



FRANKENWALD

Typen



Rob Smith

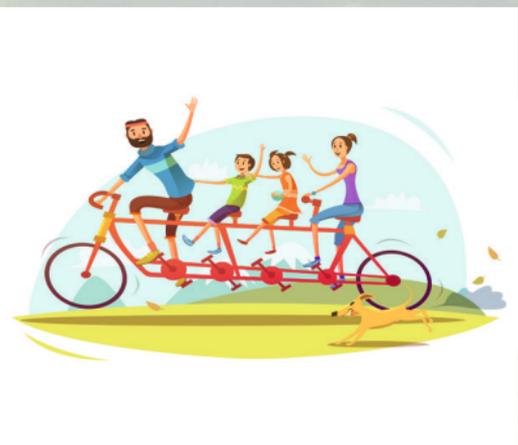
aus Wallenfels



„fränkischer
Engländer“



Braumeister



Familienmensch

im Kurz-Interview

Wie kommt man aus der Nähe vom englischen Bingham ins fränkische Wallenfels und wird dort Bierbrauer? - Erzähl´ kurz, wie kam es dazu?

Durch die Städtepartnerschaft hatte mein Vater als Musiklehrer und Dirigent der hiesigen Big Band die Idee, Touren mit Schülern nach Wallenfels zu organisieren. Als Schlagzeuger war ich von 1999 bis 2006 jedes Mal dabei.

Nach dem Abitur war mir klar, dass ich nicht studieren und auch nicht in England bleiben wollte. Also schrieb ich Bewerbungen und habe mir einen Flug nach Deutschland gebucht. In Wallenfels habe ich die Liebe meines Lebens und meine neue Heimat gefunden.

Englisches Ale ist wirklich gut, muss aber wegen dem Herstellungsverfahren frisch und möglichst lokal getrunken werden. Bierkästen sind in England eher selten. Man genießt das Bier lieber zusammen mit Freunden in Pubs. Lagerbiere hingegen werden meist importiert oder Marken aus Belgien / Holland / Dänemark oder Tschechien, die in England unter Lizenz gebraut werden, sind lange nicht so gut wie das Fränkische Bier, das wir von den Schüleraustausch-Wochen kennengelernt hatten.

Ist das auch der Grund für deine Philosophie: „Tue, was du liebst, dann musst du keinen Tag mehr arbeiten?“

Kreativität , Wissenschaft, Handwerk und Putzen werden beim Brauen vereint. Es ist viel harte Arbeit. Die Belohnung dafür ist es aber, wenn Leute begeistert von meinem Bier erzählen, begeistert schauen, wenn sie den ersten Schluck bei einer Führung nehmen oder stolz sind, dass die Uroma oder der Uropa auf dem Etikett zu sehen sind. - Das freut mich am meisten.



Bierspezialitäten vom Malzschmied

im Kurz-Interview

Du braust Biere mit Namen wie „Meisterdieb“, „Flaschnermeister“ oder „Floßmeister“. Was steckt hinter diesen außergewöhnlichen Produkt-Namen?

Das Handwerk wird nach wie vor unterschätzt! Auch in England wird suggeriert, dass man nur mit Studium ein vernünftiges Einkommen erwirtschaften kann. Dass es allerdings Leute gibt, die sich nicht für ein Studium eignen und viel bessere Handwerker sind, wird dabei oft völlig außen vor gelassen.

Mit meinen Produkt-Namen verhält es sich wie bei Influencern in den sozialen Medien. Ich finde es wichtig, dass mein Sortiment einen deutlichen roten Faden und einen Wiedererkennungswert haben.

Die neuesten Entwicklungen werden übrigens Namen tragen wie „Scharfschützen Festmärzen“, die „Bäuerin Bock“ und ein Landbier namens „Schneiderin“.



live aus der Malzschmiede

im Kurz-Interview

In deinen „Bier-Touren“ weihst du Interessierte in das ein oder andere Geheimnis in deiner kleinen und feinen Brauerei ein. Wie oft bietest du diese an und wo kann man sich dafür anmelden?

