

DAS BIERBRAUERHERZ SCHLÄGT FÜR DIE RHÖN



Ein schöner Frühlingstag geht zur Neige, man sitzt in der Sonne und genießt auf dem Balkon ein frisches kühles Blondes. Das Glas ist kalt und die Wassertropfen perlen am Glasrand herab. Bei einem wahren Biertrinker sammelt sich bei diesem Gedanken schon der Speichel im Mund. So auch bei uns Rhönern, die zwar mit der Bierbraukunst nicht direkt in Verbindung gebracht werden, jedoch lasst euch gesagt sein: Auch Rhöner haben leckeres Bier!



Es ist früh am Morgen und die Sonne scheint über das alte Gebäude mit dem großen blauen Logo und den drei roten Türen. Ein massiver Bau der durch sein Alter sofort an ein langes Leben erinnert und viele Geschichten zu erzählen hat. Das Nebengebäude steht etwas nach vorne versetzt und sticht gleich mit seiner großen Fensterfront zur Straße hin ins Auge. Aber nicht wegen des schönen Baustils, sondern wegen den zwei großen Kupfersudpfannen, die durch die Fenster hindurch zu erkennen sind. Zwar merkt man, dass der Firmensitz des Streck Brauhauses schon ein paar Jahre hinter sich hat, aber das hat nichts zu heißen. Denn dort wird heute noch fleißig gebraut und wie wir im Laufe des Tages erkennen, befindet sich im Inneren des alten Gebäudes eine Menge moderner Technik.

Unser Besuch bei der Firma Streck hatte ursprünglich den Anlass, die Erstabfüllung des neuen Bio Biers von Streck mitzubekommen. Aber bald wurde unser Tag zum Highlight der Woche. Denn als uns Inhaber Axel Kochinki und seine Pressesprecherin, Katja Schulte, an diesem Morgen mit freundlichen Gesichtern begrüßten, hat sich unser Besuch schnell anders gestaltet. Herr Kochinki fackelt nicht lange und bringt uns mit seiner sympathischen, euphorischen Art die Familiengeschichte und die Werte des Unternehmens nah. Wir wurden wahrlich von seinen Worten mitgerissen. Also lassen wir uns in der Flut treiben und merken ganz schnell, dass die Familie Streck-Kochinki eine echte Rhöner Familie ist, die eine wunderschöne Rhöner Geschichte in sich hat.



DIE FAMILIENTRADITION STRECK UND DESSEN BETRIEB

Schnell stellt sich die Frage: Warum eigentlich der Name Kochinki und nicht Streck? Ist das kein Familienbetrieb? Doch, in zehnter Generation und seit 1718 ist das Streck's Brauhaus in Familienhand und in Ostheim ansässig. Der Name Kochinki kommt durch eine Heirat in den vorherigen Generationen zu Stande. Wir bekommen eine kleine Reise durch die Zeit geschildert und werden durch die Jahre der Eisgewinnung in eigener Produktion, den Umzügen durch Ostheim und der Bierbrautradition im eigentlichen geführt. Mit einer Hingebung für das Handwerk, die wir so selten erleben, nimmt uns Herr Kochinki mit auf die Reise durch seine Kindheit und die Vergangenheit seiner Familie. Letztes Jahr hatte das Unternehmen Streck's Brauhaus sein 300-jähriges Bestehen und da hat sich einiges an Wissen und Erfahrung angesammelt.

REGIONALITÄT: AUS DER RHÖN FÜR DIE RHÖN



Zu diesem Wissen über die Bierherstellung gehören nicht nur die alten Methoden der Braukunst, auch das Leben in der Region liegt der Firma Streck am Herzen. So werden schon seit Jahren Malz, Gerste und Wasser aus der Region bezogen. Bis auf den Hopfen, der aus geografischen Gründen nicht in der Rhön wächst, versucht die Brauerei den Produktkreislauf in der Region zu halten. Außerdem wird der Gerstensaft ausschließlich nur in Glasflaschen abgefüllt. Der Kreislauf schließt sich jedoch erst, wenn auch die Abfälle, die in diesem Fall Treber und Abwasser sind, an das Land zurückgegeben werden. Durch die betriebseigene Kläranlage wird das gesäuberte Abwasser wieder in die städtischen Kanäle abgegeben oder als Biomasse an die Landwirte, zum düngen ihrer Felder weiter geben. Ein Kreislauf der unserem Land und der Region gut tut. Wir Rhöner dürfen auch mit Stolz sagen, dass neben dem Streck Brauhaus noch einige weitere Rhöner Brauereien so agieren und gemeinsam die Initiative „Wir sind Rhöner Bier“ vorantreiben. (Hier geht es zur Webseite der Initiative: <https://www.wir-sind-rhoener-bier.de/rhoener-bier/index.html>)

DER TAG DES DEUTSCHEN BIERES

Nun zu unserem eigentlichen Grund des Besuches. Wir wollten neben der Brauerei auch das heißersehnte Produkt kennenlernen. Zur Feier des Tages, des deutschen Bieres 2019, hat das Streck Brauhaus sich etwas Neues einfallen lassen. Denn hierfür wurde das erste Biobier abgefüllt. Um zu dem „flüssigen Gold“ letztendlich zu gelangen, duften wir die Produktionsstätte besichtigen und hier haben wir den krassen Kontrast zu unserem ersten Eindruck erlebt. In dem alten Kellergewölbe stehen große glänzende Kessel, in der Produktionshalle moderne Geräte und Abfüllanlagen. Der Geruch des frischen Bieres liegt in der Luft und überall klappern Flaschen. Ein wahrer Traum für jeden Bierliebhaber. Und genau mit dieser Leidenschaft sind Herr Kochinki und seine Mitarbeiter bei der Sache. Seit über 300 Jahren wird hier Bier in Rhöner Qualität abgefüllt, das aus der Region stammt und für die Region ist.

Autor: Melissa Kalmund / Fotos: Kathrin Kupka-Hahn

Informationen:

Streck-Bräu GmbH & Co. KG
Vertreten durch: Axel Kochinki
Ludwig-Jahn-Straße 11
97645 Ostheim/Rhön

Telefon: 09777-9265
Telefax: 09777-9268
E-Mail: info@streckbier.de

Strecks Brauhaus

