SONDERVERÖFFENTLICHUNG, 2. OKTOBER 2010

175 JAHRE PALMBRÄU

Großes BRAUEREIFEST am 2. und 3. Oktober

KRAICHGAU STIMME www.stimme.de
HEILBRONNER STIMME | HOHENLOHER ZEITUNG
LESEN ■ WISSEN ■ MITREDEN
RHEIN-NECKAR-ZEITUNG

Über den Erwartungen

Ein Interview mit Brauereichef Wolfgang Scheidtweiler. **Seite 3**

Stolz des Kraichgaus

Palmbräu-Partner dokumentieren ihre Verbundenheit. **Seite 4**

Im Zeichen der Palme

Ein Rückblick auf 175 Jahre Firmengeschichte. **Seiten 6/7**

Gebraut mit Liebe und Sorgfalt: Das Original.

Bio-Aromahopfen von Familie Bentele aus Tettnang

Vergleicht man einen konventionellen mit dem Bio-Hopfengarten von Familie Bentele wird der Unterschied schnell deutlich. Der Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und Herbizide tut dem Boden gut. Er kann doppelt soviel Feuchtigkeit aufnehmen und es tummeln sich Regenwürmer. Ideale Bedingungen für die Hopfenpflanzen und der Grund für die außergewöhnlich hohe Hopfenqualität.

Handverlesenes Bio-Malz

Unser Braumeister und Malzmeister Ralph Zimmermann prüft jede Malzcharge persönlich. Denn jede Lieferung ist anders. „Das muss ich sehen, riechen und schmecken. Nur so kann ich den Sudverlauf optimal den Zutaten anpassen."

Wir kümmern uns um jeden Sud ganz persönlich

In unserem neuen Sudhaus treffen Handarbeit und modernste Technik aufeinander. Unsere erfahrenen Braumeister stellen jeden Sud individuell auf die Zutaten ein. Mit modernster Technik steuern sie Brautemperatur und Dauer minuten- und gradgenau. So wird aus jedem Sud etwas ganz Besonderes.

Wir geben unserem Bier Zeit, viel Zeit

Bei Gärung und Reifung verzichten wir auf beschleunigende Faktoren wie Druck und Wärme. Unser Bier reift mindestens 6 Wochen im Eiskeller. Die heute selten gewordenen, liegenden Lagertanks erlauben zudem eine bessere Klärung und sorgen für ein besonders mild ausgereiftes Bier.

Unfiltriert und damit besonders ursprünglich

„Das Original" wird nicht filtriert. Es enthält noch alle wertvollen Bestandteile der Hefe wie Vitamine und Spurenelemente und hat damit den natürlich vollen Biergeschmack, den wir Brauer so lieben.

Die wirtschaftlichen Erwartungen wurden nach dem Neustart in Eppingen übertroffen

INTERVIEW *Brauereichef Wolfgang Scheidtweiler kündigt weitere Investitionen an – Museum im alten Sudhausgebäude geplant – Bewerbung fürs Unterländer Volksfest ist abgegeben*

Eineinhalb Jahre nach dem Neustart feiert die Eppinger Palmbräu am Wochenende ihren 175. Geburtstag. Haben sich die Erwartungen der neuen Eigentümer erfüllt? Was sind ihre nächsten Pläne? Brauereichef Wolfgang Scheidtweiler hat Fragen von Peter Boxheimer beantwortet.

Optimistisch blickt Palmbräuchef Wolfgang Scheidtweiler in die Zukunft. Die Planzahlen hat das Unternehmen in den eineinhalb Jahren seit dem Neustart überschritten. Es wird weiter investiert. Foto: Peter Boxheimer

Sie haben vor eineinhalb Jahren die insolvente Palmbräu übernommen. War es für Sie immer klar, dass der 175. Geburtstag gefeiert wird?

Wolfgang Scheidtweiler: Das haben wir schon sehr schnell nach dem Neustart entschieden. 175 Jahre ist für ein Unternehmen ein wichtiges Jubiläum. Seit 1835 gehören Palmbräu und Eppingen zusammen. Als Dank für die Treue unserer Kunden und die Verbundenheit der Region wollen wir daher ein zünftiges Fest veranstalten. Die Jubiläumsfeier war darüber hinaus für uns ein großer Ansporn, die vielen Großprojekte – allen voran die neue Flaschenfüllerei und Sudhaustechnik – im Vorfeld abzuschließen.

Haben sich Ihre wirtschaftlichen Erwartungen seit der Übernahme des Unternehmens erfüllt?

Scheidtweiler: Unsere Erwartungen wurden sogar übertroffen. Selbst die sehr kritischen Banker sind absolut zufrieden. Wir haben schon 2009 die geplanten Zahlen nicht nur eingehalten, sondern überschritten. Dieses Jahr sieht es ähnlich aus. Wir haben wieder vorsichtig-optimistisch geplant, halten alles ein und sind eher noch einen Touch besser.

Wo liegt der Bierausstoß heute?

Scheidtweiler: Wir haben unsere 30 000 Hektoliter als Zielmarke. Die werden wir erreichen. In den nächsten Jahren werden wir sicherlich ein bisschen was draufsatteln können. Wir haben uns vorgenommen, die von uns weiter entfernten Gebiete des Kraichgaus noch intensiver zu bearbeiten und für unser Bier zu begeistern.

„Wir werden die Gebäude insgesamt sanieren."
W. Scheidtweiler

Mit der Energiezentrale, der neuen Sudhaus-Technik und der Flaschenfüllerei haben Sie drei bedeutende Investitionen realisiert. Was sind jetzt noch Ihre großen Baustellen?

Scheidtweiler: Die bedeutendsten Projekte sind abgeschlossen. Sie waren enorm wichtig, um unsere Biere weiter verfeinern zu können, Qualitätseinbußen aus Transporten mit der eigenen Flaschenfüllerei zukünftig auszuschließen und uns auch kostenseitig gut für die Zukunft aufzustellen. Weitere kleinere Projekte sind für den Winter geplant mit Investitionen in den Lagerkeller, die Filtration und die Fassfüllerei.

Das Palmbräu-Areal liegt inzwischen im Sanierungsgebiet. Wollen Sie mit öffentlichen Fördermitteln in den nächsten Jahren auch die Gebäude auf Vordermann bringen?

