

Erfolgreiche Übergabe dank Nachfolgerinnen mit guter Berufsausbildung



Isabella Mereien und ihr Vater Hans-Ludwig Straub sind ein gutes Team. Sie hat von ihm das Bierbrauen gelernt und führt die familieneigene Brauerei weiter.

Wenn Isabella Mereien von ihrem gelernten Beruf erzählt, gerät sie ins Schwärmen. „Für mich hat Bierbrauen mit Riechen, Schmecken und Hören zu tun“, sagt die Fränkin und ihre Augen leuchten dabei. Sie liebt die verschiedenen Gerüche von Malz und Hefe und schaut oft zu, wie sich die Würze ins Kühlschiff setzt. Ein- bis zweimal pro Woche setzt die 34-Jährige in ihrer kleinen Brauerei in Memmelsdorf bei Bamberg einen neuen Sud an. Innerhalb von sechs Wochen entsteht daraus Bier nach alter fränkischer Brauart. „Ich bin sehr stolz auf meine Tochter, sie macht als Braumeisterin einen tollen Job“, sagt ihr Vater Hans-Ludwig Straub, in dessen Brauerei sie gelernt hat. Als inspirierendes Beispiel sind sie deshalb auch Teil der Kampagne „Ausbildung macht Elternstolz“. Durch sie wollen das Bayerische Wirtschaftsministerium, die Industrie- und Handelskammern in Bayern (BIHK) und die bayerischen Handwerkskammern

„Dass meine beiden Mädchen eine gute Ausbildung gemacht haben und jetzt gemeinsam unsere Betriebe weiterführen, macht mich immer wieder stolz und glücklich.“

Hans-Ludwig Straub

(HWK) Jugendliche und deren Eltern von den Vorteilen einer Ausbildung überzeugen. Das Glück perfekt macht Tochter Lisanna Hollmann, die das Hotel „Drei Kronen“ von ihrer Mutter Liselotte Straub übernommen hat und auch „vom Fach“ ist.

Mittlerweile hat Vater Straub seine Brauerei an Isabella und ihren Ehemann

Markus übergeben, der ebenfalls Braumeister ist. Die beiden haben sich ehrgeizige Ziele gesetzt. Sie wollen den Ausstoß der Brauerei auf 1.000 Hektoliter steigern und damit im Vergleich zu 2015 mehr als verdoppeln. Die Brauerei haben sie komplett renoviert und umgebaut. Nur das Prunkstück des Sudhauses blieb unangetastet: Das Kühlschiff, eine Art Kupferwanne, in der die gekochte Würze gekühlt und geklärt wird. Wenige Brauereien bedienen sich noch dieser traditionellen Methode. Sie hat den Vorteil, dass die Aromen damit besser zur Geltung kommen als bei industriellen Verfahren.

Im Sudhaus hat sich Isabella schon als Kind gerne aufgehoben. Ihr Vater führte einen Gasthof mit angeschlossener Brauerei, und wenn Hans-Ludwig Straub hier Bier ansetzte, schaute sie oft dabei zu. Trotzdem entschied sie sich zunächst für eine Ausbildung zur Restaurantfachfrau. Ein Jahr vor dem Abschluss fragte sie ihren Vater, ob er ihr das alte Handwerk beibringen wolle. „Durch die Einblicke, die ich in unserer Brauerei bekommen hatte, fing ich an, beide Berufe miteinander zu vergleichen. Irgendwann wusste ich: Das ist es.“ Die neue Brauer-Ausbildung dauerte von 2005 bis 2007. Im Anschluss besuchte Isabella ein Jahr lang in Gräfelfing bei München die Meisterschule und arbeitete danach mehrere Jahre in zwei Schweizer Brauereien. 2015 kehrte sie nach Bamberg und in den elterlichen Betrieb zurück.

