



Brauliebe Hirz: Hier wird der Brauprozess erlebbar gemacht. Fotos: Koll

Brauliebe Hirz – Gastronomie mit Wow-Effekt

Mitte Mai hat die Brauliebe Hirz in Hauzenberg erstmals ihre Tore geöffnet. Mit dem Projekt haben Rudi Hirz und seine Familie einen echten Meilenstein in der Geschichte der seit 1890 bestehenden Privatbrauerei geschaffen. Im Vordergrund steht das Ziel, den Gästen und Besuchern – in einer einzigartigen Mischung aus Information und Unterhaltung – das Brauhandwerk sowie das Thema Bier in all seinen Facetten erlebbar zu machen.

„Das waren schon aufregende Tage“, erzählte uns der Brauer und Gastronom Rudi Hirz. „Wir wollten ein Lokal mit Wow-Effekt schaffen, und nach den ersten Reaktionen und Rückmeldungen der Gäste ist uns das tatsächlich gelungen.“

Wobei „Lokal“ eine leichte Untertreibung ist. Die Brauliebe Hirz ist ein Ensemble mit vielen Facetten und Ideen, wie ein kleiner Rundgang zeigt:

• Gastraum mit Bar

Im großen Gastraum spüren die Gäste sofort, dass sie sich in einer Brauerei befinden. Schon die charakteristischen Eisen-Fachwerkträger des Gebäudes sowie die großen Glas-Elemente und Leuchten im Industrie-Design vermitteln den Charakter eines Produktionsbetriebs. Ins Auge stechen die zahlreichen historischen Braugerätschaften und -Apparaturen (Suckessel, Kühlschiff, Biertanks über der Bar etc.). Als Kontrast zum eher „technischen“ Umfeld wurde bei der Einrichtung bewusst auf Materialien gesetzt, die Behaglichkeit schaffen.

• Whisky-Lounge

Besonders gemütlich geht es im hinteren Bereich des großen Gastraums zu. Stimmungsvol-

ler Blickfang der Whisky-Lounge ist der offene Kamin, dekorative Whisky-Fässer verführen zum Genuss, schließlich ist Rudi Hirz nicht nur Bierbrauer, sondern stellt auch Whisky her.

• Biergarten

Vom großen Biergarten aus hat man einen wunderbaren Blick auf die Stadt Hauzenberg. Die unterschiedlich gestalteten Bereiche des Gartens (neben Sitzbereichen u. a. eine Feuerstelle sowie ein Brunnen) sind – ähnlich einem Park – mit einem Rundgang erschlossen. Granit ist bei der Gartengestaltung das dominierende Element.

• **Veranstaltungsbereich, Shop, Museum und Seminarraum** (mit kleiner Brauanlage für Bierbrauevents).

Rudi Hirz zählt zu den innovativsten Bierbauern Deutschlands und gilt als Pionier der Craft Beer-Szene („First Bavarian Pale Ale“). Die Biere werden national und international (Italien, USA) unter der Marke „Apostelbräu“ vertrieben. Bekannt ist Rudi Hirz vor allem auch für seine Bierspezialitäten aus Urgetreide wie Dinkel, Emmer, Roggen, Hafer und Einkorn.

Keine Überraschung also, dass das Bier beim Getränkeangebot im Vordergrund steht. Mit über 40 Bieren auf der Karte wird die Kernkompetenz der „Brauliebe“ überzeugend gelebt, 15 davon kommen aus der eigenen Brauerei. Bei den Speisen vertraut die Familie Hirz mit der Pizza auf ein Hauptprodukt, das schon beim Brauliebe-Vorgängerlokal „Birreria“ im Mittelpunkt stand, dazu gibt es Pasta-Gerichte sowie eine kleine, feine Auswahl an regionalen Leckerbissen.

Shootingstar Bella

Allein schon dieser kleine Streifzug durch die „Brauliebe“ zeigt, mit wieviel Engagement und Herzblut samt vielen kleinen liebevollen Details da ein sensationelles Gastro-Projekt umgesetzt worden ist. Aber in der Gastronomie kommt es auch auf Gespür und Timing an. Nicht nur, um die Servicemitarbeiter zu entlasten, hat Rudi Hirz zur Verstärkung auch den Service-Roboter „Bella“ mit ins Team geholt – mit durchschlagendem Erfolg.

In den Eröffnungstagen avancierte der Serviceroboter schnell zum Star im Team, der die Aufmerksamkeit der Gäste auf sich zog. Mit flotten Sprüchen (extra von einer netten Stimme in bayerischem Akzent aufgenommen) sorgte er für Spaß und Unterhaltung.

„Jeder wollte ein Foto machen und es dann schnell posten. Der Wirbel in den sozialen Medien ist natürlich eine unverhoffte und hilfreiche Werbung“, erzählt Rudi Hirz. „Und wir haben auch mitbekommen, dass die



Ein Glücksgriff: Rudi Hirz mit einem Service-Roboter „Bella“.

