

PRAXIS

Alles richtig gemacht

Vor 25 Jahren wurde bei der Kulmbacher Kommunbräu erstmals der Sudkessel angeheizt. Heute ist die Genossenschaft aus der Stadt nicht mehr wegzudenken. „Profil“ hat vor Ort dem Erfolgsgeheimnis nachgespürt. Mit Video.

Autor: Florian Christner, Redaktion „Profil“

Fotos: Kulmbacher Kommunbräu eG



Als Alexander Matthes nach einem anstrengenden Brautag vor der Kulmbacher Kommunbräu Pause macht, braust ein Handwerker mit seinem Transporter heran und stoppt vor dem Gebäude. Wortlos verschwindet er am Braumeister vorbei in der Schankstube. Kurze Zeit später kehrt er mit zwei Flaschen „Bernstein“ unter dem Arm zurück und klettert wieder in seinen Transporter. Dort bleibt er erst einmal

sitzen und betrachtet prüfend die Flaschenetiketten. Vorsichtig öffnet er den Bügel, nimmt einen ersten kleinen Schluck, verschließt die Flasche wieder und verstaut sein Feierabendbier neben dem Fahrersitz. Dann erst startet er den Motor. Auch ein Gast am Stammtisch hat das Geschehen beobachtet. „Der kommt regelmäßig hier vorbei“, kommentiert er. Und ergänzt: „Ohne die Kommunbräu würde in Kulmbach definitiv etwas fehlen.“

Gibt es eine Szene, die den Charakter der Kulmbacher Kommunbräu als Heimatbrauerei für Einheimische wie Gäste aus Nah und Fern besser beschreiben könnte? Darüber muss Braumeister Matthes ein bisschen nachdenken. In seiner Antwort spannt er den Bogen weiter. „Es ist schon etwas Besonderes, was wir mit der Kommunbräu erreicht haben. Wir haben mit unseren Bieren eine Marke geschaffen und ein Produkt, das für viele zufriedene Gesichter sorgt. Darauf sind wir stolz“, sagt er.



Wie wird bei der Kulmbacher Kommunbräu eG Bier gebraut? „Profil“ hat die beiden Braumeister Alexander Matthes und Sven Etterichretz bei ihrer Arbeit begleitet. Video: Florian Christner und Karl-Peter Lenhard, GVB

Anlass zur Zufriedenheit gibt es allemal, und Anlass zum Feiern auch. Denn das erste Bier der Genossenschaft floss vor 25 Jahren am 8. Juli 1994 aus den Zapfhähnen – Mitte Juli 2019 feierten Vorstand, Aufsichtsrat, Wirtsleute, Mitglieder, Freunde und Förderer das Jubiläum ein ganzes Wochenende lang mit Ochs am Spieß, eigenem Bier und vielen Gästen. Die Gründungsgeschichte der Kulmbacher Kommunbräu reicht dabei noch ein paar Jahre weiter zurück. Es war im Herbst 1987, als die sechs Stammtischbrüder Bernd Meile, Wolfgang Wimmer, Udo Koch, Adolf Dörnhöfer, Werner Freitag und Peter Beyerlein die Idee entwickelten, eine eigene Brauerei zu gründen, um der zunehmenden Industrialisierung der Bierproduktion und dem Schwund der fränkischen Biertradition etwas entgegenzusetzen.

Besonders Kulmbach, die „heimliche Hauptstadt des Biers“, war von dem Trend betroffen. Von den vielen Kulmbacher Brauereien waren Ende der 1980er Jahre nur noch die Reichelbräu und die Erste Kulmbacher Aktienbrauerei (EKU) übrig geblieben. Heute gehören beide Häuser zur Kulmbacher Brauerei AG, die wiederum mehrheitlich zur Schörghuber Unternehmensgruppe (Paulaner) gehört. „Früher hatte in Oberfranken jedes Dorf seine eigene Brauerei. Doch in den 1980er Jahren ging diese Biervielfalt zunehmend vor die Hunde. Die verbliebenen Brauereien setzten auf Massenproduktion und reduzierten ihr Angebot auf vier bis fünf Kernsorten“, berichtet Braumeister Matthes. Das war in ganz Bayern so. Nach dem Mauerfall 1989 konzentrierten sich viele Brauereien zudem auf die Märkte in den neuen Bundesländern.

