

Wir stellen vor:

## Brauerei und Gastwirtschaft Knoblach Süffiges Bier und die gute alte fränkische Küche



leben  
findet  
innen  
stadt.de



Regionalkampagne in der Gemeinde Litzendorf



Die Wirtsleute Knoblach mit Sohn Johannes



Vier Biersorten werden in Schammelsdorf gebraut

### Traditionsbetrieb

Nach alten fränkischen Rezepten wird gekocht, dazu serviert Braumeister Michael Knoblach den hauseigenen Gerstensaft. Die Knoblachs sind eine alteingesessene Schammelsdorfer Familie. Aus einem landwirtschaftlichen Anwesen entwickelte sich um 1880 herum die Gastwirtschaft Knoblach. Heute steht das Familienunternehmen auf zwei kräftigen Beinen: Die Brauerei Knoblach, ein leistungsstarkes, noch ausbaufähiges Unternehmen, und die Gastwirtschaft Knoblach, ein gutbürgerliches Gasthaus, wo man noch Essen kann „wie bei Müttern“ und bei dem Qualität und Preis stimmen. Der Nachwuchs; Sohn Johannes und Tochter Elisa, sind im Betrieb groß geworden und haben früh mit anpacken müssen. Jetzt sind sie in der Ausbildung und im Beruf, um in fünf oder sechs Jahren den Betrieb mit eigenen Ideen erfolgreich weiterführen zu können.

### Die Produkte

Vier Sorten Bier werden gebraut: ein ungespundenes Lagerbier, das Rauschla (ein Märzen), ein dunkles Landbier und ein Hefeweizen. Zwei Mal im Jahr gibt es ein Starkbier: den Winter- und den Fastentrunk. Erstmals gab es 2010 den Bockbieranstich auch bei den Knoblachs. „Das nehmen wir in unser Jahresprogramm auf“, verspricht der Gastwirt. Ab Aschermittwoch gibt es den Fastentrunk. Aber auch Hochprozentiges wird gebrannt: Williams-, Birnen-, Zwetschgen-, Kirschen-, Schlehen-, Mirabellenschnaps, ein Obstler und der Hopfentopfen, ein Bierschnaps. Und für Frauen gibt es Liköre: den Zwetschgenbrandy, die Edelkirsche, den Quitten-, den Haselnuss-, den Schwarzbeer-, den Schwarzen Johnnisbeerlikör und den Schlüpfertürmer. Auch hier sind Michael Knoblach die Zutaten wichtig. „Wir beziehen das Obst von den Streuobstwiesen aus der näheren Umgebung, beispielsweise aus Naisa“.

### Die Küchenchefin

In der Küche hat Wirtin Hermine Knoblach das Sagen. Sie ist Köchin aus Leidenschaft. Gelernt hat sie das Kochen von ihrer Mutter und Großmutter, einer Pfarrersköchin. Auch die Schwiegermutter hat ihren Part dazugegeben. „Sie war bei der Zubereitung von Wild der absolute Profi.“, erinnert sich die Köchin. Ihre

Lieblingsgerichte sind die alten fränkischen Gerichte wie saure Lungen oder saure Fleck, Linsen mit Spatzen, Entenjung oder saures Herz. „Wir sind ein eingespieltes Team.“, verrät die Wirtin, die aber nicht nur an dem Altbewährten hängt. Auch orientalische Rezepte oder italienische Nudelaufläufe probiert sie aus und setzt die Gerichte auf die Tageskarte.

### Firmenphilosophie

Aktion Siegelbetrieb Region Bamberg - „Da stehen wir voll und ganz dahinter.“, so der Firmenchef. Ihm ist es wichtig, dass die Vielfalt im Bamberger Umland erhalten wird. Für die Knoblachs ist es keine Frage, dass die Rohstoffe stets aus der näheren Umgebung kommen. „Frische ist oberstes Ziel“. Das Fleisch wird von Bauern aus der Region bezogen und selbst weiter verarbeitet. Ein Renner: die selbstgemachten Bratwürste. Hausmacher Wurst kann man bei den Knoblachs auch in Dosen kaufen. Wird geschlachtet, setzt Hermine Knoblach Schlachtschüssel oder frische Leber- und Blutwürste auf die Speisekarte. Qualität, Frische und „Schmecken muss es“ – das sind die drei Kriterien, auf die in Schammelsdorf ein besonderes Augenmerk gerichtet ist. Wichtig ist aber auch, dass der Gast sich wohl fühlt. „Der zufriedene Kunde ist das A und O“, versichert Hermine Knoblach. „Der Service muss stimmen, der Preis, die Qualität und gut und ausreichend muss es sein.“

### Das Stammkrügla

Und eines bindet die Kunden noch enger an ihre Gastwirtschaft Knoblach. „Wir haben über 380 eigene Krügla für unsere Stammkunden.“ erzählt der Wirt. Aber nicht nur der Pfarrer, der Bürgermeister und der alteingesessene Schammelsdorfer hat hier sein ganz privates Trinkgefäß, nein die treue Kundschaft der Knoblachs ist breit gestreut. Auch ein Kanadier und ein Südafrikaner hat sein Krügla dort „geparkt“.

Diese persönliche Bindung ist den Eheleuten sehr wichtig. „Unsere Gäste sollen sich wie daheim fühlen.“ Zehn Stammtische treffen sich zum Plaudern, Politisieren oder um Karten zu spielen. Für die Raucher unter seinen Gästen plant Michael Knoblach ein Rauchhüttla, „damit diese nicht frieren.“



Die Gaststätte mit Biergarten

### Brauerei Knoblach

Kremmeldorfer Straße 1  
96123 Schammelsdorf  
Tel: 09505-267  
Fax: 09505-6184

### Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag  
15.00 bis 23.00 Uhr  
Samstag, Sonntag und an Feiertagen  
9.00 bis 23.00 Uhr  
Montag Ruhetag

### Familienbetrieb

Seit 1880 Brauerei und Gastwirtschaft  
6 Angestellte



Vater und Sohn im Kesselraum