

Auf dem Keller gibt's Nikl-Bräu

Mike Schmitt hat für den künftigen **BETRIEB** zahlreiche neue Ideen: Der Fokus liegt auf Produkten aus der Region.

VON STEFAN BRAUN

PRETZFELD – In etwas mehr als einem Jahrzehnt hat es Mike Schmitt geschafft, aus dem Nichts eine Brauerei aus dem Boden zu stampfen, deren Bekanntheitsgrad weit über die Region hinausgeht. 2008 kochte die erste Maische im Sudkessel in Pretzfeld. Und dies in einem Umfeld mit über 200 Brauereien in der näheren und weiteren Umgebung.

Jetzt wird Nikl-Bräu unter anderem auch im Nürnberger Handwerkerhof ausgeschrieben. „Wir fahren unser Bier mittlerweile nach Nürnberg, Fürth und Bayreuth aus, da ist es für uns naheliegend, dass wir es auch auf dem heimischen Keller ausgeben“, freut sich Mike Schmitt.

Nach längeren Verhandlungen mit der Gemeinde ist nun der Pachtvertrag für den Pretzfelder Keller unterschrieben. Der bisherige Pächter, Jonathan Wunderlich, hatte den Pachtvertrag aus persönlichen Gründen gekündigt, das letzte Bier einer Kulmbacher Brauerei floss vor wenigen Wochen aus den Zapfhähnen. Doch nicht nur das Bier, das künftig durch die durstigen Kehlen läuft, wird ein anderes sein. Die Ideen, die Schmitt für den künftigen Kellerbetrieb hat, sprudeln nur so aus ihm heraus. Über allem steht dabei ein Begriff und der heißt: Regionalität.

„Wir werden den Keller zu 100 Prozent regional betreiben. Das heißt, es gibt nicht nur unser Bier, sondern es gibt Schnäpse vom Haas aus Pretzfeld, Fleisch und Wurst von der Metzgerei Lamm aus Pretzfeld, Säfte vom Obstgroßmarkt in Pretzfeld, Brot aus Pretzfeld und Niedermirsberg und Fisch vom Hopfengärtner aus Unter-

zaunsbach“ kündigt Schmitt an. „Wir haben uns auf die Fahnen geschrieben: 100 Prozent regional.“

Verlassen kann sich der neue Pächter beim neuen Projekt auf seinen vorhandenen Personalstamm, „den wir uns in den zehn Jahren, in denen wir schon große Feste bewirten, aufgebaut haben“, und auch auf Kräfte, „die wir vom Jonathan übernehmen“. Um den Kellerbetrieb wird sich in erster Linie Schmitts ältester Sohn André kümmern. „Er ist dort oben fest angestellt und betreut ein eigenes Team.“

Parallel zum Kellerbetrieb soll auch der Betrieb im Gasthaus im Ortszentrum „mit dem dort vorhandenen Personal wieder ausgeweitet werden“, so Schmitt. Zusätzliches Personal werde aber wohl in den Sommermonaten auf dem Keller schon benötigt. „Umziehen“ vom bisherigen Gastraum hinauf auf den Keller wird der beliebte Bockbieranstich, „denn bei diesem Anlass platzt unser Anwesen hier unten aus allen Nähten“, kündigt Schmitt an.

Jazz zum Frühschoppen

Abwechslung wird es beim Musikprogramm geben, denn „wir wollen den Leuten am Sonntag nicht nur Blasmusik bieten und planen daher ab und zu auch Dinge wie einen Jazzfrühschoppen“. Auch das Erscheinungsbild des Kellers wird ein anderes sein. Einen Teil der vorhandenen Gebäude wird es nicht mehr geben, dafür werden neue aufgestellt.

Ein Vorhaben liegt Mike Schmitt besonders am Herzen: „Wir haben gemeinsam mit der Brennerei Haas ein Whiskey-Projekt. Dazu liefert der Angushof Dittrich in Rüssenbach



Mike Schmitt, der in Pretzfeld ein Gasthaus betreibt und das Nikl-Bier bräut, wird künftig den Pretzfelder Keller übernehmen.

regionale Gerste, die jetzt schon in der Mälzerei ist, ich stelle die Würze her und der Hannes (Inhaber Brennerei Haas, d. Red.) brennt den Whiskey. Da ist alles regional. Wenn wir dann den neuen Whiskey vorstellen, soll es einmal im Jahr dort oben ein großes Fest geben.“

Selbstverständlich wird auch der reguläre Kellerbetrieb nicht zu kurz kommen – „mit all den Speisen, die da dazugehören“, kündigt er an. Doch er hat auch neue Ideen. „Über unsere Homepage wenden wir uns an Besucher, die uns Vorschläge für alte, regionale fränkische Gerichte machen sollen. Wir denken da an Sachen wie Bohnakern, eingeschnittene Klöße mit Ei und Salat oder auch

Pfotschn, also Essen, die auch für Vegetarier oder Veganer geeignet sind, aber nicht nur“, kündigt der Braumeister an. Was genau Pfotschn sind, das wusste aber Mike Schmitt nicht. Ein Gang in die Küche zu seiner Mutter brachte die Lösung: „Pfotschn, das sind in Oberfranken Erdkohlrauben oder auch Steckrüben.“

Die geplante Speisekarte auf dem Pretzfelder Keller 2021 macht jedenfalls neugierig, weitere Vorschläge für typisch fränkische Gerichte, die in der Gastronomie kaum mehr aufgetischt werden, nimmt das Team vom Nikl-Bräu gerne entgegen. Es bleibt nunmehr nur zu hoffen, dass die Corona-Pandemie die Pläne Schmitts nicht torpedieren.