



Brauhaus Hohenaschau: erste und erfolgreiche Bierprobe

Beitrag

Braumeister Michael Stangl und sein Partner Michael Schäffer sind beide in Hohenaschau im Chiemgau aufgewachsen. In ihrer Nähe war die 1549 gegründete Schlossbrauerei Hohenaschau. Als diese vor 30 Jahren ihre Produktion einstellte, war es vorbei mit der langen Brautradition der Familie von Cramer-Klett im Priental. Dies wurde groß bedauert. Jetzt, 30 Jahre später, haben sich Michael Stangl und Michael Schäffer das ehrgeizige Ziel gesetzt, die Hohenaschauer Brautradition wieder fortzusetzen. Sie gründeten mit dem Hohenaschauer Brauhaus ihre eigene Firma und erzeugten nach langen Planungen und Überlegungen ihren ersten Sud. Wie es ihnen mit dieser Erst-Produktion erging, erzählten sie einem Freundeskreis rund um den Aschauer Heimat- und Geschichtsverein bei einer Bierprobe im Gasthof Brucker zu Füßen von Schloss Hohenaschau.

Eine erste Entscheidung zugunsten von neuem und guten Bier aus dem Chiemgau fiel mit der Partnerschaft mit einer Lohnbrauerei in Seeon. „Wir wagten beim ersten Sud gleich 100 Hektoliter – und wir haben gleich großen Zuspruch bekommen“ – so Braumeister Michael Stangl, denn die Nachfrage nach dem ersten Bier aus dem Brauhaus Hohenaschau überstieg alle Erwartungen. Dass die beiden Jung-Unternehmer eine gute Qualität erzielten, lag an den guten Vorbereitungen nach dem Motto „Alte Einflüsse – neu interpretiert“. Mit Hopfen aus der Hallertau und mit Seeoner Wasser ging es ans Werk, Freunde der beiden Brauer berichteten von ihren Bier- und Blindverkostungen und so ergab sich das erste Produkt. Aufgrund der großen Erwartungshaltung in der Aschauer und Prientaler Bevölkerung waren die 100 Hektoliter nach wenigen Tagen verstellt bzw. verkauft. „Mit einem solchen Ansturm haben wir nicht gerechnet“ – so die beiden Brauer, die sich nunmehr alle drei bis vier Wochen an einen neuen Sud heranmachen können und auch schon ein bisschen träumen dürfen über eventuell weitere Sorten nach dem Hellen wenn sie sagen: „Eventuell können wir im nächsten Jahr ein Weißbier anbieten oder ein Dunkles oder ein Pils, da lassen wir uns selbst überraschen“. Strahlende Augen bekommen die beiden erfolgreichen Neustarter auf die Frage, ob sie nicht in ihrer Heimatgemeinde Aschau i. Chiemgau eine eigene Brauerei führen wollen und sie sagen: „Wäre natürlich ein großer Traum, aber jetzt müssen wir uns erst mal um unseren Start und um unsere Kunden kümmern“. Mit dabei bei der Bierverkostung vom Hohenaschauer Brauhaus war auch Rosmarie Anner, deren Großeltern die letzten Wirtsleute in der Högermühle von Hohenaschau waren. Die 80jährige kann sich noch gut und viel an die ehemalige Schlossbrauerei erinnern und sie

unterstützte vor 30 Jahren auch den BR-Film-Regisseur Georg Antretter bei dessen Film „Löwe frisst Gams“ (nach der Übernahme der Aschauer Brauerei durch Löwenbräu) und sie gratulierten den jungen Burschen zu ihrem Start-Erfolg mit den Worten: „So zupackende und ideenreiche Burschen führen bestimmt zu weiteren Erfolgen“. Zum Dank für die Bierprobe bekamen Michael Stangl und Michael Schäffer von Herbert Reiter, dem Leiter der Tourist-Information Aschau-Sachrang ein Aschauer Handtuch, dazu sagte er: „Für den Fall, dass Ihr mit dem neuen Projekt mal ins Schwitzen kommt!“. Mit dabei war auch Herbert Reiters Bruder Claus, er wünschte als Vorstand vom Trachtenverein „D´Griabinga“ Hohenaschau, dem übrigens drittältesten in Bayern (gegründet 1884) alles Gute mit folgenden Worten: „Die beiden Michaels sind seit ihrer Kindheit bei unserem Trachtenverein, deswegen freut es mich besonders, dass wir heute in unserem Vereinslokal das wirklich gute Bier aus dem Hohenaschauer Brauhaus probieren und genießen dürfen“.

Weitere Informationen zum Hohenaschauer Brauhaus mit Hinweisen, wo es das neue Bier gibt, gibt es auf www.brauhaushohenaschau.de

Foto: Herbert Reiter – Bierprobe beim Gasthof Brucker (vorne Rosmarie Anner)

Fotos: Hötzelsperger – Hohenaschauer Bier (Helles) – Georg Anttetter mit Rosmarie Anner – Michael Stangl – Rosmarie Anner und Michael Schäffer







BIKE SALE

 **bikePARK**
NATUR. PAK. WIL.



1.490 EURO
STATT 2.600 EURO

SOLO A50

Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Aschau
2. Brauhaus Hohenaschau



3. Chiemgau
4. München-Oberbayern