



Vom Praktikum zum eigenen Bier

Raderach - Leon Schrandt, Sohn der Krone-Wirtin Alexandra aus dem Häfler Teilort Raderach, geht seit dem Dreikönigstag (2022) ganz offiziell eigene Wege. Der 22-Jährige hat dank der Unterstützung seiner ganzen Familie das „Raderacher Brunnenbier“ auf den Markt gebracht.

Dass das Thema Bier oder sagen wir besser „Biertrinken“ bei jungen Menschen keine Seltenheit ist und sich mitunter auch schon viele als Bierbrauer versucht haben, ist bekannt und eigentlich nichts Neues mehr.

Aber bei Leon Schrandt steckt nicht nur kulinarisches Interesse dahinter, sondern darüber hinaus berufliche Leidenschaft. Denn der 22-Jährige hat seine Ausbildung zum Bierbrauer im Juli 2022 bei der Dinkelacker-Schwaben Bräu GmbH & Co. KG in Stuttgart abgeschlossen und geht im Jahr 2023 eigene Wege. Heißt: Leon Schrandt braut sein eigenes Bier.

Eigentlich sollte es auf den Namen „Raderacher Brunnenbräu“ hören, was zu rechtlichen Schwierigkeiten führte, weil „Brunnenbräu“ bereits als Markenname geschützt worden war. „Wir haben uns aber schnell und unkompliziert einigen können“, erklärt der Jungunternehmer, der von seiner ganzen Familie tatkräftig unterstützt wird.

Während sich die drei Jahre ältere Schwester Vanessa um die Organisation und Verwaltung kümmert, helfen die Eltern Alexandra und Jürgen finanziell aus - denn ein eigenes Bier zu brauen, erfordert natürlich auch die passende Ausstattung. Vanessa Schrandt kümmert sich beispielsweise um die Buchhaltung, das Marketing sowie um rechtliche Angelegenheiten.

Um größere Mengen zu produzieren, hat die Häfler Familie die Hilfe einer Lohnbrauerei hinzugezogen. Zuvor hatte man die von Leon entwickelte Rezeptur in kleineren Mengen in der hauseigenen Anlage produziert und verfeinert. Sogar einen Bierlikör hatte man zwischenzeitlich entwickelt.

In der Bodenseeregion wird das „Raderacher Brunnenbier“ - wie es jetzt heißt - nach Leons eigenem Rezept in größeren Mengen gebraut, veredelt und abgefüllt. Das naturtrübe Märzen

hat 5,5 Prozentvolumen Alkohol, eine bernsteinähnliche Farbe und ist nicht allzu bitter. „Das mag ja nicht jeder“, sagt Leon, dessen Mutter die Chefin der Krone in zweiter Generation ist.

Auch dort ist das Brunnenbier auf der Karte zu finden, kann vor Ort getrunken, in Six-Packs oder Kisten erworben und daheim verköstigt werden.

Als Kind und Enkel einer echten Gastronomie-Familie begann Leons Leidenschaft für Bier mit einem Praktikum. Bei einer Brauerei in Ravensburg lernte er das Bierbrauen kennen und ließ sich bei Dinkelacker in Stuttgart entsprechend ausbilden.

Dort kam er im Rahmen seiner Forschungstätigkeit auf die Idee, sein eigenes Rezept zu entwickeln und in der heimischen Anlage auszuprobieren - zunächst in kleineren Mengen, die bei der Verkostung von Hausgästen für gut befunden wurden. Längst sind größere Mengen - dank der Unterstützung aus der Bodenseeregion - nötig und möglich.

Wohin die Reise gehen wird, davon möchte sich Familie Schrandt einfach überraschen lassen. „Wir stehen hinter Leon und seinem Vorhaben. Und wenn’s irgendwann nicht mehr angenommen wird, ist das eben so“, erklärt Vater Jürgen. „Aber ich bin guter Dinge.“ An den ersten beiden Verkaufstagen gingen bereits 30 Liter im Restaurant weg.

Das Feedback sei überwiegend positiv gewesen. „Es hat den Leuten geschmeckt und es wäre schön, das Bier irgendwann komplett selber zu machen. Aber das braucht Zeit und den entsprechenden Platz. Aber wir helfen uns alle gegenseitig und ziehen dafür gemeinsam an einem Strang“, freut sich Leon Schrandt.

Es gehe aber nicht darum, den Brauereien aus der Region Konkurrenz zu machen. „Wir sind unglaublich stolz auf ihn und wenn’s den Leuten schmeckt, dann freut uns das“, betont Jürgen Schrandt. Das Logo auf den Flaschen ist eine Hommage an den historischen Brunnen im Kellergewölbe. Dort wurde die Idee für das hauseigene Bier quasi „geschöpft“.

