

Bayerische Rundschau

MONTAG, 4. DEZEMBER 2023

TAGESZEITUNG FÜR KULMBACH STADT UND LAND

121. JAHRGAN

Seite 1

Kasendorf hat eine Brauerei

GASTRONOMIE Das Magnus-Bräu der früheren Brauerei Düll ist längst Geschichte – im wiedereröffneten „Grünen Baum“ lebt die Biertradition jetzt wieder auf. **Seite 8**



Seite 2

Zahl des Tages

123

30

Jahre war die Brauerei Düll geschlossen. Doch nun, 100 Meter weiter im „Grünen Baum“, kann jetzt wieder ein kühles Magnus-Bier getrunken werden. **Seite 8**

Magnus-Bräu lebt wieder auf

GASTRONOMIE Im wiedereröffneten „Grünen Baum“ wird jetzt auch gebraut. Im alten Kommunbrauhaus, in dem ein Brauergeselle den Sud ansetzt. Dass der Biername der alten Kasendorfer Brauerei verwendet werden darf, freut die Gäste.



Brauergeselle Jan Lauer (links) setzt gemeinsam mit Neu-Gastwirt Norbert Groß im alten Kasendorfer Kommunbrauhaus den Sud an.

Foto: Alexander Hartmann

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED ALEXANDER HARTMANN

Kasendorf – Dass er jemals noch ein Magnus trinken würde – der Kasendorfer Otmar Walter hätte sich das noch bis vor kurzem nicht träumen lassen. Kein Wunder, denn es ist lange her, dass im Gasthof „Schwarzes Ross“ das bekannte Magnus-Bier der Brauerei Düll gezapft wurde – vor rund 30 Jahren wurde die Brauerei geschlossen.

Der urige Charakter ist geblieben

Heute kann Otmar Walter beim Wirtshausbesuch wieder aus Magnus-Gläsern und -Krügen sein Seidla trinken. Zwar nicht im alten Düll-Brauereigasthof, der zur Tagespflegestation umgebaut wird, aber gut 100 Meter weiter im „Grünen Baum“, einer urigen Gaststätte, die Liddy und Gretel Schuhmann vor 19 Jahren geschlossen haben. Dort ist wieder Leben eingekehrt. Bürgermeister Norbert Groß und seine Frau Carolin haben die Wirtshausstradition wieder aufleben lassen, die Gaststätte gekauft und renoviert, dabei am urigen Charakter der Räume festgehalten. Sie haben eine Landgaststätte eröffnet, in der es Brotzeiten und jeden Tag ein anderes warmes Gericht gibt. Mal ist es ein „Gögerla“, mal ein Schnitzel oder auch eine Pizza.

Was für Gäste wie Otmar Walter die Einkehr zu etwas Besonderem macht:

Seit wenigen Wochen wird im „Grünen Baum“ auch ein selbst gebranntes Bier ausgeschrieben, das den Namen Magnus-Bräu trägt. Ein Märzen und ein Pils wurden schon eingebraut, ein dunkles Weihnachtsbier wird nun folgen.

Wie es zum Magnus-Revival gekommen ist? Gastwirt Norbert Groß, der sich den Traum von einer Kleinbrauerei verwirklicht hat, hat einen einprägsamen Namen für die Brauerei und das Bier gesucht. „Ich finde die Idee klasse, auf Magnus zu setzen“, sagt Otmar Walter, der mit der Magnus-Bräu selbst glanzvolle Kasendorfer Zeiten verbindet. Das Bier sei nicht nur im „Schwarzen Ross“, sondern in vielen Gaststätten der Region getrunken worden, so Walter.

Dass die Kleinbrauerei den Namen Magnus-Bräu tragen darf, haben Norbert und Carolin Groß auch Michael Schmid zu verdanken, der in Kasendorf wohnt und bei der Kulmbacher Brauerei arbeitet. Die Eku hatte vor 30 Jahren mit dem Aus der Brauerei Düll die Namensrechte übernommen, die dann mit dem Verschmelzen zur großen Kulmbacher Brauerei übergegangen sind. Verwendet hat die „Kulmbacher“ den Namen nie. „Ich finde es klasse, dass sich der Michael dafür eingesetzt hat, dass wir unser Bier Magnus-Bräu nennen dürfen, dass uns die Kulmbacher Brauerei das erlaubt hat“, sagt Norbert Groß.

„Vielleicht müssen wir künftig öfter brauen, denn das Bier geht schnell weg.“

JAN LAUER
Bierbrauer

Gebräut wird seit wenigen Wochen im alten Kommunbrauhaus, das sich im Hof des „Grünen Baums“ auf der Seite hin zum Friesenbach befindet. Dieses war vor langer Zeit die gemeinsame Braustätte vieler Kasendorfer Gastwirte („Wir hatten mal zehn Gaststätten“), die meist auch einen Bierkeller am Magnusberg hatten. Mit Beginn des Ersten Weltkrieges sei mit der Bierherstellung Schluss gewesen, sagt der Neu-Gastwirt: „Ab da musste das Getreide zum Füttern der Tiere verwendet werden.“ Aus dem Brauhaus sei in der Folge ein Lagerhaus geworden.

IHK-Kurs: „Damit ich mitreden kann“

Der Kasendorfer Bürgermeister hat aus dem Lagerhaus nun wieder ein Brauhaus gemacht, lässt neben der Wirtshaus-

auch die Brautradition aufleben. Eine für eine Hausbrauerei ansehnliche Anlage hat er angeschafft. Er packt im Sudhaus auch selbst mit an. Norbert Groß: „Ich habe einen Hausbrauer-Kurs bei der IHK abgeschlossen, damit ich mitreden kann.“

Ein Brauergeselle steht im Sudhaus

Das Kommando gibt allerdings Jan Lauer. Ein 24-Jähriger, der in Weihenstephan Lebensmitteltechnologie studiert, zuvor aber eine Brauerlehre abgeschlossen hat. Wie er zum „Grünen Baum“ gekommen ist? „Meine Oma wohnt in Kasendorf, mein Vater war ein Schulfreund von Norbert Groß. Als Norbert mir gesagt hat, was er vorhat, war ich begeistert, vor allem, als ich gehört habe, dass das Bier Magnus heißen soll.“ Zwei Mal im Monat kommt Jan Lauer nun nach Kasendorf. 500 Liter werden mit einem Sud eingebraut, die meist nicht lange reichen. „Vielleicht müssen wir künftig öfter brauen, denn das Bier geht schnell weg“, sagt der 24-Jährige. Verkauft wird das Bier übrigens nur in der Gaststätte.

Das alte Magnus-Logo wurde verändert. Das Bier wird auch nach einer anderen Rezeptur hergestellt, doch es schmeckt. Das sagt Otmar Walter, der gerne in die Brauereigaststätte einkehrt, die für den Markt Kasendorf ein echter Gewinn sei.