

Bier mit Vorteilen

Mit Waldemar
Thomas beim
Brauhaus
Faust in
Miltenberg



BILD: G. KUMPFMÜLLER

„International völlig unbedeutend, national eher zweitrangig, regional der Hammer“ – auf solch selbstbewusste Weise rührt die Faust-Brauerei die Werbetrömel für ihr Bier. Da dünkt es den Marktführer, dass man sich um die Zukunft des Hauses keine Sorgen zu machen braucht.

In der langen Geschichte der unterfränkischen Brauerei, die bis auf das Jahr 1654 zurückgeht, hat das auch schon mal anders ausgesehen. Etwa gegen Ende des 19. Jahrhunderts, bevor der Braumeister und Küfer Johann Adalbert Faust in das Unternehmen einstieg. Heute führt mit den Brüdern Cornelius und Johannes Faust die vierte Generation das Unternehmen. Dass die Biere einen ausgezeichneten Ruf genießen, hat seine guten Gründe.

Unter Kräusen versteht man die großen Schaumflocken, die sich während der Gärung, die bei der Faust-Brauerei im offenen Bottich erfolgt, auf dem jungen Bier absetzen. Damit geschieht nun folgendes: „Wir heben die Kräusen-Decke während der Gärung täglich mit einem großen Löffel ab, so dass die kratzigen Bitterstoffe, die während der Gärung nach oben geschwemmt werden, zusammen mit dem Schaum entfernt werden können“, erläutert Johannes Faust.

Auch lässt sich so die Gärung genauer überwachen, und zusammen mit der modernen Technik computergesteuerter, temperaturkontrollierter Gärführung wird ein besseres Ergebnis erzielt, kurz: Man erhält ein Bier, das bekömmlicher ist.

Fast noch wichtiger für den Wohlgeschmack aber ist die lange und sorgfältige Lagerung der Biere. Johannes und Cornelius Faust, Betriebswirt der eine, Ingenieur der andere, geben ihrem Bier bis zu zwölf Wochen Zeit zum Reifen. „Wenn Sie ordentlich lange lagern, brauchen Sie keine Pasteurisierung, um das Bier haltbar zu machen“. Die Branchenriesen lassen ihren Bieren gerade mal fünf Tage Zeit.

Wegen kurzer Vertriebswege – bis Walldüren in Baden, Michelstadt in Hessen, Alzenau und Marktheidenfeld in Bayern – können die Faust-Brauer auf die „scharfe“ Filtration ihrer Biere verzichten, sie haben also auch mehr Geschmack.

Größere Bekömmlichkeit und mehr Geschmack, da kann die feste Verwurzelung des Bieres in der Region nicht verwundern. Die Braugerste stammt aus Unterfranken, der Hopfen aus der Holledau, von dem schönen, weichen, fürs Brauen bestens geeig-

ten Wasser aus heimischen Buntsandstein-Lagerstätten schwärmen die Brüder Faust ohnehin.

Auch die Lage der Brauerei im ältesten Teil der Stadt, dem Schwarzviertel, trägt zur Qualität des Bieres bei. „Früher gab's ja keine Kühlanlagen, so war der Platz der Brauerei gut gewählt, weil die Sonne da erst sehr spät hinkommt“, erklärt Johannes Faust diesen Standortvorteil.

„Zum Riesen“, seit dem 12. Jahrhundert bestehend, darf sich ältestes Gasthaus Deutschlands nennen. Es wird vom Brauhaus Faust betrieben, alle elf Biersorten kann man dort verkosten.

BRAUHAUS FAUST ZU MILTENBERG

Cornelius und Johannes Faust
Hauptstr. 219
63897 Miltenberg am Main
Tel.: 09371-9713-0
Fax: 09371-3000
www.faust.de

NOCH MEHR TIPPS MIT

plan.F

immer am Donnerstag in der FR

MILTENBERGER ROSSÄPFEL

Von M. Rohleder, Bräustüble und Biergarten der Faust-Brauerei

■ **Für 5 Portionen:** 180 g Schweine- oder Kalbsleber, 180 g Schweinefleisch, durchwachsen; 70 g Weißbrot ohne Rinde, 2 Eier, 40 g Schalotten, 40 g Lauch, (nur das Weiße); 3 g getrockneter Majoran, 1 TL Schnittlauchröllchen; 1 TL gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer. Schalotten und Lauch anschwitzen. Weißbrot in Scheiben schneiden, Eier darüber schlagen.

Leber und Fleisch in Stücke teilen, mit Majoran würzen, salzen und pfeffern. Alles vermengen und durch die feine Scheibe des Fleischwolfs lassen, Schnittlauch und Petersilie unterrühren. Knödel formen und in siedender Brühe garen.

■ **Sauerkraut:** 600 g frisches Sauerkraut, 0,2 l Weißwein, 6 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, ½ Zwiebel, gespickt mit 2 Nelken; 200 ml Leberknödelwasser. Zutaten in einen Topf geben und garen bis das Kraut weich ist.

■ **Dunkelbiersauce:** 500 ml dunkle Grundsauce, 10 g Kümmel, 150 ml „Fauft“-Schwarzviertler oder „Faust“-Doppelbock (in der Fastenzeit). Kochen, bis der Alkohol verdunstet ist.