

Wir stellen vor:

Privatbrauerei Reh Süffiger Gerstensaft aus den besten Rohstoffen



leben
findet
innen
stadt.de



Regionalkampagne in der Gemeinde Litzendorf



Nur beste Rohstoffe aus der Region verwenden Ferdinand Reh, Michael Heidenreich-Reh und Anja Reh für ihr Reh-Bier



Einblick in das Sudhaus

Traditionsbetrieb

Nach dem Reinheitsgebot mit eigenem Bergquellwasser gebraut – drei Braumeister bürgen dafür, dass das Reh-Bier aus dem Ellertal wirklich ein Superstoff ist. Josef Reh – gelernter Brauer und Metzger – gründete 1901 in Lohndorf die Privatbrauerei, der einst auch ein Brauereigasthof angegliedert war. Elmar Reh baute den Betrieb in den letzten 40 Jahren zu einem leistungsstarken Familienunternehmen auf, das nun von seiner Tochter Anja Reh, selbst auch Braumeisterin und Doemensianerin, und ihrem Mann Michael Heidenreich-Reh, inzwischen in der vierten Generation weitergeführt wird. Mit Ideenreichtum, Können und Kundenservice stellen sie sich den modernen Anforderungen einer Brauerei.

Produkte

„Für ein gutes Bier sind die Rohstoffe das A und O“ – betont der in Weihestephan ausgebildete Diplom-Braumeister Ferdinand Reh. Diese bezieht die Brauerei Reh soweit wie möglich aus der Region. „Die Gerste kaufen wir vorwiegend von Bauern aus der näheren Umgebung und lassen sie in Bamberger Mälzereien vermälzen. Der Hopfen kommt aus der Hallertau und aus Spalt“, erklärt Elmar Reh. Dass das Bayerische Reinheitsgebot von 1516 auch für die Rehs Verpflichtung ist, versteht sich von selbst. Hopfen und Malz und das haus eigene Quellwasser – das sind die Grundstoffe aus dem die Lohndorfer Brauer einen süffigen Trunk zaubern.

Sieben Sorten Bier werden in Lohndorf gebraut. Neben dem Reh-Pils gehör das Ellertaler Landbier sowohl dunkel als auch hell und ein hefefrübes Zwickel zum Sortiment. Selbstverständlich darf ein Weizenbier nicht fehlen! Und in der Fasten- und Weihnachtszeit stellen die Rehs den „Reh-Bock“ her, je nach Saison hell oder dunkel. Alle Bierspezialitäten werden nach überlieferten Originalrezepten auf modernen Brauanlagen vollautomatisch gebraut. Eine Lagerung von mindestens sieben Wochen garantiert die gleichbleibende Qualität der Reh-Biere.

Aber nicht nur Alkoholisches gibt es in der Lohndorfer Privatbrauerei. Von Mineralwasser über Limonaden und Cola-Mix bis hin zum ACE-Saft reicht die Palette der sieben alkoholfreien Produkte aus dem Hause Reh. Ob Bier oder alkoholfreie Getränke der Marke „Ravilla“: Rund 170 Getränkemärkte und 20 Gaststätten von Hof über Bayreuth bis Nürnberg

werden von der Lohndorfer Privatbrauerei beliefert. Sogar in Österreich wird das Ellertaler Landbier geschätzt.

Firmenphilosophie

Als gewachsener Betrieb ist es unabdingbar, durch ständige Investition in moderne Anlagen und Gebäude den Anforderungen der Zeit gerecht zu werden und die Wettbewerbsfähigkeit zu sichern. So wuch 2005 der Brauereigasthof einer neuen Vollguthalle. Einst wurde das Bier noch mit Pferdefuhrwerken in Holzfässern für den Hausverbrauch verkauft. Heute stellen moderne Flaschen- und Fassabfüllanlagen die Versorgung der Kunden sicher. Mit vier eigenen LKWs werden die Getränke ausgeliefert.

Besonderheit

Zwar sind die „guten alten Zeiten“ vorbei, doch hat bei der Brauerei Reh die Tradition auch heute noch ihren festen Platz: Zwei Mal im Jahr kommen in Lohndorf die Hausbrauer zum Zuge. Dieser Brauch geht auf das frühere Hausbraurecht der Bauern zurück, die das vergorene Jungbier in eigenen Fässern im heimischen Keller bis zur Reife lagerten. Heute steht diese Möglichkeit jedem offen. Service wird großgeschrieben: „Wir beliefern unsere Privatkunden noch direkt“, so Elmar Reh, „denn Heimservice und der persönliche Kontakt zum Kunden ist für uns selbstverständlich. Auch wenn da viel Zeit investiert werden muss, es ist wichtig, das Ohr immer am Kunden zu haben.“ Bei der Regionalkampagne hat sich die Brauerei Reh gerne beteiligt: „Wir wollen ein Zeichen setzen, dass wir voll und ganz hinter Produkten aus unserer Region stehen.“

Mitarbeiter

Die Brauerei Reh ist auch Ausbildungsbetrieb. Seit September hat wieder ein junger Mann seine Brauerlehre in Lohndorf begonnen. Außerdem beschäftigt die Brauerei Reh insgesamt 10 Angestellte, davon 3 Braumeister und zwei Gesellen.

Kulturrengagement

Der Kultur hat sich die Familie Reh auch verschrieben. Im Rehsaal, 1954 erbaut, finden jedes Jahr zahlreiche Veranstaltungen mit hochkarätigen Künstlern im Rahmen des Kulturherbstes der SPD Kultur AG statt. Auch örtliche Vereine nutzen den alten Brauereisaaal gerne für ihre Veranstaltungen.



Der Brunnen vor dem Brauhaus



Privatbrauerei Reh oHG

Ellertalstraße 36, 96123 Litzendorf

Tel: 09505-210, Fax: 09505-363

Mail: Info@reh-bier.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag 7.30 bis 18.00 Uhr,

Samstag 9.00 bis 18.00 Uhr

1901 gegründet von Joseph Reh

Familienbetrieb

3 Braumeister, 10 Mitarbeiter

Ausbildungsbetrieb



Fotos: Bernd Zwönitzer