Scheidtweiler: Wir werden die Gebäude insgesamt sanieren. Sie müssen vor allem dem heutigen Stand der Energietechnik angepasst werden. Unser Hauptaugenmerk wird allerdings darauf liegen, aus dem alten Sudhausgebäude mit dem Ahnenkeller im Untergeschoss ein interessantes und attraktives Brauereimuseum zu machen.

Sie haben die Palmbräu-Produktpalette durch das naturtrübe Original erweitert. Wollen Sie auf der Bio-Schiene weiterfahren?

Scheidtweiler: Wir halten Bio und Regionalität für eine sehr gute Kombination, und der Erfolg des Originals bestärkt uns darin. Es könnte also durchaus sein, dass wir noch das ein oder andere Produkt auf Bio umstellen.

Die Partnerschaft mit den regionalen Landwirten wird dabei aber fortgesetzt.

Scheidtweiler: Das ist absolut unser Ziel. So wie für unsere anderen Biere wollen wir auch die Bio-Braugerste aus dem Kraichgau beziehen. Noch gibt es kein Angebot. Wir sind aber zuversichtlich, dass sich das bald ändern lässt. Erste Verhandlungen mit einem hiesigen Bio-Bauern laufen.

Sie investieren unter anderem in Sinsheim, um verlorenen Boden zurückzugewinnen. Gibt es ähnliche Überlegungen für Heilbronn?

Scheidtweiler: Im Moment noch nicht. Wir haben uns diese Woche um das Unterländer Volksfest beworben. Wir wollen das Fest allerdings nicht um jeden Preis beliefern. Es muss sich für uns noch irgendwo rechnen. Dass da ein Teil Prestige und Werbeeffekt drinsteckt, wollen wir aber nicht verleugnen.

Was ist die wichtigste Aufgabe der Brauerei?

Scheidtweiler: Unsere wichtigste Aufgabe ist es, die Menschen für unser Produkt zu begeistern. Sie davon zu überzeugen, dass die Biere aus so einer kleinen regionalen Brauerei wie der Palmbräu wunderbar charaktervoll sind. Es also geschmacklich und ökologisch einfach viel mehr Sinn macht, zum handgemachten regionalen Bier aus regionalen Zutaten zu greifen als zum Einheitsbier, das schon Hunderte von Kilometern Transport hinter sich hat.

Zur Person

Diplom-Braumeister

Der 63-jährige Wolfgang Scheidtweiler stammt aus der Nordeifel. Er ist Diplom-Ingenieur, gelernter Bierbrauer und – wie seine Frau Andrea – Diplom-Braumeister. Im Familienverbund werden von den Scheidtweilers vier Braustätten betrieben: die Gemünder Brauerei in der Eifel, Ruppaner in Konstanz, das Brauhaus in Pforzheim und seit dem 1. April 2009 die Palmbräu in Eppingen. *box*

IMPRESSUM

175 JAHRE PALMBRÄU

Eine Sonderveröffentlichung der Kraichgau Stimme
Redaktion: Peter Boxheimer, Alexander Hettich, Simon Gajer
Anzeigen: Martin Küfner (verantw.)
Titelfoto: Peter Boxheimer
Titelgestaltung: HSt-Crossmedia
Verlag & technische Herstellung: HEILBRONNER STIMME GmbH & Co. KG, Allee 2, 74072 Heilbronn
Pressedruck: Austraße 50, 74076 Heilbronn

Stolz des Kraichgaus

Verbunden mit der Region: Partner sprechen über die Zusammenarbeit mit der Brauerei

Von Simon Gajer

Der Palmbräu-Slogan „Stolz des Kraichgaus“ ist nicht übertrieben: Die Region steht hinter ihrer Eppinger Brauerei. Das Kraichgau Raiffeisen Zentrum (KRZ) liefert einen Teil der Braugerste für die Biere. Kraichgauer Goldgerste im Kraichgauer Bier: „Wir sind stolz darauf“, sagt KRZ-Prokurist Dieter Schleihauf. Die Identifikation mit der Marke Palmbräu sei wieder gegeben. Wieder, denn in den Monaten vor der zweiten Insolvenz sei das nicht mehr so gewesen. KRZ und Palmbräu: Das Miteinander zeige sich auch im Sprachgebrauch, erzählt Schleihauf. „Unsere Gerste ist dabei. Das stellen wir heraus.“

Legte sich nach der zweiten Insolvenz für Palmbräu ins Zeug: OB Klaus Holaschke (hier beim Fassanstich der Heimattage 2010). Der Rathauschef nahm sich vor Weihnachten 2008 an einem Samstag Zeit, um bei Wolfgang Scheidtweiler für die Brauerei zu werben – mit Erfolg. Foto: Archiv/Gajer

Enge Verbindung Solange in Eppingen Bier gebraut wird, solange wird es auch in der Villa Waldeck ausgeschenkt. Das sagte einst Hotelchef Uwe Krepp, und das beweist die Geschichte seines Hauses. 100 Jahre ist es alt, und die ganzen Jahre über hat der Familienbetrieb nur einen Bierlieferanten gekannt, eben die Palmbräu. „Wir haben schon immer mit der Palmbräu eine sehr enge Verbindung gehabt“, bestätigt Uwe Krepps Tochter Nadine Stocker. Es gibt spezielle Arrangements wie Brauereiführungen, und man arbeitet bei Veranstaltungen zusammen. In sehr guter Erinnerung bleibt der Eppingerin das 2006 ausgerichtete WM-Dorf in der ehemaligen Süßmosterei.

