

Hinrich Haffner weiß, was in seinem Bierglas ist

Sechste Generation / Privatbrauerei Bergbräu in Uslar setzt auf traditionelle Brauweise mit moderner Technik / Ausstoß von 22 000 Hektoliter / Flaschen mit Bügelverschluss



VON HANNE-DORE SCHUMACHER

Hopfen und Malz, Hefe und Wasser – das sind die Ingredienzen für die Herstellung eines guten Bieres. Ganz sicher gehört noch ein erfahrener Braumeister dazu und schlussendlich Menschen, die ein ordentliches Bier zu schätzen wissen. Über all dies verfügt die Bergbräu-Brauerei in Uslar, und das seit mehr als 140 Jahren. Das Wichtigste für ein gutes Gelingen aber ist die Familie, die die Tradition der kleinen Privatbrauerei pflegt – in sechster Generation.

Vieles hat sich in Produktion, Vertrieb und Marketing verändert, seit ihr Vorfahre Wilhelm Haffner im Jahre 1868 die Bergbrauerei auf der Graft gründete. Das war nicht einfach, belegen die Unterlagen. Haffner und die Seinen, um 1735 aus dem Salzburger Land gekommen, mussten sich zunächst als Musikanten im Sollingen verdingen. Um 1770, so heißt es, waren mehr als 100 Bürgerhäuser mit dem Braurecht beliehen.

Nun, am 14. Januar 1868 erhielt auch Wilhelm Haffner den Zuschlag, und seitdem wächst die Fangemeinde des Bergbräubieres. Nur wenige Jahre nach Firmengründung erwarb der Inhaber Grund und Boden am Rande der Stadt Uslar und baute in der heutigen Rosenstraße neu.

Qualität ist oberstes Gebot

Michaela Haffner-Borchert hält als Verantwortliche in sechster Generation an den Prinzipien ihrer Vorfahren fest, setzt wie ihr Vater Hinrich Haffner auf Qualität. Sie sei das oberste Gebot, betonen Vater und Tochter, die heute gemeinsam die Privatbrauerei leiten. Qualität kostet ihren Preis, wissen die Bierbrauer, auch

daran soll und kann nicht gerüttelt werden.

Die 38-jährige Betriebswirtin, die ihren Vater (61) sukzessive im operativen Geschäft entlasten soll, hat kein Brauerei-Diplom. Sie weiß aber, was ihr Braumeister Volker Heimann (seit 1999 im Unternehmen) benötigt, um Pils und Dunkel getreu dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 zu brauen. Dazu zählt sie das Quellwasser des Sollings, die eigene Hefe sowie hochwertigen Hopfen

Hefe sowie hochwertigen Hopfen



Pflegt Familientradition: Juniorchefin Michaela Haffner-Borchert.

und Malz, aber auch ein modernes Sudhaus mit Edelstahlkesseln, moderne Tanklager und eine vernünftige Flaschenabfüllung.

Kontinuierlich investieren die Haffners in ihren Betrieb in der Rosenstraße, auch wenn die Zeiten nicht immer rosig sind. Haben die Bergbrauer in der Spitze 30 000 Hektoliter und mehr abgefüllt, so müssen sie sich heute mit einem Ausstoß von 22 000 Hektoliter zufrieden geben. Am Ende dieses Jahres, so fürchtet der Seniorchef, könnten es noch fünf Prozent weniger sein.

Die Wirtschaftskrise mache vor dem Solling nicht Halt, aber auch das veränderte Verbraucherverhalten hinterlasse seine Spuren. Es werde weniger Bier getrunken, das sei die Realität. Zudem erschwere die zunehmende Konzentration im Le-



Hinrich Haffner und Tochter Michaela Haffner-Borchert vor einem alten Läuterbottich.

FOTOS: CHRISTOPH MISCHKE

Hinrich Haffner ist Biertrinker aus Leidenschaft, und er weiß, was er im Glas hat. Er ist Diplom-Braumeister. Seit 1978 ist er im Betrieb tätig, seit 1985 Inhaber und Geschäftsführer.

Auch in der nächsten Generation sind die Haffners am Ruder. Tochter Michaela ist 2001 nach Abitur und

Lehre zur Industriekauffrau (Firma Ruhstrat), nach betriebswirtschaftlichem Studium (Göttingen), einem Aufenthalt in den USA, Praktika in großen Brau-

häusern (Dortmunder Actien Brauerei) und Familienbetrieben (Härke, Westheimer, etc.) im elterlichen Betrieb eingestiegen.

Heute kann sie ohne Wenn und Aber sagen: „Die Entscheidung war richtig.“ Ehemann Dr. Jan Borchert geht indes beruflich andere Wege. Der Betriebs-

wirt ist Unternehmensberater und überregional tätig. Beide zusammen haben für die siebte

Generation gesorgt, Töchtern Maya ist drei Jahre alt.

Nicht immer lief die familiäre Führungsübergabe so reibungslos. Hinrich Haffner erinnert sich an das Jahr 1969, als Bergbräuchef Dr. Harry Haffner plötzlich verstarb. Damals übernahm Diplom-Braumeister Klaus Jeckel die Geschäftsführung und blieb bis zu seinem Ruhestand 1998 im Unternehmen tätig. Nicht zuletzt ihm habe das Haus das gute Gedeihen zu verdanken, zieht Haffner heute Bilanz.

Neun Biere bringen die Uslarner inzwischen auf den Markt. Umsatzträger sei seit jeher das Pils, bekannter allerdings sei das Altschwarzbier. Für das haben die Haffners 1998 als erste Brauerei in Deutschland das Prädikat „Bier des Jahres“ erhalten. Damals, so erinnert sich Hinrich Haffner schmunzelnd, hätten sich Zeitungsreporter und Fernsichtteams die Klinke in die Hand gegeben.

Fangemeinde

Alle unter der Dachmarke Bergbräu verkauften Biere, auch der berühmte Maibock, tragen ein auffälliges Merkmal: Sie haben den legendären Bügelverschluss. Daran, das weiß die Fangemeinde, ist das Sollingbier sofort zu erkennen. In 70 Gaststätten kann man das Traditionsbier trinken, im Sol-

ling, im Raum Göttingen und Richtung Harz.

Viel größer dürfe der Verkaufsradius auch nicht werden, betonen die Uslarner. Sonst blieben Qualität und Frische auf der Strecke. Haffner stellt klar: „Wir brauen Natur.“ Für Haltbarkeit garantiere man ein halbes Jahr.

Mit 17 Beschäftigten und einer Hand voll Saisonkräften gehört die Bergbrauerei zu den kleinen, noch selbständigen Unternehmen im Land. Ein Brauerlehrling gehört immer zum Team, oft hat schon der Vater im Betrieb sein Handwerk gelernt.

Haffners Bergbräu

Die Privatbrauerei Haffner GmbH & Co. KG wird in sechster Generation von der Familie Haffner geführt. Hinrich Haffner und seine Tochter Michaela Haffner-Borchert leiten heute die Brauerei in der Rosenstraße 10. Das Unternehmen kann nach Absprache besichtigt werden. Weitere Informationen unter Telefon 055 71/922 22-0 und im Internet unter www.bergbraeu.de.



In der Produktion: Brauer Stefan Henne nimmt eine Verzuckerungsprobe.



Idyllisch gelegen im Sollingstädtchen Uslar: Die Privatbrauerei Haffner.