

„Bier ist ein Kulturgut“

Braumeister, Prokurist und jetzt Brauereidirektor der Löwenbrauerei Passau: Markus Schröder (44) hat eine Bilderbuch-Karriere hingelegt, von der viele nur träumen können. Wie der gebürtige Oberpfälzer das Unternehmen mit seinen rund 100 Mitarbeitern sicher in die Zukunft führen will und warum ein Helles für ihn das beste Bier ist, erzählt er im „Passauer Gespräch“.

Herr Schröder, wie fühlen Sie sich nach dem rasanten Aufstieg vom Braumeister und Prokuristen zum Chef der altherwürdigen Passauer Löwenbrauerei?

Da schlagen zwei Herzen in meiner Brust. Auf der einen Seite ist es die Freude über das Vertrauen, das der Aufsichtsrat in mich setzt. Auf der anderen Seite habe ich natürlich Respekt vor der großen Aufgabe. Ein großer Vorteil ist, dass ich die Brauerei bis in den letzten Winkel kenne. Ich habe 2008 als Braumeister hier angefangen, bin seit 2012 zudem Prokurist und habe damit die letzten Umbauten und technischen Maßnahmen betreut. Jetzt in der Gesamtverantwortung kommen Verwaltung und Vertrieb hinzu, aber zusammen mit meiner starken Mannschaft werden wir es gemeinsam schaffen.

Keine leichte Aufgabe, denn in der jüngsten Zeit waren die Zeiten in der Brauerei turbulent. Es gab einen Wechsel an der Spitze des Aufsichtsrates, Brauereidirektor Dr. Helmut Ring hat das Unternehmen „aus persönlichen Gründen“ verlassen, die Aufsichtsräte und Stiftungsmitglieder Prof. Dr. Walter Schweitzer und Ludwig Bloch haben ihre Ämter niedergelegt. Was sagen Sie dazu?

Sie sprechen ein heikles Thema an. Obwohl ich Prokurist war, war ich in diese Vorgänge nicht eingebunden. Es steht für mich außer Frage, dass der Stiftungsgedanke und die Universität sehr gut zusammenpassen. Vielleicht war aber die Einflussnahme der damaligen Universitätsfraktion etwas zu groß. Bei der Gründung der Stiftung hat Franz Stockbauer Wert darauf gelegt, dass verschiedene Personen hier ihren Einfluss haben. Ein Abkömmling seiner Familie, ein vom Passauer Magistrat gewählter Vertreter, der Bürgermeister von Sonnen, ein Rechtskundiger...

Wie sieht es in Sachen Erweiterung der Universität auf dem Spitzberg aus?

Da wurden viele Sachen veröffentlicht, obwohl sie nicht spruchreif waren. Das war unglücklich und hat geschadet. Was den aktuellen Stand angeht, so sind die Verträge bereits unterzeichnet worden. Nun müssen wichtige Details noch geklärt werden, um das zukunftsweisende Projekt für beide Seiten zu einem guten Ende führen zu können.

Ein Problem ist das Abwasser-

haus, das Sie durch den Grundstücksverkauf verloren haben... Ich habe bereits 2012 darauf hingewiesen, dass man dieses Schlüsselgrundstück aus der Erbpachtfläche herausnehmen muss, weil es für den Brauereibetrieb von existenzieller Wichtigkeit ist. Die Verantwortlichen, die es trotzdem gemacht haben, sind jetzt alle nicht mehr da. Jetzt müssen wir eine Lösung finden.

Wie stehen Sie dem Wunsch eines privaten Investors gegenüber, der das Leybrandhaus erworben und es für den Bau eines Studentenwohnheims eintauschen möchte? Unsere Partner sind der Freistaat, die Universität und die Stadt Passau. Wir sind keine Immobilien-gesellschaft und es gehört nicht zu unseren Aufgaben private Investoren zu unterstützen. Der Freistaat hätte das Haus kaufen können, hat es aber nicht getan. Mein Augenmerk liegt darauf, die Brauerei weiterzuentwickeln.

Bei den vielen Aufgaben, die auf Sie zukommen: Heißt das, dass Sie den Platz am Sudkessel nun jemand anderem überlassen? Nein, Braumeister bleibe ich nach wie vor. Meine Leidenschaft gilt der Bierbrauerei, und das werde ich mir nicht nehmen lassen. Schließlich ist es die Qualität des Bieres, die uns auszeichnet. Wir werden die Braumannschaft verstärken. Unser Braumeister Frank Müller übernimmt die Leitung Technik.

Kein Braumeister allein gewinnt einen Preis

Bürden Sie sich da nicht zu viel auf?

