



Die Brauerei in der Litschengasse in Landshut. Das Sudhaus wartet mit imposanten Türmen auf.

1988 hörte man zuletzt etwas vom Reichardtbräu. Jetzt ist die Marke neu aufgelegt worden. Die Geschichte einer vergessenen Brauerei
Von Ingmar Schweder

Das letzte „Go“ ging passenderweise über einen Oktoberfestisch. Danach stand fest: Der Rückkehr des Landshuter Reichardtbräus steht nichts mehr im Weg. Nach etwas mehr als 30 Jahren hatte Getränke Fleischmann die Rechte an der Traditions-marke von Paulaner zurückgekauft – und lässt seit diesem Jahr wieder das „Reichardt-Hell“ brauen. Produziert wird es vom Tiefenbacher Uwe Janssen („Bierschau“) im Bayerischen Wald. Verkauft wird es da, wo er herkommt: in Landshut.

Damit ist dem Getränkehandel etwas gelungen, das wohl keiner, der den Reichardtbräu noch kennt, auf dem Zettel hatte: Eine Landshuter Urmarke hat den Weg zurück ins Regal geschafft. Dabei sind die letzten Erinnerungen an das Original bereits in den 80er Jahren aus dem Stadtbild getilgt worden.

Im August 1987 besiegelte eine Bausenatssitzung das Ende des „Reichardt-Komplexes“, wie das imposante Brauerei-Areal an der Ecke Zweibrückenstraße/Litschengasse damals genannt wurde. Auf dem Gelände sollten Wohnungen entstehen. Das Sudhaus und die angrenzenden Gebäude sollten der Spitzhacke zum Opfer fallen.

Landshut zu Beginn des 19. Jahrhunderts als Brauereistadt bekannt

Die Stadt habe nicht das nötige Geld, um das Sudhaus zu erwerben und zu nutzen, betonte Oberbürgermeister Josef Deimer damals. Das 1912 im historisierenden Stil errichtete Gebäude stand nicht unter Denkmalschutz. Im April 1988 war bereits die Hälfte des Sudhauses mit seinen anschaulichen Türmen weggerissen. Das Stadtbild auf der Isarinsel zwischen den Brücken sollte sich in den kommenden Jahren grundlegend verändern.

Brau ma mal



Die Brauerei an der Litschengasse wird 1912 gebaut. Die Angestellten der Brauerei stellen sich im Innenhof für ein Foto auf.

Konnte sich Landshut zu Beginn des 19. Jahrhunderts noch als Stadt der Brauereien bezeichnen – in 38 Klein- und Kleinstbetrieben wurde damals Bier gebraut – waren mit dem Ende des Reichardtbräu Mitte der 80er Jahre nur noch zwei Brauereibetriebe übrig: die Brauerei Wittmann und das Landshuter Brauhaus.

Dabei konnte der Reichardtbräu auf eine ähnlich lange Tradition zurückblicken: Die Anfänge der Familie Reichardt im Brauereigewerbe reichen bis ins Jahr 1493. Schon damals befand sich das Stammhaus auf der Isarinsel im damaligen Stadtteil „Zwischen den Brücken“. Fest verbunden war der Betrieb seit

1833 auch mit der Familie Neumayer.

Mathias Neumayer hatte in den Betrieb eingeheiratet, schreibt Werner Ebermeier in einem Aufsatz zum Reichardtbräu in der von Hans Bleibrunner herausgegebenen Chronik

„Landshut – 1790 bis 1990“. Unter Neumayers Sohn Ludwig entwickelten sich die Geschäfte des Reichardtbräus erfolgreich. Das Unternehmen betrieb eine eigene Brauereiwirtschaft mit Hotel, Gaststätten und einen Biergarten neben der Sebastianikirche für 800 Gäste. 1912 übergab Ludwig Neumayer den Betrieb an seinen Sohn Josef, der die Vertriebswege optimieren wollte.



Ingo Rott, früher Reichardtbräu, heute Getränke Fleischmann.

Er veranlasste 1912 den Neubau der Brauerei im historischen Stil an der Litschengasse.

Josef Neumayer starb 1944 und blieb kinderlos. Seine Geschwister Ludwig und Clara übergaben die Leitung der Brauerei in die Hände von Hans Gottinger, den Großvater von Eva Gottinger (36). Die heute geschäftsführende Gesellschafterin von Getränke Fleischmann hat den Reichardtbräu passend zum Firmenjubiläum im kommenden Jahr zurück auf den Markt gebracht.

Hans Gottinger erwarb seinerzeit das Vertrauen der Geschwister Neumayer, weil er eine Ausbildung zum Diplom-Ingenieur und Diplombraumeister durchlaufen hatte. Nach dem Tod der Geschwister Neumayer ging der Besitz der Brauerei 1970 per Gesellschaftervertrag auf Gottinger und seine Frau Maria über. 1977 kam deren Sohn Johannes Gottinger als dritter Gesellschafter hinzu und übernahm die Lei-



Der Abriss des Reichardtbräus in den späten 80er Jahren.