Über www.flossfahrt-wallenfels.de ist die Biertour im Rahmen der Floßfahrt auf der Wilden Rodach an den jeweiligen Samstagen von Mai bis September um 10:30 Uhr buchbar. Ab fünf Personen biete ich aber auch individuelle Termine an. Hierfür einfach eine E-Mail an info@malzschmied.de schreiben.

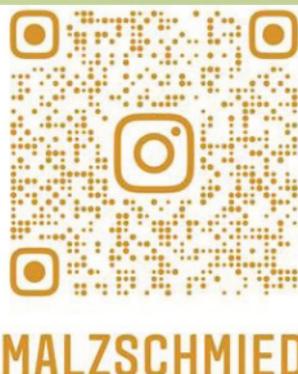
Welche Pläne schmiedest du für die Zukunft? Welche Projekte stehen an?

Wie alle im Business hoffe ich natürlich, dauerhaft profitabel zu bleiben. Ich würde gerne jemanden zur Unterstützung einstellen. Im Moment arbeite ich noch daran, mir eine Arbeitskraft leisten zu können. Wenn dies dann aber klappt, kann ich ein bisschen Arbeit verteilen.

Darüber hinaus ist eine Zweigstelle im Gasthaus Schwarzes Kreuz in Teuschnitz in Arbeit. Als Teil eines Tourismus-Förderungsprogramms soll es eine Schau-Brauerei geben. Unter anderem sind Braukurse und meine „Mit-Brau-Tage“ geplant.

Was machst du gerne in deiner wenigen Freizeit? - Was ist dein Geheim-Tipp im Frankenwald? Was reizt dich an der Region?

Ich fahre mit meiner Familie super gerne Fahrrad. Die Ruhe, die man zum Beispiel auf dem rund 12 km langen Rundweg um die Ködeltalperre bei Nordhalben genießen kann, ist nicht zu unterschätzen. Ich bin in England auf einem Dorf aufgewachsen, weit genug entfernt vom Trubel der Großstadt und das schätze ich auch am Frankenwald. Die Landschaft ist einfach schön und abwechslungsreich, die Frankenwälder selbst bodenständig und gastfreundlich. Das merkt man auch in der Gastronomie. Hier werden die Klöße noch von der Oma „gebollert“ (in die runde Form gebracht). Die Portionen sind meistens sehr großzügig und auch noch bezahlbar.



Rob in seinem Element

über den Frankenwald

Burgen, Berge, Blaues Gold - im Norden des Freistaates Bayern besticht die fränkische Urlaubsregion [Frankenwald](#) mit der Grenze zu Thüringen im Norden, mit der Stadt Hof im Osten, der Stadt Kulmbach im Süden und dem Landkreis Kronach im Westen mit abenteuerlichen Floßfahrten und ruhigen Wanderwegen.

In der vom Schiefer geprägten ersten „Qualitätsregion Wanderbares Deutschland“ Bayerns erleben Naturbegeisterte, Sportler und Genießer über das gesamte Jahr pure Landschaft, Entspannung und kulturhistorische Höhepunkte. Neben einem dichten Rad- und Wanderwegenetz begeistert die Genussregion Oberfranken mit der nachweislich größten Brauerei-, Bäckerei- und Metzgereidichte der Welt Liebhaber der regionalen Küche.

Gelebte Tradition, feines Handwerk und Authentizität sind bei zahlreichen Festen und Veranstaltungen wie den traditionellen Kerwas allgegenwärtig. Inmitten der panoramareichen Mittelgebirgslandschaft verwöhnen die Genussorte in der Naturparkregion kulinarisch mit besonderen Schätzen und überzeugen mit fränkisch-herzlicher Gastfreundschaft.

Spuren der älteren Geschichte finden sich in den zahlreichen imposanten Burg- und Festungsanlagen, die es zu bestaunen gilt.

Das Bayerische Staatsbad Bad Steben bietet intensive Erholung für Körper und Geist mit einer einzigartigen Heilmittelkombination aus Radon, Naturmoor und Kohlensäure.

KONTAKT:

FRANKENWALD TOURISMUS Service Center

Adolf-Kolping-Straße 1

96317 Kronach

Tel. 09261 60150

presse@frankenwald-tourismus.de

www.frankenwald-tourismus.de



FRANKENWALD
DRAUSSEN. BEI UNS.