

Martina Feierling-Rombach

Zurück zu den Wurzeln

Diplom-Braumeisterin Martina Feierling-Rombach setzt mit der Hausbrauerei Feierling seit nunmehr 25 Jahren die Brautradition der Familie in der vierten Generation fort. Unter dem Motto: „Beim Bierbrauen zuschauen und die badische Küche genießen“, werden im Herzen Freiburgs Tradition und Zeitgeist verbunden.





Das Bierbrauen wurde Martina Feierling-Rombach geradezu in die Wiege gelegt. Die Brautradition ihrer Familie geht zurück auf das Jahr 1877, als der Braumeister Julius Feierling in dem ehrwürdigen, bereits 1460 mündlich erwähnten Anwesen „Zur Insel“ die Inselbrauerei Julius Feierling mit Gaststätte gründete. Das Anwesen Zur Insel und die benachbarte Häusergruppe wurden einerseits vom Gewerbekanal und andererseits vom Freiburger „Stadtbächle“ umspült und deshalb kurzerhand „Insel“ genannt. Hier braute Julius Feierling das erste helle Bier in Freiburg. Durch Fleiß und Entschlossenheit konnte er den Betrieb schnell vergrößern, und schon wenige Jahre später verlegte er seine Brauerei aus Platzgründen in die Grünwälderstraße am Augustinerplatz. An diesem Standort entwickelte sie sich zu einem mittelständischen Unternehmen, dessen Bier sich auch außerhalb Freiburgs großer Beliebtheit erfreute.

Martina Feierlings Vater, Dr. Hubert Feierling, führte seine Tochter schon früh in die Brauszene ein. Ihr erster Eindruck beim Stiftungsfest der Landsmannschaft Bavaria: Männer, Männer, Männer. Sie fand Gefallen an der Branche sowie an dem Beruf und beschloss, in die Fußstapfen des Vaters zu treten. Das praktische Rüstzeug dazu erwarb sie sich durch ihr Studium an der TU München in Weihenstephan von 1976 bis 1978 mit Abschluss zum Diplom-Braumeister – zu einer Zeit, als weibliche Studierende in diesem Fach noch die großen Ausnahmen waren.

Die Brauerei hatte zu Beginn der 80er Jahre des vorigen Jahrhunderts einen Jahresausstoß von rund 60 000 Hektolitern. Im Jahre 1981 führten mehrere Gründe zur Aufgabe des Produktionsbetriebes: Die Wasserqualität für die Versorgung der eigenen Brunnen wurde durch den Bau der Tiefgarage unter dem Augustinerplatz beeinträchtigt

und der Lieferverkehr mit großen LKWs in der Fußgängerzone war kaum noch aufrechtzuerhalten. So wurde ein Vertrag mit der Brauerei Ganter geschlossen, in dem die Produktions- und Lieferrechte übertragen wurden. Der Brauereibetrieb wurde auf der ganzen Linie, bis hin zum Personal, mittels eines Sozialplans sozialverträglich abgewickelt. Martina Feierling wechselte in den Außendienst der Brauerei Ganter, Freiburg.

„Ich hatte einen Traum“

Nach dem Tode ihres Vaters im Jahre 1983 übernahm sie dann die Haus- und Immobilienverwaltung der Familie und hatte immer den Plan im Hinterkopf, am jetzigen Standort – direkt gegenüber dem ursprünglichen Stammhaus am Nabel der badischen Metropole – eine Gasthausbrauerei zu bauen. Allerdings war es für sie als Frau allein sehr schwer, die Mitgesellschafter von ihrem Vorhaben zu überzeugen. 1987 lernte sie ihren späteren Mann, Diplom-Volkswirt Wolfgang Rombach, näher kennen, der von der Idee begeistert war und als Banker sofort mit einstieg. Die Planung der Brauerei (BTE, Essen) wurde sofort in Angriff genommen. Baubeginn war 1988 und die Inbetriebnahme erfolgte 1989. Im selben Jahr fand auch die Hochzeit statt. So kommt es, dass im Hause Feierling-Rombach in diesem Jahr ein Doppeljubiläum gefeiert werden kann.

