

Fässla-Keller in Bamberg: Der neue Wirt legt los



Neue Gesichter im Fässla-Keller in Bamberg: Sebastian Linz (rechts) und sein Betriebsleiter Klaus Neubauer. Foto: Sebastian Schanz

29.01.2024



von Sebastian Schanz Fränkischer Tag

Bamberg – Seit dem neuen Jahr leitet Sebastian Linz aus dem Kachelofen auch den Fässla-Keller in der Wunderburg. Was sich in einem der größten Bierkeller Bambergs ändert und was das Schäuferla nun kostet.

Die Frühjahrs Sonne kitzelt die Knospen der Kastanien im Biergarten, und drinnen blühen feurig rote Tulpen auf den Tischen der Wirtsstube – Aufbruchsstimmung im Fässla-Keller. Neuer Wirt, neues Glück. Sebastian Linz hat im Kachelofen am Katzenberg bewiesen, dass er Touristen das pralle Bamberg-Feeling vermitteln kann. Nun will er allen zeigen, dass er auch das Bamberger Stammpublikum glücklich machen kann. In einem der größten und traditionsreichsten Bierkeller der Bierstadt: dem Fässla-Keller.

„Hier sitzen die Stammtischler, ganz viele Stammgäste, die immer den gleichen Krug und Platz haben“, erklärt der 39-Jährige, der seit dem Jahreswechsel quasi erster Bevollmächtigter am Zapfhahn ist. „Wir wollen hier Beständigkeit. Man soll sich wohlfühlen, die Sonne und das gute Fässla-Bier genießen.“ Keine Experimente, kein Schickimicki: Das ist die Botschaft.

Das sagt der Chef der Brauerei Fässla in Bamberg

„Die Stammgäste sind zurück und zufrieden, und die ersten Wochen sind gut angelaufen“, berichtet auch Roland Kalb. Für den Brauereichef im Fässla war Linz nach dem Rückzug des bisherigen Pächters Herbert Krapp die erste Wahl. Für das größte seiner Lokale wollte er unbedingt „einen Profi“ – und Linz hat sich im Kachelofen einen Namen in der Bamberger Gastroszene gemacht.



*Sebastian Linz betreibt das Lokal Kachelofen und nun auch den Fässla-Keller in Bamberg.
Foto: Sebastian Schanz*

Bedingung für die Übernahme war, dass Linz von April bis Oktober jeden Tag geöffnet hat. Linz hat zusätzlich einen Winterfahrplan eingerichtet: Freitag und Samstag ist ab 17 Uhr geöffnet, sonntags schon zum Frühschoppen um 10.30 Uhr. Zusätzlich dazu ist der Fässla-Keller für private Feiern buchbar, vom Geburtstag bis zur Hochzeit. Im nächsten Winter will Linz dann auch in der kalten Jahreszeit jeden Tag öffnen.

Diese Preise haben Besucher im Fässla-Keller in Bamberg zu erwarten

Beständigkeit auch beim Bierpreis: „Das Bier kostet weiterhin 3,50 Euro“, erklärt Brauereichef Kalb – das ist im Vergleich günstig. In den Wunderburger Brauereien jenseits der Bahntrasse wird mehr verlangt.

Mehrwertsteuer, Inflation und gestiegene Personalkosten spiegelt die Speisekarte kaum wieder. Lediglich um 50 Cent seien die Preise gestiegen, betont Linz. Das Schäufelra kostet 16,90 Euro – auch das ist günstig im Vergleich. In der Sandstraße und selbst im Wunderburger Zentrum werden deutlich höhere Preise aufgerufen.

Die Winterspeisekarte ist mit Klassikern gespickt wie ein Franken-Best-Of: von Sauer- bis Krustenbraten, vom Leberkäs für 12,40 Euro bis zur geräucherten Bachforelle für 16,40 Euro.

Koch wechselt aus dem „Nick & Michels“ in den Fässla-Keller

„Im März wollen wir die neue Sommerspeisekarte erarbeiten“, berichtet Linz. Mit „wir“ meint er seinen neuen Küchenchef Jens Kühn, der nach dem Aus für das „Nick & Michels“ in Bug zusammen mit weiteren Mitarbeitern in den Fässla-Keller gewechselt ist. Zehn bis 15 Gerichte von hoher Qualität stellt sich der Wirt vor, darunter deftige Brotzeiten und frischer Wurstsalat für die warmen Monate.

Apropos warm: Ab März sollen die Stühle und Tische draußen aufgebaut werden, damit die ersten schönen Frühlingstage schon mit einem perlenden Seidla im Freien genossen werden können. Linz bestuhlt den Biergarten wieder voll. Alles raus, was geht. 500 Plätze – das macht den Fässla-Keller zu einem der größten Bamberger Bierkeller. Zum Vergleich: der Wilde-Rose-Keller hat 1350 Sitzplätze.

Anders als dort, ist der Fässla-Keller nicht auf einem alten Bierkeller gebaut, aber immerhin ganz nah an der ehemaligen Groß-Brauerei Maisel. Das Areal soll bald schon zu einem urbanen Vorzeige-Quartier mit vielen Wohnungen umgestaltet werden.

Für die Gäste plant Linz an der Moosstraße weiterhin nicht mit Selbstbedienung, sondern mit Tischservice. Dafür sucht er noch Läufer, die Besteck und Gläser hin und her tragen. Auch Küchenhilfen und ein Koch stehen noch auf seiner Suchliste.

Das ist der neue Betriebsleiter im Fässla-Keller

Seine wichtigste Personalie hat Linz aber bereits gesichert: Betriebsleiter Klaus Neubauer hat lange bei der Post gearbeitet, bevor ihn das Gastro-Fieber packte. Nachdem er sein Organisationstalent im Kachelofen bewiesen hat, rekrutierte ihn Linz als rechte Hand im Fässla-Keller. Für diese Chance verzichtet Neubauer sogar auf seinen Beamtenstatus.



*Sebastian Linz und Klaus Neubauer schmeißen künftig den Fässla-Keller in Bamberg
Foto: Sebastian Schanz*

„Wenn ich nur 100 Prozent überzeugt gewesen wäre, hätte ich es nicht gemacht. Aber ich bin wirklich 110-prozentig dabei“, erzählt Neubauer euphorisch. Dahinter steht die Abmachung, dass er in fünf Jahren den Fässla-Keller von Linz als Wirt übernehmen darf, wenn bis dahin alles gut läuft.

Damit es läuft, hat Neubauer schon mal den ein oder anderen Gratis-Schnaps an Stammgäste ausgeschenkt. Sozusagen eine Trumpfkarte bei den Schafkopf-Kartlern. Sicher ist sicher. Denn der erste Eindruck zählt.

Der erste Eindruck bei den Mitarbeitern scheint gut zu sein – niemand habe die Mannschaft verlassen. 50 Leute zählt das Team. Zusammen mit den 40 aus dem Kachelofen ist Linz damit nun Chef von rund 90 Mitarbeitern.

„Ich bin wirklich unheimlich froh, dass ich den Klaus hier habe, ohne ihn hätte ich das gar nicht gemacht. Ich will auch Zeit für mein Kind haben“, erklärt Linz, der eine vierjährige Tochter hat. Im März wird der umtriebige Gastronom außerdem in Ischgl auf der Piste sein – seit Jahren arbeitet er in der Wintersport-Saison in Österreich beim Après Ski.