



Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 07/20 (57)

Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

Normalerweise schreibe ich meine Blogbeiträge ja mit grundsätzlich positiver Grundstimmung. Viel zu gerne sitze ich beim süffigen Bier und beim schmackhaften Essen und genieße einen freundlichen Service und eine ansprechende Atmosphäre. Das kann durchaus eine ganz einfache, improvisierte Bierbar sein, der man anmerkt, dass die Eigner zwar viel Motivation, aber nur wenig Geld haben; in einem edlen Restaurant kann ich mich aber genauso wohl fühlen. Und so begrüße ich innerlich jede neue Wirtschaft, jede Bar, jeden Biergarten, jede Brauerei, jedes Bierrestaurant, das zur Vielfalt der Bierszene beiträgt.

Manchmal aber wird es mir schwer gemacht.

Nun gut, es kann immer mal passieren, dass mir ein Bier überhaupt nicht schmeckt. Das kann ein subjektives Empfinden sein, manchmal aber auch – zum Glück nur recht selten – ein Bier mit Braufehlern oder gar ein verdorbenes Bier. Das sollte so nicht sein, aber wenn es ein einmaliger Ausrutscher ist und der Service auf meine sachlich geäußerte Kritik reagiert, dann sei's drum. Schwamm drüber, dann muss ich davon kein großes Aufheben machen.



dieses Bier hatte ganz gewiss keine Geschmacksfehler

Auch das Essen kann mal versalzen sein, und gelegentlich haben auch die Kellner und Kellnerinnen, die Barfrauen und -männer einen schlechten Tag und muffeln ein bisschen herum. Kommt halt mal vor.

Blöd ist's, wenn mehrere Faktoren zusammentreffen. Das Bier taugt nichts, die Bedienung mault, wenn man darauf hinweist, und dann kommt das Essen auch noch zu spät. Das ist dann schon ärgerlicher. In solchen Situationen überlege ich mir, warum ich für eine objektive Schlechtleistung gutes Geld bezahlen muss, und dann spare ich in meinen Blogbeiträgen auch nicht mit Kritik.

Ganz schlimm wird es, wenn es in manchen Brauereien immer wieder so schlecht ist. Das Bier ist muffig und dumpf, ich gebe der Brauerei eine zweite Chance und komme ein paar Monate später erneut vorbei, und es schwappt erneut müffelnd und lustlos im Glas. Die Bedienungen sind unaufmerksam, das Essen lieblos auf den Teller geklatscht. Oft sind das Adressen in Touristengebieten, wo die Gäste rasch und ohne Aufwand abgefertigt werden. Hauptsache viel und billig, schnell durchessen, zwei, drei Bier, und dann kommen schon die nächsten Gäste.

Nicht immer kann ich vermeiden, solche Touristenfallen mehrfach zu besuchen. Man wird eingeladen, überredet, gedrängt, oder manchmal ist es nach einem langen Konferenztag die einzige noch geöffnete Wirtschaft. Die Alternative ist, entweder den Touristennepp auszuhalten oder durstig ins Bett zu gehen. Seufz!

In solchen Situationen feiere ich gedanklich die Wiederauferstehung der Servicewüste Deutschland, aber mache meiner Unzufriedenheit auch durchaus mal Luft.



wie schön wäre es, sein Bier immer in solch perfekter Atmosphäre trinken zu können ...

Manche Adressen scheinen mit einem Qualitätsfluch belegt zu sein. Da gibt es eine Brauerei mit mäßigem Bier und lustlosem Service, die sich nicht auf Dauer halten kann. Ein neuer Besitzer oder Pächter kommt, vorsichtig optimistisch gehe ich hin und werde erneut enttäuscht. Ein Jahr später: Auch der neue Pächter hat aufgegeben. Wieder findet sich ein Gastronom, der das Objekt weiter betreiben möchte, und wieder hapert es an der Qualität und am Service.

Kann man es mir dann verdenken, wenn ich feststelle: Um eine solche bierige Anlaufstelle ist es nicht schade, sollte sie irgendwann endgültig schließen und von der Bierlandkarte verschwinden?

Jetzt gerade, in der Corona-Krise, kämpfen viele Betriebe um ihr Überleben. Die Gastronomie gehört zu den am stärksten von der Pandemie und ihren Auswirkungen betroffenen Bereichen der Wirtschaft. Gerade jetzt zeigt sich

aber auch, wo Gastwirte und Brauer aus Überzeugung ihren Beruf ausüben oder wo sie lustlos und nur auf den Gewinn schielend ihr Geschäft betreiben. Gerade jetzt können die Gastronomen zeigen, dass sie mit Herz dabei sind und wirklich für die Gäste da sein und Service bieten wollen. Wer jetzt immer noch leere Seifenspender auf den Gästetoiletten stehen hat, schlecht gespülte Gläser auf den Tisch stellt, kurz angebundene oder gar bissige Bedienungen auf den Gast hetzt, der hat es in der Tat nicht verdient, dass ich ihm oder ihr mein Geld in die Gaststube trage.