Kinder zu ihren Eltern gesagt haben: Beim nächsten Ausflug wollen wir wieder in das Lokal mit dem lustigen Roboter.“ Dass über die Brauliebe Hirz in allen Radiosendern des Bayerischen Rundfunks berichtet wurde, hatte ebenfalls nicht zuletzt mit „Bella“ zu tun. Auf solche Geschichten stehen die Medien halt.

„Unsere Brauliebe soll nicht nur ein Treffpunkt für die Hauzenberger sein“, so Rudi Hirz. „Unser Ziel war von Anfang an, eine Location zu schaffen, die Gäste aus einem großen Einzugsgebiet anlockt und die damit auch neue Absatzkanäle für unsere Bier-Spezialitäten erschließt.“

Dafür haben Rudi Hirz und sein Team jahrelang gearbeitet. Zugute kam ihm, dass er sich als Bierbrauer und Gastronom fühlt. „Während meines Brautechnik-Studiums in Weihenstephan hat mich mein Vater angerufen und gebeten, mich um eine verpachtete Diskothek zu kümmern, die nicht so richtig lief“, erinnert sich Rudi Hirz. „Das war eine spannende Zeit, wir haben ein paar verrückte Sachen gemacht und die Gästezahlen noch oben gepusht. Seitdem trage ich die Liebe zur Gastronomie in mir.“

In dieser Zeit hat Rudi Hirz auch den österreichischen Gastro-Einrichter Herbert Koll kennen- und schätzen gelernt, der damals den Markt mit schlüsselfertigen Discos aufmischte. Heute ist Herbert Koll mit seiner Fa. **Koll Gastro Konzept** ein gefragter Berater und Konzept-Entwickler.

Im Herbst 2017 trafen sich Rudi Hirz und Herbert Koll zu ersten Vorgesprächen in Sachen „Brauliebe Hirz“. Im Jahr darauf schauten sich die beiden u. a.

erfolgreiche „Bier-Gastro-Konzepte“ in Österreich, Bayern und Berlin an. „Nicht um zu kopieren, sondern um weitere Inspirationen zu finden, aber wir hatten schon einen klaren Plan im Kopf“, erzählt Rudi Hirz über die Konzeptentwicklung. „Aber

es war mir wichtig, zu erfahren, wie ein Gastro-Profi wie Herbert Koll diese Pläne einschätzt. Und unverzichtbar war seine Unterstützung bei Themen wie: Was kommt wohin? Wie muss die Wegeführung ausschauen – für die Gäste, aber auch für die

eigenen Mitarbeiter? In diesen Fragen ist Herbert Koll eine Koryphäe.“ Die Entwurfsplanung inkl. 3D-Visualisierung ist von der Fa. Koll Gastro Konzept erstellt worden, ebenso die Ausschreibung der gesamten Innenein-

richtung. Mit der handwerklichen Ausführung wurden ausschließlich Firmen aus der Region Bayerischer Wald beauftragt. Die Ausführungs-/Detailplanung mit diesen Firmen erfolgte ebenfalls unter der Regie von Herbert Koll.

Vom Citydom bis zum Kinderhotel

Ostbayern liegt derzeit generell sehr stark im Fokus von Koll Gastro Konzept, wie folgende Referenzen zeigen – ein Abstecker in die Kinowelt inbegriffen. Wie schaut die Zukunft des Kinos aus? Im Konkurrenz-Umfeld mit Streaming-Anbietern hat das Kino wohl nur eine Chance, wenn es ein außergewöhnliches Erlebnis bietet: Top-Qualität und hohes Niveau bei der Technik (Bild & Ton), beim Komfort (z. B. großzügige Sitzabstände, automatisch verstellbare Kinostühle mit Liegefunktion, etc.) und beim Service (Online-Sitzplatz-Reservierung, hochwertiges Getränke- und Snack-Angebot etc.). Vor allem aber soll der Kinobesuch zu einem besonderen gesellschaftlichen Ereignis werden.

