

## Schäumende Preziose

Mini-Brauerei kreiert den „Gleißenthaler Diamant“

**Oberhaching** ■ Die Schaumgeborene aus Oberhaching enthält 5,3 Prozent Alkohol, naturbelassene Inhaltsstoffe und „eine Prise Hopfen mehr als üblich“. In ihrem jungen, zweiwöchigen Leben soll sie noch jeden Schlucker, ob arm oder reich, auf Anhieb überzeugt haben. Sie ist der ganze Stolz ihres Schöpfers, des Braumeisters und Stadlbräu-Inhabers Robert Prinz. Der sprudelt vor Begeisterung für seine neue Weißbier-Kreation, den „Gleißenthaler Diamant“ und sieht sich schon „mit einem neuen Segment im Biersektor positioniert“.

Dabei schienen Hopfen und Malz für die Klein- und Kleinstbrauereien schon verloren zu sein. Im Ringen um Marktanteile wandeln sich Brauereien in Konzerne, die wiederum zu Mega-Sudstätten verschmelzen. Gegen den Trend stemmt sich nun ausgerechnet die Gleißenthaler Brauhaus GmbH, ein Minibetrieb, der in einem ehemaligen Stall an der Kybergstraße ein paar dutzend Hektoliter Bier pro Jahr ausstößt. Wobei sich am dunklen „Kybier“, an der „Gleiß'n Weißen“ und einem obergärigen Pils ein überschaubarer regionaler Freundeskreis labt. Daneben offeriert der 42-jährige Straßbacher Robert Prinz vor allem Braukurse und -zubehör.

Doch schon bald, so hofft der gelernte Braumeister und einstige Diskotheken-Geschäftsführer Prinz, wird der „Gleißenthaler Diamant“ alle bisherigen Geschäftserfolge überstrahlen.

Der Weißbier-Experte – er hat bei Grünbacher und Erdinger gelernt – nennt seine Marktnische „Luxury of beer“. Gebräu sei das, hergestellt nach alten Traditionen und unter Berücksichtigung des bayerischen Reinheitsgebots.

Einen „Diamant“ im Sortiment zentrifugiert und filtriert man nicht, erfährt man von Prinz, sonst bleibe am Ende auch nur wieder so ein dünnes Gesöff übrig, wie es die fetten Braukonzerne über die Kontinente schütten. Dafür bleibt die Edelmarke aus dem Stadel allerdings nur ein halbes Jahr frisch. Und noch einen leicht herben Beigeschmack hat der Premiumstoff aus Oberhaching: Ein Kasten davon kostet zehn Euro mehr als normales Weizen. Dafür soll er „noch sämtliche seiner 8500 Inhaltsstoffe enthalten, die, bis auf den Alkohol, ausschließlich gesund“ seien.

Wenn der Braumeister die Entstehung seines güldenen Trunks schildert, ist von „liebvoller Handarbeit“ die Rede. Und davon, wie dem „Diamant“ Zeit zur Reife gegönnt wird. „Allein schon der Sudvorgang dauert zweieinhalb Stunden länger als üblich“, beschwört Prinz seine königlichen Qualitätsstandards. Die haben sich sogar schon bis Vietnam herumgesprochen – selbst aus diesem Land hat Prinz bereits Brau-Eleven ausgebildet. Zur Zeit teilt er das prickelnde Gefühl des „Diamant“-Schürfens und -schlürfens mit einem Lehrling.

Jürgen Wolfram



Ein Traum von einem Schaum: Braumeister Robert Prinz mit seiner Neuschöpfung, dem „Gleißenthaler Diamant“. Foto: Schunk