



Home > München > Starnberg > Höhenrain - Naturtrüb und stark

27. November 2016, 17:37 Uhr Höhenrain

Naturtrüb und stark



Das Produktionsteam sagt "Prost" (von links): Benedikt Scholl, Brauer und Mälzer Bene Hutter, Unternehmer Florian Schuh und Braumeister Sven Leindl. (Foto: oh)

Die Starnberger Brauerei gibt es erst seit einem halben Jahr, aber ihre Produktion ist bereits ausverkauft. Nicht nur Einheimische sind begeistert von der Marke, auch Münchner trinken das Helle gern. Jetzt kommt das neue Weißbier

Von Astrid Becker, Höhenrain

Erst seit einem halben Jahr gibt es das "[Starnberger](#) Brauhaus" - und schon schreibt die kleine Brauerei am Waldrand von Höhenrain Erfolgsgeschichte. Die Starnberger Biere sind sogar so begehrt, dass ein weiterer Ausbau der Kapazitäten für den Einzelhandel nicht mehr möglich ist. Die Brauherren, allen voran Florian Schuh, bringen nun, nach einem "Starnberger Hellen" und einem "Starnberger Spezial", auch noch ein Weißbier auf den Markt. Im Frühjahr soll der "Seenator" folgen - ein Starkbier, passend zur Fastenzeit.

Wer in diesen Tagen den Unternehmer Florian Schuh auf sein "Starnberger Brauhaus" anspricht, wird den Stolz hören, der in seiner Stimme mitschwingt. Auf etwa 6000 bis 7000 Hektoliter Bier schätzt Schuh die derzeitige Jahresproduktion in der neuen Brauerei in Höhenrain. In nur einem halben Jahr ist die Fangemeinde angewachsen - und darunter sind keineswegs nur Privatleute, die die dort hergestellten Biere zu schätzen wissen.

Vor allem die Wirte hat Schuh nun im Blick, wenn er in der kalten Jahreszeit ein Weißbier herstellt: "In der Gastronomie spielt Weißbier eine extrem große Rolle", weiß er. Ganz leichte Kost wird diese Biersorte in der Starnberger Variante allerdings nicht sein: Immerhin ist es mit einem Volumenalkohol von 6,1 Prozent deutlich stärker als andere Weißbiere: "Es ist naturtrüb, mild, dennoch stark und süffig im Geschmack", wirbt Schuh für sein neuestes Bierbaby. Bis es allerdings in den Wirtshäusern zu finden sein wird, muss noch einige Zeit vergehen. Denn dieses Weißbier - insgesamt denkt Schuh an eine Menge von 45 Hektolitern im Dezember - muss erst noch produziert und dann in die entsprechenden Fässer abgefüllt werden.

"Unsere Produktion ist ausverkauft", sagt Schuh. Soll heißen: Mehr als das, was derzeit im Handel im Fünfseenland, aber auch in den Nachbarlandkreisen und sogar in [München](#) angeboten wird, geht nicht. Eine Karte auf der Website der Brauerei (www.brauerei.bayern) informiert potenzielle Kunden darüber, wie und wo sie in den Genuss der Biere kommen können. Dies gilt auch für die Gastronomie, für die Schuh nach eigenem Bekunden bisher keinerlei Werbemittel angeschafft hat und bei der die Nachfrage nach dem Bier vom Starnberger See trotzdem steigt. So wird es derzeit an verschiedenen Kiosken angeboten, aber auch in Sternelokalitäten wie dem "Blauen Bock" in München oder im Hotel Vier Jahreszeiten in Starnberg, dessen Restaurant Aubergine sich ebenfalls mit der begehrten Michelin-Auszeichnung schmücken darf.

Anders verhält es sich mit der limitierten Edition in einer Größenordnung von 450 Kästen, die vom 2. Dezember an direkt von der Brauerei aus an die Liebhaber der Starnberger Biere verkauft werden sollen. Quasi als Weihnachtsaktion, wie Schuh es nennt. Wer zwei Kästen erwirbt, bekommt das passende Glas dazu geschenkt. Schon jetzt zeichnet sich ab, dass auch diese Idee gut ankommen wird. Bei der Brauerei sind bereits mehr als 100 Kästen vorbestellt worden.