

MIT JEDER FASER



Führungsduo: Oswald (links) und Roland Kundmüller

Text: FRIDTJOF ATTERDAL Fotos: PETER DÖRFEL

Manchmal ist es gut, wenn Söhne nicht auf ihre Väter hören. Als Roland Kundmüller mit 18 Jahren auf die Idee kam, ein Bockbier zu brauen, warnte ihn der Vater: „Lass das bleiben – das braucht doch kein Mensch.“ Heute hat die fränkische Brauerei Kundmüller mit ihrem „Weiherer Bier“ 26 verschiedenen Sorten im Angebot – davon 15 Craftbiere. Bei nationalen und internationalen Wettbewerben sind sie stets vorne dabei.

No. 03-2020

Wenn Roland Kundmüller über Bier spricht, glänzen seine Augen und ein breites Grinsen zieht sich über das ganze Gesicht. Der 53-Jährige ist mit jeder Faser Braumeister – und ringt Hopfen, Malz und Hefe immer wieder neue Geschmäcker ab. Das Reinheitsgebot ist ihm heilig – doch sonst ist kein Bierstil vor seinen Experimenten sicher. Neben klassischen Weizen, Märzen, Bockbier oder dem in Franken obligatorischen Rauchbier braut Kundmüller Imperial Stout, India Pale Ale oder fruchtiges Hopfenweizen. Auch holzgelagerte Spezialitäten wie ein Bock Bourbon Style oder ein Dornfelder Weizenbock sind zu haben. Der Wein, in dessen Fassern der Dornfelder Bock heranreift, wurde zuvor an den Südhängen des 100-Einwohner-Dorfes Weiher gekeltert. Denn auch die Heimat liegt der Brauerfamilie am Herzen – weshalb man hier großen Wert auf regionale Zutaten und nachhaltiges Wirtschaften legt.

Seit 146 Jahren wird in Weiher Bier gebraut – zehn Kilometer westlich von Bamberg. Das Anwesen liegt mitten in idyllischer Natur und umfasst neben der Brauerei einen Gasthof mit Gästezimmern und einem eigenen Biomuseum sowie eine Landwirtschaft. Hier wird auch Hopfen angebaut. Dabei waren die Kundmüllers nicht immer Brauer – ursprünglich hatte sich die Familie 1782 hier niedergelassen, um an den sonnigen Hängen Wein anzubauen. Erst knapp 100 Jahre später, 1874 verschiebte man sich dem Gerstensaft, nachdem die Reblaus dem Weingeschäft ein jähes Ende gesetzt hatte. Mittlerweile braut die fünfte Generation hier.

Familienbrauerei nennen sich viele Betriebe – bei Kundmüller packen wirklich alle mit an. Die Brauerei führt Roland Kundmüller als Braumeister gemeinsam mit seinem jüngeren Bruder Oswald, der ihm als Geschäftsführer den Rücken freihält. Im Brauereigasthof ist Mutter Anna die gute Seele – der ehemalige Brauereichef Erwin hat sich mittlerweile auf die Produktion von hochwertigen Schnäpsen und Bränden verlegt. Die dürfen vor allem die Gäste im Gasthof genießen. Der älteste Bruder



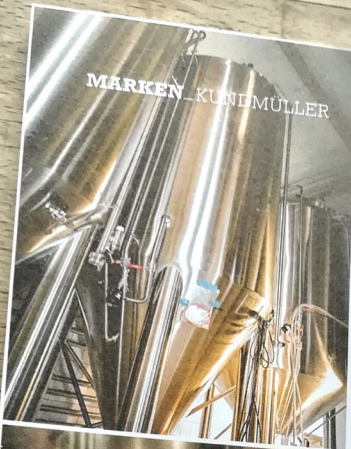
Auch holzgelagerte Spezialitätenbiere gehören zum Sortiment der fränkischen Traditionsbrauerei. Die hochwertigen Brände indes werden nur im Gasthof der Brauerei gereicht.

Michael Kundmüller hat die Landwirtschaft unter seinen Fittichen. Auch die Jugend ist mit eingebunden, Fleisch und Wurst für den Gasthof kommen von Metzgermeister Tobias Kundmüller, auch Ehefrauen, Neffen und Nichten sind im Betrieb beschäftigt.

Verschiedene Wege

Auch wenn Oswald Kundmüller vor allem für den Vertrieb zuständig ist, teilt er die Leidenschaft für Bier und fürs Experimentieren mit seinem Bruder. „Wir knobeln neue Rezepte gemeinsam aus und verkosten jeden Sud zusammen“, sagt der Biersommelier. Die Wege der Brüder waren unterschiedlich. Während klar war, dass Roland die Brauerei übernehmen würde und er deshalb bei Weiss Rössl Bräu in Roßstadt in die Brauereilehre ging, machte Oswald eine kaufmännische Ausbildung und arbeitete zunächst in einem fremden Betrieb. „Aber ich habe hier immer mitgeholfen“, sagt er. Gebraut wurde oft am frühen Morgen oder am Wochenende – neben der Arbeit. Irgendwann entschied Oswald sich, an der Seite seines Bruders die Brauerei zu führen.