Die Zusammenarbeit passt natürlich gut zur Villa-Waldeck-Ausrichtung, wonach die Verantwortlichen nur regionale Produkte einsetzen möchten. „Als Schmeck-den-Süden-Gastronom sind wir hier sehr gut aufgestellt“, sagt Nadine Stocker. Die Brauerei ist aber mehr als nur ein regionaler Lieferant. „Palmbräu schafft Emotionen.“

Verwurzelt Der Grund dafür dürfte in der Bedeutung liegen, die Stadtchef Klaus Holaschke dem Unternehmen zugesteht: „Die Brauerei ist für ihre regionale Verwurzelung bekannt.“ Umso verständlicher ist es, dass für den Oberbürgermeister Palmbräu und Stadt zusammengehören. Holaschke setzte sich für die Firma ein: Nach der zweiten Insolvenz Ende 2008 nahm er sich an einem Samstag vor Weihnachten ausreichend Zeit, um sich mit dem damaligen Interessenten Wolfgang Scheidtweiler über die Bedeutung der Brauerei für die Region zu unterhalten. Klaus Holaschke freut sich auf das Jubiläum. „Seit 175 Jahren ist die Palmbräu ein Teil dieser Stadt und des Kraichgaus.“ Und er sagt: „Dies hat die Brauerei immer auch als Verpflichtung verstanden, sehr ernst genommen und mit Leben erfüllt.“

Sie engagiere sich für Vereine und kulturelle Einrichtungen und war Großsponsor sowohl bei den baden-württembergischen als auch bei den stadteigenen Heimattagen. Palmbräu ist allerdings mehr als ein wichtiger Arbeitgeber. Der OB: „Sie ist vor allem ein sehr wichtiger Imageträger weit über die Grenzen Eppingens und des Kraichgaus hinaus.“ Die Brauerei steht Holaschkes Ansicht nach für Traditionsbewusstsein und Moderne. Er lobt die Eigentümer. „Die enormen Investitionen der vergangenen Monate sind ein klares Bekenntnis zum Standort Eppingen.“

Für viele ein Stück Identität

Vereine bekennen sich zum Bier aus der Fachwerkstadt – Gegenseitige Unterstützung

Eppingen ohne Palmbräu? Stadtkapellen-Pressesprecher Marko Vischer könnte sich an so etwas nur sehr schwer gewöhnen. Er erinnert sich noch gut an die unsicheren Zeiten der Brauereigeschichte. Eine Insolvenz. Dann eine zweite. „Ich hätte es schade gefunden, wäre Palmbräu den Bach runtergegangen.“ Vischer ist überzeugt: „Es wäre ein Stück Eppingen verloren gegangen, ein Stück Identität.“ Deshalb hatten sich die Musiker in schwierigen Zeit der Brauerei hinter das Traditionsunternehmen gestellt und Feste organisiert.

Begleiter Die Stadtkapelle bekennt sich zur 175 Jahre alten Palmbräu. Die Musiker gingen mit ihrem Kerwe-Kabarett mehrmals in den Ahnenkeller und begleiteten Fassanstiche gern musikalisch. Das seien sichtbare Zeichen der engen Partnerschaft, sagt Vischer. Außerdem gibt es noch den Spruch, mit dem die Kapelle gern wirbt: „Gutes Bier und gute Blasmusik passen gut zusammen.“

Böte jemand dem TB Richen ein auswärtiges Bier an, bräche der Vorsitzende Cevdet Urcun die Verhandlungen ziemlich schnell ab. „Das wäre mit einem Satz beendet: Wir sind in sehr guten Händen.“

Bestandteil Dieses Jahr feiert der Verein sein 100-jähriges Bestehen. Dass bei einem so großen Fest Palmbräu ausgeschenkt wird, war selbstverständlich. Cevdet Urcun: „Das ist Tradition.“ Man steht zueinander: „Der TB ist Bestandteil des Kraichgaus, die Palmbräu auch“, sagt der Vorsitzende, der selbst gern zum Eppinger Bier greift.

Palmbräu fördert Vereine – und umgekehrt. Es ist eine tiefe Verbundenheit oder, wie es der TB-Chef ausdrückt: „Man muss die örtlichen Institutionen unterstützen.“ *ing*

Brauerei in Zahlen

Mitarbeiter: 20

Bierausstoß: zirka 30 000 Hektoliter pro Jahr

Biersorten (ohne Mischgetränke): neun

Anteil der wichtigsten Biere: Premiumpils Unser Bestes (26 Prozent) knapp vor Pilsner und Export; dahinter mit leichtem Abstand Weizen

Jüngste Bierspezialitäten: Das Original (Mai 2010), 1835 Gründerbier (Oktober 2010)

Durchlauf Flaschenfüllerei: 10 000 Flaschen pro Stunde

Fassfüllerei: 120 Fässer pro Stunde

Sudhaus: vier Geräte, bis zu sechs Sude pro Tag, Ausschlagmenge 145 bis 175 Hektoliter

Gärkeller: sieben zylinderförmige Gärtanks mit je 460 Hektolitern Fassungsvermögen

Lagerkeller: 30 liegende Tanks mit je 280 Hektolitern, 24 liegende Tanks mit je 170 Hektolitern

Neue Energiezentrale: 2,2 Tonnen Dampf, in sechs Minuten von null auf zehn Bar Druck, 50 Prozent Energieersparnis gegenüber den vorherigen Dampfkesseln

Kunden: zirka 800

Geschäftsgebiet: Umkreis von rund 50 Kilometern

Logistik: 30 Prozent der Gesamtmenge läuft über Abholer (Rampe), 70 Prozent über den eigenen Fuhrpark (sechs Fahrzeuge)

HSt-Grafik, Quelle: Palmbräu

57,3 Prozent für den dunklen Sieger

Jubiläumsbier mindestens bis März zu haben

Basisdemokratie brachte eine klare Entscheidung: 1077 von 1880 abstimmenden Biertrinkern haben sich für den dunklen naturtrüben Gerstensaft als Palmbräu-Jubiläumstrunk entschieden. Am Wochenende wird „1835 Gründerbier“ erstmals ausgeschenkt.

57,3 Prozent für das bernsteinfarbene Brauprodukt mit 5,6 Prozent Alkoholgehalt: „Ich hätte das auch gewählt“, sagt Palmbräuchef Wolfgang Scheidtweiler. Er spricht von einem klaren Votum: „In der Politik wäre man mit so einem Ergebnis sehr zufrieden.“

Auf jeden Fall bis zum nächsten März ist das Gründerbier auf dem Markt. Es wird in 0,33-Liter-Bügelflaschen verkauft und ist in ausgesuchten Wirtschaften auch vom Fass zu haben. „Im Frühjahr werden wir sehen, ob es sich durchgesetzt hat“, gibt der Brauereichef der neuen Kreation die Chance auf eine längere Laufzeit.

