



400 Jahre Brautradition: Hansi Roth sen. und Hans Roth jun.

DIE GESCHICHTE VOM KLEINEN STORCH

Privatbrauereien sind die wahren Bierbotschafter

Ja, es gibt sie noch, die kleinen Privatbrauereien im Unterallgäu, die auf eine lange Brautradition zurückblicken und das Bier so einzigartig machen. Insgesamt sind es nur noch fünf echte Braustätten bei denen die Kessel noch dampfen! Angefangen vom Hirschbräu in Dirlwang, der Löwenbräu Bad Wörishofen, der Lindenbrauerei Mindelheim bis hin zur erst in jüngerer Zeit gegründeten Hausbrauerei Häpfenbräu in Rammingen.

Die fünfte im Bunde ist die Storchenbrauerei in Pfaffenhausen. 1655, also vor

knapp 400 Jahren, wurde hier das erste Storchenbier im Hinterhof des Wirtshauses gebraut. Heute befindet sich die Storchenbräu in der vierten Generation der Familie Roth. 1901 heiratete der Amendinger Braumeister Max Roth, die Tochter des damaligen Brauereibesitzers – Karolina Wiedemann. Seitdem wird die Brauerei unter dem Namen Roth geführt.

Doch was sind die Herausforderungen, um sich als kleine Brauerei im großen Biermarkt und im Kampf mit den Giganten zu behaupten? Kleinbrauereien müssen auf ihre handwerkliche Braukunst und auf ihre Spezialitäten hinweisen. Gleichzeitig müssen sie aber stetig in die Produktion investieren, damit die Qualität auf einem hohen Stand gehalten werden kann. Oftmals steht ihnen, ähnlich wie in der Landwirtschaft, der eigene Generationenkonflikt im Weg. „Die eigentliche Stärke eines kleinen Unternehmens liegt doch im Zusammenhalt der Familie“ so Hans Roth junior, 36 Jahre alt.

Er leitet zusammen mit seinem Vater Hans Roth senior, 60 Jahre alt, die

Brauerei und sagt: „Ich könnte mir nichts Besseres vorstellen, als mit meinem Vater zusammenzuarbeiten. Wir verstehen uns hervorragend und ergänzen uns bestens!“ Das ist wohl auch das Erfolgsgeheimnis der Storchenbräu.

Ein zweites liegt darin begründet, dass die Familie Roth erkannt hat, dass es kreative Ideen, beste Qualität und eine stringente Markenpolitik braucht, um wahrgenommen zu werden.

„Wir haben in den vergangenen Jahren viel in neueste Technik investiert, in ein neues Sudhaus, einen neuen Filterkeller, sowie eine Hefereinzucht“, zählt der Juniorchef auf. Für die gute Qualität der Storchenbiere sorgt obendrein das sehr weiche Wasser aus dem hauseigenen, 120 m tiefen Brunnen.

Eine zugkräftige Marke wurde vor zehn Jahren mit dem „Störchle“ geschaffen und Hans Roth jun. schrieb darüber sogar seine Diplomarbeit mit dem Titel „Von der Sortimentsbrauerei zur identitätsorientierten lokalen Marke“. „Damals war es „in“, aus der Flasche zu trinken“,



erinnert sich Roth zurück. „Wir aber hatten nur Halbliter-Flaschen“. Auf der Braumesse 1998 entdeckten wir in Nürnberg die grüne „Longneckflasche“ mit dem langen Storchenhals. Pfaffenhausens jetziger Bürgermeister und Storchenexperte, Roland Krieger, war damals Vorsitzender des Landesbunds für Vogelschutz (LBV). Er brachte Roth auf die Idee des

bekannt“. Dafür war sich der Juniorchef auch nicht zu schade, mit seiner Dreiradklapperkiste am Wochenende von Frühjahr bis Herbst bei lokalen Getränkehändlern das Störchle auszuschenken und es so bekannt zu machen. Mittlerweile ist es zum wahren „In-Getränk“ bei der Jugend avanciert - auf jedem größeren Event findet man das Störchle. „Wir sind

untergärige Biersorten her – vom Märzen und dem Bock über das Dunkle, Helle und Export bis hin zum Leichtbier.

Wichtig ist dem Juniorchef auch das Bier der kurzen Wege: „Wir beliefern einen Umkreis von 50 Kilometern. Denn unser Bier ist unbehandelt und nicht pasteurisiert.“ Das Bier lebt von der Frische und seinem unverfälschten Geschmack. Denn jedes Bier unterliegt einem natürlichen Alterungsprozess, der durch mechanische Bewegung, sprich den Transport, Licht und Wärme negativ beeinflusst wird.

„Wir kleinen Brauereien leben Biervielfalt und halten die Bierkultur aufrecht! So fungieren wir quasi als Bierbotschafter“. Nach diesem Motto lebt und arbeitet die Familie Roth. Und was wäre eine Brauerei ohne eigenes Wirtshaus. Seit Kurzem ist das Wirtshaus „Zum Storchen“ direkt neben der Brauerei mit historischer Einrichtung wieder verpachtet. Uli Karthäuser lässt mit seiner Frau Nadine die Tradition der bayerisch-schwäbischen Küche wieder aufleben. Und dazu gibt's eine frisch gezapftes Storchenbier. Na dann, Prost!



Sponsorings – von jeder Flasche Störchle profitiert der LBV und somit der Naturschutz. So war eine Erfolgsgeschichte geboren, die dieses Jahr mit einem großen Brauereihoffest zusammen mit dem LBV am 10. Oktober gefeiert wird:

10 Jahre „Störchle“ und 100 Jahre LBV.

„Wir haben ein authentisches Produkt und machen unsere Marke überregional

als kleine Brauerei noch greifbar. Man kennt den Chef im Gegensatz zu den Großkonzernen“, erklärt Roth junior. Differenzierung, Kontinuität und Konstanz seien wichtige Grundsätze, um eine Marke erfolgreich zu etablieren. „Wir haben unser Gesicht nicht verändert“. Neben dem Störchle gibt es natürlich auch die traditionellen Biersorten. Die Storchenbräu stellt insgesamt acht, ausschließlich



VERBUNDENHEIT MIT DER HEIMAT

Seit der Gründung vor 80 Jahren ist unser Unternehmen in Pfaffenhausen ansässig. Wir identifizieren uns mit dem Standort und den Menschen. Stolz sind wir darauf, dass wir viele Bauvorhaben in der Marktgemeinde und im Kneippland Unterallgäu leisten konnten. Bauen mit Tradition.



XAVER LUTZENBERGER
GMBH & CO. KG
BAUUNTERNEHMUNG

MINDELHEIMER STRASSE 14
87772 PFAFFENHAUSEN

TELEFON 08265/71 90
FAX 08265/71 9 55

INFO@LUTZENBERGER-BAU.DE
WWW.LUTZENBERGER-BAU.DE