

KybergAKTUELL

Oberhachinger Bier: es braut sich was zusammen

„Unser Ziel ist es, die Gemeinschaft im Ort zu stärken und Menschen aller Altersklassen und sozialer Herkunft einzubinden“, meinte Florian Schärpf, Gründungsmitglied der zukünftigen Brauereigenossenschaft und Sprecher des Arbeitskreises Marketing und Vertrieb. Der Grundstein ist gelegt.

Am 11. November letzten Jahres wurde die Genossenschaft offiziell ins Leben gerufen. Davor stand eine Menge intensiver Arbeit einiger aktiver Mitglieder, galt es doch zu klären, ob eine solche Genossenschaft tatsächlich umsetzbar ist und welche Ziele man langfristig verfolgen möchte. „Im Augenblick laufen wir zwei Hasen hinterher“, berichtete Schärpf. „Zum einen geht es um das Brauen des eigenen Bieres, zum anderen um ein Bräustüberl, wo das Bier dann auch ausgeschenkt wird.“ Nach einer ersten Veranstaltung Ende 2014 folgte im Februar 2015 ein nächstes Treffen, bei dem Dr. Gerrit Blümelhuber, Geschäftsführer der Doemens-Akademie, einer Ausbildungsstätte für praxisorientiertes Brauwesen, einen Vortrag vor rund 50 Interessenten hielt. „Danach war klar, dass wir keine Luftschlösser bauen, sondern eine echte Möglichkeit besteht“, meinte Schärpf.

Als geschäftliche Grundlage wurde das Modell einer Genossenschaft, bei der alle an einem Strang ziehen und Mitspracherecht haben, präferiert. Man bildete

drei Arbeitskreise für Finanzen und Recht, Brautechnik und Standort sowie Vertrieb und Marketing. „Wir freuen uns sehr über das öffentliche Interesse und können wohl dem Anteilsverkauf wie dem Bierverkauf gelassen entgegen sehen.“ Die Begeisterung für das Projekt geht über alle Altersklassen und soziale Schichten. Nach der Gründung im November wurde eine so genannte Brau-Eule angeschafft, die es ermöglicht Rezepte in kleinen Mengen von 30 Litern zunächst auszuprobieren. „Mit Hilfe der Testsude können wir die Geschmacksnuancen verbessern“, erklärte Schärpf. So entstanden bereits ein süßiges Weißbier, Kellerbier und Starkbier, alle Sorten naturtrüb.

„Wir legen großen Wert auf handwerklich hergestelltes Bier mit Wasser und Malz aus der Region und Hopfen aus Bayern.“ Das Bier wurde schon im Kreis der 29 Gründungsmitglieder verkostet und erhielt großes Lob von den „Kennern“. Zum ersten Mal können die Oberhachinger am 12. März zum Konzert der Deisenhofener Blaskapelle im Bürgersaal beim Forstner das selbst gebraute Starkbier probieren. „Zunächst werden wir unser Bier im alten Heizwerk an der Pestalozzistraße brauen, hoffen aber langfristig auf ein Bräustüberl, wo die Gäste bei den Sudkesseln sitzen und einen angenehmen Abend verbringen“, betonte Schärpf. „Wir wünschen uns eine Brauerei zum Anfassern.“ Das lokal gebaute Bier soll in erster Linie für die Oberhachinger und die Ortsvereine sein. Bei der

Zeichnung der Genossenschaftsanteile wird sich herausstellen, in welchem Umfang letztlich produziert wird. Am Freitag, 22. April ist es soweit: ab 19 Uhr gibt es im Bürgersaal ein großes Gründungsfest mit der Möglichkeit, die bis dato gebrauten Biere zu probieren. „An verschiedenen Ständen können sich die Bürger über die Genossenschaft informieren, die Brau-Eule begutachten und natürlich auch Anteile zeichnen.“ Ein Anteil wird 250 Euro kosten. Ziel ist es nicht, eine Rendite in Geld an die Anteilseigner auszuzahlen, diese soll nach jetziger Planung in Form von Naturalien, also Bier, ausgereicht werden.

