





Gebraut wird in der „gläsernen Brauerei“, um die das alte Kesselhaus erweitert wurde.

# *Vulkan Brauerei* Tradition trifft Moderne

In früheren Zeiten gab es 28 Brauereien in Mendig, dem Städtchen am Laacher See. Diese enorme Dichte an Braustätten in einem kleinen Osteifel-Ort war dem Vulkanismus geschuldet. Ein 200.000 Jahre alter Basaltstrom zieht sich unter der Stadt entlang. Der Ausbruch des Laacher See-Vulkans vor 13.000 Jahren bedeckte ihn mit einer rund 30 Meter hohen Bims- und Tuffsteinschicht.

Von der Römerzeit bis ins 18. Jahrhundert lebte die Stadt vom Abbau und der Verarbeitung der Mendiger Basaltlava, die vor allem als Mühl- und Werksteine über den Andernacher Rheinhafen in alle Welt gelangten.

Um an den hochwertigen Basalt unter dem meterdicken Deckgestein zu gelangen, wurde er unterirdisch abgebaut. Die Rohlinge wurden in mühevoller Handarbeit „abgeschrotet“ und mittels Göpelwerke ans Tageslicht befördert. So entstanden in Jahrzehnte langer Arbeit unter der Stadt riesige Hohlräume, die Mendiger Felsenkeller.

Als sich im 19. Jahrhundert die Mühlsteine kaum noch absetzen ließen, nutzte man die temperaturstabilen Stollen (6 - 8°C) ab 1843 als Gär- und Lagerkeller für zeitweise 28 Brauereien. Mit der Erfindung der Kühlmaschine durch Carl Linde im Jahr 1876 verschwanden die Bierbrauer aus der Stadt.



*Modernste Brautechnik in Edelstahl mit Computersteuerung sorgen heute für die erstklassige Qualität der Vulkan Biere.*

Bis auf die Vulkan Brauerei, die zeitweise ebenfalls kurz vor der Schließung stand, seit der Übernahme 2011 durch Malte Tack einen fulminanten Aufschwung erlebt. Der junge Unternehmer, dessen Geschwister das Unternehmen Rhodius in Burgbrohl führen, hat es mit piffigen Ideen, großen Investitionen in Brauerei, Brauhaus und Biergarten innerhalb weniger Jahre geschafft, die Brauerei wieder auf eine feste Basis zu stellen. 220.000 Besucher und Gäste wurden 2017 gezählt. Tack geht es dabei nicht nur darum, gutes Bier zu brauen: Bei ihm ist alles auch mit Erleben, Wohlfühlen und Genuss – ob aus dem Braukessel oder der Brauhausküche – verbunden. Ein junges und sehr engagiertes Team von Mitarbeitern hilft, die Visionen des Unternehmers umzusetzen. Dabei baut Malte Tack ganz bewusst auf die Eifel-Region:

Als qualifizierter Eifelproduzent der Regionalmarke Eifel unterwirft man sich strengen Kontrollen und bezieht über 90 Prozent der Rohstoffe aus der Heimat.

Die Vielfältigkeit von Bier fasziniert Tack, daher beschäftigen sich Eigentümer, Braumeister und Belegschaft ständig mit der Entwicklung neuer Sorten. Mit großem Erfolg: Beim Meiningers International Craft Beer Award 2017, mit 970 Bieren aus 28 Nationen eine der größten internationalen Bierverkostungen, wurde die Vulkan Brauerei für ihr „Bourbon Barrel Doppelbock“ ausgezeichnet. Das Mendiger Bier wurde zum besten deutschen Craftbier des Wettbewerbs gekürt. Keine Eintagsfliege: Auch beim Award 2018 gehört man zu den Preisträgern und gewinnt die Goldmedaille.



Die alten Kupferkessel hat man im Brauhaus belassen. Sie dienen allerdings nur noch als Dekoration, Gebraut wird in der „gläsernen Brauerei“, um die das alte Kesselhaus erweitert wurde. Dort investierte Tack in modernste Brautechnik. Edelstahl und Computersteuerung, aber nicht mehr Kupferkessel und -armaturen, bestimmen nun das Bild.

*Oben links:  
Im täglich geöffneten Brauerei-Shop gibt es das gesamte Sortiment der Vulkan Brauerei.*

