



## Presseinfo

---

### **Möge die Craft mit dir sein! Bayreuths Tempel für Genießer**

Weltkulturerbe, Richard-Wagner-Festspiele, bunte Museumskultur und quirlige Residenzstadt, kurz: Bayreuth. Die Stadt am Roten Main steht für Hochkultur par excellence. Doch da ist noch ein Glanzlicht, das in die Welt strahlt und Besucher aus Nah und Fern anlockt. Bier! *Liebesbier* um genau zu sein. Der Name und die herzförmige Dolde stehen für eine der imponierendsten Brau-Locations im Land – eine Kombination aus Craft-Bier-Brauerei und Gastronomie. Die Mission ist klar: die Top Ten weltweit. Alles „Aus Liebe zum Bier“. Dieses Motto pulsiert durch jeden Backstein des imposanten Gebäudes im Herzen der Kulturstadt.

Dafür gibt Thomas Wenk zusammen mit seiner Frau Ute, Jeff Maisel und Geschäftspartnerin Andrea Bauernfeind jeden Tag aufs Neue Vollgas. Als Gastronom mit Haut und Haaren hob er das Liebesbier 2016 aus der Taufe. Aus Ruinen wäre übertrieben, aber es war ein Kraftakt. Er schuf ein Eldorado der Craft-Kultur, das nun Teil von Maisel's Bier-Erlebnis-Welt ist – stilecht im Gebäude der historischen Maisel-Brauerei: Große Eventräume, die „Abfüllerei“ im Charme einer US-Bar und ein Tasting-Room für Tagungen mit dem gewissen Etwas. Dann wäre da noch das Brauereimuseum, laut Guinness-Buch der Rekorde das „umfangreichste Biermuseum der Welt“. Und wer ein hopfiges Mitbringsel möchte, wird definitiv im großen Bier-Shop fündig. Von einer Erlebnis-Welt zu sprechen ist also angebracht – mittendrin, das Liebesbier, Tempel für Genießer und Freunde des guten Geschmacks.

Der Tag beginnt früh. Ab 8:30 Uhr wird an den 300 Innenplätzen gefrühstückt. Steigen die Temperaturen, lockt der leichte Malzduft täglich 1.000 Durstige und Hungrige von überall her an. Die Nummernschilder vor dem Backsteingebäude mit dem Logo von *Maisels & Friends* sprechen Bände: Das Einzugsgebiet des Liebesbier liegt bei rund 100 Kilometern. „Schon nach vier Wochen waren alle Plätze belegt“, erinnert sich Wenk, auch im großen Außenbereich. Hier genießt man die Sommernächte unter Fackelsäulen und Feueranbeter legen am Grill selbst Hand an. Um das ganze Drumherum kümmert sich die Crew des Liebesbiers – 40 feste Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie 80 Aushilfen.



## Presseinfo

---

### Vier Generationen voller Herzblut

Im Liebesbier wird nicht nur gegrillt, gegessen und getrunken, sondern auch gebraut. Mitten im Raum gehen die Braumeister ihrer Liebe an den glänzenden Kesseln nach. Alle sind live dabei – und nichts hier ist bloße Dekoration. Auch nicht die lange Front von Holzfässern hinter Glas, die den Gastraum im Erdgeschoss abschließt. Es ist ein Kühlraum und in den Fässern schlummern Biersorten. Heute zumindest. Früher war es Rum, Portwein, Whisky, Rotwein und und und. So entsteht ein munteres Spiel mit Nuancen und Geschmäckern und darum geht es auch Thomas Wenk: „Wir wollen Aufklärungsarbeit für die traditionelle und die moderne Craft-Bier-Kultur leisten, also das experimentierfreudige Handwerk der freien Brauer. Das begeistert auch Leute, die mit Bier eigentlich nichts am Hut haben“.

