

# Wir sind das Homburger Brauhaus

**ABWECHSLUNGREICH UND LECKER:** Hausmannskost und selbstgebrautes Bier



Das Team in der Küche (von links): Sadete Haxhih, Querkim Vlassa, Marzena Wierz, Auni Kosumi und Birgit Wessely.

FOTOS: SABINE BLATT

Das Homburger Brauhaus bietet nicht nur hausgebräutes Bier, sondern auch eine in der Stadt

Inhaberin Marzena Wierz und Geschäftsführerin Birgit Wessely sind stolz auf ihr eingespieltes Team aus etwa 15 Festangestellten und acht Aushilfen. „Wir sind wie eine große Familie, denn viele von uns sind seit der Gründung des Brauhauses dabei, also schon seit über 20 Jahren“, freut sich Marzena Wierz, die als Chefin vornehmlich in der Küche aktiv ist, wo sie das Küchenteam leitet, das dafür sorgt, dass die Gäste aus einer umfangreichen Auswahl an Speisen wählen können.

„Unsere Devise ist, dass alles mit frischen Zutaten frisch gekocht wird, es soll so schmecken wie daheim“, betont Marzena Wierz. Ihr verstorbener Ehemann Karl-Heinz Wierz war der Gründer des Homburger Brauhauses und ein in der Stadt und darüber hinaus beliebter und angesehener Gastronom.

Dass es hier ein hausgebräutes Bier gibt, ist natürlich die größte Attraktion des rustikal eingerichteten Lokals mit seinen 180 Sitzplätzen innen und 60 Plätzen auf der Terrasse. Naturtrüb helles sowie dunkles Bier gibt es, Weizenbier, das Märzenerbier als Fastenerbier, das Bockbier als Dunkelbier in der Herbst-/Wintersaison sowie das helle Maibock.

Wer möchte, kann sich den Flaschen abfüllen lassen, ja sogar Gerstensaft auch in Krügen oder in Fässern von 5, 10, 15 und 30



Braumeister Dieter Semar.

und darüber hinaus beliebte und gefragte große Auswahl an Speisen. Das funktioniert alles nur mit einem engagierten und gut eingespielten Team.

Ein Herzstück der Homburger Gastronomie ist das Homburger Brauhaus im Saarpfalz-Center. 1990 gegründet ist es bis heute eine gefragte Adresse für gutbürgerliche Küche und selbst gebräutes Bier aus glänzenden Kupferkesseln direkt im Blickfeld des Gastes.



Ein gefragter Treffpunkt in der Stadt ist die Terrasse des Brauhauses.



Ein Teils des Teams im Service (von links): Angelo Maccagnan, Anna Golla, Hanna Zadruzynski, Birgit Wessely, Jolanta Forsch und Chefin Marzena Wierz im rustikal eingerichteten Gastraum des Homburger Brauhauses.

litern. Braumeister Dieter Semar, ebenfalls seit der Gründung da-

zum Brauen und pflegt die Brau-

anlage. Zum ureigenen Bier gibt es Herzhaftes und Leckeres in einer großen Auswahl. Sonderkarten bietet immer wieder neue kulinarische Überraschungen wie Pfannkuchenvariationen oder Salate der Saison.

Als Brauhaus-Klassiker gelten der Grillteller, das Rumpsteak Braumeister mit einer pikanten Senfsauce, der Fitness-Teller mit Putenschnitzel aber auch einige vegetarische Speisen mit Gemüse der Saison, alle frisch und sehr köstlich zubereitet. Die Pommes Frites im Brauhaus gelten bei vielen Hombürgern als die besten der Stadt. „Ständig neues und frisches Fett für die Friteuse, das ist für uns selbstverständlich“, unterstreicht Birgit Wessely. Die täglichen Stammessen sind bei vielen Gästen schon fast Kult, zum Beispiel die „Gefüllten“.

Viele Gäste kommen jeden Tag ins Brauhaus. Die Küche ist von neun Uhr morgens bis um 24 Uhr abends geöffnet. „Wer möchte, kann hier morgens schon um neun Uhr Schnitzel essen“, beschreibt Birgit Wessely das „Kundumangebot“, bei dem allerdings morgens eher süße und herzhaftes Frühstück-Gedecke gefragt sind. Gefeierte und getanzt wird

im Brauhaus auch. Seit einigen Monaten gibt es mittwochs einen Tanztage für die Älteren mit Kaffee, Kuchen und Live-Musik. Ab September bis zum Vorfrühling nach der Fastnachtszeit bietet das



Hanna Zadruzynski

Brauhaus-Team Konzertveranstaltungen mit Live-Bands aus der Region. (dh)

Info:  
Homburger Brauhaus, Saarpfalz-Center, Talstraße 38 d, Telefon (06841) 2466