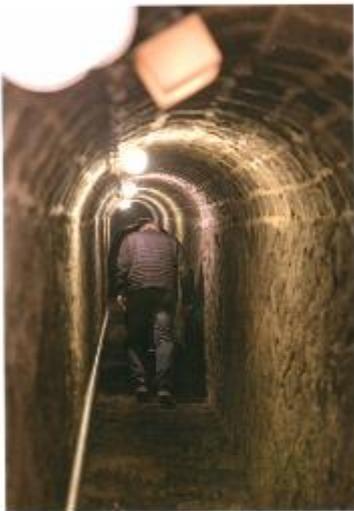
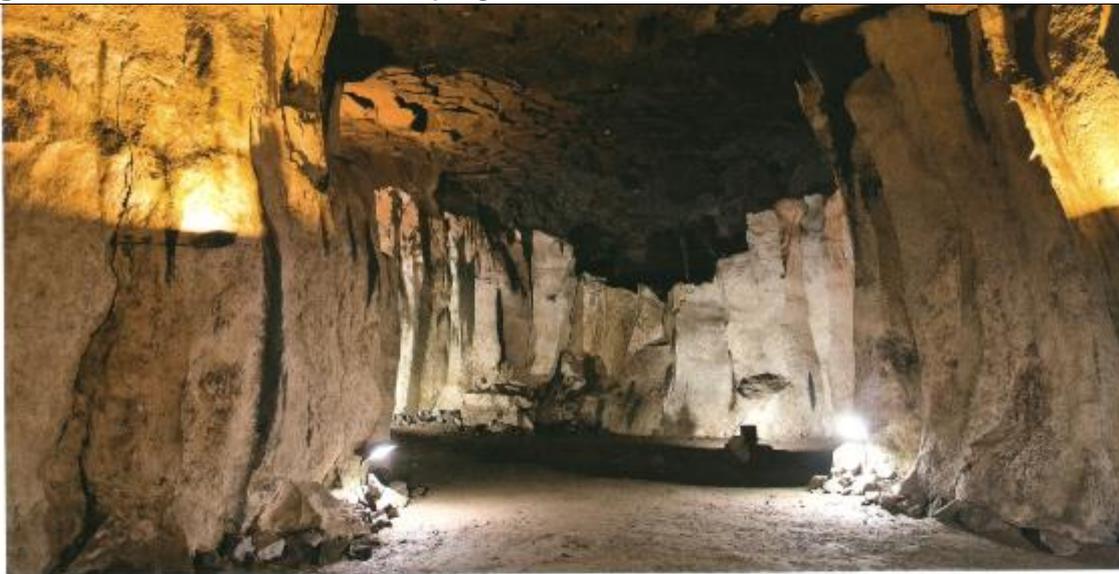
Gebraut werden neun Sorten, die alle unfiltriert abgefüllt werden:

*Oben rechts:  
Zeugen einer vergangenen Epoche: Die alten Kupferkessel dienen heute nur noch als Dekoration.*

- **Vulkan Pils**
- **Vulkan Helles**
- **Vulkan Bourbon Doppelbock**
- **Vulkan India Pale Ale**
- **Vulkan Pale Ale**
- **Vulkan Porter**
- **Vulkan Dunkles**
- **Vulkan Weizen**
- **Vulkan Bock**

Da hat der Genießer die Qual der Wahl an der Theke. Das Brauhaus-Restaurant wurde inzwischen ebenfalls einer Komplett-Sanierung und -erneuerung unterzogen. Auch hier wurden viele „alte Zöpfe abgeschnitten“. Die rund 300 Gäste fühlen sich nun in einem Ambiente, das Industriedesign trägt, ausgesprochen wohl. Vom Restaurant kann man einen Blick in den 30 Meter tiefen Schacht werfen, der früher die Verbindung zwischen Brauerei und dem erwähnten Gärkeller herstellte.





*Nach dem anstrengenden Aufstieg aus den Mendiger Felsenkellern haben sich die BUNGERT-Mitarbeiter und der Chef der Vulkan Brauerei, Malte Tack, (zweiter von rechts) eine kühle Erfrischung redlich verdient.*

Diesen tiefsten Bierkeller der Welt können Besucher bei einer einstündigen Führung kennenlernen, sofern sie bereit sind, 153 Steinstufen in die 30 Meter Tiefe hinab- und auch wieder hinaufzusteigen. Der Besuch lohnt, man erfährt nicht nur einiges über den Eifelvulkanismus und die Mendiger Felsenkeller, man kann auch noch Überreste der früheren Brauereinutzung, wie Gär- und Lagertanks, besichtigen.

Und wenn man den Aufstieg geschafft hat, schmecken die Biere aus der Vulkan Brauerei doppelt so gut. Neben dem Tiefkeller kann die Brauerei besichtigt werden. Zum Erlebnisangebot zählen weiterhin Bier-Tastings mit erfahrenen Sommeliers, bei denen die Teilnehmer viel über die 100 verschiedenen Bierstile und die Bierherstellung erfahren. Man lernt, wie sich Hopfen, Malz oder die Lagerung auf den Geschmack eines Bieres auswirken. Wer ein solches Tasting erlebt, kann

am Stammtisch mit viel neu erworbenem Wissen glänzen. Zum Unternehmen gehört der „Brauerei Shop“, der täglich von 12 bis 20 Uhr geöffnet ist und eine große Auswahl unterschiedlicher Bierstile enthält. Hinzu kommen kreative Spezialitäten, die aus Vulkan Bieren kreiert sind. Das Sortiment umfasst dabei Bierbrot, Biergelee, Biersenf, Bierlikör oder auch Bierbrand.

#### Infos:

**Vulkan Brauerei**

**Laacher-See-Str.2, 56743 Mendig**

**Tel Brauhaus: 02652 520330**

**E-Mail: [info@vulkan-brauerei.de](mailto:info@vulkan-brauerei.de)**

**[www.vulkan-brauerei.de](http://www.vulkan-brauerei.de)**

**Das Vulkan Brauhaus ist täglich von 11 bis 23 Uhr geöffnet.**