



# Brauhaus Faust zu Miltenberg

## Presse-Information

12. Mai 2021

### **Michaelis-Messefestbier 2021 ist sicher gestellt**

Neue Reifetanks erleichtern das "Slow Brewing" und unterstützen den Wachstumskurs des Brauhaus Faust zu Miltenberg

**"Auch wenn zur Stunde noch nicht politisch darüber entschieden ist, ob das traditionsreiche und größte Volksfest am Bayerischen Untermain in diesem Jahr stattfinden darf oder nicht - sicher ist jedenfalls, dass die Bürgerinnen und Bürger in und um Churfranken das beliebte Faust Messefestbier so oder so genießen werden können." Das hat der Geschäftsführer des Brauhaus Faust zu Miltenberg, Johannes Faust, jetzt fest zugesagt.**

Mit einer Investition in Höhe von ca. 2,8 Millionen Euro hat das Brauhaus Faust auf die seit der Corona-Pandemie veränderte Marktlage im regionalen Bierabsatz reagiert. Während der Fassbierabsatz wegen geschlossener Gastronomien und weggefallener Festveranstaltungen zuletzt rückläufig war, hatte demgegenüber der Flaschenbierabsatz kräftig zugelegt. Das hat zu zahlreichen Umstrukturierungen im Unternehmen geführt: Arbeitsbereiche, Arbeitsabläufe und personelle Zuständigkeiten wurden der Marktsituation angepasst. So wurden beispielsweise die Ausweitung der max. Sudhauskapazitäten (plus zwei Sude am Tag) sowie die Erhöhung der Produktivität der Flaschenabfüllung (um ganze 50 Prozent) engagiert vorangetrieben. Im Hintergrund war dazu die Installation von acht zusätzlichen Reifetanks erforderlich, mit einer Kapazität von je 508 Hektoliter. Eine automatische Reinigungsanlage die den hohen Anforderungen des Brauhaus Faust an umweltschonende, nachhaltige Wirtschaftsweise entspricht - eine so genannte CIP-Anlage -, wurde gleich mit installiert. Auch die Kapazität der Zwischenlagerung des beim Bierbrauen anfallenden ausgekochten Malzes, des so genannten Trebers, wurde um rund 60 % erhöht. Soweit es sich nicht um brauereispezifische Sonderarbeiten handelte die ausschließlich von weiter entfernten Spezialbetrieben geleistet werden können, wurden praktisch alle Baugewerke die im Zuge der Kapazitätserweiterung jetzt erforderlich waren an Planungs- und Handwerksbetriebe in der Region vergeben. Ebenso die Reifetanks, die in Bürgstadt bei Ziemann Holvrieka gebaut wurden. "Reifetanks", erläutert Johannes Faust, "sind ein Herzstück des Qualitätsmanagements im Brauprozess. Die ausgiebige Reifezeit des frisch gebrauten Bieres ist kostenintensiv, steht aber für höchste Bierqualität."

Die Biere des Brauhaus Faust sind seit 2015 mit dem Gütesiegel "Slow Brewing" zertifiziert, herausgegeben vom "Slow Brewing Institut - Das Brauen mit Zeit für Geschmack e.V."



# Brauhaus Faust zu Miltenberg

Die ursprünglich mit 2,1 Mio. Euro Kosten veranschlagte jüngste Baumaßnahme im Brauhaus Faust erwies sich nach und nach als aufwändiger denn geplant. Johannes Faust: "Unsere Braustätte im Schwarzviertel ist in z. Tl. uraltes Gemäuer eingebettet. Da bleiben Überraschungen während der Bauarbeiten in Form von Planungsrevisionen und Mehrarbeiten leider nicht aus." Die frühere Planungsvariante, die jetzt acht neu aufgestellten Reifetanks auf dem neu erworbenen Grundstück an der Großheubacher Straße aufzubauen, hatte sich vorab als nicht realistisch erwiesen. Johannes Faust weiter: "Hier kommen wir seit Jahren aufgrund langwieriger planungsrechtlicher Komplexe nicht wirksam voran. Wir hatten nun aber dringenden Handlungsbedarf und haben deswegen jetzt kurzerhand in den Altbestand der Brauereigebäude im Schwarzviertel hinein gebaut, wie sie z. Tl. noch aus dem 16. Jahrhundert stammen."

Bis Mitte Juni werden die acht neuen Reifetanks auf einer Gebäudeplatte weit oberhalb des Brauereiladens vollständig installiert und betriebsbereit sein. Und zwar so, dass sie bei weiterem Wachstum des Brauhaus Faust schnell und einfach um sechs weitere erweitert werden könnten. Zukünftiges Schmankerl: Die Revisionsplattform über den neuen Tanks wird zugleich Besucherplattform sein - mit einzigartigem Blick auf den alten Eisweiher der Brauerei, die Mildenburg, über Schwarzviertel und Altstadt, den Faust Biergarten, das liebeliche Maintal, bis rüber zum Kloster Engelberg. Über ein paar Treppenstufen wird sie vom Brauereiturm aus erreichbar sein, der für Brauereierlebnisführungen sowie für das Kreativbierbrauen durch Besuchergruppen genutzt wird.

Johannes Faust: "Der Mehraufwand auf unserer aktuellen Baustelle hat dazu geführt, dass wir dem ursprünglichen Zeitplan um rund vier Wochen hinterher sind. Dem fristgerechten Einbrauen des Michaelismesse-Festbiers 2021 steht aber jetzt nichts mehr im Wege. Ob dann aus dem Fass oder aus der Flasche - die Menschen in und um Churfranken werden es genießen."

**Aktualität:** sofort

**Textlänge:** ca. 4.555 Zeichen inkl. Leerzeichen



# Brauhaus Faust zu Miltenberg

## Beigefügte Bilddateien:

- Bilddatei 1:** Einbringung Tanks Brauhaus.JPG  
**Bildrechte:** Werkfoto, Brauhaus Faust KG  
**BU:** Acht neue Reifetanks hat das Brauhaus Faust zu Miltenberg jetzt mit einem spektakulären Kraneinsatz in der Braustätte im Schwarzviertel eingebracht.
- Bilddatei 2:** Johannes Faust - Perspektive vom Eisweiher + neue Tanks.jpg  
**Bildrechte:** Werkfoto, Brauhaus Faust KG  
**BU:** Johannes Faust, Geschäftsführer des Brauhaus Faust zu Miltenberg: "In diesen neuen Tanks wird das Michaelismesse-Festbier 2021 in Kürze reifen."
- Bilddatei 3:** Johannes Faust auf neuer Besucherplattform.jpg  
**Bildrechte:** Werkfoto, Brauhaus Faust KG  
**BU:** Johannes Faust auf der neu errichteten Besucherplattform über den Reifetanks mit Blick auf Miltenberg und den Main