

Datum: 27. September 2013

## Petrusbräu: Das neue Bier aus Trier

Jörg Pistorius

**20 Jahre nach dem Ende der Löwenbrauerei wird ein kleines Team mitten in Trier wieder den Kessel anheizen und Bier brauen. Eine aus vier Mann bestehende GmbH will ab November die Marke Petrusbräu in der Gastronomie etablieren und auch im Direktverkauf anbieten.**



Der Braumeister baut auf: Christian Klahm und seine drei Mitstreiter verwandeln zurzeit ein altes Teppichlager in der Windmühlenstraße in ihre neue Kleinbrauerei. TV-Foto: Friedemann Vetter

Trier. "Wir wollen den Geschmack wieder nach Trier bringen", sagt Christian Klahm. An Selbstbewusstsein mangelt es ihm nicht. An Fachwissen ebenfalls nicht. Klahm hat sein Handwerk bei der Bitburger Brauerei gelernt und anschließend an der Technischen Universität Berlin studiert. Deren Fachbereich Brauwesen beschäftigt sich mit Forschung, Lehre und Beratung rund um das Bier.

Klahm schloss als Diplom-Braumeister ab und arbeitet seitdem am Forschungsinstitut für Brauwesen in Berlin. Im November will er mit drei Mitstreitern eine Kleinbrauerei mitten in Trier starten.

Petrusbräu soll sie heißen. Die Macher planen keine Hausbrauerei mit eigener Gastronomie wie der Blesius Garten in Olevig, der seit 1998 sein eigenes Kraftbräu braut, sondern eine Kleinbrauerei, die ihre Marken der lokalen Gastronomie anbietet. "Natürlich kann man auch bei uns vorbeikommen und eine Kiste kau-fen", sagt Klahm. Drei feste Sorten will das Team von Petrusbräu brauen: ein Pils, ein Hefeweizen und ein dunkles Spezial.

"Dazu werden wir immer mal wieder mit einem Experimentalbier um die Ecke kommen", kündigt der Braumeister an. "Wir wollen schließlich auch zeigen, was man mit Bier alles machen kann." Das Experimentalbier müsse auch nicht immer zu Hundert Prozent dem Reinheitsgebot entsprechen. "Wir dürfen es dann natürlich nicht Bier nennen oder als solches anbieten." Die Kunden sollen Gelegenheit haben, diese Spezialsorten zu bewerten und auf diese Weise mitzuentcheiden, ob eine ins Standardsortiment aufgenommen wird. Eine Limonade auf Malzbasis soll ebenfalls ins Programm. Die Leidenschaft fürs Bierbrauen begann schon in der Schule - nicht nur für Braumeister Klahm. "Christian und ich haben schon Mitte der 90er im Keller des Elternhauses Bier gebraut", verrät Sebastian Resch.

Der Betriebswirt ist ein weiteres Mitglied des Petrusbräu-Teams. Thorsten Tutschke ist ausgebildeter Brauer und Mälzer und damit der Facharbeiter bei Petrusbräu, Thomas Kunz ist Diplom-Ingenieur der Lebensmittelchemie.

Die Windmühlenstraße wird der Standort der Petrusbräu-Brauerei werden - in Rufweite vom Polizeipräsidium und den Vereinigten Hospiten. "Wir haben lange nach passenden Räumen gesucht", erzählt Resch. Ein altes Teppichlager erhielt schließlich den Zuschlag. Die Petrusbräu GmbH und Co. KG hat die Räume gemietet. Im Moment heißt es anpacken, der Einzug läuft auf Hochtouren.

"Wenn alles so läuft wie geplant, wollen wir im November starten", kündigt Christian Klahm an. Anfang bis Mitte November soll die Marke Petrusbräu an Theken und in Wohnzimmern zum Begriff werden.

Noch ist es bedauerlicherweise zu früh für eine Kostprobe. Aber wie soll es denn schmecken, das neue Petrusbräu? Braumeister Klahm hat präzise Vorstellungen. "Wir wollen ein Bier machen, das handwerklich gebraut wird und auch entsprechend schmeckt." Hier kommt regelrecht Nostalgie ins Spiel: "Petrusbräu wird ein starkes Hopfen-Aroma haben. Ein Bier wie vor 30 Jahren."

Extra

**Die Löwenbrauerei** ist ein Stück Trierer Geschichte. 1890 wurde sie durch die Übernahme der Actienbrauerei von Friedrich Mohr gegründet. 1984 führte sie zur 2000-Jahr-Feier der Stadt Trier das Petrisberger Pils ein, das die eigene Erfolgsmarke Kurfürst ergänzte. Braustübchen, Festsaal und Biergarten waren feste Institutionen in Trier. 1988 verkaufte Inhaber Jürgen Mendgen Produktion und Betrieb an die Karlsberg-Brauerei im saarländischen Homburg. Am Abend des 1. März 1993 wurden die Braukessel am Petrisberg schließlich abgeschaltet. Damit begann das Ende einer Ära, an die sich bis heute viele Trierer wehmütig erinnern. **Kraft-Bräu** ist der Name der Marke, die von Triers erster und bis heute einziger Hausbrauerei produziert wird. Seit 1998 stellt das Hotel und Restaurant Blesius Garten in Trier-Olevig sein eigenes naturtrübes Bier her. jp

Extra

**Prost Petrusbräu:** Die ersten fünf Tester, die Krüge mit Triers neuem Bier heben dürfen, werden Leser des TV sein. Wer mitmachen will, muss [muss uns auf Facebook beschreiben](#) beschreiben, warum gerade sie oder er für diesen Test der neuen Biersorte besonders qualifiziert ist. Aus den besten und originellsten Begründungen lösen wir die fünf Biertester aus. Sie werden im November als Erste mit Petrusbräu anstoßen können. Den genauen Termin wird der TV mit dem Team von Petrusbräu noch klären und die Gewinner informieren. jp