

Wo Bier noch nach Bier schmecken soll



Erweiterung am Brauhaus in Holzhausen bei Buchloe: Im neuen Anbau soll künftig neben Weißbier auch anderes saisonales Bier gebraut werden.

Bild: Thorsten Jordan

Im neuen Sudhaus in Holzhausen sollen künftig auch Weißbier und andere saisonale Biersorten gebraut werden. Das aus dem 18. Jahrhundert stammende Gebäude bleibt erhalten.

Noch riecht es nach frischer Farbe und läuft ein starker Luftentfeuchter, warten viele Drähte und Kabel darauf, dass sie an der richtigen Stelle angeschlossen werden. Noch längst sind nicht alle Gerätschaften an dem ihnen zugeordneten Platz. „Bis zum Sommer wollen wir fertig sein“, erklären aber Manfred Egner, Eigentümer des Brauereigasthofs Holzhausen, und Diplombraumeister Markus Langer unisono. Beide sind derzeit mit Umbau und Modernisierung der an den Gasthof angeschlossenen, im Jahr 1771 erstmals beurkundeten Brauerei beschäftigt.

Die Brauerei gibt es seit mehr als 250 Jahren

Die Braueinrichtungen ziehen von ihrem derzeitigen Standort im Gasthausanbau in das daneben einzeln stehende Gebäude um. „Der Platz wurde einfach zunehmend eng und knapp, wir waren am Limit“, erklärt Langer, der nicht nur Bier braut, sondern auch Einrichtungen für andere Brauereien plant und umsetzt.

Die Lösung der Platzprobleme sahen die beiden in einer Verlegung der Bierherstellung in den großen, vornehmlich aus Holz errichteten Bau mit der Flaschenabfüllanlage, die vor einigen Jahren außer Betrieb gesetzt und jetzt im Zuge der Umbaumaßnahmen endgültig entfernt wurde. Das aus dem 18. Jahrhundert stammende Gesamtgebäude bleibt laut Egner erhalten. „Wir haben zudem versucht, den historischen Charakter der Südfassade Richtung Biergarten zu wahren und diese Außenwand deshalb nach historischer Vorlage saniert und modernisiert.“

Pumpen gibt es nicht

So wurden an der noch hinter Bauzäunen versteckten Fassade baulich nachgewiesene Rundbogenfenster eingebaut beziehungsweise die Verglasung an den Öffnungen im oberen Teil, im jetzt zweigeschossig genutzten Gebäude, nach innen versetzt. Hinter dieser Fassade befindet sich zukünftig das Sudhaus beziehungsweise die gesamte Brauerei von der

Schrotrei bis zum Lagerkeller. Etliche Teile habe er gebraucht beschafft, erzählt Markus Langer, der für die Brauanlagen nicht nur verantwortlich ist, sondern auch Eigentümer und Verantwortlicher bleibt. Das macht es ihm möglich, innovativ zu sein und Dinge zu verwirklichen, die noch längst nicht Usus sind. So gibt es beispielsweise keine einzige Produktpumpe, „weil jeder maschinelle Eingriff das Produkt, also das zukünftige Bier, in seinen Eigenschaften verändern kann“. Auch auf ein Rührwerk verzichtet Langer.

„Ich setze auf eine ganz neue Mischtechnik, auf einen Verdrängungsmischer, wie er im Wasserbereich schon länger gute Dienste leistet.“ Dieser Mischer benötige nur 20 Prozent eines herkömmlichen Rührwerks. Überhaupt würden etliche energetische Dinge verbessert. So seien die neuen Tanks mantelgekühlt, Abwärme von der Kältemaschine wird zurückgewonnen. Noch Zukunftsvision ist Fotovoltaik für die eigene Stromversorgung.

Aktuell können rund 500 Hektoliter pro Jahr gebraut werden

Wenn die neue Anlage läuft, können laut Markus Langer nicht nur mehr als die bisher möglichen rund 500 Hektoliter Bier pro Jahr gebraut werden. Sie biete zudem die Möglichkeit, im Sommer Weißbier oder auch andere saisonale Biersorten zu brauen. Und was passiert mit dem dann nicht mehr für die Bierherstellung benötigten Anbau an das Gasthaus?

Die alte Anlage bleibt laut Egner und Langer erstmal stehen, zwei dort befindliche Tanks dienen noch der Versorgung des Biergartens. Eine zukünftige Nutzung des Anbaus, der, so Manfred Egner, auf jeden Fall erhalten bleiben soll, ist derzeit unbekannt. „Tipps und Ideen werden gerne angenommen“, meint der Eigentümer schmunzelnd.

THEMEN FOLGEN

HOLZHAUSEN



BUCHLOE

