

bier

Ein Traum von einem Bier. Träumt weiter, Ihr Hamburger, Münchner, Berliner!« Oder auch: »International völlig unbedeutend. National eher zweitrangig. Regional der Hammer.« Solche Sprüche auf dem Bierdeckel kommen gut an bei den Liebhabern eines gepflegten Biers in Miltenberg und Umgebung. Die Bierdeckel liegen auf dem Tisch des »Riesen«, eine der ältesten, wenn nicht gar die älteste Gastwirtschaft Deutschlands. Das Gasthaus ist seit wenigen Jahren an die Brauerei Faust verpachtet, die damit ein schönes Aushängeschild für ihre Biere hat.

Doppelbock zu Brezen

Die Speisekarte verzeichnet handfeste deftige Küche, der Clou: Zu jedem Gericht gibt es eine Bierempfehlung. Zur »Fränkischen Bratwurst im Pfännle mit dunkler Sauce, Sauerkraut und Schwarzbrot« etwa rät man zu »Riesen Spezial«, während einem zur »Bierbrauerpfanne«, einem Gebirge aus gebratenem Fleisch, Würsten und Speck, eher das »Schwarz-



viertler« (ein dunkles Export) ans Herz gelegt wird. Zur einfachen Butterbrezen legt man uns gleich den mächtigen »Doppelbock« nahe, zu »Flädlesuppe« oder »Maultaschen« ein gemäßigtes Pils. Solche Empfehlungen zu jedem Gericht würden wir uns auch beim Wein öfter wünschen.

Jubiläum im Herbst

Gar nicht so leicht, hier, in einem der Weinzentren Frankens, wo kein Geringerer als »der Fürst« seinen berühmten Rotwein keltert, mit Bier einen Stich zu machen. Noch dazu, wo das Bier ja eh, wie die Brauer finden, gegenüber dem Wein im Nachteil ist. Weil es im Gegensatz zum Rebensaft besteuert wird. Und auch sonst hat Wein – zu Unrecht, wie Cornelius Faust findet – die bessere Publicity: »Alle sprechen von den gesundheitsfördernden Aspekten des Weins, vor allem des Rotweins. Dabei ist von den Inhaltsstoffen her gesehen das Bier sogar

gesünder als Rotwein.« Doch ob die Konkurrenz nun unfair ist oder nicht – der Faust hält sich wacker seit immerhin dreihundertfünfzig Jahren. Im Herbst wird die Brauerei das Jubiläum zusammen mit den Miltenberger Einwohnern gebührend feiern. Zwei volle Tage lang – am 18. und 19. September – in den Mainanlagen. Mit Musik (von der Miltenberger Big Band bis zu den »Steigerwälder Knutschbären«) und allerhand Darbietungen – und natürlich mit Bier und handfester Brotzeit. Da wird gewiss auch der eine oder andere Winzer mit einer Mass Bier fremdgehen.

In vierter Generation

Geleitet wird der Betrieb von den Cousins Cornelius und Johannes Faust. Cornelius hat in Weihenstephan Brauwesen studiert, Johannes ist Betriebswirt – ideale Voraussetzungen für perfekte Teamarbeit. Ein Familienbetrieb ist der Faust nicht immer gewesen. Erst der Urgroßvater der beiden, hat die vormalige Gesellschaftsbrauerei, die von einer Gruppe von Wirten gemeinsam betrieben wurde, den übrigen Anteilseignern abgekauft und »privatisiert«. Gegründet hatte die Brauerei übrigens ein Zugereister: Der aus Frankreich zugewanderte Kilian



VON ROZSIKA FARKAS

»Regional der Hammer«

Und ist der Wein auch noch so gut – am Ende einer ausgedehnten Degustation ist ein frisches, spritziges Bier willkommen. So kommt's, dass hier, im Schatten des berühmten Centgrafenberg, auch Winzer schon mal ganz gern beim Faust-Bräu einkehren



François Mathieu Servantaine bekam, nachdem der dreißigjährige Krieg die Einwohnerzahl Miltenbergs annähernd halbiert hatte, so etwas wie eine »Green-card« und wurde damit im Mainstädtchen als Bierbrauer ansässig.

Offene Gärung

Mit rund vierzigtausend Hektoliter pro Jahr ist der Faust keine riesige, aber auch keine ganz kleine Brauerei. Die Produktionsanlagen befinden sich noch immer mitten in der Altstadt, im »Schwarzviertel«. Das heißt so, weil im Mittelalter die Häuser so eng beieinander standen, dass kaum je ein Sonnenstrahl dazwischen fiel. Wer das schmale, mehrstöckige Haus betritt, darf kein allzu sensibles Näschen haben. Es riecht, mit Verlaub, nach Kuhpisse. Denn bei Faust wird die »offene Gärung« praktiziert. In großen Bottichen gärt der Hopfensaft vor sich hin, ungelöste Hopfenharze und Eiweiße steigen auf und werden mit dem Schaumlöffel abgehoben. »Die unerwünschten Duftstoffe entweichen nach

draußen«, erklärt Cornelius Faust, »das, was Sie jetzt riechen, ist im fertigen Bier dann eben nicht mehr vorhanden.« Mal schäumt es wild im Bottich, mal liegt eine dichte cremige Schicht obenauf und das Ganze sieht aus wie eine überdimensionale Tiramisù – je nach Gärstadium.

Vorbildliches Umweltmanagement

In anderen Räumen herrscht unter optisch hübsch nostalgischen Kupferhau- ben perfekte Hochtechnologie. Allerdings: »Die Technik darf immer dazu gut sein, ohnehin ablaufende Prozesse zu optimieren. Sie darf aber nicht in den Prozess selbst eingreifen, da sind wir ganz konservativ.« Konservativ, im Sinne von bewahrend, ist man bei Faust auch, was die Umwelt betrifft. Seit 1997 ist die Brauerei als besonders umweltfreundlicher Betrieb zertifiziert. Wasser- und Energieverbrauch reduzieren, Abfall vermeiden – was das betrifft, arbeitet Faust vorbildlich. Beim Energiesparen hilft auch der alte Lagerkeller. Der hat von Natur aus eine ganzjährig konstante



Temperatur von acht Grad – ein Keller, auf den jeder Weinsammler nur neidisch sein kann.

Originelle Geschenkidee

Um Marketing-Ideen ist man bei Faust grundsätzlich nicht verlegen. Ein Knüller: Für knapp fünfzehn Euro bekommt man ein Sixpack Bier mit individuell gestaltetem Etikett, auf dem beispielsweise Foto und Name des oder der Liebsten aufgedruckt sind.

Brauhaus Faust

Hauptstraße 219
63897 Miltenberg/Main
Tel. 0 93 71-9 71 30
Internet: www.faust.de

Zweistündige Brauereiführungen
nach Voranmeldung

Gaststätte Riesen

Hauptstraße 99
63897 Miltenberg
Restaurant mit Terrasse im
Stadtzentrum
So-Di 11-24, Mi-Sa 11-1 Uhr
Tel. 0 93 71-09 99 48
www.riesen-miltenberg.de

Ein eigenes Bräustüberl mit Garten
in unmittelbarer Nähe der Brauerei
gibt es auch:

Faust Braustuben

Löwengasse 3
63897 Miltenberg
Tel. 0 93 71-27 09

Fest zum 350jährigen Bestehen der Brauerei

Sa/So, 18./19. September, jeweils
von 11 Uhr vormittags bis in den
späten Abend in den Mainanlagen

