

sehen mit dem modischen Trend des „Selbermachens“ im eigenen Bierstüberl daheim und in dazu passender fröhlicher Biertischrunde sowie in handelsüblichen Haushaltsgeräten, es kann auch mal ein Fonduetopf sein.

Der „Bräu von Oberhaching“, gelernter Brauer aus Straßlach, leitet mit großem Sachverstand und viel Humor seine kleine aber hopenferfahrene, trinkfeste „4-Mann-Maß-Mannschaft“ in einem ehemaligen Stall auf dem Kyberg Nr. 19, den er vor vier Jahren zum „Stadlbräu“ umfunktionierte. Unter dem Motto: „Hier sind Entertainment-Qualitäten statt Oberlehrertum gefragt!“, möchte er, dass der „Biertrinker als solcher“ eben so viel Spaß am Herstellen des Gersensaftes hat wie am Genuß – und natürlich auch wie er selbst ganz persönlich. „Wein?“ – „Nein!“ Die „Prinz-Philosophie“ lautet: „Fast jeder trinkt Bier, aber kaum einer weiß eigentlich genau, was?“ Und es steckt tatsächlich eine Menge Stoff in einem Bier, ehe es wirklich zum „Stoff an sich“ wird.

#### 8500 Inhaltsstoffe

Rund 8500 Inhaltsstoffe befinden sich in einem guten Bier – Rotwein und Kaffee haben nur etwa 700 aufzuweisen. Außer den allgemein bekannten und nach dem Reinheitsgebot zugelassenen Rohstoffen wie Malz, Hopfen, Wasser und Hefe „machen“ während der Gärung und Reifung erst die natürlichen Zutaten wie Eiweiß, Vitamine und Ballaststoffe das Gebräu zum wahren Bier, im Gegensatz zu manchen namhaften Münchner Großbrauereien hier unfiltriert und naturtrüb abgefüllt.

Der Oberhachinger „Stadlbräu“ versteht sich in erster Linie als eine „Miniatur-Brauerei“ zu Vorführ- und Versuchszwecken mit einem Anschlag von ca. 120 Liter pro Brauvorgang. Neben den bereits erwähnten Rohstoffen spielt auch das dazugehörige vorzügliche Wasser im Hachinger Tal eine wichtige Rolle.

Dazu gesellt sich heutzutage ein erweitertes eigenes „Prinz-Prinzip“ für alle privaten kleinen Bier-Fürsten von eigenen Brau-Gnaden, das da lautet: „Bittschön, alle Flaschen mit selbstgebrautem Bier unseres Stils kühl und stehend lagern, um ein Übersäumen beim Öffnen zu vermeiden!“



Nach bestandenen Brauerdiplom darf auch der praktische Test des Ergebnisses nicht fehlen. Foto: privat

Da sich der „Stadlbräu“ nicht als Konkurrenz zu den großen bayerischen Brauereien empfindet, hat er auch keine Angst vor etwaiger „Konkurrenz aus eigenen Bierschüler-Kreisen“. Vielmehr sieht man sich als eine Art „Mittler“ zwischen „gelehrsamer Bräu-Stadl-Schule“ und „gelehrigen Bier-Kleinstherstellern“. Beste Beispiele dieser Bier-Neuheit für jedermann/frau: Hohe Teilnehmerzahlen an den wöchentlichen Brau-Kursen in typisch bayerischem Ambiente zwischen Sudkessel und diversen ganz normalen Haushaltsgeräten von Firmenangehörigen wie von privaten „Bierstudenten“. Ein besonderes Interesse herrscht inzwischen bei Unternehmen aus Norddeutschland und Österreich.

#### Crashkurs oder Vollkurs

Bei ausreichend Anmeldungen von 6 bis 15 Personen sucht der „Stadlbräu“ einen passen-

den Termin, gern auch samstags, und unterscheidet dabei zwischen einem „Crashkurs“ und einem „Vollkurs“. Ein „Crashkurs“ dauert circa 3 bis 4 Stunden, kostet 49 Euro pro Person und beinhaltet die komplette Theorie der Bierproduktion und die im Schnellverfahren am Tisch mit Haushaltsgeräten angewendete Herstellung von Bier. Der „Vollkurs“ dauert circa 9 Stunden und bietet für 74 Euro pro Person alles Wissenswerte von der theoretischen Rohstoffkunde bis zur kompletten praktischen Bierherstellung. Klar, dass es in allen Kursen eine deftige Brotzeit sowie Freibier gibt und abschließend ein dazugehöriges wichtiges „Bierkennnerdiplom“.

Für Interessenten am Gerstensaft-Studium hier ein paar zweckdienliche Zahlen: Telefon 089/95 44 75 65, E-Mail [www.Braueriekurs.com](http://www.Braueriekurs.com).

„Gerne auch bei Ihnen vor Ort“, heißt es in der hauci-



Die Sudkessel der Oberhachinger Stadlbräu sind im Vergleich zu den Anlagen der Großbrauereien in München eher klein dimensioniert. Das tut der Qualität des Gebräus jedoch keinen Abbruch. Foto: privat

genen Broschüre; „Schnupperkurse auch auf Englisch!“ und „Sie benötigen: Interesse, gute Laune und wasserdichtes Schuhwerk!“

„Ein Bier-Sommelier muss einfach Bierfest sein“, findet Oberhachingers Bräu Robert Prinz. Er muss demnach genau wissen, was er trinkt, und wie er „Bier macht“. Das versucht Prinz mit seinem bierkundigen kleinen Team in allen gut besuchten Hopfen-, Malz- und Gersten-Kursen an seine Seidel-Eleven erfolgreich zu vermitteln. Zum Jahresende geht er noch einen Schritt weiter und bietet eine „Bier-Sensork“ – ein neues Bier-Bewußtsein – an. Darin gibt es Antworten auf Fragen wie: „Welches Bier passt zu welcher Mahlzeit?“ – „Wie kann Bier als Zutat beim Kochen eingebunden werden?“ – „Was gehört in ein zünftiges Bier-Süppchen?“

Robert Prinz ist zwar nicht der König, ganz gewiss aber der Prinz unter den Münchner Bier-Baronen. Und trägt damit schon mal eine Krone. Eine schöne Bierschaumkrone nämlich.

Und Stefan Bayer, sein bester Freund und Flaschenfüller sowie hopfen-, malz- und gerstefester engster Mitarbeiter, brachte es der HALLO-Reporterin gegenüber einfach bierisch-gut auf den Siedepunkt, als er fast überschäumend ausrief: „Wir sind das Bier!“

Ingeborg