

Von Christoph Winter

# DIE BRAUKUNST AM OBERMAIN

*Im Kurhotel an der Obermaintherme gibt es nahezu alle Biere aus den Brauereien im Landkreis Lichtenfels. 43 verschiedene Biere aus der nächsten Umgebung hält das Hotelrestaurant vorrätig – und es werden mehr.*

## Die einzigartige Biervielfalt

am Obermain und speziell des Landkreises Lichtenfels bietet das Kurhotel an der Obermaintherme. Aktuell werden 43 verschiedene Sorten vorrätig gehalten. Alle stammen aus der nächsten und näheren Umgebung. Restaurantleiterin Nathalie Bauer zeigt Essenzen, mit denen die Aromen der verschiedenen Biere verstärkt wahrgenommen werden können. Die Ein-Liter-Flasche aus der Uetzingener Brauerei serviert Barchef Heiko Geisler-Köhler auf Eis.



**M**aximal 25 Kilometer einfach muss Nathalie Bauer fahren, wenn das Sortiment unvollständig zu werden droht. Die Restaurantleiterin im Kurhotel an der Bad Staffelsteiner Obermaintherme hat seit März dieses Jahres mit 43 verschiedenen Sorten ein vielfältiges Angebot an

Bieren auf der Getränkekarte. Andernorts mag es ein größeres Angebot geben, aber nirgendwo stammen alle Biere aus der nächsten Umgebung.

Zehn Brauereien gibt es in Bad Staffelstein, 17 sind es insgesamt im Landkreis Lichtenfels. „Jedes Bier schmeckt anders, aber jedes schmeckt gut“, sind sich die Restaurantleiterin und Barchef Heiko Geisler-Köhler einig. Sie

müssen es wissen, haben sie und Kollegen all diese Biere verkostet, bevor Kühlschränke und Regale im Best Western Kurhotel gefüllt wurden.

Die Genussregion Oberfranken besitzt bundesweit nicht nur die meisten Metzgereien und Bäckereien, sondern führt auch die Rangliste der Brauereidichte an – und das weltweit. „Das ist ein toller Schatz dieser Gegend, den

**INFO** Biere im Kurhotel an der Obermaintherme gibt es von den Brauereien Leikeim, Altenkunstadt; Günther, Burgkunstadt; Ebensfelder Brauhaus; Hetzel, Frauendorf; Staffelberg-Bräu, Loffeld; Metzgerbräu, Uetzing; Wichert, Oberwallenstadt; Dinkel, Stublang; Trunk, Vierzehnheiligen.

## 250 Kilogramm schwer und aus einem Stück gefertigt:

Für besondere Anlässe kommt der Bierbock im Kurhotel in Bad Staffelstein zum Einsatz. Dann gibt es fränkische Braukünste direkt aus dem Fass.



neugierig auf die kleinen, oft in langer Familientradition geführten Braustätten“, stellt Andreas Poth, Direktor des Kurhotels, fest.

Neben der Quantität der heimischen Biere nimmt die Qualität einen großen Stellenwert ein. „Angesichts der vielen Biersorten fühlen sich Gäste oft überfordert“, wissen Barchef Heiko Geisler-Köhler und sein Kollege Kai Graß. Die beiden sind IHK-zertifizierte Bierbotschafter. Dahinter verbergen sich umfassende Kenntnisse über das Bierbrauen, Wissen über die verschiedenen Bierarten. Vorgesehen ist die Weiterbildung zum Biersommelier.

Die umfangreiche Bierkarte lehnt sich eng an Weinkarten an: Jedes Bier wird darin beschrieben, Alkohol und Stammwürze sind ebenso vermerkt wie dazu passende Gerichte. Selbstverständlich fehlen Informationen zu den Brauereien nicht.

wir einerseits unseren Gästen bieten wollen, auf der anderen Seite ist es eine sehr gute Werbung für die Region“, ist sich Nathalie Bauer sicher.

„Die Brauereien waren alle offen für unsere Idee“, so Nathalie Bauer. Das Kurhotel versteht sich nicht als Konkurrenz. „Wir wollen den Brauereien nicht die Gäste wegnehmen, sondern diese hinführen. Das Probieren macht

Ein ausgefallener Service ist der Vorrat an Aromen im Restaurant des Kurhotels. In Flakons sind verschiedene Essenzen zu riechen. „So können die beschriebenen Kakao- oder Malznoten eines Bieres nochmals separat

wahrgenommen werden“, erläutert die Restaurantleiterin.

Das regionale Bierangebot im Kurhotel wird weiter ausgebaut. Einige Brauerei-Gasthöfe am Obermain füllen nur in Fässer ab. Dazu wird die Schankanlage des Hotels erweitert. Bei besonderen Aktionen, etwa dem Grillfest auf der Terrasse, kommt der eigens angefertigte hölzerne Bierbock zum Einsatz. Dann gibt es oberfränkische Braukunst urig und typisch aus dem Fass. In Vorbereitung ist weiter ein detailliertes „Biertagebuch“, worin der Gast seine Erinnerung von Besuch zu Besuch festhalten kann. Das Verstehen und der qualitätsvolle Genuss der Biervielfalt am Obermain hat im Kurhotel oberste Priorität.

**Kontakt**  
Best Western Plus  
Kurhotel a. d. Obermaintherme  
Am Kurpark 7  
96231 Bad Staffelstein  
☎ 0 95 73 / 33 30  
✉ info@kurhotel-staffelstein.de  
🌐 kurhotel-staffelstein.de