



Schlager  
Schlager  
Zinbecher  
Zinbecher

FRIT  
AMERICAN

Apollinaris

tt's  
vot  
MASS  
Zinbecher

MA  
INDIA PA

MA  
INDIA PA  
Zinbecher

MA  
INDIA PA  
Zinbecher

MA  
INDIA PA

MA  
INDIA PA

MA  
INDIA PA

MA  
INDIA PA

MA  
INDIA PA

MA  
INDIA PA

MA  
INDIA PA

MA  
INDIA PA

# BRAUHAUS FAUST

Jahrhunderte alte Brautradition  
für die Region



BRAUHAUS FAUST  
HAUPTSTRASSE 219  
63897 MILTENBERG  
TEL. 09371-97130  
WWW.FAUST.DE

FÜHRUNGEN:  
FAUST-BRAUEREI-ERLEBNIS:  
FÜR GRUPPEN JEDERZEIT NACH  
ANMELDUNG  
EINZELREISENDE: IMMER FREITAGS UND  
SAMSTAGS UM 14 UHR, VON APRIL BIS  
OKTOBER AUCH SONNTAGS

ÖFFNUNGSZEITEN BRAUEREI-LADEN:  
JANUAR – MÄRZ: MO – FR 8 – 17 UHR  
APRIL – OKTOBER: MO – FR 8 – 18 UHR  
SA 10 – 18 UHR, SO 11 – 16 UHR  
NOVEMBER – DEZEMBER: MO – FR 8 –  
18 UHR SA 10 – 18 UHR

**J**ohannes Faust weiß, wovon er spricht. Der Geschäftsführer des Brauhauses Faust hat nicht nur Betriebswirtschaft und Marketing studiert, sondern auch eine Brauer-Lehre absolviert. Nicht zuletzt stammt er selbst aus dieser alteingesessenen Brauerei-Dynastie.

Die nimmt ihren Anfang im Jahre 1875, als der Urgroßvater Johann Adalbert Faust als Braumeister in die damalige Löwenbrauerei eintritt. Ab 1895 ist dieser alleiniger Inhaber und schreibt die ersten Kapitel der familiären Erfolgsgeschichte. Begonnen hatte alles noch viel früher: 1654 kam ein belgischer Braumeister und braute das erste Bier genau an der Stelle im Miltenberger Schwarzviertel, wo heute noch die Kessel im Sudhaus golden glänzen.

Und genau hier schreiben die Cousins Johannes und Cornelius an der Geschichte weiter. Während Braumeister und Biersommelier Cornelius für die Produktion und alles Technische verantwortlich ist, kümmert sich Johannes um

das Kaufmännische der Traditionsbrauerei, die sich 1992 von „Löwenbrauerei“ in „Brauhaus Faust“ umbenannte.

Damit wurde auch ein symbolischer Schritt vollzogen: Die Verwurzelung der Brauerei in Miltenberg und die Identifikation der Fausts mit der Stadt wurde so noch einmal demonstriert. Genau das ist auch ein Teil des Erfolgsgeheimnisses. Die Brauerei setzt auf regionale Wirtschaftskreisläufe und auf Authentizität. Nicht umsonst sieht man sich augenzwinkernd als „international völlig unbedeutend“, aber „regional der Hammer“.

Dennoch muss bei aller Marketingstrategie und regionalem Engagement das Produkt stimmen. Das Produkt ist der „Hero“, wie Faust es formuliert. Die Qualität und das Sortiment tragen den Großteil dazu bei, dass es der Brauerei Faust seit Jahren gelingt, in einem schrumpfenden Markt stetig zu wachsen. Das Geheimnis? Bei Faust lässt man den Bieren mehr Zeit: Sechs Wochen Kaltlagerung gönnt man ihnen. Dazu kommt ein sehr sanftes Filtrationsverfahren,

um „die Seele“ des Bieres zu offenbaren. Außerdem ist das Brauhaus Faust einer der letzten „Dinosaurier“, die noch mit offener Gärung arbeiten. In den Gärbottichen, die an Schwimmbecken erinnern, wird der Schaum noch von Hand mit riesigen Kellen abgeschöpft.

Das Ergebnis sind vierzehn Bierspezialitäten, darunter die Klassiker Pils und Export oder die aromastarken Biere wie das naturtrübe Kräusen und das dunkle Schwarzviertler oder das frische, süßige Bayerisch-Hell. Dazu kommen die fünf Sorten der Bierraritäten wie das Auswandererbier oder die Brauerreserve. Diese lagern in der „Schatzkapelle“, einem tief in den Buntsandstein getriebenen Stollen.