Mit dieser Situation wollten sich die sechs Kulmbacher Stammtischbrüder auf keinen

Fall zufrieden geben. Sie schmiedeten und verwarfen Pläne, und allmählich nahm das Projekt einer eigenen genossenschaftlichen Kleinbrauerei Formen an. Mit Hans-Jürgen Päsler, Thomas Lange und Karl-Heinz Müller schlossen sich weitere Macher an. Sie erkoren die leerstehende Limmer'sche Getreidemühle zum Standort der Brauerei und suchten weitere Mitstreiter. Im Juni 1990 fand eine erste öffentliche Informationsversammlung zur Gründung einer Brauereigenossenschaft statt. Ziel war es, zum Start mindestens 200 Anteilszeichner zu werben. Das war gar nicht so einfach wie gedacht. Denn viele Kulmbacher taten zwar wortreich ihre Unterstützung kund, aber dann auch den Geldbeutel zu öffnen, fiel ihnen ungleich schwerer. Gleichzeitig galt es, die Finanzierung sicherzustellen und bürokratische Hürden beim Umbau der Limmersmühle zu überwinden.



Die Kulmbacher Kommunbräu eG im Gebäude der alten Limmersmühle: Die Gasthausbrauerei hat das gesamte Stadtviertel aufgewertet.

Doch wie so oft zahlte sich auch hier die Hartnäckigkeit der Brauereigründer aus. Durch intensives persönliches Werben kamen schließlich mehr als 200

Anteilszeichner zusammen und am 18. Februar 1992 wurde im Gasthaus „Gründla“ die „Kulmbacher Kommunbräu eG – Reale Bierwirtschaft“ gegründet. Dennoch dauerte es nochmal gute zwei Jahre, bis der Umbau der Limmersmühle zur fränkischen Bierwirtschaft mit eigener Braustätte abgeschlossen war und die Sudkessel das erste Mal angeheizt werden konnten. Dafür war der Start ein durchschlagender Erfolg: Nach der Eröffnung am 8. Juli 1994 hatte es sich in Kulmbach schnell herumgesprochen, dass die Kommunbräu gutes Bier braut. Und auf einmal kamen auch die Nörgler und Schwarzmalter, die vorher vom Scheitern des Projekts überzeugt waren und nun eines Besseren belehrt wurden. Der Ansturm war so groß, dass die Tanks und Fässer der Kommunbräu schon nach wenigen Wochen leergetrunken waren. Zeitweise musste die Gastwirtschaft sogar für einige Tage geschlossen werden, bis das neue Bier gereift war. Doch das tat dem guten Ruf der Kommunbräu keinen Abbruch. Im Gegenteil: Die große Nachfrage überzeugte nun auch die letzten Zweifler. Die Kommunbräu etablierte sich schnell als beliebter Treffpunkt in Kulmbach.

Was fehlte, war ein professioneller Braumeister. Über den Vorstand Bernd Meile gab es einen Kontakt zur Familie Matthes, und so wurde Alexander Matthes, unterstützt von seinem Vater Alfred, im Februar 1995 Braumeister der Kommunbräu. An den Einstieg erinnert sich Matthes mit gemischten Gefühlen. „Mein erster Sud war gleich der Maibock für die Feier zum 1. Mai, da stand ich natürlich voll im Fokus der Mitglieder“, erzählt er. Der Sud gelang – doch der neue Braumeister hatte zur Maifeier etwas zu viel von seinem eigenen Bier gekostet. „Ich bin meinem eigenen Gesöff erlegen und war an diesem Tag nicht mehr in der Lage, eine schöne Rede zu halten“, berichtet Matthes. Die Gäste nahmen es ihm nicht übel, schließlich konnten sie sich auch ohne Ansprache von seiner Braukunst überzeugen.

