FrankfurterRundschau

Privatbrauerei in Darmstadt

Juniorchefs werben für neue Bierkultur

In der Darmstädter Privatbrauerei bereiten sich Christoph und Wolfgang Koehler auf die Übernahme der Geschäfte vor. Als frisch diplomierte Biersommeliers wollen sie neue Akzente setzen.

Von Jens Joachim

Christoph, Wolfgang und Wolfgang Koehler sen. (v.li.) mundet das dunkle Mokka Stout. Fotograf: Monika Müller

Wenn sie über duftende Aromahopfen und süßliche Röstaromen von Malzen sprechen. dann kommen Christoph und Wolfgang Koehler schnell ins Schwärmen. Der 33-jährige Christoph und sein zwei Jahre jüngerer Bruder bereiten sich derzeit auf die komplette Übernahme der Geschäfte der Darmstädter Privatbrauerei vor. Vater Wolfgang Koehler senior hatte im vorigen Frühjahr den „Tag des Bieres" dazu genutzt, um nicht ohne stolze Genugtuung mitzuteilen, dass die Nachfolge in dem am Darmstädter Bahnhof gelegenen Familienunternehmen, das seit 1847 besteht, geregelt sei. Im Sommer nächsten Jahres wird sich der dann 67-jährige Alleininhaber der Brauerei in den Ruhestand verabschieden und seinen beiden Söhnen die Geschäftsleitung übergeben.

Schon im vergangenen Jahr hatten die beiden Brüder bei der schon seit 180 Jahren bestehenden Brauerei Grohe, die seit 1989 zur Darmstädter Privatbrauerei gehört, das Zepter von ihrem Vater übernommen. 2017 konnte die an der Nieder-Ramstädter Straße gelegene „Brauhaus-Legende" mit ihren fünf Beschäftigten unter der Leitung der Koehler-Brüder die Produktion um 15 Prozent auf 12 500 Hektoliter steigern. Im gleichen Zeitraum produzierte das Stammhaus an der Goebelstraße mit 49 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern 67 000 Hektoliter Bier und konnte beim Bierausstoß gegenüber dem Vorjahr um zwei Prozent zulegen. Auch bei der Darmstädter Privatbrauerei haben Christoph und Wolfgang Koehler junior bereits Prokura.

Angeklickt Beliebte Biersorten fachkundig erklärt

Kölsch, Alt, Pils, Weizen, Märzen - es gibt unglaublich viele Biersorten. Wer bei Fachsimpeleien über Bier nicht ins Hintertreffen geraten möchte, sollte sich auf der Internetseite des Deutschen Brauerei-Bundes umsehen. Hier gibt es einiges zu entdecken.

Mit Bier kennt sich auch die sechste Generation, die die Brauerei künftig leiten soll, aus. Beide studierten Betriebswirtschaft, sammelten Erfahrungen in anderen Unternehmen und volontierten im eigenen. Christoph übernahm bereits vor drei Jahren die Vertriebsleitung der Brauerei. Sein jüngerer Bruder Wolfgang trat nach einer weiteren Ausbildung zum Brau- und Malzmeister als „Bayerns bester Braumeister" voriges Jahr in die Geschäftsleitung des Unternehmens ein.

Kürzlich ließen sich beide – wie zuvor schon Brauerei-Mitarbeiterin Janine Fornoff-Verkaik und Braustüb'l- und Grohe-Wirt Thilo Hanke – zusammen mit Grohe-Braumeister Stefan Goschier zu Biersommeliers ausbilden. Fragen zur Rohstoffkunde, Brautechnologie und internationalen Braustilen mussten in der Abschlussprüfung ebenso beantwortet werden wie solche zu Sensorik, Gläserkunde, Bierpsychologie und der Verbindung von Bier mit verschiedenen Lebensmitteln wie Käse, Schokolade oder Gewürzen. Insbesondere die Verkostungen hätten ihnen „die Augen für neue Geschmackserlebnisse eröffnet", berichtete Christoph Koehler jüngst im Sudhaus der Brauerei an der Goebelstraße. Da sei eine intensive Schulung der Sinne und Fantasie gefragt gewesen. Denn anders als beim Wein, wo Kenner Aromen etwa von Waldbeere oder Vanille erkennen können, können bei handwerklich gebrauten Bieren etwa Aromen von grüner Banane, Mirabelle, Pfeffer, Almblüten oder diversen Kräutern eine Rolle spielen.

Das auf der „Bierakademie“ bei München erworbene Wissen wollen die Koehler-Brüder und ihre Mitarbeiter künftig bei der Beratung von Kunden sowie Inhaber und Pächtern von gastronomischen Betrieben einsetzen. Wolfgang Koehler will dem Brauprozess zudem „neue Impulse vermitteln“. Auch der Seniorchef sagt, angesichts des boomenden Craft-Bier-Marktes hätten die arrivierten Brauereien die Entwicklung „lange verschlafen“.

In Darmstadt wollen die beiden Juniorchefs nun „eine neue Bierkultur“ etablieren und mehr Wert auf den Genuss und Erlebnisgastronomie legen. Auf dem Grohe-Gelände reift etwa schon seit längerem Bier in Whiskyfässern. Ob das Rauchbier „Smoky Heiner“ ein Erfolg wird, soll sich in einigen Wochen zeigen.