Seit 1887 wird hier mit Herzblut gebraut. Damals standen die Brüder Maisel an den Sudkesseln und legten den Grundstein für die Traditionsbrauerei. Ihr Ur-Enkel Jeff Maisel hält das Juwel nun in der vierten Generation so lebendig wie eh und je. Auch durch seinen Craft-Beer-Ableger *Maisel & Friends*. Vor zehn Jahren machte er mit Freunden den Schritt in die Craft-Welt. Ein Domizil musste her und was wäre passender gewesen, als der Ort, an dem alles begann: Das Gründungshaus mit Historie und Flair. Doch der Umbau war eine Herkulesaufgabe.

### Der Umbau der alten Brauerei – eine jahrelange Herkulesaufgabe

Anderthalb Jahre wurde geplant, danach anderthalb Jahre gebaut. Jede zweite Mauer musste raus, alle anderen wurden freigelegt und verlängert. Die Gäste schlemmen heute im Keller der alten Brauerei und dafür wurde der Keller einen Meter tiefer gelegt. Der Kraftakt war erfolgreich, weil das richtige Team anpackte, um einen besonderen Ort im beschaulichen Bayreuth zu schaffen. Maisel und Wenk lieben was sie tun. Thomas Wenk ist nicht nur Koch und Hotelfachmann - er ist ein Tausendsassa mit offenem Geist, geschult in Sternelokal und einem Faible fürs Bauen und Gastronomiekonzepte. Mehrmals im Jahr sucht er in den Metropolen der Welt nach dem letzten Schliff, nach Neuem und Unverbrauchtem. „Dinge müssen nicht einfach nur gut sein, sie müssen bei den Menschen vor Ort funktionieren und dafür habe ich ein gutes Gespür entwickelt“. Einer von vielen Beweisen: *Roxy Burger*. Einen



## Presseinfo

---

Steinwurf vom Liebesbier entfernt, serviert Wenk erstklassige Burger und Drinks. Und das seit 22 Jahren, als noch niemand vom Trend der handgemachten Buns und Paddys sprach.

### **Authentisch bis auf die Knochen: Brot, Speisen, Schnaps, Bier, Wohnen**

Eine Gastronomie wie das Liebesbier verträgt kein Chichi, die Inneneinrichtung spielt also eine entscheidende Rolle. Das spüren Besucher sofort. Alle Materialien versprechen Integrität, sind rough und authentisch: Holz, Leder, Stein, Glas, Stahl. Im offenen Kamin knistert Holz, ein Fenster zeigt das Treiben in der Küche und in der Dry Age-Reifekammer schimmern die Salzblöcke. Bildstarke Streetart aus Europa und den USA verleiht alldem das besondere Etwas. Ästhetik satt! Jedes Jahr kommen zwei Stücke dazu – Kunst, noch eine Vorliebe von Thomas Wenk, die dem Ort Seele verleiht. „Es geht um Lifestyle, soll aber nicht elitär sein, sodass sich jeder wohlfühlt – auch im Blaumann am Tresen!“ bringt es Wenk auf den Punkt. Heute haben Bierliebhaber die Qual der Wahl, denn bei den 21 Zapfhähnen ist lange nicht Schluss. Rund 100 Craft-Biere warten in der Flasche darauf, dass der Kronkorken zischt. Nicht nur eigene, wie das *Maisels & Friends Choco Porter*. Die ganze Welt der freien Brauer wird ausgeschenkt, was dem Liebesbier den Respekt der Szene einbringt. Wie wäre es etwa mit dem *In your Face* der *Crew Republic* aus Unterschleissheim mit einer Note von frischem Pinienharz? Die Suche nach dem passenden Bier zur Speise endet jedenfalls nicht im Chaos. Alle Mitarbeiter sind in Bierseminaren geschult und mit Empfehlungen zur Stelle.