Pils im Juni, Delirium im Dezember

Heute wird Matthes von Sandra Flügel im Büro sowie beim Brauen von Sven Etterichretz und Friso Wesely unterstützt. Das Helle und das etwas dunklere Bernstein stehen ganzjährig auf der Getränkekarte. Dazu brauen Matthes und sein Team jeden Monat ein zur Jahreszeit passendes Bier. Los geht's mit dem dunklen Brezenbier im Januar, dann folgen unter anderem der Kommunator im Februar, ein Märzen, ein Hexenbier, ein kaltgehopftes Pils im Juni, ein Sommerweizen, ein Roggenbier, ein „Kommooonbier-Weizenbock“ für die dunklen Novembertage sowie im Dezember ein Bockbier mit dem sprechenden Namen Delirium.

Die Absatzzahlen geben dem Braumeister Recht. 1995 lag der Jahresausstoß der Kulmbacher Kommunbräu bei 700 Hektolitern, 25 Jahre später nähert er sich der 1900-Hektoliter-Marke. „Obwohl wir lange vorher da waren, kommt uns der Trend zum handwerklich gebrauten Craftbier sehr entgegen“, sagt Matthes. In das „Wir“ schließt der Braumeister die heute 473 Mitglieder der Genossenschaft sowie die Wirtsleute und alle Freunde und Förderer mit ein. Denn ohne ihre Unterstützung wäre der Erfolg der Kulmbacher Kommunbräu nicht möglich gewesen. Matthes ist wichtig zu betonen, dass die Gründung der Genossenschaft nie als Kampfansage an andere Brauereien gemeint war. „Wir machen das Bier für uns und nicht gegen jemanden“, sagt der Braumeister.



Das Bier der Kulmbacher Kommunbräu eG wird in Fässern oder Literflaschen ausgeliefert. Weil es nicht gefiltert und pasteurisiert wird, muss es gekühlt transportiert und gelagert werden. Dafür schmeckt es besser.

Trotzdem spürten die Initiatoren der Kommunbräu anfangs erheblichen Gegenwind in Kulmbach. „Vor allem die EKU war biestig, während sich die Reichelbräu eher neutral verhielt“, berichtet Matthes. Als er einmal einem befreundeten Bierfahrer der Konkurrenz als Dankeschön ein paar Flaschen Kommunbräu-Bier mitgeben wollte, lehnte dieser rundheraus ab. „Damit kann ich mich bei uns auf dem Hof nicht blicken lassen“, so seine Begründung. Zur Überraschung aller zeichneten dann aber sowohl die Erste Kulmbacher Aktienbrauerei als auch die Reichelbräu jeweils einen Anteil. „Das war aber wohl mehr der Tatsache geschuldet, dass sie durch die Teilnahme an den Genossenschaftsversammlungen informiert bleiben wollten, wenn sie das Projekt schon nicht mehr aufhalten konnten“, erzählt der Braumeister. Diese Zeiten sind lange vorbei. „Die Kulmbacher Brauerei AG kommt heute auf einen Gesamtabsatz von 3,3 Millionen Hektoliter pro Jahr, wir stoßen 1.800 Hektoliter pro Jahr aus. Das juckt die gar nicht“, sagt Matthes.

Zwei Gäste aus Japan und ein Tamagotchi-Drama

Anekdoten aus den vergangenen 25 Jahren bei der Kulmbacher Kommunbräu kann der Braumeister reichlich erzählen. Viele davon finden sich in der umfangreichen und vor allem sehr lesenswerten Chronik wieder, die zum Jubiläum der Genossenschaftsbrauerei erschienen ist. So begann das Jahr 1999 mit einem außergewöhnlichen Besuch: Zwei Unternehmer aus Japan baten Braumeister Matthes darum, sie zwei Wochen lang in die fränkische Braukunst einzuführen. Beide verstanden kein Deutsch und mit Englisch war es bei den Gästen auch nicht weit her. „Wir haben uns dann mit Händen und Füßen verständigt und mit der Zeit haben die beiden dann auch ordentlich mit angepackt“, erzählt Matthes.