No. 03-2020



NEUE REZEPTE KNOBELN WIR GEMEINSAM AUS

Oswald Kundmüller



Bis 1989, dem Einstieg von Roland Kundmüller, gab es in Weiher nur eine Biersorte – das Weiherer „Lager“, das im Gasthof aus dem Fass ausgeschenkt wurde. Das Bier spielte eine verhältnismäßig kleine Rolle zwischen Landwirtschaft und Gasthaus. Den Auftakt für die fränkische Erfolgsgeschichte stellte sicher auch der Bau der neuen Brauanlage 1990 dar – auf der bis zuletzt die vielen verschiedenen Spezialitäten aus Weiher entstanden. Doch vor allem dürfte sie der Bierbegeisterung der beiden Brauer-Brüder geschuldet sein.

Der Bierasstoß wuchs kontinuierlich. 2001 braute man noch 3.100 Hektoliter Bier, 2008 waren es 13.100 – im vergangenen Jahr verließen 29.000 Hektoliter die Brauerei. Und mittlerweile machen die bei Kundmüller „Sondersude“ genannten Craftbiere einen guten Teil des Geschäfts aus. Rund 70 Menschen arbeiten bei Kundmüllers in Brauerei, Gasthof und Gästehaus.

Sein erstes IPA im Jahr 2013 setzte Roland Kundmüller vorsichtshalber mit Weißbier-Hefe an. „Unsere Gäste kannten Rauchbier, Kellerbier – ich hatte Bedenken, ob sie mit dem IPA etwas anfangen könnten.“ Das Bier war herb und fruchtig – und wurde auf Anhieb ein großer Erfolg. Den zweiten Sud setzte er dann schon mit Ale-Hefe an. „Jetzt habe ich keine Angst mehr“, sagt Kundmüller und lacht.

☞ Oswald Kundmüller ist für den Vertrieb zuständig und er ist Biersommelier. Werden neue Biere verkostet, ist er mit von der Partie.

In nur zehn Jahren hat das Weiherer Bier mehr als 80 Medaillen bei den wichtigsten Wettbewerben der Branche gewonnen. Beim European Beer Star, dem World Beer Cup und bei Meiningers International Craft Beer Award sei man sehr erfolgreich gewesen, sagt Oswald Kundmüller. Der Erfolg spricht sich herum – viele der Übernachtungsgäste kämen gezielt, um die preisgekrönten Biere zu probieren. Oder um mit den Brüdern zu brauen. Mittlerweile hat die Brauerei zwei Biere fest im Angebot, die aus solchen Kollaborationen hervorgegangen sind. Mit dem brasilianischen Craftbrauer Alexandre Bazzo entwickelten sie einen Rauchbock und ein Imperial Stout, Matt Cole von Fat Head's aus Ohio steuerte seine Ideen für zwei fränkisch-amerikanische Imperial-IPA-Varianten bei.

Energetisch effizient

Seit wenigen Wochen ist die Brauerei mit einer neuen Brauanlage am Start. Vier Kessel statt bisher zwei erlauben einen neuen Sud alle drei Stunden. Bisher lagen zwischen den Suden fünf bis sechs Stunden, was die Braumeister regelmäßig zu Nachtschichten zwang. Die neue Anlage schafft 60 Hektoliter – und kann trotzdem auch kleinere Mengen für Sondersude fahren.

Schon seit 2012 werden die Biere aus Weiher als „Solarbiere“ hergestellt – das bedeutet, dass sie ausschließlich mit regenerativen Energien produziert werden. Drei der Biere tragen das Bio-Siegel und werden nur mit Bio-Zutaten aus der Region gebraut. Natürlich ist die neue Brauanlage noch energieeffizienter, wie Oswald Kundmüller betont.

Ein Bekenntnis zur Heimat ist auch das Landkreisbier „36 Kreisla“, das seinen





Die Biere der Braumeister Roland Kundmüller und Michael Popp (r.) sahen regelmäßig bei Wettbewerben ab.

Anfang in der Brauerei Kundmüller nahm und mittlerweile als Gemeinschaftsprojekt des Landkreises fortgeführt wird. „Wir sind der Landkreis mit der höchsten Brauereireichweite der Welt“, so Kundmüller. Rund 80 Brauereien gibt es in den 36 Gemeinden um Bamberg, dazu kommen 12 weitere in der Stadt. Seit dem Jubiläumsjahr des

Bayerischen Reinheitsgebots 2016 arbeiten jedes Jahr verschiedene Brauereien zusammen, um auf Basis traditioneller Rezepturen einen besonderen Sud zu kreieren.

Die „Weiherer Biere“ werden 60 bis 70 Kilometer um den Schornstein verkauft,

sagt Oswald Kundmüller. „Auch im Vertrieb haben wir uns regional aufgestellt“, sagt der Geschäftsführer. Ein besonderer Markt ist Italien, wohin immerhin fünf Prozent des Bieres gehen. Allerdings sei dieser Markt ein Selbstläufer, freut sich Kundmüller. „Die kommen wegen der guten Qualität auf uns zu!“