

Cramer Bier: Eine Privatbrauerei in siebter Generation



Thomas Reinold-Cramer am Eingangstor der Brauerei. Der 39-Jährige hat 2004 die Geschäfte übernommen der Firma übernommen, die auf eine 225-jährige Geschichte aufweist. Foto: Klinkhammer

Wollersheim. „Cramer Bier seit 1791“, diese Aufschrift an einem der markantesten Giebel von Wollersheim ist Grund genug, einmal bei dieser Brauerei Cramer anzuklopfen. 225 Jahre Historie, das hat nicht jedes Unternehmen zu bieten.

Blick in die Geschichte: Brauereien Nagelschmidt und Röhr übernommen

Die Historie der Brauerei Cramer ist eng mit dem Ort Wollersheim verbunden. Seit 300 Jahren leben die Cramers in diesem Ort. Fanciscus Ferdinandus Cramer, (1685-1781) war Pächter auf dem Fronhof des Stiftes St. Maria im Kapitol zu Köln und Schöffe des Hofgerichts des Stifthofes. Jacobus Cramer war zunächst Nachfolger seines Vaters auf dem Stifthof, ehe er „am Rotbach“ ein neues Haus baute.

Seit 1791 gehörten zum Anwesen eine Brauerei und eine umfangreiche Landwirtschaft. Bis in die 1930er Jahre betrieb die Familie in der Voreifel auch Braugerstenanbau.

Als ein weit gereister Braumeister empfahl sich in der Reihe der Firmeninhaber Johann Cramer (1818-1879). Der Wollersheimer Brauergeselle besuchte Brauereien in Mainz, Frankfurt, Würzburg, München, Passau, Wien, Budapest, Breslau, Berlin, Hamburg, Bremen und Hannover. Seine Wandertagebücher sind teilweise noch vorhanden.

1907 fusionierte die Brauerei Cramer mit der im Nachbarort ansässigen Brauerei Nagelschmidt. Noch im gleichen Jahr begannen umfangreiche Neu- und Umbauarbeiten. Auf dem vorhandenen Gärkeller wurden anstelle von Stallungen und Scheune ein neues Sudhaus und ein Maschinenraum erbaut. Neben dem Eisschuppen wurde ein neues Kesselhaus errichtet.

Im Jahr 1955 übernahm Clemens Cramer die Brauerei, 1977 trat seine Tochter Renate Reinold-Cramer in die Fußstapfen ihres Vaters. 2004 übernahm Thomas Reinold-Cramer die Geschäfte. Im gleichen Jahr übernahm die Brauerei Cramer die Geschäfte des Brauhauses W. Röhr aus Kreuzau.

Weitere Infos gibt es unter:

www.cramer-bier.de

Thomas Reinold-Cramer ist Chef in siebter Generation. Der studierte Diplom-Kaufmann ist 39 Jahre alt, verheiratet und Vater zweier Kinder. Mit seiner Familie wohnt er in Gebäuden mitten im Betrieb.
Auswärtige Produktion

Bereits als Kind saß er bei einer Mitarbeiterin des Hauses auf dem Schoß an einer Flaschenabfüllstation. „Schon damals habe ich die Flaschen geprüft“, sagt Thomas Reinold-Cramer und schmunzelt. Irgendwann kam der Tag, da tauchte für den Unternehmer die Frage auf: „Was will ich machen? Wie soll die Zukunft aussehen?“

Für Thomas Reinold-Cramer war die Entscheidung über seine berufliche Zukunft nicht mit viel Gram verbunden. „Die Entscheidung war einfach, ich wollte in die Fußstapfen meiner Vorfahren treten und die Leitung der Brauerei übernehmen, um mir später nicht den Vorwurf machen zu müssen, es nicht wenigstens probiert zu haben.“

Allerdings hat sich die Landschaft der Brauereien seit den 1990er Jahren massiv verändert. Viele kleine Brauereien mussten aufgeben. Einige wenige dagegen wurden mit der Globalisierung megagroß. Die Brauerei Cramer entschied sich für einen Mittelweg. Ende des vergangenen Jahrhunderts wurde die Produktion in Wollersheim eingestellt. An dieser Stelle befinden sich derzeit nur noch Vertrieb und Lager. 17 Mitarbeiter managen das Unternehmen unter der Leitung von Thomas Reinold-Cramer.

Er berichtet: „Wir lassen seit gut 20 Jahren extern brauen, mittlerweile an drei Standorten, einer ist in Köln und zwei befinden sich in der Südeifel.“ Sechs Produkte verlassen letztendlich das Haus in Wollersheim, zwei davon wurden erst in den vergangenen Jahren komponiert. Es gibt das helle obergärige und filtrierte Bier, dann den Cramer-Malztrunk, in dem nahezu kein Alkohol vorhanden ist. Weiter „Cramer Schuss“, eine Mischung aus Obergärigem und Malzbier. Reinold-Cramer: „Ein Schuss fertig aus der Flasche, damit ist ‚Cramer Schuss‘ eine Weltneuheit aus Wollersheim.“

Zur Produktpalette gesellen sich zudem das naturtrübe Bio-Kellerbier. Hopfen und Malz stammen aus biologischem Anbau. Seit 2015 gibt es noch das naturtrübe „Cramer Eifel-Weizen“, die Braugerste stammt komplett aus der Eifel ebenso wie für das „Cramer Eifeler Zwickel“, auch ein naturtrübes obergäriges Gerstengetränk aus der Eifel.

Was Thomas Reinold-Cramer beobachtet: „Der Trend geht weg von der Globalisierung, das lokale Geschehen rückt wieder mehr in den Mittelpunkt. Der Verbraucher möchte wissen, wo die Produkte herkommen.“ Die regionale Bierlandschaft sei in Bewegung und lange ausgestorbene Biertypen werden wieder nachgefragt. Zudem seien die kleinen bis mittelständischen Betriebe Jobgaranten. Mal gerade so viele Hunderte Mitarbeiter entlassen, das gebe es in diesen kleineren Betrieben eben zum Glück nicht.

Die neuen Biertypen, die auf den Markt kommen, schmecken nicht jedem. Dazu der Fachmann: „Es darf auch mal nicht schmecken, das macht die ganze Sache doch erst richtig interessant.“ Hinter dem markanten weißen Giebel mit den drei gestuften Zinnen versteckt sich in Wollersheim immer noch eine komplette Stätte, in der Bier gebraut werden könnte. Reinold-Cramer sagt auf die Frage, ob er sich eine Wiederaufnahme der Produktion vorstellen kann: „Wieder in Wollersheim brauen, ausschließen möchte ich das nicht. Früher wurde hier in der Eifel in jedem zweiten Dorf Bier gebraut. Der Gedanke ist immer im Hinterkopf, nur muss es sich wirtschaftlich rechnen. Wenn es möglich ist, möchte ich das wieder machen.“