

# Die ganze Biervielfalt der Region

In der Bar des Kurhotels in Bad Staffelstein werden 43 Sorten aus dem Landkreis Lichtenfels ausgeschenkt. Dazu kommt ein kleiner Bierführer, in dem zwei Experten des Hotels Beschreibungen zusammengefasst haben.

„Die Münchner müssen arme Menschen sein“, sagt Andreas Poth, Direktor des Kurhotels in Bad Staffelstein, und lacht. Als das Hotel Steigenberger in der Landeshauptstadt eröffnete und damit warb, 40 Sorten aus aller Welt anzubieten, musste er schmunzeln. „Da gibt es wohl vor Ort nicht genug Bier, dass sie es von überall her holen müssen.“

Poth hat es nicht so weit. Ihm genügt es, im Landkreis einzukaufen zu können. 43 Sorten Bier bietet die Hausbar des Kurhotels seit einigen Wochen an – alle aus dem Landkreis. Dabei könnten es noch mehr sein: „25 Sorten fehlen uns noch, aber wir müssen erst mehr Platz schaffen.“

Zehn Brauereien gibt es in Bad Staffelstein, 17 im ge-



Andreas Poth zeigt den Zehn-Brauereien-Krug.



Katrin Kohns zapft ein Bier aus dem Fass. Die Bar des Kurhotels hat 43 Sorten im Angebot.

samen Landkreis. Alle Betriebe sind familiengeführt, besitzen oft eine lange Tradition. „Wir wollen mit dem Angebot den Brauereien nicht die Gäste wegnehmen, sondern sie im Gegenteil hinführen.“

Das Probieren soll neugierig machen auf die Braustätten, doch mit dem Probieren allein belässt man es im Kurhotel nicht. Heiko Geisler-Köhler und Kai Graß, Mitarbeiter im Hotel, haben sich zu IHK-zertifizierten Bierbotschaftern

ausbilden lassen.

In einem Lehrgang haben sie Wissen über das Bier vermittelt bekommen, das sie nun an die Gäste weitergeben – und außerdem haben sie alle Biere verkostet, beschrieben, bewertet und geben auch eine Speiseempfehlung dazu. Insgesamt füllen die Beschreibungen neun Din-A-4-Seiten.

„Das Ganze kommt besser an als wir dachten“, sagt

Poth. Der Bierabsatz hat sich um 20 Prozent gesteigert, ohne dass andere Getränke weniger bestellt werden. „Und alle Biere werden gut angenommen.“

Vom Fass gibt es Pils und Dunkelbier von der Hausmarke Leikeim, die anderen Sorten werden in Flaschen mit 0,5 Litern vorgehalten. Vor allem ältere Gäste suchen oft das Gespräch mit den beiden Bierexperten im Haus. Es soll nicht nur getrunken werden, sondern auch verstanden.

Ausgeschenkt wird im Zehn-Brauereien-Krug, neutralen Gläsern oder denen von Leikeim, dazu gibt es einen eigenen im Haus gestalteten Bierfilz.

In Arbeit ist auch noch ein „Biertagebuch“ mit 50 Seiten, in denen die Gäste sich notieren können, wie sie jede Sorte in Erinnerung behalten haben. „Wir haben viele Stammgäste, die können das Tagebuch fortführen, wenn sie wiederkommen“, sagt Poth.

Tobias Kindermann



Kleine Flaschenparade: Dies ist nur ein Teil der Sorten, die das Kurhotel vorhält.

Fotos: Tobias Kindermann