Zwei Monate lang hatten Bierfreunde bis zum 20. September Gelegenheit, über ihren Favoriten abzustimmen. Die 803 Anhänger der hellen Alternative blieben am Ende in der Minderheit. 42,7 Prozent reichten nicht für die Siegerpalme. *box*

Stolz auf das erste Gründerbier: Betriebsleiter Moritz von Waldthausen (links) und Expedient Reinhold Laub. Foto: Peter Boxheimer

Bierolympiade und neun Musikgruppen

Am Wochenende ist der produzierende Betrieb zu erleben

Von Peter Boxheimer

Für Brauereichef Wolfgang Scheidtweiler ist es „ein besonderer Anlass“. Und der soll gebührend gefeiert werden. Zum 175. Geburtstag ist die Palmbräu erstmals in ihrer jüngeren Geschichte voll in Betrieb zu erleben. Zudem wartet in einem Festzelt ein buntes Musikprogramm, das neun Gruppen gestalten. Ihr eigenes Reich haben haben am Samstag und Sonntag die Kinder. Das alles gibt's bei freiem Eintritt.

Rundweg Vom Sudhaus bis zur Flaschenfüllerei wird am Wochenende bei der Palmbräu eifrig produziert. „Man kann sich über alles informieren, was in einer Brauerei passiert“, verspricht Scheidtweiler. Am Samstag, 14 bis 18 Uhr, und Sonntag, 11 bis 17 Uhr, ist ein Rundweg ausgeschildert, den die Besucher individuell erleben sollen. Führungen gibt es bewusst nicht.

Dass ein solches Angebot gut angenommen wird, haben die Brauerei-Verantwortlichen am Stammsitz erfahren. „In Pforzheim machen wir das in zweijährigem Rhythmus“, erläutert Prokuristin Monika König.

Zelt im Hof 60 Helfer bietet die Palmbräu auf, um das Fest zu managen. 600 bis 700 Besucher finden in dem Zelt Platz, das auf dem Hof neben der ehemaligen Energiezentrale aufgestellt ist. Hier spielt die Musik – von Samstagnachmittag bis Sonntagabend. Und hier können sich die Besucher stärken. Zu „familiengerechten Preisen“, wie Monika König betont. Am Sonntag ab 11 Uhr gibt es ein Weißwurst-Frühstück.

Ein Festzelt für 600 bis 700 Besucher ist diese Woche auf dem Hof neben der ehemaligen Energiezentrale aufgebaut worden. Foto: Boxheimer

Treffpunkt der Kinder wird die Leergutrampe im Brauereihof sein. Dort ist ein Street-Soccer-Feld aufgebaut. Am Sonntagmittag messen sich D-Jugend-Fußballer aus dem Raum Eppingen bei einem Turnier, am Samstag können alle antreten. Eine Partie dauert zehn Minuten, pro Mannschaft werden vier Spieler eingesetzt. Tanz- und Turnvorführungen, Torwandschießen, Hüpfburg, Kinderschminken, Zauberer, Malwettbewerb, Bastelstudio – für den Zeitvertreib des Nachwuchses ist reichlich gesorgt. Wer hoch hinaus will, kann sich an der Kletterwand des Alpenvereins versuchen.

Auf die Erwachsenen wartet derweil die Bierolympiade. Eine der Disziplinen: Maßkrugstemmen. Wer kann das Biergefäß möglichst lange mit ausgestrecktem Arm halten? „Nicht einfach, so ein Krug wiegt annähernd 1,5 bis zwei Kilogramm“, weiß der Brauereichef. Daneben wird Kopfarbeit verlangt: Wer aufmerksam durch die Gebäude geht, dürfte keine Schwierigkeiten haben, Quizfragen zum Gerstensaft zu beantworten. Motorisches Geschick ist an der Station gefragt, wo mit Bierdeckeln ein möglichst hoher Turm gebaut werden soll. Weitere Disziplinen: Kronkorkenwerfen und Klettern. Sowohl Einzelkämpfer als auch Mannschaften können an beiden Tagen zur Olympiade antreten.

Kerwe-Party Ein volles Zelt erwarten die Organisatoren für den Samstagabend: Die Stadtkapelle ist mit ihrer Kerwe-Party umgezogen und präsentiert mit Café Wha und Knutschfleck zwei Gruppen, die in Eppingen bekannt und beliebt sind. Pressesprecher Marko Vischer verspricht: „Das gibt ein interessantes Programm für jung und alt.“

Hintergrund

Musikprogramm

Samstag, 14 Uhr: Stadtkapelle Heilbronn; 16 Uhr: Feetwarmers Dixie Jazzband; 18 Uhr: Stadtkapelle Eppingen; 20 Uhr: Cafe Wha; 22 Uhr: Knutschfleck.
Sonntag, 11 Uhr: Musikverein Bauerbach; 14 Uhr: Blaskapelle Gemmingen; 16 Uhr: Black Bird Guggis; 17 Uhr: Midlife. *red*

Ein lauschiges Gärtchen brachte Eppingen einst auf die Palme

Kleine Geschichte einer großen Verbundenheit: Die Brauerei hat in der Fachwerkstadt seit ihrer Gründung im Jahr 1835 eine bedeutende Rolle gespielt

Von Alexander Hettich

Palmbräu wird 175: Die Geschichte des Kraichgauer Traditionshauses ist geprägt von der Verbundenheit des Unternehmens zu Stadt, Bevölkerung und Mitarbeitern, von der Hingabe zum Brauerberuf, von vielen Innovationen und einigen herben Rückschlägen. Eng verknüpft ist die Geschichte mit der Familie Zorn und Polster, die das Haus bis zu den jüngsten Turbulenzen und dem Neuanfang unter der Ägide Scheidtweiler über sechs Generationen geleitet hatte. Ein Blick zurück.

Firmentaufe Das Brauhaus macht Hobbyhistorikern keine Scherereien. Chroniken und Festschriften gibt es zuhauf. „Die Quellenlage ist gut", sagt Reinhard Ihle, Vorsitzender der Heimatfreunde, der anlässlich der Jubiläumsfeier noch einmal die Archive durchwühlt und auch die Hintergründe der Brauereitaufe beleuchtet hat.

