



Ein Jahr gibt es die Privatbrauerei BannenBerger in Bad König jetzt, und sie hat sich mit mehreren Biersorten auf dem Markt etabliert. Doch Maximilian Bannenberg (links) und Jonathan Berger haben noch mehr vor. Foto: Joaquim Ferreira

Bad König bewährt sich als Bierstadt

Die „BannenBerger Brauerei“ von Maximilian Bannenberg und Jonathan Berger ist gut angelaufen

Von Sabine Richter

BAD KÖNIG. Der würzige Geruch von Malz steigt in die Nase, als Jonathan Berger die Tür der Brauerei öffnet. Er trägt Gummistiefel, denn gerade hat er im Braukessel die Würze angesetzt. Der Fliesenboden ist nass, die Sudpfannen, der Läuterbottich und die Gär- und Lagertanks glänzen. Auch mit Gerstensaft befüllte Flaschen stehen in einer Reihe da und warten darauf, von Hand etikettiert zu werden. Seit einem Jahr gibt es diese kleine, aber feine BannenBerger Brauerei am Ende der Kimbacher Straße in Bad König nun schon, und die beiden Geschäftsführer Maximilian Bannenberg und Jonathan Berger haben ihren Betrieb auf solide Beine gestellt.

Angefangen haben sie im Oktober 2022 mit den beiden Hauptbiersorten „Vollbier hell“, einem klassischen Helles mit 5,5 Prozent Alkohol, und „Märzen“, das etwas dunkler und mit 5,6 Prozent auch etwas kräftiger ist. Mittlerweile haben die zwei Braumeister noch viel mehr auf den Markt gebracht und orientieren sich bei ihrer Arbeit

ganz traditionell an den Jahreszeiten: Starke Biere stellen sie im Winter her, Weizenbiere im Sommer und Festbiere für die Kerben im Herbst. „Das sind übers Jahr zehn bis 14 Sorten“, bilanziert Maximilian Bannenberg.

Jetzt bereiten sich die beiden auf die Bockbier-Zeit vor, dafür werden die kräftigen Biere mit höherem Malzanteil zur Zeit eingebracht. Erstmals wollen sie dieses Jahr ein Weizenbockbier anbieten, außerdem haben sie die schon bewährten Bock hell und dunkel im Programm, wovon das „Black und lecker“ mit 8,5 Prozent Alkohol durchaus stark ist. Wenn der Winter vorüber ist, brauen sie zu Ostern das Maibock-Bier. Außerdem gibt es Weizenbier, um noch eines zu nennen.

Mit einfachen Rezepten eine hohe Qualität herzustellen, das schätzen der 35-jährige Bannenberg und sein sieben Jahre jüngerer Kollege: „Man braucht nur vier Rohstoffe und erzielt dennoch so eine Vielfalt“, erklärt Jonathan Berger. Für das Vollbier dunkel brauche man sogar nur eine Malz- und eine Hopfensorte. Das weiche Bad Königer

Wasser eignet sich ebenfalls bestens.

Zur Produktion haben sich mit Bannenberg und Berger zwei Akteure zusammengesetzt, bei denen sich nicht nur die Namen bestens zum Firmentitel „BannenBerger“ fügen. Die beiden ausgebildeten Braumeister mit Erfahrung aus verschiedenen Unterneh-

„*Man braucht nur vier Rohstoffe und erzielt dennoch so eine Vielfalt.*“

Jonathan Berger, Braumeister bei BannenBerger

men zwischen Manufaktur-Größe und Konzern sind zwar keine gebürtigen Odenwälder, haben sich aber in Michelstadt kennengelernt und inzwischen ihren Wohnsitz in der Region.

Bannenberg stammt aus dem Taunus. Der Liebe wegen kam er in den Odenwald, arbeitete seinerzeit dort beim Michelstädter Rathausbräu und traf auf Jonathan Berger aus Groß-Auheim bei Hanau,

der damals ganz in der Nähe bei der Brauerei Dörr seine Ausbildung zum Brauer und Mälzer absolvierte.

All das mündete nun im gemeinsamen Weg in die Selbstständigkeit, der natürlich kein allzu bequemer ist: Zu den Brautagen, die „zehn Stunden dauern“, kommt die Notwendigkeit, sich selbst und die eigenen Produkte in der Region bekannt zu machen und persönliche Kontakte zu knüpfen. Das tun die beiden beispielsweise am kommenden Wochenende, wenn sie mit einem Stand auf dem Odenwälder Bauernmarkt in Erbach vertreten sind. Im Advent stehen sie dann auf dem Erbacher Weihnachtsmarkt (im Städtel an der Kirche), wo sie ihr weitgehend mit Bio-Zutaten hergestelltes, aber noch nicht bio-zertifiziertes Bier zapfen. Auch auf dem regelmäßigen Schlossmarkt in der Kreisstadt sind sie zu finden.

Pro Brautag produzieren sie etwa 800 bis 1000 Liter Bier, geplant ist erst mal eine Kapazität von 30.000 bis 40.000 Litern im Jahr. Abgefüllt wird es in 0,33er Flaschen für den Sechser-Träger und großen Ein-Liter-Flaschen. Auch in

Fässern (zehn, 15, 30 und 50 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 in die Gastronomie bekommen“, sagt Bannenberg. Erste erfolgreiche Schritte in die Richtung gibt es: Im Gasthaus „Zur Krone“ in Zell und im „Deutschen Haus“ in Michelstadt findet sich das Märzen auf der Getränkekarte, während bei den „Drei Hasen“ in Michelstadt das helle Vollbier gefragt ist und das Gasthaus „Zur Schmelz“ in Hüttenthal hin und wieder mal wechselt. Auch Feste beliefern die Braumeister gerne mit ihrem kühlen Blonden. Und wenn alles gut läuft, können sich Bannenberg und Berger bald einen eigenen Ausschank mit Gastro vorstellen – „möglichst mit dazugehörigem Biergarten“.

Bis dahin lässt sich das Bad Königer Bier über die Website <https://www.bannenberger.de/> bestellen oder aber ganz direkt jeden Donnerstag von 16 bis 19 Uhr beim „Rampenverkauf“ direkt an der Brauerei erwerben.