



# Genossenschaftlich Brauen: Unser Bier von hier

Die neu gegründete Brauereigenossenschaft Oberhaching will Bier für die Region brauen. Je mehr Oberhachinger für die Idee begeistert werden können, desto besser kann die Genossenschaft ihre Pläne umsetzen. Gründungsmitglied Florian Schärpf hofft auf viele Gleichgesinnte.

Florian Schärpf wischt über das Display seines Smartphones. „Drei Uhr acht“, sagt er und schüttelt ungläubig den Kopf. „So spät war es, als ich die letzte WhatsApp geschrieben habe, in der es um die Brauereigenossenschaft ging. Bier kann ein ganz schön anstrengendes Hobby sein“, sagt der 38-Jährige und lacht. Der Oberhachinger ist eines von 29 Gründungsmitgliedern der Brauereigenossenschaft Oberhaching und Vorstand für Marketing, Vertrieb und Kommunikation. Kurz vor dem Gründungsfest am 22. April 2016 hat er alle Hände voll zu tun.

Seit zwei Jahren dreht sich in seinem Leben fast alles um Bier. Zumindest in der Freizeit. Denn „nebenbei“ ist der junge Familienvater auch noch Geschäftsführer eines mittelständischen Immobilienunternehmens. Als Bürgermeister Stefan Schelle im Februar 2014 in den Kybergnachrichten fragte, ob die Oberhachinger Lust auf ein eigenes Bier haben, war Florian Schärpf sofort Feuer und Flamme. „Das Faszinierende an Bier ist für mich, dass es so simpel ist und doch so gut sein kann“, sagt Schärpf, der schon Biere auf der ganzen Welt probiert hat. Sein Ehrgeiz ein g'scheites Heimatbier zu brauen, war geweckt. Gemeinsam mit zahlreichen anderen Bierenthusiasten traf er sich zum Gedankenaustausch, lauschte Fachvorträgen, machte Bierverskostungen und Brauereibesichtigungen. „Wir haben drei Arbeitsgruppen gegründet, Konzepte entwickelt und wieder verworfen“, fasst Schärpf zusammen.

Am 11. November 2015 wurde die Brauereigenossenschaft schließlich gegründet. Im alten Heizkraftwerk in Oberhaching wurde eine kleine Brauerei eingerichtet und verschiedene Rezepte entwickelt. Alle Zutaten für das lokale Bier kommen aus der Region. Für das Gründungsfest am 500. Geburtstag des Bayerischen Reinheitsgebotes wurden 3.000 Liter eines traditionellen Kellerbieres gebraut: „Naturtrüb, süffig und mit ein bisschen mehr Alkohol“, sagt Florian Schärpf. Das Oberhachinger Bier soll es nur in Oberhaching geben. „Wir wollen gar nicht mit den großen Brauereien konkurrieren. Unser Bier ist eher ein Zusatzprodukt“, sagt Schärpf.

Den Brauereigenossen geht es vor allem darum, die Gemeinschaft in ihrer Heimat zu stärken und alle Oberhachinger einzubinden. Für 250 Euro können Anteile an der Genossenschaft erworben werden. „Je mehr mitmachen, desto besser können wir unsere Pläne umsetzen“, sagt Florian Schärpf. Aus Kapazitätsgründen musste das Festtagsbier noch von einer anderen Brauerei gebraut werden. Mittelfristig will die Brauereigenossenschaft Oberhaching ihr Bier aber selber brauen. Idealerweise gleich mit einem angeschlossenen Braustüberl. Schärpfs Vision: „Man sitzt gemütlich zusammen, genießt ein Bier und schaut auf die Kupferkessel.“ Verschiedene Sorten sind geplant, aber alles soll überschaubar bleiben. „Wir machen lieber weniger, aber dafür gut“, sagt Florian Schärpf. Na dann, zum Wohl!

Mehr: [www.brauerei-oberhaching.de](http://www.brauerei-oberhaching.de)

WUSSTEN  
SIE SCHON...

VIER ZUTATEN  
FÜR UNENDLICHE  
VIELFALT

Seit 500 Jahren gilt das Reinheitsgebot in Deutschland. Es besagt, dass Bier nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe enthalten darf. Dennoch ist die Vielfalt an Biersorten schier unüberschaubar. In Deutschland gibt es mehr als 1.300 Braustätten, die zusammen etwa 5.000 verschiedene Biere herstellen. Um jede Sorte zu probieren, müsste man 13,5 Jahre lang jeden Tag ein neues Bier verkosten, hat der Deutsche Brauer-Bund e.V. ausgerechnet.



## ERFRISCHEND.

1 Brauerei-Enthusiasten der ersten Stunde: Florian Schärpf (rechts) und Wolfgang Lex, Vorstand für den Bereich Brauwesen, beim Verkosten ihres Selbstgebrauten. Die Brauereigenossenschaft Oberhaching ist eine von 13 Genossenschaftsbrauereien in Bayern.

2 Das „Oberhachinger Kellerbier 2016“ ist naturtrüb und süffig. Das handgemalte Logo macht das Anliegen der Braugenossen deutlich: anders und authentisch sein.

3 Beim Gründungsfest der Brauereigenossenschaft im Forstner waren alle Plätze besetzt. Mehr als 500 Oberhachinger wollten das Regional-Bier probieren, das von Oberhachingern für Oberhachinger gebraut wird.

