

Mini-Brauerei über den Dächern

Tourismus: Brauhaus Faust plant Kreativ-Sudhaus als neues Erlebnisangebot für Miltenberg-Besucher und Bierfans

MILTENBERG. Mit über 7000 Besuchern jährlich zählen die Führungen in der Brauerei Faust zu den bedeutenden touristischen Angeboten in Miltenberg. Nicht nur zeigen, wie Bier gebraut wird, sondern Gäste ihr eigenes Bier brauen zu lassen, ist die neueste Idee der Miltenberger Regionalbrauerei. Im Faustturm, hoch über den Dächern des Schwarzviertels, will Braumeister und Biersommelier Cornelius Faust in den nächsten Monaten ein Kreativ-Sudhaus einrichten.

Dabei soll auch der Turm – ein Ende der 60er-Jahre errichteter, wenig ansehnlicher Zweckbau – optisch aufgewertet werden. »Von hier oben gibt es einen einmaligen Blick über die Stadt«, sagt Johannes Faust. Den sollen Brauereibesucher von einem geplanten Balkon aus genießen können und dabei buchstäblich über den Dächern des Schwarzviertel stehen.

Neuer Zugang mit Shop

Umgebaut wird derzeit nicht nur im obersten Stockwerk, sondern auch viel weiter unten. Direkt neben dem Haupteingang entsteht der neue Faust-Shop, der künftig für alle Besucher und Kunden der Zugang zur Brauerei sein wird. »Wir mussten unbedingt den Publikumsverkehr aus unserer Lohn- und Finanzbuchhaltung herausbekommen«, begründet Johannes Faust diesen Schritt. Wer bislang sein Bier direkt bei Faust kaufen wollte, landete in einem etwas antiquierten Büro und zwang einen der kaufmännischen Mitarbeiter der Brauerei, seine eigentliche Arbeit zu unterbrechen, um ein paar Flaschen Bier oder einen der vielen Faust-Werbeartikel aus dem Lager zu holen. »Kein Zustand«, befanden die Geschäftsführer Cornelius und Johannes Faust und beauftragten einen Architekten, eine Lösung zu suchen.

Der neue Brauereishop liegt ein paar Stufen unter dem Niveau der Hauptstraße, soll aber durch eine rund vier Meter breite, gläserne Front klar erkennbarer, neuer Zugang zum Brauhaus werden. »Allein schon wegen der Verkehrsproblematik im Schwarzviertel geht es uns nicht darum, über den Shop kastenweise Bier zu verkaufen«, macht Cornelius Faust deutlich. Aber es müsse einfach möglich

sein, dass sich der Kunde sein Bier frisch aus der Brauerei holt.

»Wir sehen unseren Standort im Schwarzviertel als Pfund«, ergänzt Johannes Faust. Schon in der vergangenen Jahren habe man versucht, die Bierherstellung authentisch erlebbar zu machen und deshalb beispielsweise Passanten den Blick auf die Gärbottiche im Weizenkeller geöffnet oder auch intensiv am Programm der Führungen gearbeitet. »Mit den Umbauten setzen wir nur fort, was wir auch schon in den vergangenen Jahren gemacht haben«, sagt Johannes Faust.

Braumeister Cornelius Faust ist die Vorfremde auf seine neue Miniatur-Brauerei deutlich anzumerken. 100 Liter Bier sollen dort pro Sud entstehen. Rund sieben Stunden werden die kleinen Gruppen von maximal zwölf bis 15 Personen brauchen, um unter Anleitung ihre ganz individuelle Bierspezialität herzustellen. Vom Schroten der Gerste über das Kochen der Maische bis zur Gärung soll richtig handwerklich gearbeitet werden. Reifen muss das Bier dann noch einige Wochen in den Kellern der Brauerei, bevor es die Hobbybrauer im Fass oder abgefüllt in Flaschen abholen können.

Ein paar Monate müssen Bierfans auf dieses in Franken bislang einmalige Angebot noch warten. Zwar ist das Mini-Sudhaus bereits bestellt, doch vor den ersten Brauseminaren muss noch der Turm umgebaut werden und Braumeister Cornelius Faust will sein neues Spielzeug zunächst ausgiebig testen. »Natürlich wissen wir, wie man Bier macht«, sagt er. Doch die kleine Menge könne ein paar Veränderungen der Grundrezepte notwendig machen.

Eisbock »1237« reift im Keller

Überdies lässt Cornelius Faust erkennen, dass er zunächst gern selbst einige Spezialbiere kreieren will. Eines reift bereits in der »Schatzkapelle« der Brauerei, einem alten Felsenkeller: das »1237«, ein im Holzfass ausgebauter Eisbock, dessen Namen doppelsinnig gewählt wurde. Das »1237« soll 2012 zum 775. Gründungsjahr der Stadt Miltenberg in Flaschen gefüllt werden und wird seine Genießer mit enormen 12,37 Prozent Alkohol beeindrucken.

Georg Kümmel

Hintergrund: Freizeit- und Kulturangebote bei Faust

Rund 7000 Gäste bei etwa 350 Führungen besuchen jedes Jahr die **Brauerei Faust** im Miltenberger Schwarzviertel. Am Programm der Führungen hatte das Unternehmen intensiv gearbeitet und bietet neben dem Rundgang durch Sudhaus, Lager und Keller auch eine Multimediaschau. Gebucht werden können die Führungen für Gruppen von zehn bis 36 Personen (Preis ab sieben Euro pro Person) in drei Varianten, die sich in Dauer und Bewirtung unterscheiden.

Zusätzlich hat das Brauhaus für Gäste der Stadt ein eigenes **Freizeitprogramm** auf die Beine gestellt, bei dem Liebhaber von Natur oder Kultur und Freunde sportlicher Aktivitäten auf ihre Kosten kommen.

Buchbare Angebote sind: Kletterpark Aben-

teuerwald und Brauereierlebnisführung; Mit Pferd und Planwagen durch den Odenwald nach Amorbach; Sport und Fun auf dem Wasser; Kanutour auf dem Main, Relaxen im Faust; Engelsstaffeln und Vesper; Weinprobe und Schmalzbröt.

Außerdem sind über das **»Faust Kulturnetz«** Veranstaltungen vieler verschiedener Kulturveranstalter der Region – vom Kreis-kulturamt über Maintal-Theater, Klingenburg Festspiele und Amorbacher Abteikonzerne bis zu den Kabarettveranstaltungen im Hofgarten Aschaffenburg, in der Kochsmühle Obernburg oder der Zehntscheuer Amorbach buchbar.

Info, Anmeldung und Buchung im Internet unter www.faust.de (kü)



Im Turm der Brauerei Faust wird in den kommenden Monaten ein Kreativ-Sudhaus eingerichtet. Dabei wird die Bausünde aus den 60er-Jahren auch mit einem Balkon und einem neuen Anstrich optisch aufgewertet.

Foto: Anja Keilbach



So wenig ansehnlich der Turm der Brauerei von außen ist, so spektakulär ist der Blick aus seinen Fenstern über die Dächer der Stadt und den Main, finden Cornelius (links) und Johannes Faust.

Foto: Georg Kümmel