



für Hefeweizen bersteinfarben

„ Wir produzieren seit jeher handwerklich gebraute Biere, also Craft-Beer.
Die Seele des Brauers ist in jedem Bier zu spüren, wir arbeiten mit Leidenschaft.“

22 000

Hektoliter Bier produziert die Mahrs-Bräu im Jahr 2017 ungefähr - doppelt so viel, wie noch im Jahr 2009

Mahrs Bräu ist Rock and Roll

Archiv
Kreisheimatpfleger
Dr. Manfred Welker
Am Hirtengraben 7
91074 Herzogenaurach
Tel./Fax: 09132/737321
ManfredWelker@web.de

Stephan Michel hat die Traditionsbrauerei Mahrs in die Zukunft geführt - er braut coole Biere, die bei allen Generationen hervorragend ankommen.



Viel mehr Kult geht nicht. Wenn der Schlagzeuger der Rock-Band „The Boss Hoss“ nach Bamberg kommt, um in einer Brauerei ein Praktikum zu machen, dann muss diese einen gewissen Zauber versprühen. Geschäftsführer Stephan Michel hat es geschafft, der Mahrs Bräu diesen Zauber zu verleihen, aber trotzdem nicht die traditionellen Kunden aus den Augen zu verlieren. Tradition bewahren und trotzdem die Zukunft nicht verpassen: diese Herausforderung hat die Mahrs Bräu geschafft.

„Wir machen ehrliche Biere“, beschreibt Stephan Michel kurz und knapp das Erfolgsgeheimnis seiner Brauerei. Berühmt ist das „U“, das ungespundete Lagerbier, für das die Mahrs bekannt ist. Weltweit, übrigens: Stephan Michel hat es geschafft, aus der Mahrs Bräu eine internationale Marke zu machen - sogar zur „Best Brewery in the World“, zur weltbesten Brauerei, wurde die Mahrs von einem amerikanischen Magazin gekürt. Solche Auszeichnungen kommen nicht von alleine, die sind das Ergebnis harter Arbeit, gepaart mit guten Ideen zum richtigen Zeitpunkt. „Wir haben es geschafft, immer neue Sachen zu probieren und mutig zu sein“, verrät Michel. Als er zum Beispiel vor einigen Jahren die 0.25-Liter-Flaschen eingeführt hatte, wurde er in der Branche noch belächelt. Der Franke trinkt nicht aus so kleinen Flaschen, für den echten Bierdurst braucht man die klassische „Halbe“, hieß es von Kritikern. Weit

gefehlt, die „Halbe“ gibt es zwar immer noch, aber gerade bei Frauen finden die kleinen Fläschchen reißenden Absatz. „Ich möchte, dass unser Bier möglichst vielen Menschen schmeckt. Und wenn ich von unseren weiblichen Gästen höre, dass sie eigentlich kein Bier mögen, aber das U gerne trinken, freut mich das natürlich“, erzählt Michel. Der gelernte Brauer ist in jungen Jahren weit gereist und hat sein Hobby, das Wellenreiten, in vielen Ländern betrieben. Quasi nebenbei hat er so weltweit Freundschaften geschlossen und seinen Horizont zum Thema Bier erweitert. Internationalität wird bei Mahrs groß geschrieben - aber auch der Coolness-

Faktor darf nicht fehlen. „Mahrs Bräu ist Rock and Roll“, sagt Stephan Michel durchaus mit einem gewissen Stolz - denn diese Tatsache verdankt die Brauerei dem Engagement ihres Chefs.

