

Im Dunstkreis des Kybiers

Der Stadlbräu setzt auf süffige Eigenkreationen

Oberhaching ■ In der Computerbranche ist schon mancher, der in seiner eigenen Garage klein angefangen hat, groß herausgekommen. Ob Robert Prinz eines Tages gleichfalls eine überschäumende Konjunktur auslöst, ist offen. Immerhin hat der 40-jährige Straßlacher schon mal den kühnen Traum der Selbständigkeit verwirklicht: In einem ehemaligen Stall an der Kybergstraße in Oberhaching nahm er eine Kleinstbrauerei in Betrieb. Ihr Name könnte passender nicht sein: Stadlbräu.

Nachdem Prinz ein Jahr lang gemeinsam mit einem Auszubildenden Eigenkreationen wie die „Gleiß'n Weiße“, das dunkle „Kybier“ und ein obergäriges Pils gebraut hat – Jahresausstoß: 89 Hektoliter –, will er jetzt richtig „kultig“ werden. Dafür hat er sich allerhand einfallen lassen. Der neueste Gag seit der Verwendung von heilkräftigem „Granderwasser“ ist die Einführung einer Bier-Flatrate. Ähnlich wie bei den Internet-Providern zahlt man pauschal und nutzt nach Belieben. Thomas Möller, IT-Spezialist und Stammgast am überaus launigen Stadlbräu-Probiertisch, hat schon angebissen. Er zahlt monatlich 220 Euro und lässt es fröhlich laufen.

Die Gerätschaften seiner Sudstätte hat Braumeister Prinz weit gehend selbst entwickelt. Er handelt sogar mit den Miniaturbrauanlagen. 35 000 bis 50 000 Euro sind für das stahlglänzende Equipment hinzublättern. Besitzt man es erst einmal, kosten 100 Liter Bier in der Herstellung nur noch 14,80 Euro oder noch weniger. Bei einem tiefen Schluck Selbstgebrautem könnte einem dann von der Ahnung schwindelig werden, was Großbrauereien aus Hopfen, Wasser und Malz für Gewinne filtrieren.

Der Einzelkämpfer des Gewerbes aus Oberhaching ist absolut vom Fach. Nach Lehre und Studium hat er in namhaften Weißbierbrauereien (Grünbacher, Erdinger) gearbeitet, später führte er die Diskothek „Life“. Heute geht es ihm „rein ums Bier und alles, was dazu ge-

hört“. Das sind weitaus mehr Posten, als etwa das Reinheitsgebot vorschreibt. Robert Prinz gibt zum Beispiel Braukurse. Sogar aus Südtirol ist schon eine Gruppe angereist, um sich einweisen zu lassen. Deren Vorbildung war immerhin besser als diejenige eines Vietnamesen, der gleichfalls in die Braukunst eintaucht und fasziniert bei der Sache ist.

Im Stadlbräu geht vieles noch von Hand. Leere Flaschen etikettiert, spült und befüllt Prinz selber, was er ziemlich mühsam findet. Mit dem Abkassieren seiner Stammtischgäste ist das auch so eine Sache – die lassen lieber auf einer großen Tafel anschreiben. Und wenn mal wieder ein Zecher nach „Bayerischem Guinness“ verlangt, hechtet der Tüftler eben zum Zapfhahn. Als Kasse für die wenigen Zahlungsbereiten dient ein alter Fußballpokal.

Hopfen und Malz schienen schon verloren zu sein, als sich erstmals die Gewerbeaufsicht einstellte. Doch siehe da, die Amtsvertreter fanden's in Ordnung, dass nicht mehr Milch, sondern Bier auf dem einstigen Bauernhof fließt. „Von der Gemeinde wurden wir gut aufgenommen“, freut sich Prinz, weiß aber um eine Ausnahme: „Dem Weißbräu in Deisenhofen sind wir ein Dorn im Auge.“

Dank seinem Computererfahrenen Stammgast glänzt der Stadlbräu mit einem Internet-Auftritt. Zu erfahren ist da unter anderem, was man für einen Braulehrgang mitbringen sollte: „Wasserdichtes Schuhwerk, Interesse, gute Laune.“ Wer gerade keine 35 000 Euro übrig hat, kann eine Kleinbrauanlage („Easy brew“) auch leasen.

Robert Prinz ist überhaupt sehr flexibel. Eben erst hat er seine Fühler in den Wellness-Bereich ausgestreckt. Weil man nicht immerzu Alkohol konsumieren mag, will er die Gastronomie mit gesunden Ingwerdrinks versorgen. Die sangesfreudige Runde am Probiertisch, bestehend aus Münchnern, Ottobrunnern und Isartälern, ignoriert derartige Nischenprodukte selbstredend konsequent. *Jürgen Wolfram*