Das Craft-Herz schlägt auch in der Küche, denn Wenks Anspruch ist hoch. Regional trifft auf international, klassisch auf experimentierfreudig; von geschmorten Bäckchen bis Carpaccio vom Räuchertofu. Die Zutaten: Frisch, auserlesen und regional – Ehrensache. „Qualität beginnt schon damit, Produkte nicht um die halbe Welt zu schippern“, erklärt der Vollblut-Gastronom und ergänzt: „Wir kennen unsere Käserei und unsere Metzger, wir wissen, wie die Weiderinder und Strohschweine gehalten werden“. Selbst das Brot zu den Speisen wird selbst gebacken, vermittelt durch den amtierenden Brotback-Weltmeister. Keine halben Sachen also, die Backstube im Gastraum ist echt. Was die Teigmaschine heute knetet, ruht über Nacht und kommt frisch gebacken auf den Tisch. Damit nicht genug. Im Juni nimmt die eigene Kaffee-Rösterei ihren Betrieb auf, als Craft-Rösterei, bei der Handwerk und Qualität an erster Stelle



## Presseinfo

---

stehen. Das gilt auch für den Schnaps, der bald wieder gebrannt wird, nachdem es früher schon den „Weissen Blitz“ gab, den Bierschnaps von Maisel. Überhaupt ist viel in Bewegung. Bis 2021 entsteht ein ganzes Areal aus einem Guss. Weitere Eventräume, die ehemalige Maisel-Villa mit Ferienwohnungen und ein Boutique-Hotel mit 50 abgefahrenen Zimmern. Die Top-Ten kann kommen.

### **5000 Gläser am Abend: „Man lernt dazu, dass Qualität langfristig ausschlaggebend ist“!**

Unzählige Schwarz-Weiß-Fotografien überziehen die Betonwände des Treppenhauses. Viele Abende, viel Lachen, viele bekannte Gesichter. Von Konzerten bis Poetry-Slams ist immer etwas geboten und dann wird es richtig voll. Zum Craft-Brauer-Festival oder dem „Hoppy Birthday“ des Liebesbiers pilgern tausende Feierwillige in das Biermekka. Livebands, Künstler und befreundete Brauer verwandeln das gesamte Gebäude in ein großes Fest. Immer dabei: Das eigene Glas mit dem es ins Getümmel geht. Bei jeder Probe gibt es ein frisches. So entsteht ein wahrer Berg an Gläsern mit der Herz-Dolde, denn an einem solchen Abend sind rund 5.000 Gläser in Umlauf. Spülen im Akkord ist angesagt, sonst droht der Stillstand. Hier kommt MEIKO ins Spiel.

Nachpolieren? Undenkbar! Zuverlässigkeit und astreine Ergebnisse sind Pflicht. „Wir hatten früher auch andere Hersteller, aber die Erfahrungen mit MEIKO waren so positiv, dass wir in allen Betrieben umstellen“, so Wenk. „Ich möchte das optimale Ergebnis und zu Top-Köchen und Top-Produkten gehören auch Top-Maschinen!“ Fünf Maschinen der Spütechnikschmiede sorgen im Liebesbier für glänzende Ergebnisse. In der Hauptküche reinigt eine Topf- und Utensilienspülmaschine das Equipment, in der Eventküche hebt und senkt sich die Haube der M-iClean H automatisch und drei M-iClean U bringen die Gläser zum Strahlen. Bei einer derart ästhetischen Location ist Design Trumpf und so pulsieren die Signalgriffe zweier M-iClean U unter dem Tresen der prägnanten Bar. Da Thomas Wenk großen Wert auf die Zufriedenheit seiner Mitarbeiter legt, war er schnell vom Ergonomie-Konzept der M-iClean H überzeugt. Und die positiven Rückmeldungen der Mitarbeiter bestätigen genau das. „Man lernt dazu – langfristig ist Qualität ausschlaggebend. Das zeigt sich am Spülergebnis, weshalb wir schon überlegen noch eine Durchlaufmaschine anzuschaffen.“



## Presseinfo

---

Und so können Sie kommen, die Bierliebhaber und Feinschmecker, um in Bayreuth eine einzigartige Craft-Kultur zu erleben. Der Weg in die Top-ten der weltweiten Brau-Locations sieht vielversprechend aus. Bis dahin heißt es in Bayreuth weiter: Möge die Craft mit dir sein!