Das Mahrs aller Dinge

Michel unterstützt Rock-Bands - unter anderem schenkt die Metal-Gruppe „Papa Roach“ bei ihrer Europa-Tour Mahrs Bräu aus. Auch regionale und nationale Künstler werden von der Wunderburg aus unterstützt, genauso wie Sportler. So baut Stephan Michel schlaues Stück für Stück den Ruf seiner Marke aus. Stolz ist der Geschäftsführer

auch auf seine Mannschaft, die den Mahrs-Gedanken lebt. 47 Mitarbeiter hat die Brauerei insgesamt, viele davon bereits seit mehreren Jahrzehnten. „Gute Mitarbeiter sind für unsere Firma das A und O. Im Service zum Beispiel, da bringt es zufriedene Gäste, wenn die Bedienungen gut arbeiten. Trotz des großen Andrangs haben unsere Leute immer alles im Griff, das finde ich toll“, sagt Michel. Seine Brauer sind ebenfalls hervorragend ausgebildet - und hungrig auf Erfolg. „Die Jungs sind zwischen 22 und 27 Jahren alt und haben eine sehr große Eigenmotivation. Sie wollen coole Biere brauen, die den Leuten schmecken, und das

schaffen sie auch“, lobt der Chef. Selbstvertrauen kennzeichnet auch die Marke Mahrs Bräu allgemein: Der Slogan heißt „Das Mahrs aller Dinge“, Getränkemarkte oder Wirtschaften, die Mahrs Bräu verkaufen oder aus-schenken wollen, werden vom Chef persönlich unter die Lupe genommen. „Wir entscheiden in diesem Bereich, was zu uns passt“, sagt Michel. Stil und Geschmack gehören bei der Mahrs einfach dazu - das spiegelt sich auch in der Wirtschaft. „Wir wollen keine Athmoasphäre genießen und einen schönen Abend bei uns verbringen. Wer Ärger macht, fliegt rigoros raus, das macht sich bezahlt. Wir haben immer gute Stimmung und ein gemischtes Publikum, hier fühlt sich einfach jeder wohl“, erzählt Michel.

Für die Zukunft hat sich der Geschäftsführer vorgenommen, neben dem Kerngebiet in der Region auch die Märkte Nürnberg und Würzburg mehr zu erschließen. Und auch die nächsten Innovationen folgen: Ganz nach dem Rock and Roll-Motto wird es festival-taugliches Dosenbier geben - und auch an einem Bamberger Whiskey will sich Stephan Michel versuchen. Und auch die Etiketten seiner Flaschen werden neu, oder besser gesagt alt: Im Design wird das Mahrs Bräu minimalistischer, angelehnt an die Etiketten der 60er Jahre. Das ist modern - und traditionell gleichzeitig. Wie die Mahrs Bräu. ■

Mahrs Bräu Bamberg GmbH



Wunderburg 10
96050 Bamberg

Telefon: 0951 / 91 5170
info@mahrs.de

ÜBER UNS

Die Mahrs Bräu in Bamberg blickt auf eine fast 450-jährige Brautradition zurück. 1670 wurde die Brauerei in der Wunderburg erstmals urkundlich erwähnt. Im Jahr 1895 begann die Ära der Firma Michel, als Johann Michel Jr. das Anwesen kaufte. Mittlerweile führt Stephan Michel die Mahrs Bräu in vierter Generation.

WAS WIR MACHEN

Was ist „Das Mahrs aller Dinge“? Biere, die hervorragend schmecken - so lässt sich zusammenfassen, was die Mahrs Bräu produziert. Dass für diesen Geschmack qualitativ hervorragende Zutaten und Braukunst auf höchstem Niveau nötig sind, ist klar. Am Ende geht es Stephan Michel und seinem Team nur um eines: Die Kunden müssen begeistert sein - das ist das höchste Lob.

BESONDERHEITEN

In der Gaststätte in der Wunderburg lässt sich die Tradition förmlich spüren - bewusst hat Stephan Michel die Gasträume so urig wie möglich belassen. Für seine Speisen gilt übrigens das gleiche, wie für seine Biere: nur die beste Qualität kommt auf den Tisch. Deshalb betreibt die Mahrs Bräu die Gaststätte auch selbst, gekocht wird frisch und regional.