Da hilft es auch nix, wenn mir Leser und Leserinnen meines Blogs Überheblichkeit vorwerfen und es gar nicht gut finden, wenn ich es scheinbar gutheiße, dass ein Betrieb schließen muss und mehrere Festangestellte und Aushilfen ihre Arbeit verlieren.

Sorry, liebe Leute, aber wegen einer einmaligen Fehlleistung geht ein Betrieb nicht über den Deister. Das passiert nur, wenn oft und über längere Zeit die Gäste enttäuscht werden und wegbleiben. Und dann ... tja, dann ... ist es wirklich überhaupt nicht schade um diesen Betrieb. Aber sehr schade um all das Geld, das die Gäste dort gelassen haben.

Wie gut, dass es sich dabei aber um wenige Fälle handelt, meine ich und verbleibe mit einem herzlichen Prost.

Zum Wohl!

Volker

P.S. Ich hoffe, Ihr habt Spaß an meinen kurzen Geschichten und Berichten, und ich würde mich über Kommentare und Diskussionen auf meiner Homepage sehr freuen. Ich würde mich ebenfalls sehr freuen, mal einen Artikel oder Bericht aus Eurer Feder auf meiner Seite zu veröffentlichen – wenn Ihr also den Drang verspürt, Eure bierigen Erfahrungen mit der Welt zu teilen, dann kontaktiert mich doch einfach per [eMail](#). Und schließlich: Alle seit dem letzten Newsletter erschienenen oder rekonstruierten Geschichten findet Ihr am Ende dieses Newsletters; und einen ausführlichen Kalender der kommenden bierigen Ereignisse [hier](#).

Für ältere Ausgaben meines Newsletters schaut bitte im [Archiv](#) nach.



Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 07/20 (57)

Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!

(auf Deutsch siehe oben)

Usually, I write my blog posts with a generally positive mood. I just like sitting there, with a refreshing beer and tasty food, and enjoying friendly service and an appealing atmosphere. It can be a very simple, improvised beer bar, in which you can easily recognize that the owners have a lot of motivation, but little money; but I can equally feel comfortable in a fine restaurant. Hence, I warmly welcome every new pub, every bar, every beer garden, every brewery, every beer restaurant that contributes to the diversity of the beer scene.

But sometimes, the circumstances make it difficult for me.

Well, it can always happen that I don't like a specific beer at all. Most probably, this is a subjective feeling then, but sometimes – fortunately enough only in rare cases – the beer has faults or is even completely spoiled. This shouldn't happen, but if it's a one-off and the service reacts to my objectively expressed criticism ... well, so what? No hard feelings, I won't make a big fuss about it.



this beer didn't have an off-taste at all

Sometimes, the food can be too salty, and occasionally, the waiters and waitresses and the bartenders have a bad day and can be a bit grumpy. This just happens.

Annoying is it when several factors come together. The beer is not good, the waitress grumbles when you make her aware of these faults, and then the food comes too late. That's really bad then. In such situations, I might ask myself why I have to pay good money for a bad service, and as a consequence, I will express clear criticism in my blog posts.

It gets really bad when quality remains on a very low level in some breweries. It happens that the beer is musty and dull, then I give the brewery a second chance and come back a few months later, and again the beer is smelly and sluggish. The waitresses are inattentive, the food carelessly slapped on the plate. Often, we find these addresses in tourist areas, where guests can be handled quickly and easily. The main thing is to push through as many people as

possible, keep the service cost low, let them gorge the stuff down, drink two or three beers, and then – get out, the next guests will come soon.

Not always can I avoid visiting such tourist traps a second or third time. I get an invitation, am persuaded, or forced by colleagues, or, sometimes, after a long day at a conference it is the only watering hole still open. The alternative is: Either I'm going to accept the rip-off, or I have to go to bed thirsty. Sigh!

These are moments where I must "celebrate" the resurrection of the service-desert Germany, but thereafter, I have the urge to voice my dissatisfaction.



how nice would it be, always to be able to drink my beer in such a perfect atmosphere ...

Some addresses seem to be subject to a quality curse. There is a brewery with very moderate beer and half-hearted service, which doesn't endure for this reason. A new owner or tenant arrives, I go there, cautiously optimistic, and am disappointed again. A year later – the new tenant has given up, too. Again, a new restaurateur takes over and continues operating the property, and ... again there is a lack of quality and service.