Keine Sorge, die Arbeit wird verteilt. Ich will nah am Betrieb sein. Nur am Schreibtisch zu sitzen, das ist nicht meins. In einem mittelständischen Unternehmen braucht es keine große Hierarchien. Die Zeiten, in denen Chefs hauptsächlich Zigarre rauchten, sind vorbei. Bei den Auszeichnungen, die wir für unsere Biere bekommen haben – zuletzt 2017 gab es erneut drei Medaillen beim European Beer Star – habe ich wieder Wert darauf gelegt, dass ein Teamfoto gemacht wird. Denn nur die Gemeinschaft führt zum Erfolg, kein Braumeister allein gewinnt einen Preis. Mir ist der direkte Kontakt zu meinen Mitarbeitern und Kollegen sehr wichtig.

Der Preiskampf durch überregionale Brauereien ist groß, zudem haben die Preise für Rohstoffe kräftig angezogen. Wie gehen Sie damit um?

Anders als Großbrauereien können wir unser Geld nicht für große Marketing- und Plakatieraktionen ausgeben. Viel wichtiger ist: Das Produkt muss für sich sprechen. Im Fokus bei uns steht das Bier. Was die Rohstoffe angeht, haben wir langfristige Verträge bis 2025, etwa mit bayerischen Hopfenbauern, die uns Aromahopfen liefern. Damit haben wir die Preissteigerungen in Grenzen halten können. Generell legen wir großen Wert auf die Wertschöpfungskette. So beziehen wir unser Malz hauptsächlich aus Bayern. Auch wenn es um Investitionen bzw. Instandhaltungen geht, denken wir regional.

Die Löwenbrauerei ist vor einiger Zeit ins Supermarktgeschäft ein-



Der Gründer der Brauerei, Franz Stockbauer, schaut dem neuen Brauereichef Markus Schröder vom Ölgemälde herab über die Schulter und scheint zu verfolgen, was auf dem Schreibtisch vor sich geht. „Das Bild habe ich ganz bewusst so platziert“, sagt der 44-Jährige. – Foto: Lampelsdorfer

VITA

Markus Schröder stammt aus Bad Kötzing im Landkreis Cham. Nach Abitur und Bundeswehr studierte er zunächst Brauwissenschaften in Weihenstephan. Doch schnell stellte er fest, dass der Hörsaal nicht das Richtige für ihn war. Und so begann er eine Ausbildung zum Brauer bei der Schlossbrauerei in Drachselsried, absolvierte ein Gesellenjahr bei Lindner Bräu in Kötzing, bevor er anschließend zum Weißbierbrauer Kuchlbauer nach Abensberg wechselte.

2001 startete er seine Ausbil-

dung zum Braumeister an der Brauerakademie Doemens in München-Gräfelfing. Von 2002 bis 2007 war er Braumeister in Drachselsried, anschließend ein Jahr in der Klosterbrauerei Au am Inn, bevor er am 4. November 2008 zur Löwenbrauerei Passau AG kam. Seit 1. Dezember 2018 ist er Brauereidirektor und Chef von rund 100 Mitarbeitern.

Zur Löwenbrauerei AG gehört auch die Späth-Bräu Osserbräu GmbH. Der 44-Jährige hat zusammen mit seiner Frau Marion drei Kinder im Alter von 11, 9 und 7 Jahren.

gestiegen, produziert für Rewe im Lohnbrauerverfahren. Wie sehen Sie das in der Zukunft?

Die Verträge werden selbstverständlich erfüllt, wir werden auch weiterhin ein guter Partner sein.

Der Bierkonsum ist deutschlandweit rückläufig. Was macht Sie so zuversichtlich, dass auch kleinere Brauereien eine Zukunft haben?

Bier ist ein Kulturgut, Emotionen spielen dabei eine große Rolle. Wenn unsere Mitarbeiter positiv über ihren Arbeitgeber berichten, weil die Arbeitsbedingungen und die Entlohnung passen, dann überträgt sich das auch auf die Konsumenten. Man darf nie außer Acht lassen, dass wir eine Stiftungsbrauerei und damit der Wohltätigkeit verpflichtet sind. Wichtig sind Qualität und

Menschlichkeit. Qualität und Regionalität werden sich in der Zukunft durchsetzen. Die Menschen besinnen sich auf Lebensmittel, überlegen mehr, wie sie ihr Geld ausgeben. Wir stellen kein Massenprodukt her und ein wertiges Produkt darf etwas kosten.

Wie ist Ihr Verhältnis zum neuen Aufsichtsratsvorsitzenden Thomas Stockbauer-Muhr, der ja selbst Braumeister ist?

Er stammt aus der Familie unseres Gründers und ist der Brauerei seit vielen Jahren verbunden. Wir tauschen uns nicht nur fachlich aus und sind auf einer Wellenlänge. Die Löwenbrauerei in eine positive Zukunft zu führen, ist unser gemeinsames Anliegen und unser Auftrag.

Viele Brauereien haben das Craft-

beer als neue Nische entdeckt. Wird es auch so eine Kreation aus dem Hause Löwenbrauerei geben?