Dr. Thomas Negele ist mit seinem Citydom direkt im Zentrum Straubings in den vergangenen Jahren diesen Weg gegangen

und hat seinen Kinopalast in mehreren Investitionsschritten zu einem Premium-Kinocenter ausgebaut. Im Zuge des letzten großen Umbaus wurde mit der K1-Lounge & Bar ein neues Gastro-Konzept realisiert. „Die K1-Lounge & Bar ist primär als Veranstaltungs-Location für Feiern aller Art (Firmenfeiern, private Anlässe, Premieren-Feiern etc.) konzipiert und beinhaltet ein eigenes Event-Kino“, berichtet Herbert Koll. „Das Design wurde bewusst an die große Kino-Ära der 1920er-Jahre angelehnt.“ Wie alle Umbauschritte der vergangenen Jahre wurde auch die K1-Lounge & Bar im Citydom gemeinsam mit Koll Gastro Konzept entwickelt und geplant. Das Kinderhotel Simmerl der Familie Pielmeier in Sankt Englmar – mittlerweile in dritter Generation von Johannes und Melanie Pielmeier mit viel Lie-



So geht Kino heute: Blick in die K1-Lounge & Bar im Citydom Straubing, entwickelt und geplant von Koll Gastro Konzept.

be, Engagement und Professionalität geführt – hat sich in den vergangenen fünf Jahrzehnten vom kleinen Landgasthof zu einem der führenden Kinderhotels entwickelt. Das zeigt u. a. der 5. Platz beim internationalen „Kinderhotel.info-Award 2022“, bei dem über 700 Hotels aus 15 Ländern bewertet wurden.

Gemeinsam mit Koll Gastro

Konzept wird aktuell die Neugestaltung des Restaurants sowie ein eigener Indoor-Spielbereich für Kleinkinder konzipiert und geplant. Auch dabei handelt es sich um einen Folgeauftrag. Bereits vor einigen Jahren wurde im Kinderhotel Simmerl die Rezeption, die Lobby sowie der Buffet-Bereich gemeinsam mit Herbert Koll geplant bzw. gestaltet.

Ambiente 4.0. – Entwicklungen & Trends

Was kommt an bei den Gästen? Worauf müssen sich Gastro-Unternehmer künftig einstellen? Marktbeobachtung, Trend-Scouting und Zukunftsanalysen gehören zum Markenkern von Koll Gastro Konzept. Hier skizziert Herbert Koll vier Top-trends:

- **Liefer- und Abholservice – gekommen, um zu bleiben**
Delivery und Take-aways sind seit 2020 die großen Gewinner. Die Lieferung von Speisen und Getränken nach Hause bzw. deren Abholung ist für die Gäste zur Routine geworden und mittlerweile fixer Bestandteil bei vielen Gastrokonzepten. Mit einem eigenen Shop im Lokal lassen sich auch interessante Zusatzumsätze erzielen. Spannend wird, wie sich die reinen Lieferrestaurants („Ghost Kitchens“)

entwickeln, die über keinerlei Gasträume mehr verfügen.

- **Monokonzepte statt Bauchladen**

Die Zeit der umfangreichen Speisekarten dürfte bald endgültig vorbei sein (aufwendige Beschaffung bzw. Lagerhaltung, „Universalgenies“ in der Küche erforderlich etc.). Kompakte, klar profilierte Speisenangebote – mit hoher Produkt- und Zubereitungs-kompetenz ausgestattet – werden auch bei den Gästen immer beliebter. Nicht nur in größeren Städten, sondern auch im ländlichen Raum, wo mit einem attraktiven Monokonzept das Einzugsgebiet deutlich erweitert werden kann.

- **Konzept-Feintuning statt Großbaustelle**

Die Entwicklung der Baukosten

ist derzeit nicht abzuschätzen. Während die Lockdown-Phasen der vergangenen beiden Jahre für größere Bau- bzw. Umbauprojekte genutzt wurden, ist es in der nächsten Zeit vielleicht sinnvoll, sich verstärkt auf das „Finetuning“ des eigenen Konzepts zu konzentrieren. Möglicherweise ist es derzeit auch wirtschaftlicher, statt eines Neubaus einen bestehenden Betrieb bzw. Standort zu übernehmen und zu adaptieren. Auch Gasträume können – vorausgesetzt, die Substanz ist noch in Ordnung – mit einem „Facelift“ dekorativ aufgefrischt werden.

- **Digitalisierungs-Dynamik**

Digitale Tools erleben derzeit einen regelrechten Boom. Sie steigern einerseits die Effizienz im Betrieb und bieten anderer-

seits den Gästen zusätzlichen Komfort (Online-Bestellungen, Reservierung rund um die Uhr, einfache Abrechnungssysteme, etc.). Dabei sollte aber nicht vergessen werden, dass gerade im Freizeitbereich das wichtigste Motiv für einen Wirtshaus- oder Restaurantbesuch die Begegnung mit anderen Menschen ist (nach zwei Lockdowns und Home-Office wichtiger denn je!). Ein perfekt funktionierender Serviceroboter ist nicht bloß ein „Gag“, sondern er kann tatsächlich auch die Arbeit erleichtern. Er kann die Weißwurst und das Bier servieren. Nicht ersetzen kann er jedoch die wichtigste Person im Wirtshaus, und die hat Ludwig Thoma bereits in seinem legendären „Münchner im Himmel“ genannt: „Die Kellnerin, die Kathi“.