

Das Magazin fürs Leben daheim

SÜFFIG MUSS ES SEIN!

Die Starnberger See Region hat eine neue Brauerei und bald auch neue, ureigene Starnberger Biersorten. Während STARNBERGER HELL und STARNBERGER SPEZIAL ihrer Abfüllung entgegenreifen, hat Florian Schuh, einer der Starnberger Brauhaus Gründer ein bisschen aus dem Nähkästchen geplaudert ...

Seeleben: Herr Schuh – wie muss eigentlich ein gutes Bier schmecken?

F. Schuh: Das ist im Grunde ganz simpel. Ein Bier sollte so schmecken, dass man nach der ersten Mass Lust auf die zweite hat. Dann ist es richtig gut.

Seeleben: Wie kriegen Sie das mit Ihren Bieren hin?

F. Schuh: Zunächst mal haben wir optimale Voraussetzungen. Die Wasserqualität ist ein immens wichtiger Faktor, und das Berger Wasser zeichnet sich durch exzellente Qualität aus. Außerdem hat unser Braumeister hervorragende Rezepturen entwickelt und wir produzieren mit einer 10 HL-Brauanlage, die mit vollautomatischer Spitzentechnik arbeitet.

Seeleben: Das Wasser war schon da, den Braumeister mussten Sie erst finden. War das schwer?

F. Schuh: Es gab schon einige Gespräche, die wir geführt haben. Sven Leindl hat uns als Braumeister dann gleich mehrfach überzeugt. Zum einen hat er in einem niederbayerischen Traditionsbetrieb bereits 18 verschiedene Biersorten mitverantwortet und zum anderen hat bei einer Blindverkostung mit 25 verschiedenen Sorten Weißbier sein Bier auf Anhieb gewonnen.

Seeleben: Ein Weißbier wird es vom Starnberger Brauhaus also auch geben?

F. Schuh: Ja, nach dem Hell und dem Spezial wird im Herbst die WÜRMSEER WEISSE auf den Markt kommen und parallel dazu unser SEENATOR als Starkbier.

Seeleben: Wenn mich nun der Durst packt, wo bekomme ich dann die Starnberger Brauhaus Biere?



Die Drei vom Brauhaus: (v.l.n.r) Florian **Schuh** Gründer, Sven **Leindl** Braumeister, Karl-Heinz **Krawczyk** Gründer.

F. Schuh: Natürlich direkt beim Brauhaus in Höhenrain und ab Mai dann auch im gut sortierten Fachhandel. Derzeit bewerben sich viele gute Gastronomiebetriebe bei uns, deswegen wird rund um den See unser naturtrübes Kellerbier, das STARNBERGER SPEZIAL, für garantierte Sommer-Erfrischung sorgen. Alle weiteren Adressen gibt es in Kürze auch auf unserer Website: www.brauerei.bayern

Seeleben: Was wäre das Schönste, das Ihrem Bier passieren kann?

F. Schuh: Von Fans getrunken zu werden. Wenn die hiesigen Trachtenvereine, Burschenschaften und Wirtshausfreunde unsere Biere so lieb gewinnen, dass es in der Zukunft keine Maifeier mehr ohne sie gibt. Dann sind sie so in der Region angekommen, wie wir uns das von bayerischen Heimatbieren wünschen.

Seeleben: Und dann verkaufen Sie an eine große Brauereikette ...

F. Schuh: Garantiert nicht. So breit kann der Scheck gar nicht sein, dass wir verkaufen. Wir haben mit der Brauerei einen Grundstein gelegt für einen bayerischen Urbetrieb, der über Generationen einen Zweck hat: Richtig gutes Bier zu brauen. Bier, das von da kommt, „wo's am Schönsten ist“.

