

Homburger Brauhaus setzt sich in der Bierstadt durch

Die erste saarländische Hausbrauerei öffnete im April 1990 ihre Tore



Birgit Wessely, Marzena Wierz und Dieter Semar (v.l.n.r.)

Karl-Heinz Wierz begab sich Ende 1989/Anfang 1990 in die Höhle des Löwen. Das war Homburg, die saarpfälzische und saarländische Bierstadt schlechthin, in der die große Karlsberg-Brauerei schier übermächtig die örtliche Gastronomie beherrschte – genauso wie etwa die Bitburger Brauerei die Eifelstadt. Gleichwohl: Der gebürtige Eifelaner und gelernte Koch Wierz wagte nach verschiedenen Berufsstationen den Sprung in die Selbstständigkeit, erfüllte sich einen Jugendtraum und gründete ausgerechnet in Homburg eine Hausbrauerei – mitten in der Innenstadt und einen Steinwurf vom großen Homburger Bier-Unternehmen entfernt. Was nur wenige Insider wissen: Das Homburger Brauhaus war die erste Hausbrauerei im Saarland, ein halbes Jahr später öffnete Thomas Bruch in Saarbrücken am St. Johanner Markt den Stiefel-Bräu.

„Mutig war das schon und wir wurden anfangs ohnehin nicht für voll genommen, zumal wir unfiltriertes Bier nach alter, traditioneller Brautradition anboten“ erinnert sich rückblickend Dieter Semar (53), ein ruhiger und gelassener Westpfälzer, gelernter Brauer und von der Stunde Null an beim Homburger Brauhaus dabei bis heute. Semar war bis zu seinem Eintritt ins Homburger Brauhaus bei der Park-Brauerei beschäftigt und kennt das Gewerbe in- und auswendig.

Er steht für die ausgezeichnete Bierqualität im Brauhaus im Saar-Pfalz Center. „Ich braue ein traditionell gemachtes Bier, das lagert vier Wochen – Bock sogar fünf Wochen – und kann in Ruhe reifen“, erzählt Semar vor den beiden blankpolierten Kupferkesseln, die den Blickfang in der Gaststube bilden. Gebraut werden ein helles und dunkles Vollbier sowie die saisonalen Biere Weizen, Märzen und Bock. „Wir haben stets drei Biere frisch vom Fass“, sagt der Brauer.

Die Führungstruppe des Homburger Brauhauses besteht heute aus der geschäftsführenden Gesellschafterin Marzena Wierz, dem Brauer Dieter Semar und der Geschäftsführerin Birgit Wessely. Der Gründer und Motor des Brauhauses, Karl-Heinz Wierz, starb 2008 im Alter von nur 63 Jahren. „Viel zu früh“, bedauern die Drei.

Gleichwohl: Das Brauhaus hat seinen Platz in der Gastronomieszene Hom-burgs gefunden. Jährlich besuchen rund 100 000 Gäste die Hausbrauerei und genießen eine Speisekarte, die gut bürgerliche Küche und auch Gerichte für den kleinen Appetit zu bezahlbaren Preisen bereit hält – wie hausgemachte Frikadelle, Münchener Weißwürste, ein Paar Wiener oder Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut. „Wir kochen in unserer Küche mit Frischprodukten und bieten unseren Kunden Leistung und eine gute Servicequalität“, sagen Marzena Wierz und Birgit Wessely. „Wir leben ganz überwiegend von Stammkunden, leider hat Homburg kaum Tourismus“, so die beiden Brauhaus-Damen. Die Kunden kommen auch aus der Westpfalz – aus dem Zweibrücker und Pirmasenser Raum.

Die Krise in der örtlichen Wirtschaft – besonders die Autozulieferer kämpfen hart – bekommt auch das Brauhaus zu spüren: „Die Leute geben weniger Geld aus. Wir haben reagiert und unsere Bierpreise gesenkt“, so Wierz und Wessely. Jetzt hoffen sie, dass die Kunden das auch honorieren und wieder beherzter zugreifen.

Homburger Brauhausbier kann man auch mit nach Hause nehmen – in der Bügelflasche zu 1, 2 und 3 Liter sowie im Fässchen zu 5, 10, 15 und 30 Liter. Beschäftigt werden 14 Mitarbeiter. Jährlich werden knapp tausend Hektoliter gebraut und verkauft. Im Sommer lockt eine Terrasse mit 50 Plätzen, das Brauhaus selbst hat 120 Sitzplätze. Für die Zukunft sind die „Drei von der Zapfstelle“ optimistisch: Der Mensch suche Geselligkeit und die findet er im zünftigen Brauhaus.

www.homburger-brauhaus.de

