

Das Weißbier mit dem Goldrausch

TRADITION Um sich gegen große Marken behaupten zu können, sucht sich die Familienbrauerei Jacob aus Bodenwöhr ihre Nischen.

VON BIRGIT HOLZER, MZ

BODENWÖHR. Es war einmal – da hatten kleine Ortschaften nicht nur ihren Metzger und ihren Bäcker, sondern auch ihre eigene Brauerei. Bis vor einigen Jahrzehnten eine Entwicklung einsetzte, in der die großen Biermarken die Dorfbrauereien verdrängten. Nur wenige von ihnen konnten im Wettbewerb um den süffigen Gerstensaft überleben – allerdings nicht als Relikte einer alten Zeit, sondern als lebendige Zeichen der modernen.

So jedenfalls sieht sich die Familienbrauerei Jacob aus Bodenwöhr (Landkreis Schwandorf). „Wir gehören zu einer aussterbenden Rasse“, räumt Geschäftsführer Marcus Jacob ein. „Doch um uns zu behaupten, haben wir uns eine Nische gesucht.“ Die Nische heiße: gleich bleibende Qualität. „Der Kunde muss wissen, was er am Jacob-Bier hat. Das darf kein Lotteriespiel sein“, sagt Braumeister Holger Becker. Deshalb seien die Rezepturen nie stark verändert, nur dem Kundengeschmack sanft angepasst worden. „Dafür braucht man Erfahrung und Feingespitzengefühl“, erklärt Becker.

Ausgezeichnetes „Flaggschiff“

Dass er beides besitzt, dafür sprechen die Auszeichnungen der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG): Bereits 14 Mal gab es Gold für Jacobs „Flaggschiff“ – das „wahrscheinlich beste Weißbier der Welt“, wie der selbstbewusste Werbeslogan verkündet. Das Jacob-Team überlässt es nicht allein DLG-Experten, die Bier-Qualität zu überprüfen. Regelmäßig trifft es sich zur genussvollen Verkostung im kleinen Labor der Brauerei. „Wer Bier herstellt, muss es lieben“, sagt Marcus



Braumeister Holger Becker kontrolliert das Abfüllen der Flaschen bei laufender Produktion.

Foto: privat

Jacob. Sein Beruf ist seine Berufung. Zu Jacobs Rezept, als mittelständischer Brauereibetrieb gegen die starken Bier-Riesen bestehen zu können, gehört noch eine wichtige Zutat: die Bindung an die Region. Entscheidend sei die persönliche Beziehung zum Kunden und Biertrinker, sagt Hubert Süß, zuständig für die Vermarktung. „Wir verkaufen rund 75 Kilometer um den eigenen Schornstein herum.“ Ausschließlich regionale Produkte wandern in die Flaschen: Die Braugerste bezieht Jacob aus Inkofen (Kreis Regensburg), das Brauwasser stammt direkt aus Bodenwöhrer Quellen.

Die Familienbrauerei Jacob punktet als bodenständiger Traditionsbetrieb – doch im Bewährten zu verharren, kann sie sich nicht leisten. „Wir planen nicht in Tagen, nicht in Monaten, nicht in Jahren – sondern in Jahrzehnten“, sagt Marcus Jacob. Das Brau-Geschäft brauche viel Vorlauf; er habe gewaltig investiert, um auf der Höhe der

Zeit zu bleiben. Etwa mit dem modernen Kochsystem Merlin, das das Bier nunmehr halb so lang koche wie klassische Systeme und damit deutlich energiesparender sei – „ein technologisches Highlight“.

Computer überwacht Brauvorgang

Ein neuartiges System der Hefe-Herführung verhindere zudem Gärverzögerung. Längst hat modernste Technik den Betrieb im Griff; per Computesteuerung überwacht der Braumeister die einzelnen, großteils automatisierten Schritte.

„Der Beruf des Bierbrauers hat sich stark gewandelt – auch in einer kleinen Brauerei“, erzählt Braumeister Becker. „Die Arbeit ist körperlich weniger anstrengend, aber geistig fordernder.“ Doch nach wie vor sei der Aufwand, der hinter einer Flasche stecke, enorm: „Bier besteht zu 92 Prozent aus Wasser. Aber die restlichen acht Prozent, die machen Arbeit!“

BRAUEREI MIT GESCHICHTE

► **Im Jahr 1738** richteten die Arbeiter des Hüttenwerks in Bodenwöhr eine Petition an den bayerischen Kurfürsten Karl Albrecht, er möge ihnen doch ein „kurfürstliches praunes Brauhaus“ genehmigen. Doch den landesväterlichen Segen gab es erst nach 20 Jahren. Bereits im zweiten Produktionsjahr reiften 800 Eimer Bier, umgerechnet rund 512 Hektoliter, heran.

► **Ihr 250-jähriges Bestehen** feiert die Brauerei Jacob das ganze Jahr über. In Familienhand ist sie seit fast 125 Jahren: 1884 erwarb Johann Baptist Jacob die Brauerei und gründete damit eine inzwischen vier Generationen dauernde Familientradition. Diese führt heute Johann Baptists Urenkel, Marcus Jacob, als Geschäftsführer fort.

► **Rund 50 Mitarbeiter** arbeiten für das mittelständische Unternehmen, davon 30 in der Brauerei und 20 im dazugehörigen Gasthof.