

Starke Biere aus der Eifel

In der Domaine Berterath wird, nur wenige Meter vom Losheimergraben entfernt, ein Bier nach belgischer Tradition mit Quellwasser der Our gebraut.

EIFEL (MN). »Ich wollte das Gebäude immer schon in einem Zusammenhang mit regionalen Produkten nutzen«, sagt Stefan Fank, Geschäftsführer von »Eifel Craft Beer« und Eigentümer eines alten Anwesens. Sein Ziel hat er erreicht. In dem ehrwürdigen Gebäude, das vor fast 120 Jahren einmal als preußischer Musterhof errichtet wurde, wird ein Starkbier produziert, das den Namen seiner Herkunft im Namen trägt: Das »Eifel Brune« und »Eifel Blonde« sowie die beiden Mayday-Biere in der eher süßen und etwas bitteren Variante werden seit Mitte des Jahres gebraut. Allen Bieren ist der Alkoholgehalt von 6,5 Prozent gemein.

Ein Produkt aus der Eifel

»Starkbiere liegen im Trend«, hat Stefan Fank erkannt, »sie werden ähnlich verkostet wie eine gute Flasche Wein.« Fank war es von Anfang an wichtig, einen starken Bezug des Bieres zur Eifel herzustellen. »Derzeit«, verrät er, »arbeiten wir daran, langfristig ein Produkt der Regionalmarke Eifel zu werden.«

Die Pläne sehen vor, einen Teil der benötigten Rohstoffe - hier ist vor allem die Braugerste gemeint - in der Eifel als regionales Bio-Produkt anbauen zu lassen und zu beziehen.



In einem ehemaligen Wirtschaftsgebäude der Domaine Berterath, die Stefan Fank vor dem Verfall rettete, wird seit einigen Wochen das »Eifel Craft Beer« gebraut. Foto: M. Nielsen

Momentan wird zwar auch mit regionaler Braugerste aus dem Raum Lüttich gebraut - »aber Lüttich ist halt nicht die Eifel«, so Fank. Ganz anders sieht das beim Wasser aus. Stefan Fank: »Das ist richtig hochwertig. Es stammt aus der Our-Quelle, die nur zwei Kilometer von unserer Domaine entfernt liegt.«

Neben Stefan Fank sind Dany Küpper vom Getränkehandel Eifeldrink, Joselyne und Daniel Lessire von der Brauerei Millevertus sowie Myriam Tangeten und Arthur Spoden von Aroming Teilhaber der Brauerei.

Tangeten und Spoden haben auch das »Mayday« auf den Weg gebracht, das bereits seit 2014 erfolgreich am Markt ist. Jetzt wird dieses Bier wie die Eifel

Craft Biere vom Braumeister Dominique Gilbert gebraut.

In der Domaine kann man übrigens auch brauen lassen - so wie ein Bierverlag aus Frankreich. Der lässt nach seinem Rezept das Spezialbier mit dem Namen »La Loupin Up« in der Eifel produzieren. »Dieses Angebot«, freut sich Stefan Fank, »wird sehr gut angenommen.«

Vom Musterhof zum Brauhaus

Die Domäne Berterath blickt auf eine bewegte und wechselhafte Geschichte zurück. Vor 118 Jahren wollte der preußische Staat hier einen Musterhof errichten und somit auf die schwierigen Zeiten der Notstandsjahre der 1880 und

1890er Jahre reagieren. Nach mehreren verschiedenen Tätigkeitsfeldern und Aufgaben in der Vergangenheit erhält die Domäne nun eine neue Zweckbestimmung: Bier brauen!

Dafür setzt man auch im bel-

gischen Teil des Eifel-Ardennen-Raumes auf regionale Verbundenheit: Von Beginn an war der Name »Eifel« für die Gründer der Brauerei von zentraler Bedeutung - nicht nur aus marketingtechnischen Gründen. Mit der Eifel verbinden viele Menschen von nah und fern ein wahres Lebensgefühl. Hier kommt die unberührte Natur noch immer zur freien Entfaltung und zu voller Geltung. »In Zeiten von nicht enden wollenden Waldrodungen und einem anhaltenden Raubbau unseres Planeten ist das wahrhaftig nicht mehr selbstverständlich«, weiß Fank. Doch nicht nur auf die Landschaften ist man in der Eifel stolz. Fank weiter: »Auch unser Wasser ist von besonderer Güte. Diese hohe Qualität verleiht auch dem Bier ein besonderes Plus an Qualität und Genuss.«

Eifel Craft Beer soll mehr als nur ein neues Starkbier werden. Es soll ein Lebensgefühl vermitteln und dafür sorgen, dass der Name Programm ist. Deshalb planen die Betreiber langfristig, einen Teil der benötigten Rohstoffe (Braugerste) in der Eifel als regionales Bio-Produkt anzubauen.

Informationen

- Die Brauanlage hat eine Jahreskapazität von maximal 4.000 Hektolitern.
- Die neue Abfüllanlage bietet die Möglichkeit, verschiedene Flaschenformen abzufüllen.
- Eifel Craft Beer werden in der 33cl-Flasche und in 20-Liter-Edelstahl-Fässern zum Verkauf angeboten.
- In der ersten Etage der Brau-

erei gibt es einen großzügig gestalteten Verkostungsraum, der für Gruppen von 10 Personen bis 30 Personen für Führungen inklusive Verkostung nach Reservierung zur Verfügung steht.

- Weitere Informationen, auch zu den Führungen gibt es im Internet unter www.eifel-craft.beer