

„Ich will bloß Bier brauen...“

Von Susanne Berg (Text) und Wolf-Dietrich Weissbach (Fotos)

Wie man altes Handwerk, (Familien-) Geschichte und Moderne verbinden kann, zeigt auf eindrucksvolle Weise die Nikl-Bräu in Pretzfeld, die „kleinste Brauerei“ der Fränkischen Schweiz. Der junge Wirt Mike Schmitt wollte schon immer sein eigenes Bier brauen. Vor fast zehn Jahren gründete er ein kleines Brauhaus mit Gastwirtschaft; mitten im Ortszentrum, was jedoch Segen und Fluch zugleich sein kann.

Ich bin im Wirtshaus groß geworden“, erzählt Mike Schmitt. Sein Großvater hatte eine Wirtschaft. Als er sie schließt, ist Mike Schmitt etwa 13 Jahre alt. Aber der Duft von Hopfen und Malz schien in dem Jungen weiter zu reifen. Er lernt Brauer und Mälzer, sammelt Erfahrung in verschiedenen Brauereien und absolviert die Meisterschule. Das Angebot von Verwandten in der Schwäbischen Alb, ein gutgehendes Hotel mit Brauerei und Wirtschaft zu übernehmen, lehnt er ab. Die Heimat ist ihm wichtiger: Die Schwiegermutter bietet ihm ein Gebäude an. Ein alter Kuhstall, der die letzten dreißig Jahre einem Fliesenleger als Lager diente. „Im Februar 2008 haben wir angefangen mit dem Umbau, im Oktober eröffnet.“ Und damit die Pretzfelder Bierbrautradition wiederbelebt. Denn nach einem Dekret von Kaiser Maximilian im Jahre 1510 befand sich Pretzfeld im „Bierkrieg“ mit dem Nachbarort Ebermannstadt, das fortan bestimmen durfte, wer in der Nachbarschaft brauen durfte und wer nicht.

Das Innere der Gastwirtschaft wirkt heimelig: an der Decke helle Holzbalken, Blumen auf den Tischen,

getrocknete Hopfenblüten über innen liegenden Fenstern mit Blick auf die Braukessel, bunte Bilder an der Wand. Die stammen von einer Ausstellung, gerade vor einer Woche war die Vernissage im Rahmen der Reihe „Kunst&Genuss“. Benannt ist die Nikl-Bräu nach dem Urgroßvater seiner Frau, der Nikl-Hans genannt wurde und Lieder und Gedichte in Mundart schrieb. Die soliden Tische und Stühle aus hellem Holz hat sich Mike Schmitt vom Schreiner machen lassen: „Die haben zwar fast das Doppelte gegenüber den Möbeln aus dem Gastrokatalog gekostet, aber das hält und sieht gut aus.“ Damit war es leider nicht getan.

Mike Schmitt wollte „bloß Bier machen“ und verschiedene Biere anbieten. Er und seine Familie hätten sich eingebildet, mit der Wirtschaft genug Geld zu verdienen, um die Brauerei abbezahlen zu können. „Das war ein Denkfehler“, sagt er heute. Ist das Wetter schön, brächten sie die Leute nicht unter. Während der Woche kämen zu wenige. Auch wenn er mit sämtlichen Tourismusverbänden bestens vernetzt ist und immer wieder Wanderer begeistert vorbeischaun.

Er will den ersten Stock zum Festsaal ausbauen. Zu teuer. Er will hinten im Hof einen Biergarten anlegen. Die Genehmigung dafür liegt vor, ein Gartenplaner steht bereit. Das kleine Brauhaus mit Gastraum liegt zwar mitten im Ort, ganz nah bei der Kirche. „Fast wie früher“, sagt Mike Schmitt. Aber die Staatsstraße vor dem Gasthaus verhindert die Genehmigung für eine Zufahrtsstraße.

Doch Schmitt hadert nicht. „Wir müssen schauen, wie wir das Geschäft am Laufen halten.“ Sie öffnen das Gasthaus nun von Freitagmorgen bis Sonntagabend und bieten wenige hausgemachte fränkische Spezialitäten an. Während der Woche konzentriert sich Mike Schmitt aufs Brauen. Mit seiner kleinen Brauanlage produziert er ca. 2000 Liter pro Woche, wenig im Vergleich zu anderen. „Aber der Vorteil einer kleinen Anlage ist, daß man für eine Hochzeitsgesellschaft auch kleine Mengen von etwa 300 Litern Festbier ganz nach Wunsch herstellen kann.“ Regelmäßig hat er neben seinem Hauptgeschäft, dem hellen, dunklen und Faßbier – alles unfiltriert – hochwertige Spezialbiere im Angebot. Ihn fasziniert, „...was





Die Gaststube und das Bier.





FOTO: NIKL-BRÄU (1)

alles noch aus Malz und Wasser herauszuholen ist, was man sich gar nicht vorstellen kann“. 2016 hat er sich an 25 Veranstaltungen beteiligt, z. B. dem Bierfest in Nürnberg, der Biermesse probier in Bamberg und dem Walberlafest. 2017 kam erstmalig die Fürther Kärwa hinzu.

Sein neuester Coup sind Brauseminare mehrmals im Jahr, die sehr gut angenommen werden, beispielsweise von Firmengruppen, Jungesellenabschieden oder als Geschenk an den Bräutigam. Von morgens 9.00 Uhr bis abends können die Teilnehmer hautnah das Schrotten, Maischen,

Austrebern und vieles mehr erfahren, erhalten eine Führung, Weißwurstfrühstück, fränkisches Schäufelra mit Kloß, Bier und Brauwasser gratis. Aus bis zu zehn Bieren kann probiert werden. In seinem Gasthaus schauten sich bereits das Sendeteam der Reisesendung „Wunderschön“ vom WDR um sowie ein Team aus Schweden.



Ständig bildet er sich weiter, indem er sich Anregungen aus dem Ausland holt. „Wir machen mit den Brauerverbänden Studienreisen“, erzählt er lachend. So war er bereits in Dänemark, der Schweiz, Italien, Liechtenstein und Österreich. Demnächst soll es in die USA gehen. Doch auch für die Zukunft plant der athletische, schnell sprechende Mann: Die Anfrage an Übernachtungen in der „Fränkischen“ sei enorm. Woanders könne man in übergroßen Bierfässern übernachten. Das sei doch eine interessante Überlegung auch für ihn, eine Art Minihotelzimmer im Bierfaß... ■



Susanne Berg,
geb. 1969 in Weimar,
Dipl.-Betriebswirtin
(FH), freie Journalistin
seit 2001, selbständig
seit 2013.