

Der Traum vom eigenen Bier

Florian Schuh und Karl Heinz Krawczyk bauen in Höhenrain das Starnberger Brauhaus

VON ASTRID BECKER

Berg – Nach mehr als einem Jahrhundert und pünktlich zum 500. Geburtstag des Reinheitsgebots wird Starnberg wieder eine eigene Brauerei bekommen – zumindest dem Namen nach. Die zwei Unternehmer Florian Schuh und Karl Heinz Krawczyk wollen in Höhenrain eine Braustätte mit modernster Technik errichten und ihr Bier dann unter dem Namen „Starnberger Brauhaus“ auf den Markt bringen. Der symbolische erste Spatenstich für das Projekt ist am kommenden Montag.

Auf die Idee, eine eigene Brauerei zu gründen, kamen die beiden Starnberger in einer kalten Winternacht. Beide sind am Starnberger See aufgewachsen und sind seit vielen Jahren über ihre Leidenschaft, das Skifahren, befreundet. Beide haben ein Winterquartier in Königsleiten. Vor etwa zwei Jahren saßen sie dort abends beieinander und kamen aus einer Laune heraus auf den Gedanken, selbst Bier zu produzieren: „Wie das halt manchmal so ist in kalten Winternächten“, sagt Schuh. Der Geschäftsmann, der unter anderem als Finanzdienstleister sein Geld verdient, hat vor kurzem seinen 50. Geburtstag gefeiert und so ganz will er nicht bestreiten, dass er und sein 44 Jahre alter Geschäftspartner Krawczyk („World of Wine“) in einem Alter befänden, in dem man „neue Herausforderungen ganz unbedingt braucht“. So wurde aus der winternächtlichen Laune ein reelles Projekt. Im Höhenrainer Gewerbegebiet fanden sie ein geeignetes Grundstück. Über die zum Bau einer Brauerei nötige Änderung des Bebauungsplans wurden sie sich mit der Gemeinde schnell einig: „Da hat Berg tolle Arbeit geleistet“, sagen sie.

Am Montag soll mit den ersten Arbeiten auf dem rund 5000 Quadratmeter großen Grundstück begonnen werden. Als erstes soll dort auf einer Fläche von etwa 400 Quadratmetern eine Halle errichtet werden, in der die Brauanlagen untergebracht werden. Auch der Bau einer zweiten Halle wäre nach Aussagen der beiden Bauherren möglich: „Wenn alles so läuft, wie wir uns das vorstellen, könnten wir so unsere Produktionskapazitäten theoretisch also noch ausweiten.“ Vorerst sollen dort erst 2000 Liter Bier pro Sud gebraut werden. Täglich wären damit 6000 Liter möglich, doch hier wird wohl die Nachfrage die Produktion bestimmen. Diese könnte hoch werden: Schon jetzt gibt es auf der Facebook-Seite des „Starnberger Brauhauses“ nur positive Resonanz auf die Pläne der beiden Brauherren.

Doch ein wenig gedulden müssen sich die Liebhaber regionaler Biere schon noch

ein bisschen: Die Brauerei soll, wenn alles klappt, im Winter fertiggestellt sein, im Januar soll dann der erste Sud angesetzt werden. Weil Krawczyk und Schuh auf Qualität setzen wollen, geben sie ihrem Bier etwas mehr Zeit zum Ruhen als viele große Brauereien. Weitere sechs Wochen wird es also dauern, bis das erste Bier des Starnberger Brauhauses getrunken werden kann.

Geplant ist derzeit die Herstellung von drei ganz klassisch-traditionellen Sorten: ein Starnberger Helles, ein Starnberger Spezial – dahinter verbirgt sich ein unfiltriertes Kellerbier– und eine Starnberger „Edelweisse“. Dazu kommen noch die Hausbrände, die sie ebenfalls selbst erzeugen wollen. Später wollen sie auch noch ein paar Spezialbiere anbieten. Doch zunächst müssen sie sich auf dem Markt etablieren, denn sie haben sich vorgenommen,



Florian Schuh (links) und Karl Heinz Krawczyk. FOTO: PRIVAT

men, irgendwann auch deutschlandweit ihr Bier anzubieten: „Weil Starnberg überall bekannt ist, das ist einfach eine Marke für sich“, sagt auch Krawczyk, der neben seinem Weinhandel auch zwei Weingüter führt: das Chateau les Bouzigues im Bordeaux und das Angulus im Rheingau. Die Leidenschaft dafür erwuchs in ihm bereits im Alter von 19 Jahren, als seine Eltern in der Toskana das Weingut Vadiavolo erwarben. Nach so vielen Jahren Erfahrung mit Wein traut er sich es nun zu, auch in die Welt des Bieres vorzudringen.

Allerdings werden sich er und Schuh für die Kunst des Brauens einen echten Profi ins Haus holen. Wer das ist, wollen die beiden noch nicht verraten: „Es steht aber bereits fest.“ Dieser Braumeister soll von einer namhaften Brauerei kommen. Die Aufgabe, nun ein neues Starnberger Bier zu kreieren, dürfte jedoch so reizvoll sein, seinen bisherigen Job aufzugeben. Immerhin wurden die letzten Biere mit der Ortsbezeichnung „Starnberg“ im Namen vor mehr als 100 Jahren gebraut.