Als einer der beiden Japaner nach einem lustigen Abend am nächsten Tag völlig niedergeschlagen zur Arbeit erschien, konnte sich Matthes nur mühsam beherrschen, als er den Grund für die Trübsal seines Gasts erfuhr: „Sein Tamagotchi

war gestorben, weil er es in der Nacht zu sehr vernachlässigt hatte.“ Die elektronischen Plastikeier mit den virtuellen Küken, um die sich die Besitzer wie echte Haustiere kümmern mussten, waren in den 1990er Jahren auch in Deutschland sehr beliebt. Immerhin hatten die beiden Japaner den Braumeister in ihr Herz geschlossen. In einem japanischen Restaurant soll es bis heute ein fränkisches Bier geben mit dem Vermerk „Gebraut nach dem Verfahren von Alexander Matthes“.

DIE BAYERISCHEN BRAUEREIGENOSSENSCHAFTEN

Brauerei Hutthurm, seit 1914

Die Tradition der Brauerei Hutthurm lässt sich bis in das Jahr 1577 zurückverfolgen. Nach mehrmaligem Besitzerwechsel entstand ein kommunales Unternehmen, das sich „Die Vereinigten Brauer von Hiattling“ nannte. 1914 erwarb die Raiffeisenbank in Hutthurm die Brauerei. Seitdem gehört das Unternehmen zur genossenschaftlichen Familie. Heute ist die Brauerei ein Betrieb der Raiffeisenbank i. Lkrs. Passau-Nord. Ausgesuchte Weizen- und Gerstenmalze, bester Hopfen sowie betriebseigene Hefe und das Wasser der vier brauereieigenen Tiefbrunnen geben den Hutthurmer Bieren ihren Charakter.

www.hutthurmer.de

Privat-Brauerei Gut Forsting eG, seit 1916

Im Jahr 1871 wurde der Grundstein für die Privat-Brauerei Gut Forsting gelegt. Nach einer zwischenzeitlichen Umbenennung in „Fürsten-Bräu“ wurde die Brauerei 1916 in ihrer heutigen Form als Genossenschaftsbrauerei gegründet. Schon in den ersten Jahren konnte sich die Braustätte einen guten Ruf erwerben. Mit dem Neubau 2003 stellte sich die Genossenschaft der Verantwortung, die lange Tradition und die überlieferten Werte der Brauerei zu pflegen und an

kommende Generationen weiterzugeben.

www.brauerei-forsting.de

Guts- und Brauereigenossenschaft Taufkirchen/Vils, seit 1917

Die Geschichte der Guts- und Brauereigenossenschaft Taufkirchen/Vils geht bis ins 17. Jahrhundert zurück. 1893 lässt der damalige Eigentümer Wilhelm von Ramberetz-Fast das alte Sudhaus abreißen und in Backstein-Bauweise ein imposantes neues Sudhaus errichten. 1917 wird der gesamte Besitz verkauft. Der damalige Schlossbraumeister Josef Mittermayer wollte verhindern, dass die Brauerei geschlossen wird, und gründete mit Gleichgesinnten am 24. Juli 1917 die Guts- und Brauereigenossenschaft Taufkirchen. In der folgenden Zeit wurde der Betrieb kontinuierlich verbessert. 2006 wurde die neue Flaschen-Abfüllung samt neuer Lagerhaller errichtet und so die größte Investition in der Geschichte der Genossenschaft getätigt.

