

SUPERIOR HOTEL

REPORTAGE & INTERVIEW

5.000 Gläser am Abend



Im Liebesbier vertraut man in puncto Spültechnik auf Meiko / Foto: Bernd Schumacher

Das Liebesbier in Bayreuth ist eine Kombination aus Craft-Bier-Brauerei und Gastronomie. 5.000 Gläser sind hier am Abend im Umlauf. Dass diese schnell glänzend wieder zur Verfügung stehen ? dafür sorgen diverse Maschinen von Meiko.

Unter dem Motto ?Aus Liebe zum Bier? gibt Thomas Wenk zusammen mit seiner Frau Ute, Jeff Maisel und Geschäftspartnerin Andrea Bauernfeind jeden Tag aufs Neue Vollgas. 2016 hob der Gastronom Wenk das Liebesbier aus der Taufe ? ein Kraftakt. Er schuf ein Eldorado der Craft-Kultur, das nun Teil von Maisel's Bier-Erlebnis-Welt ist, stilecht im Gebäude der historischen Maisel-Brauerei: Große Eventräume, die ?Abfüllerei? im Stile einer US-Bar und ein Tasting-Room für Tagungen. Das Brauereimuseum ist laut Guinness-Buch der Rekorde das ?umfangreichste Biermuseum der Welt?. Wer ein Mitbringsel möchte, wird im Bier-Shop fündig. Von einer Erlebnis-Welt zu sprechen, ist also angebracht ? mittendrin: das Liebesbier.

Der Tag beginnt früh. Ab 8:30 Uhr wird an den 300 Innenplätzen gefrühstückt. Steigen die Temperaturen, kommen gut und gerne 1.000 durstige und hungrige Gäste am Tag. Die Nummernschilder vor dem Backsteingebäude mit dem Logo von Maisels & Friends sprechen Bände: Das Einzugsgebiet des Liebesbier liegt bei rund 100 Kilometern. ?Schon nach vier Wochen waren alle Plätze belegt?, erinnert sich Wenk, auch im großen Außenbereich. Hier genießt man die Sommernächte unter Fackelsäulen und Gäste können am Grill auch selbst Hand anlegen. Die Crew des Liebesbier umfasst 40 feste Mitarbeiter und 80 Aushilfen.

Vier Generationen voller Herzblut

Im Liebesbier wird nicht nur gegrillt, gegessen und getrunken, sondern auch gebraut. Mitten im Raum stehen die Kessel. Nichts hier ist bloße Dekoration, auch nicht die lange Front von Holzfässern hinter Glas, die den Gastraum im Erdgeschoss abschließt. Es ist ein Kühlraum und in den Fässern schlummern Biersorten. Heute zumindest. Früher waren es Rum, Portwein, Whisky, Rotwein und mehr. So entsteht ein munteres Spiel mit Nuancen und Geschmäckern und darum geht es auch Thomas Wenk: ?Wir wollen Aufklärungsarbeit für die traditionelle und die moderne Craft-Bier-Kultur leisten, also das experimentierfreudige Handwerk der freien Brauer. Das begeistert auch Leute, die mit Bier eigentlich nichts am Hut haben.?

Seit 1887 wird hier mit Herzblut gebraut. Damals standen die Brüder Maisel an den Sudkesseln und legten den Grundstein für die Traditionsbrauerei. Ihr Ur-Enkel Jeff Maisel führt das Unternehmen nun in vierter Generation. Vor zehn Jahren machte er mit Freunden den Schritt in die Craft-Welt und gründete den Craft-Beer-Ableger Maisel & Friends. Ein Domizil musste her und was wäre passender gewesen als der Ort, an dem alles begann: Das Gründungshaus mit Historie und Flair. Doch der Umbau war eine Herkulesaufgabe. Anderthalb Jahre wurde geplant, nochmals anderthalb Jahre gebaut. Jede zweite Mauer musste raus, alle anderen wurden freigelegt und verlängert. Die Gäste essen heute im Keller der alten Brauerei, dafür wurde der Keller einen Meter tiefer gelegt. Der Kraftakt war erfolgreich, weil das richtige Team anpackte, um einen besonderen Ort in Bayreuth zu schaffen. Maisel und Wenk lieben, was sie tun. Thomas Wenk ist Koch und Hotelfachmann, geschult in Sternelokalitäten und hat ein Faible fürs Bauen und Gastronomiekonzepte. Mehrmals im Jahr sucht er in den Metropolen der Welt nach dem letzten Schliff, nach Neuem und Unverbrauchtem. ?Dinge müssen nicht einfach nur gut sein, sie müssen bei den Menschen vor Ort funktionieren und dafür habe ich ein gutes Gespür entwickelt.?