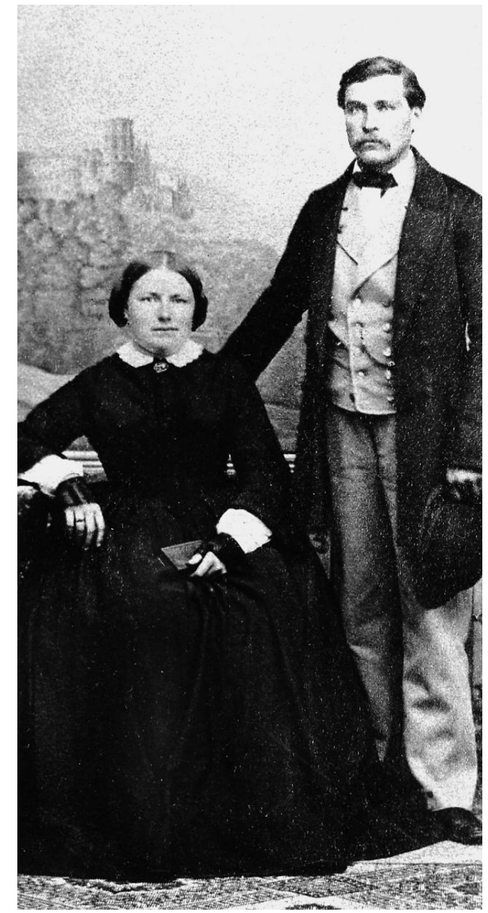
„Die Firmengeschichte ist geprägt von Auf und Ab."
Reinhard Ihle, Eppinger Heimatfreunde

Eppingen liegt nicht unbedingt in den Gefilden, wo Palmenhaine sprießen. Trotzdem trägt eines der bekanntesten Aushängeschilder der Stadt den Namen Palmbräu. Warum das so kam, ist in mehreren Chroniken in leichten Abwandlungen überliefert. Die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts: Das Bier der Zorns gab es schon, den heute geläufigen Markennamen nicht: Franz Zorn, Sohn des Palmbräu-Urahnen Jakob, scharte Kumpels um sich, die abends kräftig mit anpackten, Malz schroteten oder Brauwasser pumpten. Geld gab es nicht, dafür einen Humpen in trauter Runde, genossen im Biergarten, den Franz hinter dem Sudhaus angelegt hatte.

Schattig Nicht nur Kastanien, auch Palmen spendeten den Zechern Schatten. „Es heißt, er hat die Palmen von seiner Wanderschaft aus dem Süden mitgebracht", hat Reinhard Ihle recherchiert. Die lauschige Sommerfrische im Stadtzentrum hatte schnell den Namen Palmengarten weg, auch das Zorn'sche Stammhaus auf der anderen Seite der Rappenauer Straße wurde nach 1871 in Palme umgetauft.

Die Abbildung eines Emailleschildes zeigt die Brauereigebäude im Roth sowie darunter die Sulzfelder Mälzerei.

Fotos: Firmenarchiv (9)/Hettich



Urahn einer Dynastie: Jakob Zorn, hier mit seiner Frau Katharina, braute im Haus der Schwiegereltern 1835 den ersten Sud.

Auf seinen Biergarten geht der Firmenname zurück: Franz Zorn.

Unter Leitung von Ludwig Zorn florierten die Geschäfte.

Prominenter Besuch: Ministerpräsident Lothar Späth (Mitte) weihte 1979 das neue Sudhaus ein. Links Brauereidirektor Werner Polster.

Führung durch das neue Sudhaus: Bei technischen Neuerungen ging die Eppinger Brauerei mit der Zeit.

Brauerei als Sponsor des Sports: Die Tour de France fuhr 1987 durch Eppingen, Teil der Etappe war der Palmbräu-Sprint.

Anfänge Dort hatte die Geschichte der Brauerei Jahrzehnte zuvor ihren Anfang genommen. Im Haus seiner Schwiegereltern braute der gelernte Küfer Jakob Zorn anno 1835 in einem Branntweinkessel den ersten Biersud. Das Gebräu, wie könnte es anders sein, ist laut Firmenannalen „sehr gut geraten". Das fanden offenbar auch Zorns Gäste. Ein Braukessel musste her, dann eine Schanklizenz. Sie wurde gewährt, „weil es an der Straße noch keine Wirtschaft gab", zitiert Reinhard Ihle aus historischen Unterlagen. Eine Straße ohne Kneipe, das war offenbar kein Zustand. Der geschäftstüchtige Jakob erwarb wenige Jahre später ein städtisches Areal im Roth und legte dort den Grundstock zur Brauerei, die sein Sohn Franz, der Biergarten- und Palmenfreund, weiterführte. Franz Zorns Söhne Ludwig, Karl und Hermann hoben in dritter Generation die Handelsgesellschaft „Palmbräu Zorn Söhne" aus der Taufe. Das Unternehmen sah sich im Kampf um die Gunst der Kunden stattlicher Konkurrenz gegenüber. Acht selbstständige Brauereien gab es um 1880 noch in der Fachwerkstadt. Die kleinste davon war die der Zorns.

Krüge und Flaschen aus der Firmengeschichte.

Aufschwung Technische Neuerungen, Dampfmaschine, Eismaschine: Nicht alle konnten mit der Entwicklung Schritt halten, ein Brauereisterben setzte ein. Übrig blieb Palmbräu, die Konkurrenten blieben nach und nach auf der Strecke. Zuletzt ging 1908 die Brauerei Lamm im Zorn'schen Unternehmen auf, das bereits 1905 in ein modernes Sudhaus investiert hatte. Das Stromnetz der Brauerei reichte sogar aus, um einen Teil der Stadt mitzuversorgen. Unter der Leitung von Ludwig, den alle nur „Papa Zorn" nannten, entwickelte sich das Unternehmen rasant und erholte sich auch vom schweren Einbruch, den der Erste Weltkrieg mit sich brachte.

Im letzten Kriegsjahr flossen 3000 Hektoliter aus den Palmbräu-Kesseln. Ende der 20er Jahre war die Jahresproduktion auf 20 000 Hektoliter geklettert, die Palmbräu-Fässer rollten nach Karlsruhe, Heilbronn, Heidelberg oder Stuttgart. Da hatten bereits Ludwigs Söhne Emil und Reinhold das Ruder übernommen. Nach Krieg, Wiederaufbau und dem frühen Tod seines Bruders im Jahr 1959 läutete Emil Zorn eine sehr erfolgreiche Palmbräu-Ära ein. Die Brauerei gelangte an die Grenze ihrer Kapazität.

