

## BREXX, HÖHR- GRENZHAUSEN: STRIKE!

Ein Tagungs- und Sporthotel tief im Westerwald – nicht unbedingt der Ort, an dem der geneigte Craftbier-Trinker frisch gebraute IPAs, Stouts oder ein saisonales Bockbier erwartet. Das sieht Olaf Gstettner genauso – und gerade deshalb hat sich der Chef des Hotels Zugbrücke Grenzau daran gemacht, seine Gäste damit zu überraschen. Als zweite Betreibergeneration hat er es sich zur Aufgabe gemacht, das gut etablierte Hotel nun zu modernisieren und für die Zukunft zu rüsten. Ein wichtiger Faktor dabei: die Gastronomie. „Bei der Hotelsuche legen die Gäste heute immer mehr Wert auf ein hochwertiges und zeitgemäßes Angebot“, hat er beobachtet. Die alte Bierstube im Stile einer Landhausschänke war fällig und sollte einem neuen trendigen, durchaus metropolentauglichen Konzept weichen. Auftrag: den getränkelastrigen Kneipencharakter bewahren, dabei jedoch etwas Besonderes bieten.

„Die Idee einer modernen Hausbrauerei war schnell im Kopf“, erzählt Olaf Gstettner, zumal der passende Experte seit langem zum Mitarbeiterstamm gehört. Thomas Stoffels leitet eigentlich den Sport- und Wellnessbereich, als ausgebildeter Brauer und



↑ Braumeister Thomas Stoffels in seinem Reich: Gut 12 Hektoliter Bier gehen im Monat über die Brexx-Theke. Dauerbrenner ist das Brexx-Lager.  
↓ Eine unfehlbare Kombi: Pizza und Bier





← Trendig, craftig: Der Gastro-Bereich wurde einem Facelift unterzogen.  
 ↙ Seinen Pizzabäcker hat Chef Olaf Gstettner extra in Neapel ausbilden lassen.



Biersommelier durfte er jedoch rasch sein Know-how zusätzlich bei der Restaurantentwicklung mit ins Boot werfen. Heute hat er sein eigenes kleines Bierreich im „Brex“, gut einsehbar für die Gäste hinter einer Glaswand. In Eigenregie und als eigenständiges Gewerbe entwickelt er für das Objekt auf einem 500-Liter-Braumeister immer wieder neue Biere, seit Eröffnung Ende August 2016 bereits 28 verschiedene Stile. Theoretisch könnte Stoffels weitere Sorten unter anderem Namen auf eigene Faust vertreiben, doch der Durst der „Brex“-Gäste auf das frisch Gebraute ist groß, die Kapazitäten dementsprechend bereits kräftig ausgereizt. Gut 12 Hektoliter gehen monatlich über die „Brex“-Theke, an der sich neben Hotelgästen auch viele Einheimische versammeln. Unangefochtener Renner ist das „Brex Lager“, das direkt aus einem 250 Liter fassenden Thekentank gezapft wird.

Der Erfolg des „Brex“ erklärt sich gänzlich jedoch erst aus einem Dreiklang. Modernisierung stand nämlich nicht nur im

Gastronomiebereich an, den direkt angrenzenden Bowlingbahnen wurde ebenso ein komplettes Facelift spendiert. Samt moderner Lichtinstallation laden sie heute zu kommunikativen Frames ein. Up to date wollte sich Olaf Gstettner schließlich auch mit dem Food-Angebot im „Brex“ präsentieren. Und so kommt man in Höhr-Grenzhausen heute in den Genuss der vermutlich ersten neapolitanischen Pizza außerhalb der Metropolen, in denen die Back to Basic-Variante schon seit einiger Zeit für neue Pizza-Erlebnisse sorgt. Gstettner überzeugten die gute Umsetzbarkeit sowie die Zeitlosigkeit dieser Pizza-Zubereitung, die vor allem mit ihrer hohen Verträglichkeit aufgrund der langen Teigruhe punktet. „Wir arbeiten nach den höchsten italienischen Qualitätsstandards und verwenden nur beste Produkte“, erklärt Olaf Gstettner. Den Pizzabäcker hat er mehrere Wochen in Neapel ausbilden lassen. Genau da wurde auch der gasbetriebene Kuppelofen angefertigt, der auf knapp 500 Grad Celsius aufheizt und die Pizza in gut 90 Sekunden knusprig werden lässt.

## INFO



11 Biere vom Fass  
(davon ca. 5 eigene)



16 Flaschenbiere



Neapolitanische Pizza



74 Sitzplätze plus 50 in  
der Sky Lounge und  
60 im Bowlingbereich



Bier: 2,60-5,50 €  
Speisen: 4,00-13,50 €



Mo-Do 17-0 Uhr, Fr 14-01 Uhr,  
Sa 12-01 Uhr, So 12-23 Uhr



Brexbachstraße 11-17  
56203 Höhr-Grenzhausen  
[www.brex-grenzau.de](http://www.brex-grenzau.de)