

International: Junge Leute aus Clermont l'Herault besuchen das Würmtal

Gauting, Seite R8

Regional: Eine Online-Petition soll den B2-Tunnel wieder ins Gedächtnis rufen

Starnberg, Seite R9

Lokal: Ein neues Bürogebäude hat der Unternehmer Alexander Reichhardt eröffnet

Gilching, Seite R10

Die wundersame Welt des Fliegens
Sagen Sie anspruchsvoll.
Stadtsche Zetung

STARNBERG



Ende Monopols

NG PROCHASKA

...pole, die schon so alt
ie irgendwann fallen
war schon immer so.
A genügt: Die Eisen-
900 noch die Herr-
haben schon lange
den. Auch die Ölbar-
d-Tycoons sind Ver-
nur eine Frage der
rnet-Helden aus dem
ten müssen. Die Mas-
von der New Yorker
die Finanz-Herrscher
schon erwirbt. Wer
g des neuen Jahrtau-

...elden, dass auch im
rg ein Monopol gefal-
tarraschend, dass kei-
nen Moment bewusst
enerationen von Mit-
ratsamts haben dar-
h hingearbeitet, und
nicht in ihrem Haus,
llwirtschaftsverband
e in einem schnöden
dem Dach. Was war
neine Resolution. Re-
ßman nach geschätz-
eigentlich Sache der
en haben darauf das
welchem Thema. Der
inrich Frey hat bei An-
einen regelrechten
en und sich mit den
mit einem gewissen
er, ordentlich gefetzt.
in wie gesagt, das Mo-
st gefallen.

...ns-Antrag stammte
haftsverband Starn-
tem Grünen Peter Un-
er schwer schlucken
ete er sich in der Sit-
sschusses zu Wort.
sind eigentlich wir zu-
r und zeigte danach,
in ein gewisse Souve-
halten hat: „Wir wer-
dennoch unterstüt-
en Atemzug hinzu-
kommt ja aus einem
us.“ Das war eine fei-
sind halt gestürzt

ufthalle sich warten

...glufthalle für 200 Asyl-
Festplatz in Gilching
erst am 28. Dezember
legbar sein. Der bisher
in vom 15. Dezember sei
n gewesen, weil die Kü-
lahin nicht lieferbar sei-
gs Bürgermeister Man-
abe ihm das Landrats-
geteilt. Angesichts der
leren Landkreisen glau-
ran, dass der auch neue
sende haltbar ist, sagte
r SZ.
läuft für die Gemeinde
des Flüchtlingsheim



Das naturtrübe Kellerbier wird in kleinen 0,33-Liter-Flaschen verkauft, direkt in der Brauerei oder in Geschäften in der Region. FOTOS (3): OH

Der „Seenator“ aus Höhenrain

Das „Starnberger Brauhaus“ will nach Hellem und Spezial auch einen Doppelbock auf den Markt bringen

VON ASTRID BECKER

Höhenrain – Es wächst sichtlich in die Höhe, das Starnberger Brauhaus am Waldrand von Höhenrain, nur wenige Meter von der Landkreisgrenze entfernt. Der Rohbau steht bereits, im Inneren des Gebäudekomplexes hingegen wird noch kräftig gearbeitet. Im Januar soll das Millionenprojekt abgeschlossen und die Brauanlage selbst montiert werden. Gleich danach werden Florian Schuh und Karl Heinz Krawczyk mit ersten Probudens beginnen. Im April, pünktlich zum 500. Geburtstag des Reinheitsgebots, wollen sie dann mit ihren Bieren auf den Markt kommen.

Im Mai haben mit dem symbolischen ersten Spatenstich die Bauarbeiten auf dem 5000 Quadratmeter großen Grundstück am Waldrand von Höhenrain an der Strecke nach Dorfen begonnen. Im Januar soll die Brauanlage montiert werden, die im November auf einer Fachmesse für die Getränketechnologie, der Brau Bevale, in

Starkbiere mitverantwortete. Beim Starnberger Brauhaus in Höhenrain wird der ehrgeizige 38 Jahre alte Braumeister sein Können nicht gleich bei so vielen verschiedenen Biersorten unter Beweis stellen können: Das Starnberger Brauhaus will seine Braugeschichte mit zwei Sorten begründen: einem „Starnberger Hell“ und einem „Starnberger Spezial“. Bei letzterem handelt es sich um ein naturtrübes Kellerbier, das in eine 0,33-Liter-Vichy-Flasche abgefüllt werden soll. Dabei handelt es sich um eine besonders schlanke Flasche, die die beiden Brauherren ausgesucht haben, weil sie sie als „optimal für den direkten Genuss aus der Flasche bei Festen oder an der Bar“ einschätzen.