Der Lohn der Arbeit: Ein Produkt, das anderen Freude macht

„Ich habe damals etwas gesucht, das mich ausfüllt und fordert“, sagt sie heute – und fordernd war ihre Ausbildung zur Brauerin. Azubis lernen die Rohstoffe Malz, Hopfen, Wasser und Hefe kennen

und experimentieren mit unterschiedlichen Brauverfahren. Um die Maschinen nach den Hygienevorschriften zu reinigen, braucht es chemisches Wissen. Für die Steuerung der Brauprozesse wird Biochemie gelehrt. Die Arbeit ist nicht nur sehr technisch, sondern auch körperlich anstrengend, weil man Malzsäcke

schleppen und Bierfässer heben muss. Isabella macht das nichts aus. Sie schätzt an ihrem Beruf, dass sie etwas herstellt, das anderen Freude bereitet.

Ihr Vater gibt zu, dass er zunächst davon ausging, dass sein Sohn Lorenz die Brauerei übernehmen würde. „Wie jeder fränkische Braumeister“, sagt er selbst-ironisch. Doch der Sohn wollte lieber Koch werden. Eine Zeit lang befürchtete Straub, die Brauerei schließen oder verkaufen zu müssen – bis seine Tochter mit dem Wunsch an ihn herantrat, sich in dieser Männerdomäne zu bewähren. „Meine Frau und ich waren überrascht, aber wir haben uns gefreut.“

Die Brauerei wird dieses Jahr 1.100 Hektoliter Bier herstellen. Ein Teil wird in Flaschen abgefüllt und im Supermarkt oder in Craft-Beer-Läden verkauft. Das zweite Standbein ist das Lohnbrauen im Auftrag anderer Gaststätten und Betriebe. Das meiste Bier der eigenen Brauerei kommt nicht weit, denn es landet direkt nebenan im Wirtshaus und Drei-Sterne-Hotel „Drei Kronen“, mit dem die Brauerei traditionell verbunden ist. Als Isabella die Brauerei übernahm, traten ihre Schwester Lisanna, eine gelernte Hotelkauffrau, und ihr Ehemann Swen-Christian Hollmann die Nachfolge für Gaststätte und Hotel an. So bleibt alles zusammen und ein echter Familienbetrieb, auf den die Eltern der jungen Unternehmerinnen stolz sein können. „Dass meine beiden Mädchen gemeinsam unsere Betriebe weiterführen, macht mich immer wieder stolz und glücklich“, sagt Hans-Ludwig Straub.

Informationen zur Ausbildungskampagne Elternstolz finden Sie unter www.elternstolz.de



Eine Familie, die sich dem Genuss auf fränkisch verschrieben hat (v. li.): Braumeister Hans-Ludwig Straub, Tochter und Braumeisterin Isabella Mereien, Tochter und Hotelchefin Lisanna Straub und Liselotte Straub, die das Hotel „Drei Kronen“ viele Jahre selbst geführt hat.

„Ausbildung macht Elternstolz“

Mit der Kampagne „Ausbildung macht Elternstolz“ wollen das Bayerische Wirtschaftsministerium, die Industrie- und Handelskammern in Bayern sowie die bayerischen Handwerkskammern Jugendliche, aber auch deren Eltern, von den Vorteilen einer Handwerkslehre oder Ausbildung überzeugen. „Wir setzen ein klares Zeichen: Eine berufliche Ausbildung bietet jungen Menschen hervorragende Karriere- und Entwicklungschancen“, sagt Hubert Aiwanger, Bayerns Wirtschaftsminister. Damit soll dem Mangel an ausgebildeten Fachkräften in der heimischen Wirtschaft entgegengetreten werden. Die Kampagne zeige emotional auf, dass Eltern auf ihre Kinder stolz sein können, wenn diese durch eine erfolgreiche Berufsausbildung finanzielle Sicherheit und dauerhafte Beschäftigungsperspektiven erhalten.



Das Prunkstück des Sudhauses ist das Kühlschiff, eine Art Wanne aus Kupfer, in der die gekochte Würze heruntergekühlt und geklärt wird.