

## „Wir sind das Bier!“

**Oberhachinger „Kybier“ zum Selbermachen**

In Oberhaching steht ein Bierbräuhaus, oans, zwoa, gsuffa, das löscht alle Brände vom Kyberg aus, genau wie die gegenüberliegende Feuerwehr. Gemeint sind alle erdenklichen Keller- oder Kehlen-Brände, je nach Fall und Lage. „Stadtbier Oberhaching“ heißt diese Miniatur-Brauerei, gehört zur „Gleißenthaler Brauhaus GmbH“ und zum „Bayerischen Brauhaus Consulting“ und besteht seit nunmehr vier Jahren. Und verrät neuerdings per „Bräu-Kurs“ und „Bier-Seminar“ seine süffigsten Tipps zur ganz privaten Gerstensaft-Herstellung zu Hause im Eigenverfahren. Na, denn: Prost!

„Gebraut wie ein Alt, vergoren wie ein Weißbier und gehopft wie ein Pils“ – das ist das gängig-gärrige Bier-Credo von Robert Prinz (42), Braumeister von Oberhachings „Stadlbräu“ und „Gleißenthaler Brauhaus“ über sein dunkles „Kybier“ vom Kyberg. Daneben „macht“ er noch ein gstand'nes Weißbier und ein sommerliches „Gleißenthaler Gsöff“ so wie demnächst auch noch die neue „Gleißenthaler Urweiße“, die er als „regionale Marke“ in den hiesigen Getränkefachmarkt einführen will.

### Im Fondue-Topf

Darüber hinaus werden unter prinziplicher Bier-Ägide selbst bislang einfache „Bierbrauer“

zu eleganten „Biersommeliers“ und ganz normale „Unterwegs-Schluckspechte“ zu raffinierten „Braumeistern“ auf heimischer Hopfen- und Malzspur ausgebildet. Alles nach dem berühmten alten Bayerischen Reinheitsgebot, dem obersten aller Biergesetze, ver-



Die Oberhachinger Brauereifüllung hinterläßt auch rein äußerlich einen besonderen Eindruck. Foto: privat