Ausgelegt war die Hausbrauerei für einen Jahresausstoß von 2000 Hektolitern. Mittlerweile ist die Kapazität mit 3000 Hektolitern pro Jahr mehr als ausgereizt, so dass Spezialitäten wie dunkles Bier („Bruno“) oder Bockbier („Brunhilde“) nur im Winterhalbjahr eingebracht werden können, wenn der Biergartenbetrieb ruht. Die Hauptbiersorte ist „Inselhopf“, ein untergäriges, helles Bio-Vollbier mit einer Stammwürze von circa 13 Prozent gebraut, naturtrüb unfiltriert ausgeschenkt, ein sehr süffiges Bier, fein abgerundet mit betonter Malznote, aber auch mit einem angenehmen Hopfenaroma. Seit kurzem ist der Betrieb als erste Hausbrauerei Mitglied bei slowBrewing.

Ziel war es, mit der Hausbrauerei, der Gaststätte und dem Biergarten einen Treffpunkt für Jung und Alt zu schaffen. Die Gaststätte bietet auf drei Etagen auch größeren Gruppen Platz. Ein echter Blickfang sind die beiden kupfernen Braukessel, die auf einer Empore stehend das Erdgeschoss dominieren, und deren Schornsteine durch eine große Öffnung ins Obergeschoss und dort in die Decke reichen. Der „Feierling“ sollte in Freiburg wieder eine Institution werden. Dieses Ziel ist, das kann man zum 25-jährigen Jubiläum mit Fug und Recht sagen, mehr als gelungen. Nicht zuletzt ist



▲ Bild oben:
M. Feierling mit väterlichem Mentor
Dr. W. Prestel (Mitte)
bei Gebelsburger
Kirmes, 1979

Bild unten (v.l.):
M. Feierling, H. Wörner,
K. u. C. Glauner bei
Studienreise des Brauer-
bundes in die USA, 1984
Fotos: privat

bei der Hausbrauerei Feierling laut Martina Feierling-Rombach eine der Grundvoraussetzungen für den Erfolg einer Hausbrauerei erfüllt: „Qualität, Qualität, Qualität“ und das in einer Stadt voller Studenten und Touristen.

Aller Anfang ist schwer

Viel Lehrgeld musste auch Martina Feierling-Rombach zu Beginn ihrer unternehmerischen Laufbahn bezahlen. Obwohl sie nach ihrem Studium in der Schwelmer Brauerei als Direktionsassistentin von Dr. Walter Prestel wertvolle Praxiskenntnisse sammeln konnte. Denn auf sehr viele Aufgaben, die mit der Gründung der Gasthausbrauerei und der Führung der Gesellschaft auf sie warteten, war sie durch ihr Studium in Weihenstephan doch nicht ausreichend vorbereitet worden. Um ihre Erfahrungen weiterzugeben, ist sie jetzt aktiv als Landesvorsitzende im Verband deutscher Unternehmerinnen, unter anderem als Mentorin für angehende Selbstständige.

Jahrelang hat sie sich als Gemeinderätin und Fraktionsvorsitzende für die Belange ihrer Heimatstadt engagiert. Darüber hinaus ist sie bis heute in verschiedenen Ehrenämtern in Freiburg tätig, aber auch im Beirat der Alpirsbacher Klosterbräu. Nicht zuletzt führt sie die Walter-Prestel-Stiftung weiter, die sich um Personen kümmert, die ohne eigenes Verschulden in Not geraten sind. Für ihr gesellschaftspolitisches Engagement erhielt sie 2010 das Bundesverdienstkreuz.

Im Betrieb geht es Martina Feierling-Rombach in erster Linie um die richtige Motivierung der Mitarbeiter. Die Unterstützung der Mitarbeiter geht manchmal auch über den betrieblichen Rahmen hinaus. Großer Wert wird auf die Ausbildung der

▲ Feierling
Hausbrauerei in der
Bauphase 1988
Fotos: privat



Lehrlinge gelegt. So konnte die Hausbrauerei bei der Gesellenprüfung auch schon mal einen Landesmeister stellen. Mitarbeitervertretung und Betriebsausflüge sind weitere Maßnahmen zur Förderung der Motivation. Nicht zu vergessen der tägliche persönliche Kontakt der „Chefin“ zu den Mitarbeitern, natürlich aber auch zu den Gästen. Die Hausbrauerei ist von den Freiburgern von Anfang an gut angenommen worden. Man hatte 1989 sehr vorsichtig begonnen. Nach dem Ausscheiden der übrigen Gesellschafter konnte das Ehepaar Feierling-Rombach nach eigenen Plänen schalten und walten. Die Gesellschaft ist mit Brauerei, Gastwirtschaft, Biergarten und Immobilien, mit 20 Festangestellten, 130 Teilzeitkräften und drei Brauern (Braumeister, Brauer, Lehrling) bestens gerüstet für die Zukunft.

