

Peter Badenhop

Die schönsten Brauhäuser an Rhein und Main

33 Anregungen zur genussvollen Einkehr

SOCIETÄTS
VERLAG

Die Angaben und Informationen in diesem Buch sind aktuell recherchiert und vor Drucklegung sorgfältig überprüft worden. Trotzdem ist darauf hinzuweisen, dass sich Telefonnummern, Öffnungszeiten und andere Angaben im Lauf der Zeit ändern können.

Alle Rechte vorbehalten • Societäts-Verlag
© 2013 Frankfurter Societäts-Medien GmbH
Satz: Nicole Ehrlich, Societäts-Verlag
Umschlaggestaltung: Nicole Ehrlich, Societäts-Verlag
Umschlagabbildung: Peter Badenhop
Druck und Verarbeitung: CPI – Ebner & Spiegel, Ulm
Printed in Germany 2013

ISBN 978-3-95542-009-3

Inhalt

Bewertungen		8
Michelstädter Rathausbräu	Michelstadt	10
Goldener Engel	Ingelheim	16
Umstädter Brauhaus	Groß-Umstadt	22
Zwölf Apostel	Frankfurt	28
Zum Riesen	Miltenberg	34
Brauhaus Alt-Gießen	Gießen	40
Brauerei Schmucker	Mossautal	46
Eisgrub-Bräu	Mainz	52
Pfungstädter Brauereigasthof	Pfungstadt	58
Alt-Oberurseler Brauhaus	Oberursel	64
Brauerei Glaab	Seligenstadt	70
Brauhaus Castel	Wiesbaden	76
Erbacher Brauhaus	Erbach	82

Dorfbräuhaus	Wartenberg	88
Darmstädter Braustüb'l	Darmstadt	94
Idsteiner Brauhaus	Idstein	100
SchlappeseppeL	Aschaffenburg	106
Brauwerk	Bad Kreuznach	112
Hausbrauerei Kärrners	Bad Orb	118
Wormser Hagenbräu	Worms	124
Darmstädter Ratskeller	Darmstadt	130
Gasthofbrauerei Zur Traube	Nidda	136
Zur Mainkur	Frankfurt	142
Halber Mond	Heppenheim	148
Kloster Eberbach	Eltville	154
Kleines Brauhaus	Seligenstadt	160
Brauhaus Graf Zeppelin	Bad Homburg	166
Zum Deutschen Haus	Michelstadt	172

Lauterbacher Burgbrauerei	Lauterbach	178
Brauerei Grohe	Darmstadt	184
Eder-Keller	Großostheim	190
Proviant-Magazin	Mainz	196
Burggraf Bräu	Bensheim	202

Der Autor

Peter Badenhop	208
----------------	-----

Bewertungen

Dieses Buch stellt die schönsten Brauhäuser an Rhein und Main – und in einigen Fällen darüber hinaus – nicht nur vor, es bietet dem Leser auch eine Bewertung der Lokale. Dabei sind alle porträtierten Gasthäuser, Wirtschaften und Restaurants uneingeschränkt zu empfehlen, sie alle erfüllen die vom Autor gestellten Mindestanforderungen an die Ausstattung, den Service, die angebotenen Speisen und vor allem an die im Hause gebrauten Biere. Die Unterschiede zwischen den einzelnen Brauhäusern sind dann aber doch so groß, dass sich der Autor zu einer differenzierteren Bewertung entschlossen hat, um dem Leser eine zielgerichtete, individuelle Auswahl zu erleichtern.

Die Bewertung wurde mit Hilfe der vier Kategorien „Ambiente“, „Service“, „Speisen“ und „Biere“ vorgenommen und spannt den Boden von der rustikalen Schankstube mit einfacher Küche bis hin zum ambitionierten Brauhaus mit kulinarischem Anspruch. Eine herausgehobene Stellung kommt dabei den Bieren und ihrer Qualität zu – schließlich handelt es sich bei diesem Buch um einen Brauhaus-Führer und keinen Restaurant-Guide. Für die Bewertung der Biere hat neben der eigentlichen Produktqualität (Geruch, Aussehen, Geschmack, Länge) auch die Auswahl und die Kreativität des Braumeisters eine wichtige Rolle gespielt. Trinkgenuss bieten alle vorstellten Brauhäuser – nur eben jedes auf seine Weise.

Ambiente:



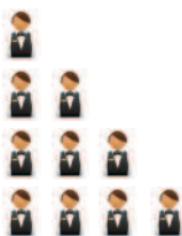
rustikale Gastlichkeit

gemütliche Brauhaus-Atmosphäre

einladende, schöne Ausstattung

außergewöhnliche Architektur, stilvolle Einrichtung

Service:



professionell

nett und zugewandt

besonders freundlich und umsichtig

erstklassig

Speisen:



einfach, aber gut

solide Gasthausküche

bemerkenswerte Auswahl und Qualität

anspruchsvolle Regionalküche

Biere:

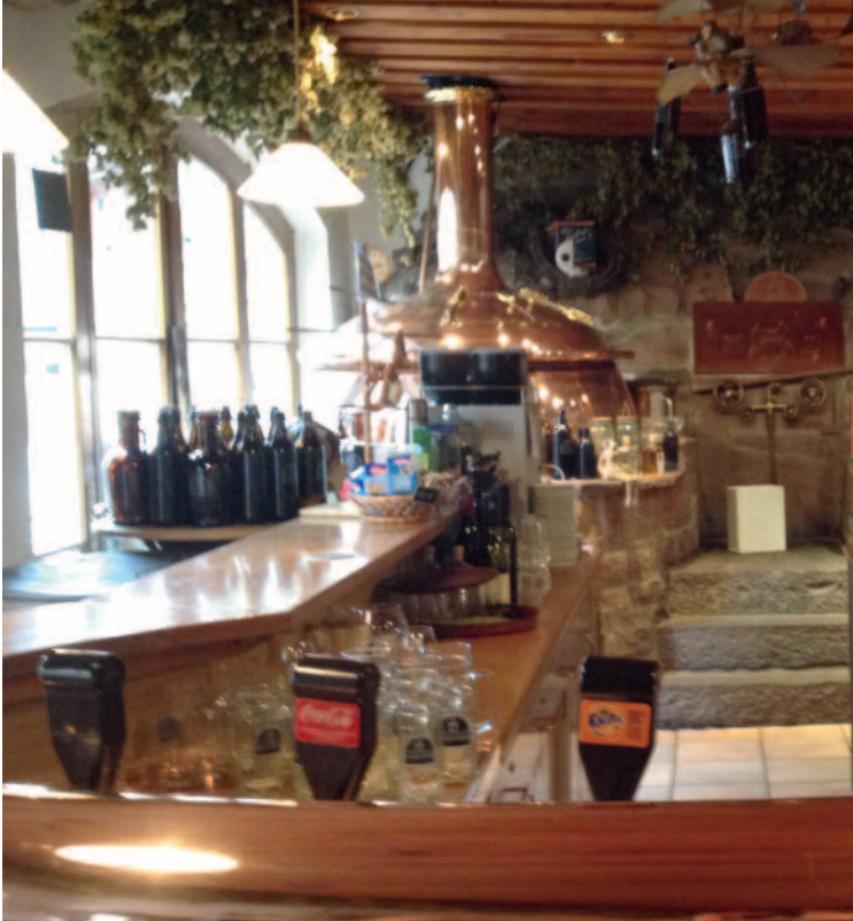


ein oder zwei Biere im Ausschank

solide Braukunst, ordentliche Auswahl

überdurchschnittlich, bemerkenswerte Auswahl

großartige, charaktervolle Biere, große Auswahl



Michelstädter Rathausbräu

Mauerstraße 1-3
64720 Michelstadt
Telefon: 0 60 61 / 56 66
Internet: www.rathausbraeu.de
E-Mail: rathausbraeu@t-online.de



Öffnungszeiten: Täglich von 11 bis 1 Uhr, durchgehend warme Küche von 11 bis 22 Uhr.

Parken: In der historischen Altstadt von Michelstadt gibt es so gut wie keine Stellplätze, aber der kostenfreie Großparkplatz am Wiesenweg ist nur einige hundert Meter entfernt.

Bierangebot: Pils, Märzen, Schwarzbier und helles Weizen, außerdem Aktionsbiere wie Weizenbock, Alt-Bier, Dinkelstout und Weihnachtsbock.

Kochkäse, Strauß und Märzen vom Fass

Michelstadt ist eine Fachwerkattraktion, und darum strömen die Touristen nicht nur während des berühmten Weihnachtsmarktes in das pittoreske Odenwald-Städtchen. Auch an normalen Wochenenden streifen Besucher durch die engen Gassen, auf den Marktplatz und zum weltbekannten, spätgotischen Rathaus. Nur ein paar Meter von diesen Sehenswürdigkeiten entfernt können sie ins „Michelstädter Rathausbräu“ einkehren, das sich unscheinbar in die historische Häuserfront an der Mauerstraße schmiegt.

Bei schönem Wetter sitzen die Gäste auf einfachen Bierbänken „uff der Gass“, im Inneren des Brauhauses können sie sich in der Bierschwemme im Erdgeschoss oder an den Tischen in der malerischen Gaststube im ersten Stock niederlassen. Dem Sprichwort nach ist der





Idyllisch: das Rathausbräu in der Altstadt

schönste Platz allerdings an der Theke – und im „Rathausbräu“ stimmt das sogar. Der große geschwungene Tresen bietet viel Platz und einen schönen Blick auf die beiden kupfernen Braukessel, die an der Stirnseite des Gastraums ins Mauerwerk eingelassen sind.

Vor allem samstags und sonntags, wenn die Stadt voller Besucher ist, herrscht auch im Brauhaus Hochbetrieb.

Empfehlung

Im Haus gegenüber dem „Rathausbräu“ wartet „Die Träumerei“ auf Gäste, ein kleines Designhotel mit nur fünf individuellen Zimmern und einem großartigen Café im Erdgeschoss. Geführt wird das Haus von der Schauspielerin Jessica Schwarz und ihrer Schwester Sandra, den Töchtern von „Rathausbräu“-Gründer Thomas Schwarz. („Die Träumerei“, Obere Pfarrgasse 3, 64720 Michelstadt, www.die-traeumerei.com)

Dann servieren die Kellnerinnen Pils, Märzen, Hefeweizen und das kräftige Schwarzbier im Akkord. Und dazu Speisen von der nicht übermäßig großen, aber interessant zusammengestellten Karte: Dort trifft Klassisches und Regionales wie die Haussmacher-Sülze mit Bratkartoffeln



Malerisch: die Gaststube im ersten Stock

und der großartige Kochkäse mit Zwiebeln und Bauernbrot auf Mediterranes und Ungewöhnliches wie die in Mohnbutter geschwenkten Nudelsäckchen mit Pinienkernen, Rauke und Chorizo und die Spezialität des Hauses: Medaillons vom südafrikanischen Strauß mit Kräuterbutter. Wie der Braumeister so hat auch die Küche im „Rathausbräu“ eine eigene Handschrift entwickelt – und das gibt dieser gemütlichen Wirtschaft ihren speziellen Charakter zwischen Moderne und Tradition.



Frisch gezapft: das helle Weizen

Einzelbewertung

Ambiente:



Service:



Speisen:



Biere:

