

Mit Leidenschaft zum Gerstensaft

Leonhard Ehrl muss lachen. „Das ist ein Ammenmärchen“, sagt der Vertriebsleiter des Sarnberger Brauhauses. Die Vorstellung von einem fülligen Braumeister mit starkem Bierkonsum passe so gar nicht zur Realität. „Unser Braumeister Sven Leindl ist ein schlanker sportlicher Mann. Natürlich muss er sein eigenes Produkt probieren – aber da reicht ein Schluck.“

In Leindl habe das Sarnberger Brauhaus einen echten Glücksgriff gelandet. „Er hat in Niederbayern in einer Brauerei gearbeitet und bringt viel Erfahrung mit“, sagt Ehrl. Zum Braumeister wird man durch ein Studium oder eine Ausbildung im

Lehrberuf. „Die praktische Erfahrung hilft da mehr“, sagt Ehrl. Leindl sei den traditionellen Weg eines Braumeisters gegangen und habe die Lehre gewählt.

Die Erfahrung des 40-Jährigen kann das junge Unternehmen gut gebrauchen. Das Sarnberger Brauhaus stößt in seinem Wachstum auch an Grenzen, wie Ehrl sagt. „Wir arbeiten bei der Kapazität am oberen Limit. Auf lange Sicht könnte es so weiterlaufen – aber das ist nicht unser Ziel.“ Das Sarnberger Brauhaus wolle der lokalen Nachfrage vor Ort, aber auch den zunehmenden Anfragen aus München gerecht werden. Auf bis



zu 800 Hektoliter Bier kommt das Unternehmen pro Monat. „Unser Zugpferd ist das Helle – dann kommen gleichauf das Spezial und das Weißbier.“

Um an neue Sorten zu denken oder etwa den „Seenator“ – einen dunklen Doppelbock – nicht nur zur Starkbier- oder Weihnachtszeit anbieten zu können – muss sich das Sarnberger Brauhaus vergrößern. Schließlich würde der „Seenator“ aufgrund seiner langen Lagerzeit das Kapazitätsproblem nicht gerade verbessern. „Wir schauen uns dafür aktuell im Landkreis Gebäude an“, berichtet Ehrl.

Mit dabei: Braumeister Leindl. Der 40-Jährige ist mittlerweile auch in der Geschäftsführung des Sarnberger Brauhauses. So bedenkt er bei der Produktion auch den wirtschaftlichen Aspekt, sagt Ehrl. „Es ist einfach, die Position des Braumeisters zu besetzen – aber einen so guten zu finden, ist nicht einfach.“

Hauptsächlich aber bestehe die Arbeit des Braumeisters darin, den kompletten Brauprozess zu begleiten. Für die handwerklichen Aufgaben dabei steht ihm ein Brauer an der Seite. Der Braumeister hat dann etwa die Programmierung der Maschinen, den chemischen Hintergrund oder das Qualitätsmanagement im Blick.

Auch Rezepturen sind Sache des Braumeisters. Pläne für neue Biersorten müssen beim Sarnberger Brauhaus aufgrund der Kapazität derzeit in der Schublade bleiben. Im vergangenen Dezember aber konnte sich Braumeister Leindl beim Herausbringen der neuen Weißbier-Sorte beweisen. „Er mag Herausforderungen“, sagt Ehrl. Die richtige Rezeptur zu finden – das war so eine Herausforderung. „Er hat lange mit dem Hopfen gespielt und experimentiert, ehe es auf den Markt ging. Er unterzeichnet jedes einzelne Bier mit seiner Handschrift – das merkt man dem Weißbier extrem an.“



DECHANT

SEIT 1863



Fischladen & Restaurant

Schalen- & Krustentierzeit!



Vongole
Austern · Muscheln
Jakobsmuscheln
Seawatergarnelen
Wildfanggarnelen
u.v.m.



STAMMHAUS

Hauptstraße 20 · Sarnberg · Telefon 0 8151 / 12106

FILIALE

Marienstraße 2 · Aufkirchen · Telefon 0 8151 / 515 00

www.dechants-fischladen.de