www.taufkirchner-brauerei.de

Genossenschaftsbrauerei Rötz, seit 1922

Wenn früher Viehmarkt in Rötz war, dann war auf dem Marktplatz kaum ein Durchkommen. Händler und Bauern kamen von weit her, immer in der Hoffnung, ein gutes Geschäft zu machen. Hinterher hatten alle Durst. Deshalb drängten sich die Wirtshäuser am Straßenrand ähnlich dicht wie die Tiere auf dem Marktplatz. Um den Bedarf an Bier zu decken, schlossen sich die Wirte zusammen und kauften 1812 das Rötzer Pflegeschloss, um dort eine gemeinsame Brauerei einzurichten. Der Viehmarkt ist Geschichte, doch die Brauerei ist geblieben. 1922 wurde sie als Genossenschaft eingetragen. Heute produziert sie 7.000 Hektoliter Bier, das offen in Edelstahlwannen vergärt wird. Dieses Verfahren wird nur noch selten angewandt.

www.facebook.com/Genossen/

Klosterbrauerei Reutberg eG, seit 1924

Der Erste Weltkrieg und die Inflation setzten der Klosterbrauerei Reutberg so stark zu, dass sie 1924 für acht Monate geschlossen bleiben musste. Da brachte Pfarrer Alois Daisenberger die Bauern der Umgebung auf den Gedanken, eine Genossenschaft zu gründen, damit sie nicht auf ihr gewohntes Bier verzichten mussten. 42 Genossen setzten den Plan am 23. Oktober 1924 in die Tat um. Heute findet die Genossenschaft überregional Beachtung, vor allem zum Joseffest der Brauerei, das gerne von politischer Prominenz besucht wird.

www.klosterbrauerei-reutberg.de

Brauhaus Höchststadt eG, seit 1926

Die Brauhaus Höchststadt eG aus Höchststadt an der Aisch wurde am 8. Dezember 1926 von sieben Gastwirten gegründet, da das städtische Kommunbrauhaus durch den immer mehr ansteigenden Bedarf an Bier überlastet war und mehrere Privatbrauereien in Höchststadt ihren Betrieb eingestellt hatten. Mithilfe einer eigenen Brauerei wollten die Gastwirte vorrangig die Bierversorgung sicherstellen und damit nicht mehr vom vormals begrenzten Angebot abhängig sein. 1936 kaufte die Genossenschaft das Grundstück der ehemaligen Ziegelei Kohler an der Kellerstraße 7 und baute dort bis 1939 eine eigene, größere Brauerei auf. 1996 wurde der Bau eines neuen Gebäudes direkt an der Kellerstraße für Verwaltung, Verkauf und Getränkelagerung abgeschlossen. 2012 wurde das neue Sudhaus eingeweiht.

www.brauhaus-hoechststadt.de

Kulmbacher Kommunbräu eG – Reale Bierwirtschaft, seit 1992

In der Bierstadt Kulmbach eine neue Brauerei zu bauen, war auf den ersten Blick ein ähnlich sinnvolles Unterfangen, wie Wasser in den Main zu schütten. Eine Gruppe Kulmbacher Bürger sah dies anders und beschloss, ein Wirtshaus mit Kleinbrauerei zu errichten und dort ein unfiltriertes Handwerksbier zu brauen. Mit viel Idealismus machten sie sich ans Werk und gründeten 1992 die Kulmbacher Kommunbräu eG – Reale Bierwirtschaft. 1994 wurde das erste eigene Bier gebraut. Heute ist die Kommunbräu ein Fixpunkt vieler Bierliebhaber, die das Helle sowie das Bernstein-Bier oder das monatliche Spezialbier genießen wollen.