Die Craftbiere haben dem Image des Bieres sehr gut getan, es hat eine große Wertschätzung dadurch erfahren. Seither wird viel mehr über Bier geredet. Aber Craftbiere passen nicht zu uns. Unser Hauptbier ist Helles, da brauchen wir nicht irgendwelche Experimente. Ein Helles ist und bleibt ein Helles. Es ist eine viel größere Herausforderung, das ganze Jahr ein Helles zu produzieren, von dem der Kunde sagt: „Des is mei Helles.“ Das ist weitaus schwieriger, als beispielsweise ganz starke oder extrem gehopfte Biere herzustellen, wo jedes anders schmeckt.

Und Sie persönlich? Was trinken Sie am liebsten?

Natürlich verkosten wir viele Biere von unseren Mitbewerbern. Aber am Ende greife ich dann immer wieder gerne zum Hellen. Trends kommen und gehen, das Helle ist geblieben.

Wie ist Ihr Verhältnis zu den anderen Brauereien in der Stadt?

Passau kann zwei Brauereien und die Andorfer-Brauerei vertragen. Wir pflegen ein kollegiales Miteinander. Natürlich besteht auch Wettbewerb zwischen uns und der Hacklberger Brauerei, aber in einer anderen Form, als wenn es sich um eine Brauerei aus Nordrhein-Westfalen handeln würde. Der Hacklberger Direktor Ste-

phan Marold übrigens war einer der ersten, der mir zur Beförderung gratuliert hat. Ich habe ein gutes Verhältnis zu ihm und auch zu seinen Braumeistern. Ich bin mir sicher: Bei dem Bierangebot unserer Stadt ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Wo sehen Sie Ihren Absatzmarkt in den nächsten Jahren?

Wir sind stark in der Region, im Rottal, im unteren Bayerischen Wald, auch im Raum Deggendorf entwickeln wir uns gut. Potenzial sehe ich noch im oberen bayerischen Wald, vor allem mit unserer Osser Brauerei in Lohberg. Uns ist der Kundenservice sehr wichtig. Deshalb möchte ich auch weiterhin den kompletten Fuhrpark hier am Haus haben und nicht draußen auf der grünen Wiese. Denn der Bierfahrer ist der Ansprechpartner Nummer eins, der sofort erfährt, wenn mal etwas nicht so läuft, wie es laufen sollte. Guter Service kann nur in Heimatnähe funktionieren.

Mit dem Löwen.Brauhaus, dem renovierten Ratskeller, haben Sie einen großen Coup gelandet. Das Lokal hat sich sehr gut entwickelt. Ist ein zweites in dieser Richtung geplant?

Unser Wirt Helmut Höll und Küchenchef Stefan Ranzinger haben es mit ihrer Mannschaft geschafft, dass Einheimische und Touristen sich als Gäste nicht ausschließen. Unser Bräustüberl zu beleben, diese Idee haben wir wegen der Infrastruktur begraben. Da liegt der Ratskeller wesentlich besser. Jetzt wird im Löwen.Brauhaus die Küche renoviert, weil sie schon wieder zu klein geworden ist.

Löwenbrauerei ist zur Heimat geworden

Und ein zweites Brauereifest am Spitzberg wie im letzten Oktober, zu dessen Premiere weit mehr als die erwarteten 1000 Besucher kamen?

Jedes Jahr wird es nicht so ein Fest geben können. Schauen wir mal, ob wir es 2020 wieder schaffen.

Haben Sie ein Motto?

Ja, seit meiner Lehre hat mich der alte Brauerspruch: „Gott geb' Glück und Segen drein“ begleitet. Glück braucht's zum Erfolg, aber auch Gottes Beistand.

Wo sehen Sie sich in zehn Jahren?

Ich fühle mich hier sehr wohl. Ich lebe mit meiner Familie seit zehn Jahren auf dem Brauereigelände am Spitzberg. Passau und vor allem die Löwenbrauerei sind unsere Heimat geworden und uns ans Herz gewachsen. Wir haben hier viele Freunde gewonnen. Im Dezember wurde ich in die Lamplbruderschaft aufgenommen.

Wenn Sie mal nicht gerade in Sachen Löwenbrauerei unterwegs sind, was dann?

Viel Zeit bleibt nicht, aber wenn, dann wandere ich mit der Familie gern im Bayerischen Wald. Das ist Heimat. Essen und Trinken gehört natürlich auch dazu. Wir legen unsere Routen immer so, dass wir in Wirtshäusern einkehren können, wo es unsere Biere gibt. Gut, dass wir im Bayerischen Wald einige Wirtshäuser beliefern. Da kann man das Angenehme mit dem Nützlichen verbinden. Ansonsten koche ich gerne, aber leider nicht gut.

Das Gespräch führten Wolfgang Lampelsdorfer und Elke Fischer