

Bierbrauer auf Erfolgskurs

Genossenschaft Oberhaching feiert Einjähriges mit Fest – Vierte Biersorte in Planung, Bräustüberl weiter gesucht

VON BIRGIT DAVIES

Oberhaching – Mehr als 400 Mitglieder und drei Biersorten im Verkauf: „Wir sind mittlerweile richtig gut aufgestellt, und unser Bier kommt bei den Bürgern sehr gut an“, sagt Florian Schärpf, einer der Vorstände der Genossenschaft und zuständig fürs Marketing, hoch erfreut. Das erste Jahr ist für die Bierbrauer bestens gelaufen.

Das feiert die Genossenschaft am Freitag, 17. März, mit einem zünftigen Fest, bei Blasmusik, bayerischen Schmanckerln und natürlich mit selbst gebrautem Bier. Los geht's um 19.30 Uhr im Bürgersaal Forstner. Zu vor treffen sich die Mitglieder der Genossenschaft zur ersten Jahresversammlung.

Das Gründungsfest vor einem Jahr gab den offiziellen Startschuss für das Gemeinschaftsprojekt Bierbrauen. Damals wurde das erste selbst gebraute Bier vorgestellt, Interessierte zeichnen die ersten Genossenschafts-Anteile. Im ersten Jahr wurden 30 000 Liter Bier produziert, entspricht



Bierkennner: Brauer Johann Griehl entwickelt die Biersorten.

60 000 Flaschen. Neben dem Deisenhofer Weißbier gibt es mittlerweile naturtrübes Kellerbier und neu seit Weihnachten das Stephanidunkel. „Wenn es ums Thema Geschmack geht, sieht das naturgemäß jeder an-



Positiv in die Zukunft blickt der Vorstand der Brauereigenossenschaft, (v.l.) Florian Schärpf, Stefan Schelle, Peter Steinberg, Berno Breittrück, Wolfgang Lex und Sascha Bucklitsch nach einem Jahr.

FOTOS: DAVIES/ARCHIV

ders“, sagt Schärpf. Darum „sind wir kontinuierlich im Gespräch mit unseren Kunden.“ In Planung ist derzeit bereits die vierte Sorte: ein süffiger Maibock.

Um die Entwicklung der Biere kümmert sich der Oberhachinger Brauer Jo-

hann Griehl, der bei der Münchner Meisterschaft der Jungbrauer im Juni 2016 den dritten Platz erreichte. „Es ist eine tolle Arbeit, die richtig Spaß macht“, sagt er.

Noch ist die Brauereigenossenschaft in den Räumen des alten Hackschmitzelheizwerks untergebracht. Doch das ist nur eine Übergangslösung. Langfristig sollen im alten Heizwerk das Jugendprojekt A12 und der TSV ihre Heimat finden. „Also sind

wir auf Suche nach einem schönen Bräustüberl, was aber nicht so leicht ist“, betont Schärpf. Schließlich soll dort nicht nur das Bier gebraut werden, sondern parallel ein gemütlicher Treffpunkt für alle entstehen.

Denn „es ist wirklich toll zu sehen, dass bei Brauereigenossenschaft so viele Menschen aller Altersgruppen, sozialer Schichten, ateingessene Oberhachinger wie auch Neubürger, zusammensitzen und ins Gespräch kommen. Da entsteht Gemeinschaft.“

Um die Biere bekannt zu machen, bemühen sich die Mitglieder, Netzwerke aufzubauen. „Wir sprechen mit Gastronomen m Ort und stoßen auf offene Ohren“, sagt Vorstand Schärpf. So gibt es die Biere der Genossenschaft nicht nur beim Getränkemarkt Tremmel, sondern auch im Weißbräu, beim Italiener Il Mercatino, beim Forstner Wirt und im thailändischen Restaurant Thai Fai. Und natürlich auch beim Straßentfest, dem Christkindlmarkt und Stephaniritt.