Das Etikett für das Spezial steht bereits fest. Über das Label für das Helle hingegen, das ganz normal in Halbliterflaschen auf den Markt kommen soll, wollen sie auf ihrer Facebook-Seite und auf ihrer Homepage abstimmen lassen. Gesichert haben sie sich hier schon sehr früh eine der Bayern-Domains, und zwar die Adresse „www.brauerei.bayern“, die große Brauereien in München sicher ebenfalls gern für sich in Anspruch genommen hätten.

Aufmerksamkeit haben die beiden neuen Brauer aus Höhenrain damit schon gewonnen; auch bei der Berger kommunalpolitischen Gruppierung Quh (Quer. Unabhängig. Heimatverbunden), die unter dem Vorsitz von Andreas Ammer monatlich kleinere Mengen Craft-Bier unter dem Namen „Brauerei Schloss Berg“ produziert. Deren Ziel ist es, eine geeignete neue Braustätte zu finden, um die historische Brauerei Schloss Berg zu neuem Leben zu erwecken. Eine Konkurrenzsituation befürchten die beiden kleinen Brauereien wohl aber nicht. Als die Pläne der beiden Starnberger bekannt wurden, äußerte sich Ammer erfreut und sprach gleich von der „neuen Biermetropole Berg“.

Auch Schuh und Krawczyk sehen bei sich selbst andere Ziele: Sie wollen sich klar von der Craft-Bier-Szene absetzen und erst einmal mit klassischen bayerischen Biersorten in der Branche Fuß fassen. Denn nach dem Hellen und dem Spezial wollen sie ihre Weißbierproduktion aufnehmen und im nächsten Jahr auch einen Doppelbock unter dem Namen „Seenator“ in den Verkauf bringen. Zu beziehen sein werden alle Biere direkt in der Brauerei in Höhenrain und bei regionalen Händlern. Mit einigen haben Schuh und Krawczyk bereits Verträge abgeschlossen. Auch in der Gastronomie gibt es Abnehmer. Näheres dazu wollen sie im April bekanntgeben.



Florian Schuh (links), Braumeister Sven Leindl und Karl Heinz Krawczyk.

Nürnberg zu sehen war. Es handelt sich Schuh zufolge um eine vollautomatische und hochmoderne Zehn-Hektoliter-Anlage, die im Schichtbetrieb etwa vier bis fünf Sude fabrizieren kann. „Damit können wir maximal 4000 bis 5000 Liter pro Tag herstellen“, sagt der Mann, der sein Geld eigentlich als Finanzdienstleister verdient und nun zusammen mit einem alten Freund, Karl Heinz Krawczyk eine siebenstellige Summe in die Brauerei investiert. Ingesamt verfüge das Sudhaus über eine Kapazität von 5500 Hektoliter im Jahr. Neue Lager- und Kühltanks haben die beiden gerade eben erst gekauft, insgesamt finden dort nun 220 Hektoliter Platz; mit dieser Menge wollen die beiden auch starten.

Braumeister Sven Leindl hat seine Ausbildung in der Doemens-Akademie absolviert

Einen Braumeister dafür haben Schuh und Krawczyk schon gewonnen: Es handelt sich dabei um Sven Leindl, der seine Ausbildung zum Brau- und Mälzmeister an der Doemens-Akademie in Gräfelfing absolviert hat und zuletzt bei der Privatbrauerei Stöttner in Niederbayern an der Seite des dortigen Chefs den gesamten Brauprozess für verschiedene Helle, Weizen, Radler, alkoholfreie Biere und diverse



Auf einer Fachmesse waren die Brautanks schon zu sehen.

Der
lach

Vergnü
Herna
Sprach
www.s

Wen

„Einer
tuelle
Koczw
er im G
20 Eur

www.s
www.f
www.t

Redakt
Gautin
Telefo
Mail: li
Anzeig
Abo-St

Au

Landf
geg

Starnbe
det sich
gesetz.
beitsent
Geschäf
ger die
bands S
auschu
dieser h
ausgedr
rium die
ker priv
dass da
nanziall
nahmen
gen auf
anderen
ger die
will der
wurf pro
mehrhe
gen. De
auch die
Landkre
Wied
schäft. E
derung
macht,
des Dua
Hauruch
on in V
Mann w
Kreisa
stocks
handha
zähliger
setzbar
lem bei
he hängt
werden,
nen Was
lehnen i
sondern
che Ma
einziger
werden
te Wied
Unschä
wurf ge