Erfolg und Krise Nachdem Werner Polster, Schwiegersohn Emil Zorns, 1971 den Chefsessel übernommen hatte, ging es an den Neubau von Verwaltungsgebäude und Gärkeller. Das neue Sudhaus weihte Ministerpräsident Lothar Späth 1979 ein. Große Zeiten, die Ende der 90er Jahre fast vergessen schienen. Die Palmbräu segelte in schwerem Fahrwasser und 2002 in die Pleite. Es folgten weitere unerfreuliche Kapitel. Als die mittlerweile als Mehrheitsgesellschafter eingestiegenen Chefs der Welde-Bräu den Polster-Brüdern Andreas und Georg den Stuhl vor die Tür setzten, endete 2008 die lange Geschichte des Familienunternehmens Zorn/Polster.

Neustart Wolfgang Scheidtweiler will mit Palmbräu zu neuen Höhenflügen ansetzen – mit einem traditionsreichen Unternehmen, das „vom Auf und Ab" gekennzeichnet war, wie es der Heimatfreunde-Chef und Palmbräu-Kenner Reinhard Ihle formuliert. Ein Unternehmen, das laut Ihle „stets ein Teil von Eppingen war". Die Fachwerkstädter fühlen sich ihrer Brauerei seit jeher verbunden, und die Brauerei hat das Vertrauen zurückgegeben – als Förderer der Vereine, Arbeitgeber und Sponsor. Palmbräu gehört zu Eppingen, sei es als Ausrichter kultureller Veranstaltungen im rustikalen Ahnenkeller an der Ludwig-Zorn-Straße oder als Initiator und Gönner von Sportereignissen. Besonders denkwürdig: Als 1987 eine Etappe der Tour de France durch Eppingen führte, säumten 30 000 Zuschauer die Straßen und feuerten die Radler beim Palmbräu-Sprint auf der Einkaufsmeile an. Die Bilder von Radlertross und Menschenauflauf füllen im Firmenarchiv einen halben Ordner. Viele im Kraichgau wünschen der Palmbräu, dass sie unter neuer Leitung zum nächsten Sprint in einer wechselvollen Firmengeschichte durchstartet.

Ralph Zimmermann im Eppinger Palmbräu-Sudhauses. Der gebürtige Franke war zuvor in Diensten des Weltmarktführers für Ökobier. Foto: Alexander Hettich

Hopfen, Malz und Mode: Eppinger Ur-Gebräu war eine ziemlich süße Sache

INTERVIEW *Braumeister Ralph Zimmermann über Bier im Wandel der Zeit*

Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit. Das ist der Wahlspruch des Palmbräu-Braumeisters Ralph Zimmermann. Alexander Hettich hat mit dem gebürtigen Bayern über den Eppinger Hausstil, persönliche Favoriten und den mutmaßlichen Geschmack des Ur-Palmbräus von 1835 gesprochen.

Wann ist ein Bier ein gutes Bier?

Ralph Zimmermann: Am Ende zählt nur eins: Es muss richtig gut schmecken. Ein Indiz ist für mich immer, wenn man gerne noch ein zweites und ein drittes trinkt. Der Anspruch an unsere Biere ist außerdem, dass sie individuell und charaktervoll schmecken.

„Ein Bier muss richtig gut schmecken."
Zimmermann

Gibt es einen speziellen Palmbräu-Hausstil?

Zimmermann: Prägend ist unsere Philosophie. Wir arbeiten ständig daran, noch ein bisschen besser zu werden. Im Frühjahr haben wir viel investiert und viel in der Brauerei verändert. Wir bewahren aber manchmal auch bewusst Althergebrachtes wie zum Beispiel unsere liegenden Lagertanks. Der zweite wichtige Punkt ist für mich die Vielfalt. „Das Original" als naturtrübes Bio-Pils und jetzt das bernsteinfarbene, naturtrübe Gründerbier sind zwei ganz gute Beispiele für besondere Bierspezialitäten.

Welches Palmbräu ist Ihr ganz persönlicher Favorit?

Zimmermann: Wenn ich mich wirklich auf eins festlegen muss, dann das Export. Das ist ein Bier, das sich schön trinken lässt. Die Vorliebe hat sicherlich auch mit meiner fränkischen Heimat zu tun. Ich bin mit nicht ganz so stark gehopften und etwas malzaromatischeren Bieren aufgewachsen. Insofern ist auch unser Jubiläumsbier ganz nach meinem Geschmack.

Welche Aufgabe hat der Braumeister im Herstellungsprozess?

Vielfalt des Geschmacks: Ein Teil des Biersortiments.

Zimmermann: Das beginnt mit dem Einkauf und der Auswahl der richtigen Rohstoffe. Einen guten Teil meiner Zeit verbringe ich im Sudhaus am Braukessel – vor allem, wenn's darum geht, unsere Sudverläufe auf die Zutaten abzustimmen. Als oberster Hüter der Qualität entwerfe ich aber auch detaillierte Produktionspläne und Checklisten. Und hin und wieder kreiere ich ein neues Bier.

Bevor sie nach Eppingen kamen, waren Sie Braumeister bei Lammsbräu, der weltweit führenden Ökobrauerei. Schmeckt Biobier anders?

Zimmermann: Nein. Allerdings kann man auch Bio-Biere nicht über einen Kamm scheren. Denn was man aus guten Zutaten macht, hängt wie im Restaurant auch von der Zubereitung ab. Die Startvoraussetzungen sind allerdings sehr gut, denn Bio-Rohstoffe gehören zu den besten, die man bekommen kann, und ganz nebenbei tut man auch der Natur noch etwas Gutes.

Palmbräu feiert 175-jähriges Bestehen. Wie hat wohl das erste Bier geschmeckt, das Jakob Zorn 1835 braute?

Zimmermann: Die Biere damals waren sehr viel süßer und malzaromatischer – aus dem einfachen Grund, weil die Technologie noch nicht so weit war. Das Bier war damals mit Sicherheit unfiltriert und dunkler. Die Farbe des Bieres hängt nicht nur vom Malz, sondern auch von der Wasserhärte ab. In München gab es traditionell hartes Wasser, so entwickelte sich der dunklere Münchner Biertyp. So ähnlich wird das auch hier in Eppingen ausgesehen haben.