Die Brauerreserve ist eines von Fausts Lieblingsbieren, der sein Produkt „liebt“, „gerne trinkt“ und „gerne verkauft“. Diese Leidenschaft der ganzen Belegschaft kann man im Glas schmecken oder bei einer Brauerei-Führung auch hautnah erleben.

# Gasthaus Zum Riesen

Fränkische Frische-Küche im ältesten  
Gasthaus Deutschlands

GASTHAUS ZUM RIESEN  
FAUST GASTRONOMIE GMBH  
HAUPTSTRASSE 99  
63897 MILTENBERG  
TEL. 09371-989948  
INFO@RIESEN-MILTENBERG.DE

ÖFFNUNGSZEITEN:  
MO – DO 11 – 24 UHR  
FR – SA 11 – 1 UHR  
SO 11 – 22 UHR

Es ist so eine Sache mit den Superlativen. Ob der „Riese“ wirklich das älteste Gasthaus Deutschlands ist, lässt sich nicht mehr zweifelsfrei belegen, aber es spricht vieles dafür, dass sich Miltenberg zu Recht damit rühmt. Sogar Könige und Fürsten haben im 14. Jahrhundert hier Quartier genommen. Sicher ist die erste urkundliche Erwähnung im Jahre 1411. Aus dieser Zeit stammen auch die gotischen Grundmauern. Der prächtige Fachwerkbau selbst datiert aus dem Jahr 1590. Heute leuchtet der Fachwerkaufbau mit Erker in gelben und hellblauen Pastellfarben über dem orange-roten Steinfundament des Erdgeschosses als frei stehende Perle in der Miltenberger Altstadt.

Im Inneren herrscht eine urige, gemütliche Wirtshausatmosphäre. Der hohe Raum bietet Sitzplätze auf zwei Ebenen. Die Theke ist, wie die Stühle und Bänke, in dunklem Braun gehalten. Die schlichten Tische und der Holzboden korrespondieren in hellem Holz. Die Wände, die an den Bögen mit heimischen

Buntsandsteinen abschließen, sind dekoriert mit Statuen, Gemälden und Reminiszenzen an die Braugeschichte. Eine rot lackierte, schlichte dorische Säule zieht sich prominent in der Mitte des Raumes vom Boden bis zur hohen Decke.

Der „Riesen“ ist die Brauereigaststätte des Miltenberger Brauhauses Faust, und so werden hier selbstverständlich alle Faust-Bierspezialitäten ausgeschenkt, darunter auch ein eigens für den „Riesen“ gebräutes Bier. Geführt wird der „Riese“ von Anke Faust, der Frau von Johannes Faust, dem Geschäftsführer der Brauerei.

Doch es gibt nicht nur flüssige Nahrung im „Riesen“, der 160 Gästen Platz bietet. Anke Faust legt Wert auf eine frische, authentische Küche. Beim „Riesen“ kommt nichts aus der Tüte. Die Soßen entstehen einzig aus dem Knochen und köcheln drei Tage lang auf dem Herd. Geschmacksverstärker und sonstige Zusätze sind tabu. Sogar die Bratwürste kommen ohne das sonst übliche Phosphat aus. Soweit möglich stammen alle Zutaten aus der Region.

Eine „fränkische Küche mit bayerischem Einschlag“ bietet Anke Faust den Miltenbergern, aber auch den vielen Touristen aus aller Welt, die den „Riesen“ zu schätzen wissen. Im Sommer vergeht kaum ein Tag, an dem nicht Australier, Amerikaner oder Japaner gemeinsam mit Miltenberger Stammgästen eine Portion Kochkäs‘ genießen oder die Spezialität des Hauses: den Miltenberger Rossapfel. Dieser Leberknödel ist ganz besonders beliebt bei den Touristen.

Wer sich die bodenständigen Spezialitäten im Gasthaus oder draußen im Schatten der imposanten Fachwerkfassade mitten in der Fußgängerzone schmecken lässt, spielt für Anke Faust keine Rolle. Jeder Gast hat das Beste verdient. Sie regiert nicht nur über die vier Köche, sondern ist auch für die Qualitätssicherung und den Service zuständig, damit alle Gäste sich wohlfühlen.

Könige und Fürsten kommen nur noch selten zum „Riesen“. Alle anderen genießen die traditionelle fränkische Frische-Küche in einmaliger Umgebung.

