

Quelle: Eifel-Mosel-Zeitung

Datum: 26.02.2022

Seite: 25



Die wohl spannendste Brauerei Europas

Im 19. Jahrhundert war die Vulkan Brauerei eine von 28 im 2.800-Einwohner-Städtchen Mendig. Heute ist sie die einzige am Standort – und nutzt nach wie vor gigantische Braukeller.

VULKAN

Mendig, Bier gehört seit jeher zur Eifeler Trinkkultur. Und Mendig bot schon immer mit hallenartigen, dreißig Meter tief in einen 250.000 Jahre alten Basaltstrom gegrabenen Kellern denkbar beste Bedingungen. Die aus der berühmten Wölker-Brauerei hervorgegangene Vulkan Brauerei ist mit ihren insgesamt zehn dauerhaften Sorten – alle unfiltriert, viele ober- und manche untergärig – und mit ihren limitierten Serien ein ganz besonderer Fall. Denn als 1876 die

der Spirituosen auf „Die konstante Temperatur von sechs bis acht Grad und die hohe Luftfeuchtigkeit von 95 Prozent sind ideal für den Ausbau besonderer Biere. Durch die Benetzung der Fässer werden die Aromen intensiver.“

Brauerei-Credo: Kreativität und Nachhaltigkeit leben!

Es entstehen Spezialitäten, die den Trend zum erlesenen Craft-Beer erfüllen. Die Wertigkeit wird im Verkauf durch charakteristische Displays und Holzgebilde für die Mehrwegfla-

runge und Bierstängs vermittelt, wie einzigartig die Genuskkultur in Mendig ist: Nigendwo sonst hat der Mensch den Vulkanismus so „stüffig“ in Szene gesetzt. „Wir zeigen, dass Bier viel mehr ist als ‚nur‘ Pils... gerade bei uns. Und das tut der ganzen Gattung Bier gut“, ist Malte Tack überzeugt vom „Gesamtkunstwerk“ aus natürlichen Schätzen und dem, was der Mensch hier daraus macht. Neben offenbart das Multimediamuseum Lava-Dome die Geheimnisse der Erdgeschichte.

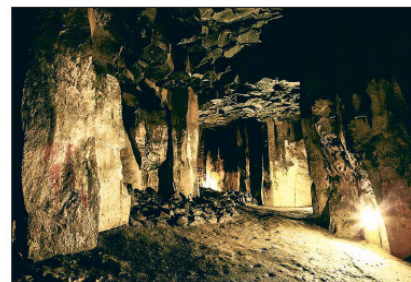
Ein junges Unternehmen auf uraltem Terrain

So epochal das steinerne Ambiente der historischen Braukeller ist, so modern ist das Verständnis von Nachhaltigkeit, das Malte Tack umsetzt: „Eine



Kühlmaschinen erfunden wurden, ging es mit der Mendiger Brauhausdichte steil bergab. Nicht so im 1875 frisch gegründeten Familienbetrieb, der seit 2011 von Malte Tack geführt wird. „Wir jedoch nutzen als Einzige die Braukeller nach wie vor“, erläutert er das Unverwechselbare. Tief unter der Oberfläche reifen und lagern bis zu einem halben Jahr lang Biere in vorbelegten Fässern, in denen zuvor Portwein, Bourbon, Rum oder Sherry reifte. Das Bier nimmt nicht nur zarte Nuancen des Holzes, sondern auch

schen betont. Rund 1.500 Hektoliter der jährlichen Gesamtproduktion von 10.000 Hektolitern gehen jedoch durch die durstigen Kehlen von Gästen des eigenen Brauhauses samt Biergarten: acht hauseigene Biere direkt aus dem Zapfhahn, fünf aus dem Reifetank und die in Holzfässern gereiften Sorten. Das Brauhaus ist ein gastronomisches Highlight der östlichen Eifel. Zugleich taugt es mit seinem großzügigen Spielplatz – nachempfundener Vulkan inklusive – als tolles Familienausflugziel. Keller- und Brauereifüh-



Im tiefsten Bierkeller der Welt – das ganz besondere Erlebnis

so lange Tradition zu schützen heißt natürlich auch, nach vorn zu blicken. Wir haben uns vorgenommen, bis Ende 2021 zu hundert Prozent klimaneutral und auf biozertifiziertem Naturland-Niveau zu produzieren.

Moderne Technik, Energieeinsparungen und Ausgleichsprojekte tragen dazu bei.“ Nicht nur das reine Brauwasser, auch die Gerste stammt aus der Umgebung und kommt ohne lange Transportwege aus. Neunzig



Prozent ist Eifel pur, allein der Hopfen wird aus der Hallertau angeliefert. Die ressourcenschonende Bodenständigkeit findet ihren Ausdruck in der Zertifizierung durch die Regionalmarke EIFEL. Im neuen Laden auf dem Brauereigelände gibt es ein attraktives Sortiment von Eifel-Leckereien wie Öle, Marmeladen, Käse und noch viel mehr. So wird das Genussleben rund mit passenden Delikatessen zum vulkanischen Biervergnügen. Ω

VULKAN BRAUEREI

Laacher-See-Straße 2
56743 Mendig
Telefon: +49 2652 52 03 30
www.vulkan-brauerei.de