



Eine Zeitreise durch die Jahrhunderte

Das 13. Jahrhundert: Es ist der Übergang vom Hoch- zum Spätmittelalter. In dieser Zeit entstehen Werke wie das Nibelungenlied, Parzival oder Kudrun. Die Brille wird erfunden. Der Kompass wird eingeführt. Albertus Magnus, Dante Alighieri, Dschingis Khan, Franz von Assisi und Thomas von Aquin prägen diese Zeit. Und auch im späteren Landkreis Cham wird Geschichte geschrieben: 1283 nimmt die Rhaner Brauerei ihren Betrieb auf und braut seitdem ununterbrochen ihren feinen Gerstensaft.

■ Seit zwölf Generationen in Familienhand

Damit gehört Rhanerbräu nicht nur zu den 15 ältesten Unternehmen in ganz Deutschland, sondern auch zu den fünf ältesten Brauereien weltweit. Ein Alter, das man der Brauerei gar nicht ansieht, denn: Sie ist einerseits traditionsbewusst, andererseits aber voller frischer Ideen und immer wieder für eine Überraschung gut. 1776 kam die Familie des heutigen Geschäftsführers in das Unternehmen: Dr. Alois Plöbl leitet es nun bereits in der zwölften Generation. Und er war es auch – zusammen mit seiner Frau – der diesen neuen Schwung in den Betrieb gebracht hat.

Bierverkostung mit Kleinkunst

Anlässlich der 700-Jahr-Feier im Jahr 1983 hat Dr. Alois Plöbl begonnen, Ahnenforschung zu betreiben. Das war zeitintensiv, hat ihn aber

zurück zu den Wurzeln geführt – zu seinen eigenen und zu denen der Brauerei. Daraus sind nach der 725-Jahr-Feier eine Reihe unvergleichlicher Aktionen entstanden. Die Zeitreise ist eine davon: Eine wöchentliche spezielle Brauereiführung mit einem Schauspieler, der die Besucher mit auf eine Reise durch die Jahrhunderte nimmt, angefangen beim Gründungsjahr. Das kommt so gut an, dass die Aktion in der Tourismus-Hochsaison manchmal wochenlang vorher ausgebucht ist. Aber auch so gut, dass Rhanerbräu dafür die „Goldene Bieridee“, den wichtigsten bayerischen Bierpreis, erhalten hat. Bei einer anderen Aktion, dem Rhaner Bierkulinarium, lädt das Ehepaar Plöbl etwa vier Mal im Jahr zu einem Mehrgang-Menü in wechselnden Restaurants ein und serviert zu jedem Gang eine andere Bierspezialität. Vom Wein mag man derartiges kennen – doch auch Bier kann allein mit natürlicher Brauweise und ohne Zusätze unterschiedlichste Aromen entfalten. Besonders angestan zeigen sich viele vom Rhaner „Lilly-Bock“: Der ist, aufgrund seines höheren Alkoholgehal-

Eine der fünf
ältesten Brauereien
weltweit



tes, deutlich länger haltbar als etwa Pils oder Weißbier und entfaltet nach zwei bis drei Jahren Lagerung sogar Sherry-Noten. Zwischen den Gängen des Bierkulinariums machen Dr. Alois Plöbl und seine Frau Kleinkunst. Immer wieder neu und immer persönlich: Darin erzählen sie unter anderem Geschichten aus ihrem Leben, zum Beispiel die ihres ersten Dates.

Immer für eine Überraschung gut

Doch allein von der Historie kann man nicht leben: Deshalb hat die Familie Plöbl eine Strategie entwickelt, nämlich einerseits die Traditionen zu bewahren und andererseits vor allem technisch immer auf dem neuesten Stand zu bleiben. Dazu gehört auch die Investition in umweltschonende Energieversorgung: Auf dem Betriebsgelände steht deshalb ein eigenes Biomasse-Heizkraftwerk – versteckt im offiziell größten Bierkistl der Welt. Das passt zu Rhanerbräu: Aus Einfachem macht Familie Plöbl immer etwas Besonderes und schafft es so, die Marke Rhanerbräu auch nach über 730 Jahren immer wieder neu zu beleben.



Ausgezeichnet mit der „Goldenen Bieridee“, dem wichtigsten bayerischen Bierpreis

„Wir legen Wert darauf, unser Bier nicht künstlich zu verändern. Allein durch unterschiedliche Brauartarten ergeben sich eine Fülle an Geschmacksnoten, die jeder Sorte ihren einzigartigen Charakter verleihen, und das mit nur vier Grundzutaten.“

Dr. Alois Plöbl
Geschäftsführer

Eckdaten

- » Branche: Brauerei
- » Geschäftsführer: Dr. Alois Plöbl
- » Mitarbeiter: 20
- » Hauptsitz / Firmenzentrale: Rhan / Oberpfalz, Bayern
- » Unternehmensgründung: 1283
- » Kompetenzen: handwerklich gefertigte Bierspezialitäten

Rhanerbräu GmbH & Co. KG

Rhan 9
93488 Schönthal

Telefon: +49 (0)9978 / 80110
Fax: +49 (0)9978 / 512
Mail: info@rhaner.de
Web: www.rhaner.de