Dann war das Ur-Palmbräu für die Leute damals so etwas wie flüssiges Brot?

Zimmermann: So könnte man sagen. Das Bier war kräftiger, nahrhafter. Es war ja auch ein Stück Nahrungsergänzungsmittel.

Zur Person

Ralph Zimmermann

Der gebürtige Bamberger ist seit 24 Jahren im Brauerberuf tätig, seit mittlerweile 15 Jahren arbeitet er als Braumeister. Die Ausbildung hat der heute 42-Jährige in Forchheim nahe Bamberg in einer kleinen Handwerksbrauerei absolviert. Nach Gesellenzeit und Meisterschule studierte er an der Fachakademie in München, war dann Leiter der Qualitätssicherung bei einer Mälzerei. Dann ging es wieder zu einer Brauerei, wo er elf Jahre lang als Braumeister tätig war. Bevor Ralph Zimmermann nach Eppingen kam, war er Braumeister bei Lammsbräu in Neumarkt, der weltweit führenden Ökobrauerei. *ah*

Ein Sofa zum Jubiläum

Jahrzehntelang war der Eppinger Alois Bergold als Brauereivertreter auf Achse

Von Peter Boxheimer

Mit 86 Jahren ist er der älteste noch lebende frühere Palmbräu-Mitarbeiter. Die Arbeit in der Brauerei hat ihm Spaß gemacht. 37 Jahre lang. „Ich habe zwei Hobbys gehabt“, sagt der Eppinger Alois Bergold. „Das eine war mein Beruf, das andere meine Musik.“

Wenige Monate vor dem Ausbruch des Zweiten Weltkriegs, am 1. April 1939, trat Bergold nach dem Besuch einer privaten Handelsschule eine kaufmännische Lehre bei der Palmbräu an. Auf seinem Schoß liegt ein altes Foto aus jenen Tagen, das die Belegschaft in kurzen schwarzen Hosen und weißen Hemden vor der Turnhalle im Rot zeigt. Der Sport im Kollektiv war damals von der Arbeitsfront verordnet worden. Mitten in der Gruppe: Brauereichef Reinhold Zorn. „Das war der Macher in den dreißiger Jahren“, erzählt Alois Bergold.

Stolz zeigt Alois Bergold seine frühere Palmbräu-Visitenkarte, die ihn als „Leiter der Gastronomischen Abteilung“ auswies. 37 Jahre lang hat er bei der Eppinger Brauerei gearbeitet. Foto: Peter Boxheimer

Stadtbier Mit 15, 16 Jahren fertigte er oft schon morgens um 6 Uhr die Lieferscheine für die Fahrer aus. Und dann war der Stift auch noch für das Stadtbier zuständig. Zweimal in der Woche ging er in Eppingen mit einem Oktavheft von Wirtschaft zu Wirtschaft und nahm die Bestellungen auf. In den Kriegsjahren wurde das Stadtbier mit Pferden ausgefahren. „Da haben wir fast keine Autos mehr gehabt“, erinnert sich Bergold. Die Wehrmacht, die viele Lkw eingezogen hatte, nahm auch die Palmbräu-Fahrzeuge in Beschlag.

Kaum hatte Bergold 1942 die Lehre beendet, bekam er seinen Stellungsbefehl. Er musste zum Reichsarbeitsdienst, machte als Soldat den Marsch durch Moskau mit und war drei Jahre in Gefangenschaft. 1948 kehrte der Eppinger in die Brauerei zurück. Doch der Bürojob war auf Dauer nichts für ihn. „Ich wollte schon immer in den Außendienst“, schildert Bergold. Bei einer Rauchwarenfirma sammelte er vier Jahre lang Erfahrungen, ab 1954 war er dann Brauereivertreter.

Heidelberg, Karlsruhe, Mannheim, Baden-Baden, der Odenwald: „Damals haben wir zu zweit fast alles betreut“, blickt Bergold zurück. Seine Kunden: praktisch nur Wirtschaften. In den fünfziger Jahren war es noch nicht so üblich, dass in Lebensmittelgeschäften Bier verkauft wurde. Den Anfang machten die Tante-Emma-Läden. „Dann hat man ihnen einen Kühlschrank gestellt und einen Fünf-Jahres-Vertrag aufgesetzt“, entsinnt sich der bis 1986 aktiv gewesene Außendienstler.

Mobiliar Wenn Lokale renoviert wurden, steuerte die Brauerei ein Büfett, Tische oder Stühle bei. Bergold verhandelte mit Banken über Darlehen für die Wirte oder gewährte einen Zinszuschuss. Wer Mobiliar wollte, musste sich 15 oder 20 Jahre an die Marke binden: „Darunter ist nichts gelaufen.“

Viele Geschäftspartner hielten der Palmbräu jahrzehntelang die Treue. Und die Jubiläen wurden gemeinsam gefeiert. Als Geschenk gab’s dann von der Brauerei schon mal ein Sofa. „Das war damals eine Sensation“, schmunzelt Alois Bergold.

Rechtsanwalt als Glücksfall

Insolvenzverwalter Branz deckt Deal auf und findet einen Käufer

Von Peter Boxheimer

173 Jahre Familientradition enden abrupt. Im September 2008 entlässt Hans Spielmann, Chef des Palmbräu-Hauptgesellschafters Weldebräu in Plankstadt, die beiden Geschäftsführer Andreas und Georg Polster. Zum zweiten Mal innerhalb von sechs Jahren geht das wirtschaftliche schwer angeschlagene Unternehmen in die Insolvenz.

Einstieg 2003 ist Welde in Eppingen eingestiegen und hat damit das Überleben der Brauerei nach der ersten Pleite gesichert. Zudem verzichten die Gläubiger damals auf einen Großteil ihrer Forderungen, die sich auf 16 Millionen Euro summieren, und geben sich mit einer Zahlung von 8,5 Prozent zufrieden. Das Unternehmen wird von Pensionslasten befreit, kündigt nicht rentable Pachtverträge für Wirtschaften und trennt sich von 15 Immobilien.

