

Datum: 01. September 2014

## Bier nach Wunsch aus der Vulkaneifel

Vladi Nowakowski

### Deutschlands Brauereien sind zahlreich, ihre Biere weltberühmt. Und doch gibt es eine Lücke auf dem Markt, die ein Student aus der Vulkaneifel füllen will: Lucas Hürtgen will dem Einheitsbier der Großbrauereien den Kampf ansagen und Kunden maßgeschneiderten Gerstensaft anbieten.

Dreis-Brück. Noch ist im Anbau des ehemaligen Burgmannshauses gegenüber der kleinen Dreiser Burg nicht viel zu sehen. Außer einer Holzkiste, in der selbstangebauter Hopfen seiner Bestimmung harret, und einem großen Topf, in dem der 23-jährige Student der Betriebswissenschaften diverse Geschmacksrichtungen seines Bieres testet, weist nichts auf eine Brauerei hin.

Doch sobald als möglich will Hürtgen hier Bier nach Kundenwunsch brauen - das Startgeld dafür soll über eine Crowdfunding-Plattform im Internet zusammenkommen. "Rund 4000 Euro sind nötig, um loslegen zu können", sagt Hürtgen, der bereits vor Jahren begann, sein eigenes Bier zu brauen: "Aus Unzufriedenheit mit dem Angebot der Großbrauereien."

Das Geld braucht Lucas Hürtgen, um die beiden Garagen des Hauses nach den Vorgaben des Gesundheitsamtes umzugestalten - und um eine Brauanlage und das nötige Zubehör zu kaufen. Noch einige Tage können Bierfreunde auf der Internet-Seite spenden, um Hürtgens Traum zu verwirklichen. Ein Dankeschön für ihre Unterstützung erhalten sie selbstverständlich in flüssiger Form.

Bisher ist noch nicht genügend Geld beisammen - doch Hürtgen lässt sich davon nicht beirren: "Sollte die Finanzierung auf diese Art nicht klappen, werde ich andere Wege gehen." Die Geschäftsidee sei einzigartig, sagt der Student. "Ich bin überzeugt davon, dass es funktioniert."

Der Erfolg seines Selbstgebrauten im Freundeskreis hatte ihn auf die Idee gebracht: Nun will er in die Öffentlichkeit und neben regionalen Biersorten vor allem individualisiertes Bier anbieten, das kühle Blonde nach Kundenwunsch.

"Zu Beginn wird es drei obergärige Standardbiere geben", sagt der Jungunternehmer. "Entscheidend für den individuellen Geschmack ist der Brauprozess und die Art des Hopfens, der dabei zum Einsatz kommt." Die verwendete Art und Menge des Malzes und die Dauer der so genannten Maltoserast, bei der der Brauprozess unterbrochen wird, damit sich mehr Zucker bilden kann, bestimmen die Süße und den Alkoholgehalt des Bieres. Der Hopfen hingegen sorgt für den bitteren Beigeschmack.

"Nach Absprache mit dem Kunden lässt sich die bevorzugte Geschmacksnote schnell finden", sagt Lucas Hürtgen. Dass dabei auch mal probiert und nachjustiert werden müsse, gehöre zum Brauen dazu. Die Mindestmenge, die der Kunde in verkorkten Weinflaschen mit nach Hause nehmen darf, beträgt zehn Liter. Doch das Gesamtkonzept des 23-Jährigen sieht noch Weiteres vor: "Ich werde Braukurse anbieten und Bier auf Mittelaltermärkten verkaufen - früher oder später soll ein neues regionales Bier entstehen."

Eine Markenbezeichnung dafür hat Lucas Hürtgen schon, die Idee stammt von seinem Vater. "Wir leben in einem ehemaligen Burgmannshaus, das zur Dreiser Burg gehörte. Nichts liegt näher, als sich darauf zu berufen." Das neue Bier wird den Namen "Eifler Burgmannsbräu" tragen.

#### Extra

In Deutschland gibt es **1274 Brauereien**, die rund **5000 verschiedene Biere** im Sortiment haben. In Deutschland wurde erstmals 736 im bayerischen Geisenfeld von einem besonderen Gerstensaft berichtet. Im Jahr 766 wurde in der ersten Bierurkunde der Welt eine Lieferung von Bier in das Kloster St. Gallen von Geisingen an der Donau beglaubigt. Klöster spielten bei der Bierherstellung im Mittelalter eine große Rolle. Einige heute bekannte Biermarken sind nach Ordensgemeinschaften benannt, wie zum Beispiel Paulaner oder Franziskaner. *(Quelle: Wikipedia)* 1888 kam es in München zu Unruhen und Ausschreitungen, weil der Bierpreis geringfügig erhöht wurde. Dabei randalierten die Gäste in Wirtshäusern. Sie ließen weder Tische noch Stühle heil. Dieses Ereignis wird **Salvatorschlacht** genannt. now