Can you blame me then for stating: If this beer bar will close and disappear from the beer map, no one will miss it?

Right now, in the Corona crisis, many companies are struggling to survive. The gastronomy is one of the sectors hit hardest by the pandemic and its effects. But under these conditions, it becomes apparent which innkeepers and brewers practice their profession with passion, and which run their business listlessly and only looking for profit. There's no better time than right now for the restaurateurs to show that they are passionate about their business and really want to be there for the guests and to offer service. Anyone who still has empty soap dispensers in the guest toilets now, puts badly rinsed glasses on the table, or whose waitresses are snappy or bitchy, has in fact no reason to expect that I will easily spend my money in his parlour.

It doesn't change anything, indeed, if my readers accuse me of arrogance and don't like it at all when I don't mind seeing a company closing and several employees and temporary workers losing their jobs.

Sorry, folks, but just because of a one-off failure, a company won't go west. This only happens if the guests are all too often disappointed and stay away. And then ... well, then ... it's not a pity to see this company closing. Really. But it's a pity to think of all the money that the guests have spent there.

Luckily, these are only a few cases, I think, and I remain yours with my best regards.

Cheers!

Volker

P.S. I hope you will enjoy reading my short stories and reports, and I am looking forward to reading your comments and discussions on my homepage. I would even gladly appreciate to publish some articles and reports penned by you – so if you feel an urge to tell the world about your beer experiences, feel free to contact me via [eMail](#). And finally: All stories published or reconstructed since the last edition of my newsletter can be found at the end of this newsletter, and a detailed calendar of upcoming beery events [here](#).

For older issues of this newsletter, please see the [archive](#).

List of recently added entries:

- [Martin's Bräu – Erste Freiburger Gasthausbrauerei](#) [transferred from my outdated website], 17th October 2006
- [Michelstädter Rathausbräu](#) [transferred from my outdated website], 15th December 2007
- [SVG Autohof Eifeltor](#) [transferred from my outdated website], 26th July 2009
- [Brauerei Greif](#) [restored from my crashed website], 24th May 2014
- [Birrificio Ticinese](#) [update], 26th July 2020
- [Lederer Kulturbrauerei](#) [update], 7th August 2020
- [Hell's Basement Brewery Inc.](#) [update], 8th August 2020
- [St. Lorenz Brauerei Eugen Stolz](#), 14th August 2020
- [Steinacher Hausbräu](#), 26th August 2020
- [Königsegger WalderBräu AG](#), 26th August 2020
- [Hopfengut N°20](#), 27th August 2020
- [Beer Nuggets: Christian Göller: Reichhaltige Biertradition Coburgs erkunden – Fakten und Schwänke rund ums Thema Bier](#), 28th August 2020
- [Barfüßer die Hausbrauerei Pfullendorf](#), 28th August 2020
- [Hirschbrauerei Flözlingen](#), 29th August 2020
- [Martin's Bräu – Erste Freiburger Gasthausbrauerei](#) [update], 29th August 2020
- [Hausbrauerei Feierling GmbH](#) [update], 29th August 2020
- [Brauhaus Lasser](#), 30th August 2020
- [Ganter Brauereiausschank](#) [update], 31st August 2020
- [Brautag im Martin's Bräu](#), 1st September 2020
- [Verkostung bei KommproBier](#), 1st September 2020
- [„Schoppyman braucht mal kurz eure Hilfe“ \(5\)](#), 3rd September 2020
- [Schulungs- und Erlebnistag für Brauer und Influencer](#), 11th September 2020
- [Beer Nuggets: Privatbrauerei Schnitzlbaumer – Online-Service – Wenn Arbeitskollegen in ihrem Urlaub an mich denken ...](#), 12th September 2020
- [Ach, München, was ist es doch schön auf dem Oktoberfest \(Lese- und Hörprobe\)](#), 27th September 2020
- [Bierschaumlesung „Unser täglich Bier gib uns heute“](#), 3rd October 2020
- [Čeněk Zíbrt: Z historie piva](#), 10th October 2020
- [Sünje Nicolaysen, Jörg Iversen: Der ultimative Brau Guide – Zum Profi in 111 Grafiken](#), 15th October 2020
- [Christian Fiedler: Bamberg – die wahre Hauptstadt des Bieres](#), 19th October 2020
- [Die Legende vom Hopfenmalz \(Lese- und Hörprobe\)](#), 25th October 2020



Brunnenbräu® Bier-Blog und ehem. Hausbrauerei
Imnhof 2
87 547 Burgberg im Allgäu
Bundesrepublik Deutschland
+49 176 4570 9422
cbo@brunnenbraeu.de
blog.brunnenbraeu.eu