

## Interessanter Einblick in Bierherstellung

Am 31. Oktober 2014 weilten die Mitglieder des Freizeitsportvereins Walldürn im bayrischen Miltenberg, wo es einen interessanten Einblick in die Bierherstellung des Brauhauses Faust gab.

Nach Begrüßung der rund 30 Teilnehmer durch Tatjana Smyrek mit dem jüngsten Produkt der Brauerei, einem süffigen Bayrisch Hell, wurden die Besucher zunächst mittels Multimedia-Show mit einer viertelstündlichen Präsentation über die kurz nach dem 30-jährigen Krieg im Jahr 1654 als Löwen-Brauerei von einem Flamen gegründete Brauerei informiert, die mittlerweile 14 verschiedene Biersorten braut und in der Regel nur regionalen Vertriebscharakter in Churfranken hat. Im Jahr 1875 erfolgte dann die Umbenennung in Faust-Brauerei, wobei in diesem Familienbetrieb nunmehr die 4. Generation die Geschicke bestimmt. Und gleich in Beschlag genommen wurde als tatkräftige Unterstützung Tom Schulze, der die ihm zugeteilten Aufgaben mit Bravur erfüllte.



Danach folgte die Erlebnisführung mit sachkundiger Begleitung, wobei die Besucher alles weitere Wissenswerte über die Brauerei an sich und die Herstellung des Bieres erfuhren. Nach dem Sudhaus führte der Weg über das Kesselhaus ins Kühlhaus. Die Brauerei ist durch die beengte Lage in der Miltenberger Altstadt gezwungen, in die Höhe statt in die Breite zu wachsen und so mussten von den Teilnehmern fünf Stockwerke treppauf, treppab bewältigt werden, bis man das Kühlhaus erreichte und von dort einen atemberaubenden

Blick über die Dächer von Miltenberg und den Main genoss. Im Lagerkeller wird in 10 zylindrokonischen

Tanks eine Gesamtkapazität von 270.000 l Bier bevorratet. Im dann zu besichtigenden Gärkeller werden in 12 offenen Bottichen 134.000 l Bier aufbereitet. Gerade diese traditionelle Gärweise sieht man heutzutage selten, da dies in der Regel in geschlossenen Gärtanks erfolgt. Die Flaschenabfüllanlage wurde vor einigen Jahren auf die andere Mainseite verlegt, sodass hier ein Kurzfilm Informationen bot, bevor man als eines der Highlights in den mit Fackeln beleuchteten historischen jahrhundertealten Felsenkeller in diesem Gewölbe die Faust Schatzkapelle besichtigen konnte.



Die FSV-Mitglieder erfuhren während des Rundgangs u.a., dass das Brauhaus Faust einen jährlichen Ausstoß von über 50.000 hl Bier hat. Der Hauptbrauanteil ist nach wie vor Bier nach Pilsener Brauart. Aber auch Bierkreationen wie der holzfassgereifte Eisbock oder das Auswandererbier 1849 sorgen für gute Absatzzahlen. Seit diesem Jahr ermöglicht die Kreativ-Brauerei interessierten Besuchern, ihr eigenes Bier zu brauen, ein Angebot, so T. Smyrek, das rege genutzt wird.

Krönender Abschluss der Führung war dann ein Weisswurst-Imbiss im Gewölbekeller der Brauerei, zu dem -wie könnte es anders sein- ein frisch gebranntes kühles Bier gereicht wurde.



Für den FSV Walldürn dankte Joachim Dörr für die Bewirtung und den interessanten Abend. Er brachte die Qualitätsansprüche der Brauerei auf den Punkt und überreichte als kleine Anerkennung ein Erinnerungspräsent des Vereins. Die Brauerei-Studienfahrt 2014 war die mittlerweile 24ste, die der FSV durchführte und Dörr setzte diese, nicht zuletzt auch dank Tatjana Smyrek, auf den Spitzenplatz. Seit dem Start 1989 bei Distelhäuser waren bis heute 602 Teilnehmer zu verzeichnen. Er dankte zudem Wolfgang Hefner für die Organisation der Besichtigung und zeigte sich erfreut über die rege Teilnahme und darüber, dass jung und alt im Verein dabei waren. Der FSV konnte vier Neulinge (Marian Eichberger, Tomislav Garic, Thorsten Müller und Timm Weiß) begrüßen und überreichte anschließend an Heinz-Peter Grießer eine Ehrenurkunde mit dem dazugehörigen Bier-Outlet für die erfolgreiche 20ste Teilnahme an einer Besichtigung. Diese Marke hatten bislang nur drei FSV'ler gepackt: 2008 Wolfgang Hefner bei Kauzen-Bräu in Ochsenfurt, 2012 Georg Priwitzer bei Franken-Bräu in Riedbach und im vergangenen Jahr Joachim Czasch bei Pfungstädter. Dieter Enders verlieh sodann den neuen Kobolds-Orden. Die Jury hatte einstimmig entschieden, diese Ehrung an Tom Schulze aus Höpfingen zu vergeben.

Tatjana Smyrek dankte den interessierten Besuchern und zeigte sich erfreut über den kurzweiligen und unterhaltsamen Führungsverlauf. Nach der Besichtigung wurde dann noch im ältesten Gasthaus Deutschland, dem „Riesen“ der Abend fortgesetzt.

Auch im 24. Jahr der Durchführung bot die Brauereibesichtigung für alle Teilnehmer einen interessanten und kurzweiligen Abend, sodass man schon heute auf die Jubiläumsveranstaltung 2015 gespannt sein darf.

**Unsere kleine Bildergalerie:**

















**Die Teilnehmer 2014:**

Joachim Dörr (16)  
 Tomislav Garic (1)  
 Josef Link (19)  
 Georg Privitzer (22)  
 Hermann Till (19)

Marian Eichberger (1)  
 Heinz-Peter Grießer (20)  
 Klaus Link (14)  
 Tom Schulze (2)  
 Timm Weiß (1)

Dieter Enders (17)  
 Werner Heß (5)  
 Thorsten Müller (1)  
 Andreas Stölzel (4)

Hubert Brasta (3)  
 Martin Häfner  
 Willi Lenz (7)  
 Thomas Schuler (6)

Carsten Braun  
 Bernhard Hauck (6)  
 Eckhard Müller (5)  
 Christoph ?

Paul Eiermann (8)  
 Eduard Hofmann (4)  
 Matthias Schell (3)  
 Rainer ?

Hallo Joachim,

habe gerade die ganzen Berichte gelesen.

Wahnsinn, super, freut mich soooo!!!!

Ihr werdet mir in sehr,sehr,sehr guter Erinnerung bleiben.

Grüssssssllllleee an ALLE!!!!

Eure Brauereiführerin Tatjana 🍷🍺👏🤔🗣️ Bravo! 👍😊👍🍷😊 DANKE!!!!

# FAUST-BIERKENNER-DIPLOM

Woanders werden Brauereien besichtigt.  
Bei uns wird sie bestaunt!

## FSV Walldürn

wurde in die Geheimnisse der Braukunst eingeweiht  
und weiß jetzt, was die Faust Bier-Spezialitäten  
so einzigartig macht!



Nicht umsonst heißt es: „Faust. Das bleibt unter uns“.  
Aber das neu gewonnene Wissen über eine  
der ältesten Brauereien Deutschlands  
darf von dem Besitzer dieser Urkunde  
ruhig weitergegeben werden.

Miltenberg, den **31. Oktober 2014**

Der Braumeister **Cornelius Faust**



Faust. Das bleibt unter uns.

