



Wirtsleute aus Leidenschaft (von links): Bianka und Frank Ziemen, Regina und Wilhelm Pabst.

Foto: Harald Schreiber

Erfolg mit eigenem Bier

Geburtstag: Die Familie Pabst führt seit 25 Jahren das Brauhaus Barbarossa

Von unserem Redakteur
JÜRGEN OVERHOFF

SCHÖLLKRIPPEN. »Der Gastraum ist unser Wohnzimmer«, sagen Regina und Wilhelm Pabst. Und das nun schon seit 25 Jahren. Solange ist es her, dass die Gastronomen ihr Brauhaus Barbarossa in Schöllkrippen aufschlossen. Als erste und deshalb bis dato einzige Pächter des urigen Lokals mit hauseigener Brauerei.

Die Pabsts sind Wirtsleute aus Leidenschaft. »Es macht Spaß Leute zu sehen, die früher als Junge kamen und heute ihre Kinder in die Wirtschaft mitbringen«, sagt Regina Pabst. Und: Das persönliche Lob vieler Stammgäste motiviere sie.

Zuvor in Miltenberg

Bevor die Pabsts 1990 nach Schöllkrippen kamen, hatten sie in ihrer Geburtsstadt Miltenberg das Restaurant Mainzer Stuben geführt. Eine Gasthaus-Brauerei – davon hatte das Paar jedoch immer geträumt. Der Umzug in den Kahlgrund stand deshalb für die Restaurant-Fachfrau und den gelernten Schreiner außer Frage. Zumal sie sich von dem erlebnisgastronomischen Konzept mit Schaubrauen Erfolg versprachen.

Sie sollten Recht behalten. Das Brauhaus mit seinen 150 Plätzen wurde schnell überregional bekannt. Gäste aus Nah und Fern entdeckten es als Adresse zum Feiern und Schmausen. Sie fanden Gefallen an dem rustikalen

Ambiente mit kupferfarbenem Sudkessel und Geschmack an dem süffigen Bayerisch Hell und der zünftigen Brauhausküche.

Haxen und Handkäs

So haben die Pabsts, die unterdessen von ihrer Tochter Bianka und deren Ehemann Frank Ziemen unterstützt werden, in dem Vierteljahrhundert auch nur wenig verändert. Seit jeher kredenzt Küchenchef Wilhelm Pabst den Gästen deftige Schmankerl wie den Barbarossa-Bierbraten, die knusprige Brauhaus-Haxe mit Biersauce, die hausgemachten Käsespätzle oder den Kahlgründer Handkäs nach Art der Käsliesel.

Natürlich tragen die Wirtsleute dem kulinarischen und generell dem Zeitgeist Rechnung. So hat die Wirtschaft an der Aschaffener Straße einen professionell gemachten Internet-Auftritt. Auch das samstägliches Motto »Burger & Bier« hat es vor 25 Jahren noch nicht gegeben. An jedem Tag bereichern solche Aktionen die Speisekarte. So huldigt die Küche mittwochs den Spareribs, donnerstags und freitags den Fladen in vielerlei Zubereitung.

Bierbraukurse

Die größte auch optische Attraktion des Hauses ist die Brauerei. Die Braukunst ist das Steckenpferd von Frank Ziemen. Er ist es, der alle zwei Wochen Feuer unter dem Sudkessel macht und das Bayerisch Hell braut. Und darüber hinaus immer noch ein bis zwei saisonale Biere.

Ziemen hält auch das ganze Jahr über zehnstündige Bierbraukurse ab. Der waschechte Berliner hat den Schöllkrippener Gerstensaft sogar schon auf dem jährlich in der Hauptstadt über die Bühne gehenden Internationalen Bier-Festival populär gemacht – als Pasquiller Dorfplärre (Pasquillen ist der Spitzname der Schöllkrippener).

Ebenso, erzählt Regina Pabst, sei ihr Schwiegersohn mit dem Barbarossa-Bier auf Touristik-Messen zu Gast. So böten einige Reiseveranstalter unterdessen einen Besuch des Brauhauses als Teil ihrer Touren durch die Region an. Auf auswärtige Gäste, erklärt die Brauhaus-Chefin, sei man auch angewiesen. Einzig von den Schöllkrippenern könne man nicht leben.

Boogie-Woogie-Revival-Party

Mit denen wird aber kräftig gefeiert. Schon Anfang August haben die Jubiläumswochen begonnen. Ein Höhepunkt ist am nächsten Samstag, 5. September, die Boogie-Woogie-Revival-Party. Boogie Woogie: So hieß das weithin bekannte Tanzcafé direkt neben dem Brauhaus, das die Pabsts bis 1999 zusätzlich führten.

Nach den Pabsts versuchten sich noch andere als Tanzclub-Betreiber. Anfang 2012 hat allerdings der örtliche Billardverein fünf Spieltische auf das ehemalige Tanzparkett gestellt. Nicht ausgeschlossen, dass die Artisten mit dem Queue nach dem Training nebenan ein Bierchen zischen.