<https://kommunbraeu-brauerei.de/>

www.kommunbraeu.de

Brauerei Weller Erlangen eG, seit 2013

2013 gründeten 29 Mitglieder die Brauerei Weller Erlangen eG, um in Erlangen ein Brauhaus in alter fränkischer Tradition zu errichten. Das Brauen hat in Franken eine große Tradition. Braumeister Martin Nagel und seine Mitstreiter wollen diese Tradition erhalten und den Menschen nahebringen. Die Braugaststätte der Genossenschaft in der Erlanger Thalmühle soll zum Zentrum der Kommunikation und der gepflegten Gastlichkeit werden.

www.brauerei-weller.de

Lang Bräu Freyung eG, seit 2014

1813 erhielt Johann Reichenberger als Braumeister des Marktbräuhauses eine „Brau Concession“ für sein eigenes Haus – der Ursprung der späteren Lang Bräu Freyung. Doch nach 200 Jahren Betrieb wusste im Herbst 2013 niemand mehr, wie es mit der Brauerei weitergehen sollte. Ein Investitionsstau und die Konkurrenz billiger Discounter-Biere machten ihr zu schaffen. Also nahm Bürgermeister Olaf Heinrich das Heft in die Hand und bat die Bürger um Hilfe.

Diese erhörten seinen Ruf. Seit 2014 wird die Lang Bräu von aktuell 195 Genossenschaftsmitgliedern getragen. Ihnen ist es zu verdanken, dass die Brauerei wieder auf wirtschaftlich soliden Füßen steht.

www.lang-braeu-freyung.de

Brauereigenossenschaft Oberhaching, seit 2016

Nach Gründung der Brauereigenossenschaft im Frühjahr 2016 wurde eine so genannte Brau-Eule angeschafft, die es ermöglicht, Rezepte in kleinen Mengen von 30 Litern auszuprobieren. So entstanden bereits ein Weißbier, ein Kellerbier und ein Starkbier. Die Gründer legen großen Wert auf handwerklich hergestelltes Bier mit Wasser und Malz aus der Region und Hopfen aus Bayern.

<https://brauerei-oberhaching.de>

Brauereigenossenschaft Ismaning, seit 2017

Ismaning braucht sein eigenes Bier! Die Idee begeisterte Apotheker, Banker, Gastwirte, Grafiker, Juristen, Kulturwissenschaftler, Landwirte, Vertriebler und natürlich Brauer. Sie brachten ihr Wissen und ihre Erfahrung ein und gründeten im März 2017 die Brauereigenossenschaft Ismaning. Das Ismaninger Helle gibt es schon eine Weile, das Ismaninger Weißbier ist neu hinzugekommen.

www.ismaninger.de

Remonte-Bräu Schleißheim eG, seit 2018

23 Bürger haben im Mai 2018 die Brauereigenossenschaft „Remonte-Bräu Schleißheim“ gegründet. Die Genossen knüpfen an eine jahrhundertealte Brautradition an. Ziel ist es, ein Bier von Schleißheimern für Schleißheimer zu machen, das sich am historischen Vorbild orientiert: Früher wurde in Schleißheim das sogenannte Braunbier hergestellt, ein unfiltriertes Kellerbier.

StreuBräu eG, seit 2018

Die StreuBräu eG mit Sitz in Altenfurt im Südosten von Nürnberg hat ihren Ursprung in der Hausbrauerei von Hans Reißner. Da die Nachfrage nach seinen selbst erzeugten Biersorten im Freundes- und Bekanntenkreis schnell wuchs, stellte er sein Hobby auf eine professionelle Basis. Gemeinsam mit seinen Mitstreitern gründete er im April 2018 die StreuBräu eG. Zur Gründungsveranstaltung kamen an die 200 Menschen, 100 wurden sofort Mitglied. Der Name der Genossenschaft leitet sich von der Straße „Streubuck“ ab. Dort steht das Haus, in dem die ersten Brauversuche unternommen wurden.

Die Webseite der StreuBräu eG: <https://streubraeu.de/>

Artikel in „Profil“ über die StreuBräu eG.

Genossenschaftsbräu Regensburg, seit 2018

In Holztraubach, einem Ort mit 160 Einwohnern zwischen Regensburg und Landshut, wird am Gerstensaft der Genossenschaftsbräu Regensburg eG experimentiert. Was zunächst als Freizeitspaß der neun Initiatoren begann, wurde zu einem ambitionierten Projekt: ein eigenes Bier herzustellen und zu vermarkten. Langfristig möchten die mittlerweile über 60 Mitglieder neben einer eigenen Brauerei eine Gaststätte in Regensburg betreiben und dort ihr Bier ausschenken.