Ein Befreiungsschlag nur auf Zeit. Nach einem kurzen Aufschwung, der von der Solidarität der Bier-Konsumenten in der Region getragen ist, schlittert die überschuldete Brauerei in den nächsten Zusammenbruch. Das Amtsgericht Heilbronn bestellt den Heilbronner Rechtsanwalt Karl-Heinz Branz im November 2008 zum Insolvenzverwalter. Eine Entscheidung, die sich als Glücksfall erweist.

Der Advokat führt nicht nur den Betrieb fort, sondern deckt auch den Palmbräu-Deal auf: Bereits Anfang des Jahres ist die Kraichgauer Traditionsmarke für 350 000 Euro nach Schwetzingen verscherbelt worden – weit unter Wert. Kripobeamte durchsuchen Wohn- und Geschäftsräume der Beteiligten und stellen umfangreiches Beweismaterial sicher. Palmbräu ist über Nacht zum Kriminalfall geworden.

Suche Während langwierige Ermittlungen anlaufen, beginnt Branz seine Suche nach einem Käufer für die Brauerei und nimmt den Kampf um die Rückkehr der Marke auf. Anfang 2009 findet er mit dem Pforzheimer Brauhaus einen ernsthaften Interessenten. „Ich will Leben in die Brauerei bringen“, verspricht dessen Chef Wolfgang Scheidtweiler. Ende Februar unterzeichnet er den notariellen Kaufvertrag. Doch noch ist die Frage offen, ob es eine kleine oder große Lösung gibt. Im März einigt sich Scheidtweiler mit seinem Kollegen Spielmann über die Rückkehr der Markenrechte und legt inklusive Immobilie und Inventar gut zwei Millionen Euro auf den Tisch. 16 Palmbräu-Mitarbeiter werden übernommen.

Freude über den Neustart im Februar 2009 (von links): Karl-Heinz Branz, Mitarbeiterin Martina Sandel, Eppingens OB Klaus Holaschke, Andrea und Wolfgang Scheidtweiler. Foto: Peter Boxheimer

Zurück „Wieder daheim“ – unter diesem Slogan startet die Brauerei am 1. April 2009 ins neue Zeitalter. Rückverlagerung der kompletten Produktion, moderne Energiezentrale, automatisiertes Sudhaus, Wiedereinbau einer Flaschenfüllerei: Es wird kräftig geschafft und investiert – insgesamt gut zwei Millionen Euro. 2010 bringen die Eppinger zwei neue Biere auf den Markt.

Und der Palmbräu-Deal? Sieben Anklagen sind mittlerweile zugestellt. Kommt es zum Prozess, beginnt er erst im nächsten Jahr.

Herzlichen Glückwunsch
zum 175-jährigen Jubiläum
Alle reden vom Mittelstand
als Motor der Wirtschaft.
Aber nur einer hat genügend
Tankstellen für ihn.
Kreissparkasse
Heilbronn
Kein anderer Finanzdienstleister setzt sich so intensiv für den Mittelstand ein wie die Sparkassen-Finanzgruppe. Sie ist Partner des Mittelstands. Das behaupten wir nicht nur, das beweisen auch die Zahlen: Zwei von drei Unternehmen arbeiten mit der Sparkasse. Mehr Informationen in allen Filialen, unter www.kreissparkasse-heilbronn.de oder über die ServiceLine 0180/1620500.

Wir gratulieren zum
175-jährigen Jubiläum!
DLG Geprüft
zur besseren Calcium- und Magnesium-versorgung geeignet
Ensinger SPORT
Ensinger SPORT MEDIUM
Ensinger
... die Calcium-Magnesium-Power-Quelle
528 mg Calcium und 124 mg Magnesium pro Liter

Wir gratulieren
zum 175 jährigen
Brauereijubiläum
Frucade Orangen Limonade
MIT HINGABE VON UNS GEMACHT
Frucade
Die Heimatlimonade.
www.frucade.de

Beil
FRUCHTSAFT
richtig gut genießen
Beil Fruchtsaft – der Saft aus der Region
gratuliert
Palmbräu – dem Bier aus der Region
zum 175jährigen Jubiläum
Beil Fruchtsaft
Josef Beil GmbH
Gottfried-Leibniz-Str. 11
74172 Neckarsulm
Tel. 07132 38390
GOLDENER PREIS 2010
DLG
PRÄMIERT
Goldener Preis 2010
für Apfelsaft klar und naturtrüb

Wüteria MINERALQUELLEN

Wir gratulieren zum 175-jährigen Jubiläum.

www.wueteria.de

Wir gratulieren der Palmbräu zum 175-jährigen Jubiläum und danken für die gute Zusammenarbeit.

Kraichgau

Raiffeisen Zentrum eG

Eppingen • Bad Rappenau
Meckesheim • Sinsheim

www.krz-eg.de

MALZ FÜR DIE BESTEN

DURST MALZ HEINRICH DURST MALZFABRIKEN GMBH & CO.KG
76646 BRUCHSAL, MARKGRAFENSTRASSE 41-43
TELEFON 07251/5060 FAX 07251/50611

BETRIEBE IN:
76646 BRUCHSAL-HEIDELSHEIM
44579 CASTROP-RAUXEL
64579 GERNSHEIM

WWW.DURST-MALZ.COM INFO@DURST-MALZ.COM

DURST MALZ

Coca-Cola
Schutzmarken • koffeinhaltig

Wir gratulieren zum 175-jährigen Jubiläum

175 JAHRE

Palmbräu

Großes Brauereifest
zum 175-jährigen Jubiläum
2. – 3. Oktober 2010

An beiden Tagen: Brauereibesichtigung bei laufendem Betrieb (Sa. 14:00 – 18:00 Uhr, So. 11:00 – 17:00 Uhr), Action Areal, Kinderattraktionen & Feiern im Festzelt

Sa. 2.10. ab 14 Uhr

14:00 Uhr: Stadtkapelle Heilbronn
16:00 Uhr: Feetwarmers Dixie Jazzband
18:00 Uhr: Stadtkapelle Eppingen
20:00 Uhr: Café Wha
22:00 Uhr: Knutschfleck

KERWE Live-Nacht
powered by STADTKAPELLE EPPINGEN

So. 3.10. ab 11 Uhr

11:00 Uhr: Musikverein Bauerbach
14:00 Uhr: Blaskapelle Gemmingen
16:00 Uhr: Black Bird Guggi's
17:00 Uhr: Midlife

AN ALLEN TAGEN EINTRITT FREI!