

Die Badestadt ist nun auch Bierstadt

Maximilian Bannenberg und Jonathan Berger haben sich mit ihrer „BannenBerger“ Brauerei selbstständig gemacht

Von Jörg Schwinn

BAD KÖNIG. Export Spezial, Märzen, Bock hell und dunkel („Black und lecker“): Mit diesen Sorten und noch der einen oder anderen mehr haben Maximilian Bannenberg (34) und Jonathan Berger (27) die Bierherstellung in Bad König begonnen – und bereichern die Odenwälder Kurstadt nun um eine Braustätte. Die findet sich am Ende der Kimbacher Straße (Nummer 120 kurz vor dem Ortsausgang) in den Räumen der früheren Wäscherei Eisenhauer. Die Suche nach einem geeigneten Objekt wie diesem hat „über zwei Jahre gedauert“, erzählt Bannenberg, jede Menge ehemalige Metzgereien oder stillgelegte Produktionsstätten hat er dafür in Augenschein genommen. Vor etwas mehr als einem Jahr fand sich dann am Rande der Kurstadt endlich das Passende mit ausreichend Platz und der Möglichkeit, die hygienischen Anforderungen an eine Braustätte umzusetzen.

Wobei der Aufwand, der in den Umbau gesteckt werden musste, dennoch beträchtlich war. Komplett entkernt werden

mussten die Räume, in denen auf dem neu gefliesten Boden nun Sudpfannen (Braukessel), Läuterbottich, Gär- und Lagertanks stehen und sich natürlich auch schon einiger Vorrat des seit Mitte November dort gebrauten Gerstensafts finden. Für den sich übrigens das weiche Bad Königer Wasser bestens eigne.

Zur Produktion haben sich mit Bannenberg und Berger dort zwei Akteure zusammengetan, bei denen sich nicht nur die Namen bestens zum Firmentitel „BannenBerger“ fügen. Die Inhaber, beide ausgebildete Braumeister mit Erfahrung aus verschiedenen Unternehmen zwischen Manufakturgröße und Konzern, teilen auch die Leidenschaft für die Herstellung eines handwerklichen und naturbelassenen Biers. „Das macht uns einfach Spaß“, sagt Jonathan Berger. Die zwei sind zwar keine gebürtigen Odenwälder, haben sich aber in Michelstadt kennengelernt und inzwischen ihren Wohnsitz in der Region.

Bannenberg stammt aus dem Taunus, wo er 2014 für seine zur Rathauschefin in Glashüt-

ten gewählten Mutter ein eigenes „Bürgermeister-Bier“ braute. Der Liebe wegen kam er in den Odenwald, arbeitete seinerzeit dort beim Michelstädter Rathausbräu und traf vor etwa sieben Jahren auf Jonathan Berger, der damals ganz in der Nähe bei der Brauerei Dörr seine Ausbildung zum Brauer und Mälzer absolvierte. Und sie wohnten „in der Altstadt fast nebeneinander“, was – unter anderem bei „vielen gemeinsa-



Wir wollen den Fassbieranteil ausbauen.

Maximilian Bannenberg
und Jonathan Berger, Brauereibetreiber

men Koch- & Bierabenden“, wie es auf der Webseite bannenbier.de heißt – die Gelegenheit zum intensiven Austausch und zum Vertiefen des gemeinsamen Interesses bot.

All das mündete nun im gemeinsamen Weg in die Selbstständigkeit, der natürlich kein allzu bequemer ist: Zu den

Brautagen, die „zehn bis zwölf Stunden dauern“, so Berger, kommt die Notwendigkeit, sich selbst und die eigenen Produkte in der Region bekannt zu machen und persönliche Kontakte zu knüpfen. Derzeit sind die beiden unter anderem mit einem Stand auf dem Erbacher Weihnachtsmarkt vertreten (im Städtel an der Kirche), wo sie ihr weitgehend mit Bio-Zutaten hergestelltes, aber noch nicht bio-zertifiziertes Bier zapfen. Schon länger dabei, zunächst noch mit dem von Bannenberg gemeinsam mit einem Freund in einer kleinen Manufaktur im Taunus hergestelltes Bier, ist die Marke zudem auf dem monatlichen Schlossmarkt in der Kreisstadt. Inzwischen haben sich aber auch schon die ersten Gäste zu einer Besichtigung der kleinen Brauerei in Bad König angemeldet. Klar ist: Die beiden sind Profis und wollen von den Einnahmen aus ihrer „BannenBerger Brauerei“ absehbar leben können. Pro Brautag produzieren sie etwa 1000 Liter Bier, geplant ist erstmal eine Kapazität von 30.000 bis 40.000 Litern im Jahr. Abgefüllt wird es in 0,33er Flaschen für den

Sechser-Träger und großen Einliter-Flaschen, die den Vorteil haben, dass eine Odenwälder Kelterei die Reinigung übernehmen kann. Auch in Fässern (zehn, 15, 20 und 30 Liter) gibt es das Bad Königer Bier bereits, und speziell diesen Sektor wollen die beiden deutlich ausbauen. „Das ist unser Ziel., denn wir wollen unser Bier schließlich in die Gastronomie bekommen“, sagen die beiden. Erste erfolgreiche Schritte in die Richtung gibt es: Im Michelstädter Gasthaus „Zum Deutschen Haus“ etwa findet sich ihr helles Bock auf der Getränkekarte, Kontakte zu weiteren Lokalen bestehen. Wenn alles gut läuft, können sich Bannenberg und Berger auch einen eigenen Ausschank mit Gastro vorstellen – „ohne Schnickschnack, alles hier aus der Ecke“.

Bis dahin lässt sich das Bad Königer Bier über die Website bannenbier.de bestellen. Nach dem Ende des Erbacher Weihnachtsmarkts wird es zudem ab 22. Dezember jeden Donnerstag von 16 bis 19 Uhr einen „Rampenverkauf“ direkt an der Brauerei geben.