Die Webseite der Genossenschaftsbräu Regensburg eG:

<https://genossenschaftsbraeu-regensburg.de/>

Artikel in „Profil“ über die Genossenschaftsbräu Regensburg eG.

2009 stand die Kulmbacher Kommunbräu erneut im Interesse Nippons. Thomas Luger, Geschäftsführer der Lauensteiner Confiserie und Mitglied der Brauereigenossenschaft, hatte die Idee, die von der Confiserie neu kreierten Biertrüffel mit dem Kommunbräu-Bernstein zu füllen, das mit seinem malzigen Charakter gut zur dunklen Schokolade der Praline passte. Diese Biertrüffel sollte auch über die noble japanische Kaufhauskette „Hankyu“ vertrieben werden. Das war einem Filmteam aus Japan die lange Reise bis nach Oberfranken wert, um darüber einen Beitrag zu drehen.



Sudkessel und Läuterbottich der Kulmbacher Kommunbräu eG stehen direkt im Gastraum. Wer will, kann den Braumeistern bei ihrer Arbeit über die Schulter schauen.

Wenn Matthes über die vergangenen 25 Jahre bei der Kulmbacher Kommunbräu philosophiert, dann kommt er immer wieder auf die Leistung der Menschen zu sprechen, die diese Erfolgsgeschichte überhaupt erst möglich gemacht haben. „Die Kunst ist nicht, ein gutes Bier zu brauen. Die Kunst ist, davon leben zu können. Und dieses funktioniert bei uns durch die fränkische Wirtschaft im eigenen Haus und durch die Gemeinschaft.“ Die Genossenschaftsmitglieder hätten in den vergangenen 25 Jahren gemeinsam das wirtschaftliche Risiko getragen und viel Energie in die Brauerei gesteckt, indem sie viele große und kleine Arbeiten selbst erledigt haben. „Wir sind ein Wirtschaftsbetrieb, der funktionieren muss, das darf man nicht vergessen“, sagt Matthes. Doch der Erfolg gebe der Genossenschaft recht. „Wir sind schon etwas Besonderes und aus Kulmbach längst nicht mehr wegzudenken“, sagt

Matthes.

Durch das Engagement der Genossenschaft hat letztlich das ganze Viertel profitiert, so Matthes. „Bevor die Kommunbräu in die alte Limmersmühle eingezogen ist, waren da nur Staub und Spinnweben und rundherum war Industriebrache. Wären wir nicht gekommen, wäre das Gebäude zur Ruine verkommen.“ Heute lädt der Biergarten der Brauerei im Schatten der Kastanien zum Verweilen ein, die Limmersmühle wurde zum Jubiläum frisch gestrichen und auch die Gebäude rundherum sind alle in einem guten Zustand. „Die Leute kommen gerne hierher. Das Zusammenspiel aus Gaststätte, Atmosphäre und guter Bewirtung hat einfach seinen Reiz“, sagt Matthes. Die zunehmende Wertschätzung für handwerklich anständig gebrautes Bier bringe auch der Kommunbräu immer mehr Gäste. Eine schönere Bestätigung für die Arbeit der Genossenschaft könne es gar nicht geben, meint der Braumeister und mittlerweile Vorstand der Kulmbacher Kommunbräu eG. „Wenn man von den ersten Plänen der sechs Stammtischbrüder bis heute Bilanz zieht, dann kann man für die Kommunbräu zu Recht behaupten: Alles richtig gemacht.“

WEITERFÜHRENDE LINKS

- [Die Kulmbacher Kommunbräu eG - Reale Bierwirtschaft](#)
- [Das Wirtshaus der Kulmbacher Kommunbräu eG](#)