Heute, so sagt Martina Feierling-Rombach von sich selbst, fungiert sie in erster Linie als PR-Frau, ist verantwortlich für das Marketing sowie die Immobilienverwaltung und ist voll in der Familientradition verwurzelt. Inwieweit die Kinder eines Tages das Unternehmen übernehmen, lässt sich jetzt noch nicht sagen. Die Tochter Charlotte (22) absolviert zurzeit mit großer Begeisterung ihr Studium an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf, Studiengang Brau- und Getränketechnologie im dualen System (siehe „Der Weihenstephaner“

▲ „Bierbrauer mit
Dame liegend“,
Studienexkursion 1977
Foto: privat





▲ Bild rechts:
Ein Blickfang sind
heute die kupfernen
Braukessel in der
Hausbrauerei.

Bild re. außen:
(v.l.) Dr. K-U. Heyse,
M. Feierling-Rombach
mit Braumeister
P. Egelseer
Fotos: asb



▲ rechts:
im Gär- und
Lagerkeller
Foto: asb



Nr. 2, 2014, S. 74). Der Sohn Julius (24) studiert wie der Vater Volkswirtschaft. Den Kindern stehen alle Wege offen. Der Betrieb ist für die Zukunft bestens vorbereitet, so Martina Feierling-Rombach. Das gilt auch für die Arrondierung des Brauereigeländes.

Ausbildung nahe am Produkt

In der Ausbildung der kommenden Führungskräfte für das Braugewerbe in Weihenstephan darf man, so Martina Feierling-Rombach, die Grundlagen nicht überbetonen. Niemand sollte an diesen letztendlich scheitern. Das Studium sollte breit angelegt sein. Es geht in der Praxis eher darum, Zusammenhänge sehr schnell zu erfassen, um entspre-

Gesellenbrief steht. Gerade die mittelständische Brauwirtschaft müsse mehr Verantwortung für die fachgerechte Ausbildung ihres Nachwuchses übernehmen.

Im Bereich der Betriebswirtschaft könnte man die Ausbildung sicher noch vertiefen. Exzellente Biere sind die Voraussetzung. Immer wichtiger werden Marketing und Vertrieb, wird die Vermittlung der eigenen Philosophie gegenüber dem Konsumenten. Nicht zu unterschätzen sind die Exkursionen während des Studiums. Sie vermitteln Praxisbezug, und zwar nicht nur in Richtung Brauerei, sondern auch hin zur Zulieferindustrie.

Letztendlich geht es darum, auch schon während des Studiums Netzwerke zu knüpfen und diese dann im Laufe der Jahre auszubauen und zu pflegen. Ein Alumni-Verband wie der Verband ehemaliger Weihenstephaner leistet hier hervorragende Arbeit. ▲

Dr. Karl-Ullrich Heyse



▲ Seit 25 Jahren ein erfolgreiches
Team: Wolfgang Rombach
und Martina Feierling-Rombach
Foto: privat

▲ Bild unten:
Martina Feierling-Rombach
mit Tochter Charlotte
Foto: privat



chend reagieren zu können. Nicht hoch genug kann man den Praxisbezug ansetzen. Äußerst wichtig ist für sie „Spaß und Freude am Beruf“. Es geht um die Begeisterung für das Produkt, und zwar für dieses durch und durch reine Produkt, für das Martina Feierling-Rombach bei allen Führungen wirbt.

Die Ausbildung des Brauernachwuchses sollte sich nicht zu weit weg vom Produkt bewegen. Je früher der Bezug zur Praxis, desto besser. Aus diesem Grund kann Martina Feierling-Rombach allen Brauereien nur empfehlen, sich für den dualen Ausbildungsgang zu engagieren, an dessen Ende nach 4,5 Jahren die Doppelqualifikation Bachelor und

▲ Ein Schmuckstück ist der
Feierling-Biergarten,
den auch die Stammtisch-
runde (oben) im Sommer
gern besucht
Fotos: Brauerei Feierling + asb