Verkaufsleiter Hans Peter Vögl, Geschäftsführerin Eva Gottinger (jeweils Getränke Fleischmann) und Uwe Janssen (Bierschau) haben das Reichardtbräu zurückgebracht. Fotos: Getränke Fleischmann/AZ-Archiv (2)/is (2)

tung des Unternehmens. 1980 entschloss sich die Unternehmensleitung zum Erwerb der Firma Getränke Fleischmann.

Als die Flasche noch mit dem Daumen verschlossen wurde

Das Auf und Ab der vergangenen Jahrzehnte hat Ingo Rott (75) miterlebt, der heute Gesellschafter bei Getränke Fleischmann ist. 1962 begann er als junger Mann eine Lehre als Industriekaufmann in der Brauerei. Später bekam er deren kaufmännische Leitung übertragen. Rott kennt den Reichardtbräu noch aus Zeiten, wo Bierflaschen mit dem Daumen verschlossen wurden, und Taschenrechner, die nur über vier Grundrechenarten verfügten, 4000 Mark kosteten. Und als EDV-Anlagen so groß waren wie Konferenztische in Großraumbüros.

Rott war schon 1974 der Meinung, dass der Brauereibetrieb aus wirtschaftlichen Gründen verkauft werden sollte. 1985 sei gerade noch rechtzeitig gewesen. „Hätten wir das damals nicht gemacht, wären wir heute pleite“, sagt er.

Um den Betrieb überschaubarer zu organisieren, entschloss man sich Anfang der 80er Jahre, die Reichardtbräu GmbH als Brauereibetrieb von der Josef Neumayer Landshut KG als Eigentümerin des Getränkehandels zu trennen. 1985 kam dann die Entscheidung, die Brauerei GmbH beziehungsweise die Marke aus wirtschaftlichen Gründen an die Münchner Brauerei Paulaner zu verkaufen. Paulaner braute das Reichardtbräu noch zwei Jahre, stellte dann aber die Produktion ein.

„Wir haben immer modernisiert und die Brauerei in einem Topzustand verkauft“, sagt Rott heute. Der Reichardtbräu hatte sich zwischenzeitlich zur zweitgrößten Brauerei Landshuts entwickelt. Doch der Teufel steckte im Detail – und der hieß damals Handel.

Die Händler zu bedienen, erforderte bei der Brauerei, die auf das Gastronomiegeschäft spezialisiert war, neue Res-

ourcen. Zudem habe es damals Probleme mit der Gewerkschaft gegeben. Und während Wittmann und das Landshuter Brauhaus bereits Kunden belieferten, stritt man sich beim Reichardtbräu über Umrüstzeiten: ob die Lastwagen bereits um 6.30 oder erst um 7 Uhr beladen werden sollten. „Dieser Markt war damals für uns verloren“, sagt Rott. Der Streit sei schließlich der emotionale Auslöser gewesen, den Reichardtbräu zu verkaufen.

Und das Bier? Rott sagt, das Reichardtbräu habe damals den Ruf gehabt, etwas stärker zu sein als die Konkurrenz, wegen des höheren Anteils an Stammwürze. „Unser Braumeister war da ein sturer Hund.“

Daran hat sich auch der neue Braumeister des Reichardtbräus, Uwe Janssen, orientiert. Janssen braut in seiner „Bierschau“ in Landshut seit jeher traditionelle Biere. „Da hat die Idee, das Reichardtbräu neu aufzulegen, gut reingepasst“, sagt er. Die Wahl fiel auf das Helle. „Obwohl

das eigentlich das schwierigste Bier ist. Helles Bier hat einen klaren Geschmack. Da fällt jedes Fehl Aroma sofort auf.“

Um dem Geschmack von damals auf die Schliche zu kommen, hat Janssen in alten Brauereunterlagen über die Machart und Entwicklung des Bieres recherchiert und sich mit ehemaligen Reichardtbräu-Trinkern unterhalten. „Aus jeder Brauperiode habe ich mir dann die Dinge rausgesucht, die mir besonders gut gefallen haben.“

Die ersten 5000 Kisten waren schnell ausverkauft

Herausgekommen ist ein gehaltvolles Bier mit zehn Prozent mehr Malzanteil als bei herkömmlichen Hellen üblich. Verwendet werden nur regionale Rohstoffe. Sechs Wochen muss es im Fass reifen. „In jeder Region gibt es zwei, drei gute Helle, die kopiert werden. Da wollten wir nicht hin“, sagt Janssen. Die Biertester waren jedenfalls mit dem neuen Reichardtbräu einverstanden. Die ersten 5000 Kisten waren schnell ausverkauft. Heute soll es Nachschub geben.

