hinterlassenschaft ihres Vaters vielleicht einmal katalogisieren und als Museum aufbereiten. Doch das hat Zeit, findet Brehmer-Stockum: „Die Brauerei geht immer vor.“

Das Brauereimuseum Brehmer hat keine regulären Öffnungszeiten. Besichtigungstermine müssen mit Irene Brehmer-Stockum im Vorfeld vereinbart werden: ☎ 091 92/348

Unbekannte sprengten Geldautomaten

Polizei gibt Täterbilder frei

BURGHANN – Nachdem am frühen Mittwochmorgen Unbekannte einen Geldautomaten in Burghann, Ortsteil Oberferrieden (Landkreis Nürnberger Land), gesprengt haben, hat die Polizei Videoaufnahmen der Täter veröffentlicht.

Die Täter beschreibt die Polizei wie folgt:

► Täter 1 (siehe Bild): kräftige Figur, schwarze Maskierung, bekleidet mit weißem Pullover, schwarzer Jogginghose, hellen Schuhen, trug Stirnlampe und weiße Handschuhe

► Täter 2: schlanke Figur, vernummt mit schwarzer Maske, bekleidet mit schwarz-rottem Kapuzenpullover mit seitlichen Eingriffen, unbekannter Aufdruck auf Höhe der Brust und weiße Kapuzenbündel, dunkle Schuhe mit weißem Rand

► Täter 3: kräftige Figur, schwarze Maskierung, bekleidet mit blauer Jacke mit Kapuze, schwarzer Jogginghose mit seitlichen blauen Streifen, Joggingschuhe

► Täter 4: hier liegt keine nähere Beschreibung vor, lediglich bekleidet mit dunklem Oberteil und dunklen Handschuhen.

Von privater Seite wurde für die Ergreifung der Täter oder Aufklärung der Straftat eine Belohnung in Höhe von 2500 Euro ausgesetzt. Sachdienliche Hinweise nimmt der Kriminaldienst Mittelfranken unter der Rufnummer ☎ 09 11/21 12-33 33 entgegen.

Weitere Bilder der Täter sind über die Internetseite der Polizei abzurufen. Über diesen Link: <http://tinyurl.com/zvx8g9h> gelangen Sie zu den Bildern. NZ



Um Hinweise auf die noch unbekanntesten Täter zu erhalten, hat die Polizei Bilder von der Videokamera in der Bank veröffentlicht. Foto: Polizei

Betrügerin in Fürth gefasst

Mieten im Voraus kassiert und dann untergetaucht

FÜRTH – Eine bundesweit gesuchte Mietbetrügerin ist in Fürth gefasst worden.

Seit 2011 hatte die 55-Jährige immer wieder Wohnungen in ganz Deutschland angemietet und sie dann zimmerweise an Studenten weitervermietet. Von diesen verlangte die Frau jeweils eine Kautions- und drei Monatsmieten im Voraus und tauchte dann unter. Um die Zimmer auszustatten, bestellte sie außerdem unter falschem Namen Möbel, ohne zu bezahlen.

Am Montag war es der Kripo Fürth nun gelungen, die vermehrt in Bayern aktive mutmaßliche Betrügerin festzunehmen. Weitere Geschädigte der Frau können sich bei der Polizei melden ☎ 09 11/21 12-33 33. dpa

Polizei-Protokoll

Laster kippte auf der A6 um

AURACH – Ein mit Tongrunulat beladener Lastwagen ist aus noch ungeklärter Ursache auf der A6 bei Aurach (Kreis Ansbach) umgekippt. Der 46 Jahre alte Fahrer wurde bei dem Unfall am Freitagmorgen nur leicht verletzt. Sein Lastwagen kam auf einem Grünstreifen seitlich zum Liegen. Eine Fahrspur in Fahrtrichtung Amberg blieb vorübergehend gesperrt. Der Schaden wird auf 100 000 Euro geschätzt.

Gas- mit Bremspedal verwechselt

STEIN – Am Donnerstagvormittag hat ein Senior in Roßtal (Kreis Fürth) beim Ausparken einen Verkehrsunfall verursacht. Er hatte das Brems- mit dem Gaspedal verwechselt. Glücklicherweise wurde niemand verletzt. Es entstand ein Sachschaden in Gesamthöhe von circa 8000 Euro.