Authentisch bis auf die Knochen

Eine Gastronomie wie das Liebesbier verträgt kein Chichi, die Inneneinrichtung spielt also eine entscheidende Rolle. Das spüren Besucher sofort. Alle Materialien versprechen Integrität, sind rough und authentisch: Holz, Leder, Stein, Glas, Stahl. Im offenen Kamin knistert Holz, ein Fenster zeigt das Treiben in der Küche und in der Dry Age-Reifekammer schimmern die Salzblöcke. Bildstarke Streetart aus Europa und den USA verleiht alldem das besondere Etwas. Jedes Jahr kommen zwei Stücke dazu ? Kunst, noch eine Vorliebe von Thomas Wenk, die dem Ort Seele verleiht. ?Es geht um Lifestyle, soll aber nicht elitär sein, sodass sich jeder wohlfühlt ? auch im Blaumann am Tresen?, bringt es Wenk auf den Punkt. Heute haben Bierliebhaber die Qual der Wahl, denn bei den 21 Zapfhähnen ist lange nicht Schluss. Rund 100 Craft-Biere warten in der Flasche. Nicht nur eigene, wie das Maisels & Friends Choco Porter. Die ganze Welt der freien Brauer wird ausgeschenkt, was dem Liebesbier den Respekt der Szene einbringt. Wie wäre es mit dem In your Face der Crew Republic aus Unterschleißheim mit einer Note von frischem Pinienharz? Die Suche nach dem passenden Bier zur Speise endet jedenfalls nicht im Chaos. Alle Mitarbeiter sind in Bierseminaren geschult und mit Empfehlungen zur Stelle.

Das Craft-Herz schlägt auch in der Küche, denn Wenks Anspruch ist hoch. Regional trifft auf international, klassisch auf experimentierfreudig; von geschmorten Bäckchen bis Carpaccio vom Räuchertofu. Die Zutaten: frisch, auserlesen und regional. ?Qualität beginnt

schon damit, Produkte nicht um die halbe Welt zu schippen?, erklärt der Gastronom und ergänzt: ?Wir kennen unsere Käserei und unsere Metzger, wir wissen, wie die Weiderinder und Strohschweine gehalten werden.? Selbst das Brot zu den Speisen wird selbst gebacken, vermittelt durch den amtierenden Brotback-Weltmeister. Keine halben Sachen also, die Backstube im Gastraum ist echt. Was die Teigmaschine heute knetet, ruht über Nacht und kommt frisch gebacken auf den Tisch. Damit nicht genug: Im Juni nimmt die eigene Kaffee-Rösterei ihren Betrieb auf, als Craft-Rösterei, bei der Handwerk und Qualität an erster Stelle stehen. Das gilt auch für den Schnaps, der bald wieder gebrannt wird, nachdem es früher schon den ?Weissen Blitz? gab, den Bierschnaps von Maisel. Überhaupt ist viel in Bewegung. Bis 2021 entsteht ein ganzes Areal aus einem Guss. Weitere Eventräume, die ehemalige Maisel-Villa mit Ferienwohnungen und ein Boutique-Hotel mit 50 Zimmern. ?Man lernt dazu, dass Qualität langfristig ausschlaggebend ist?!

Unzählige Schwarz-Weiß-Fotografien überziehen die Betonwände des Treppenhauses. Viele Abende, viel Lachen, viele bekannte Gesichter. Von Konzerten bis Poetry-Slams ist immer etwas geboten und dann wird es richtig voll. Zum Craft-Brauer-Festival oder dem ?Hoppy Birthday? des Liebesbier pilgern tausende Feierwillige in das Biermekka. Livebands, Künstler und befreundete Brauer verwandeln das gesamte Gebäude in ein großes Fest. Immer dabei: Das eigene Glas. Bei jeder Probe gibt es ein frisches. So entsteht ein wahrer Berg an Gläsern mit der Herz-Dolde, denn an einem solchen Abend sind rund 5.000 Gläser in Umlauf. Spülen im Akkord ist angesagt, sonst droht der Stillstand. Hier kommt Meiko ins Spiel.

Nachpolieren? Undenkbar! Zuverlässigkeit und astreine Ergebnisse sind gefordert. ?Wir hatten früher auch andere Hersteller, aber die Erfahrungen mit Meiko waren so positiv, dass wir in allen Betrieben umstellen?, so Wenk. ?Ich möchte das optimale Ergebnis und zu Top-Köchen und Top-Produkten gehören auch Top-Maschinen!?

Fünf Maschinen von Meiko sorgen im Liebesbier für glänzende Ergebnisse. In der Hauptküche reinigt eine Topf- und Utensilienspülmaschine das Equipment, in der Eventküche hebt und senkt sich die Haube der M-iClean H automatisch und drei M-iClean U bringen die Gläser zum Strahlen. Bei einer derart ästhetischen Location ist Design Trumpf und so pulsieren die Signalgriffe zweier M-iClean U unter dem Tresen der prägnanten Bar. Da Thomas Wenk großen Wert auf die Zufriedenheit seiner Mitarbeiter legt, war er schnell vom Ergonomiekonzept der M-iClean H überzeugt. Und die positiven Rückmeldungen der Mitarbeiter bestätigen genau das. ?Man lernt dazu ? langfristig ist Qualität ausschlaggebend. Das zeigt sich am Spülergebnis, weshalb wir schon überlegen, noch eine Durchlaufmaschine anzuschaffen.?