



## Eifel Craft Beer- Domaine Berterath

### Historie

Die Domäne Berterath entstand zu preußischer Zeit als umfangreicher Musterhof mit Wohnhaus und Ökonomiegebäuden in den Jahren 1900 - 1902, zusammen mit den Domänen von Weywertz-Rurhof und Bütgenbach. Die Errichtung des bäuerlichen Muster-Landguts reihte sich in die zahlreichen „nutzbringenden Maßnahmen“ ein, mit denen der preußische Staat nach den Notstandsjahren der 1880er Jahre Vorbildbetriebe in der Westeifel schaffen wollte. Die Aufgabe des Landgutes bestand darin, die Grundlage für Viehzucht und Milchwirtschaft zu schaffen und einen intensiven Getreideanbau zu betreiben.



### Lage

Der historische Musterhof liegt im Ourtal Ostbelgiens zwischen Büllingen und der deutschen Grenze bei Losheimergraben. Die Anlage bietet ein einmaliges Ambiente in der Eifellandschaft, in unmittelbarer Nähe zum Natura-2000-Gebiet Oberes Ourtal. Die Anlage zählt zu den Sehenswürdigkeiten der „Land & Kultur Route Eifel“, der Ardenner Cultur Boulevard ACB befindet sich nur ca. 2 km entfernt. Die Radwanderstrecke RV 4 mit Anbindung an die Vennbahnroute Aachen-Luxemburg sowie der Fernwanderweg GR 56 (Etappe von Schönberg zum Stausee Bütgenbach) führen in der Nähe vorbei.

### Heute

Die Domäne Berterath blickt auf eine bewegte und wechselhafte Geschichte zurück. Vor etwa genau 118 Jahren wollte der preußische Staat hier einen Musterhof errichten und somit auf die schwierigen Zeiten der 1880 und 1890er Jahre reagieren. Nach mehreren verschiedenen Tätigkeitsfeldern und Aufgaben in der Vergangenheit erhält die Domäne nun eine neue Zweckbestimmung: Bier brauen!

Fast 120 Jahre nach ihrer Gründung werden in der Domäne zu Berterath nun erneut landwirtschaftliche Rohstoffe verarbeitet. Anders als damals jedoch nicht mehr zu Fleisch und Milch, sondern zu zünftigem, köstlichem Starkbier!

Denn im Land der Biere liegen besonders Starkbiere voll im Trend. Sie sind im wahrsten Sinne des Wortes stark auf dem Vormarsch und gewinnen im Vergleich zu Pilsbieren immer mehr Marktanteile.

Und so darf sich der belgische, und vielleicht auch bald der internationale Biermarkt eines neuen Mitstreiters erfreuen: Der Brauerei „Eifel Craft Beer“. Diese Brauerei ist jedoch nicht wie jede andere. Sie steht nicht nur für ein hervorragendes Bier, sondern trägt – wie ihr Name es verrät - auch ein besonderes Verantwortungsbewusstsein für die Region: die Eifel.

Die Erzeugnisse von Eifel Craft Beer sind ein regionales Produkt aus dem Deutsch-Belgischen Naturpark Hohes Venn Eifel.

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.

Doch nicht nur auf die Landschaften ist man in der Eifel stolz. Auch unser Wasser braucht sich nicht vor der Konkurrenz zu verstecken. Wir beziehen das hochwertige Wasser aus der Our-Quelle, die nur ca. 2km entfernt liegt. Diese hohe Wasserqualität verleiht auch dem Bier ein besonderes Plus an Qualität und Genuss.

Eifel Craft Beer soll mehr als nur ein neues belgisches Starkbier werden. Eifel Craft Beer 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. Wie heißt es doch immer so schön: Kurze Wege. Wenn das auch noch dazu führt, den klimatischen Fußabdruck so gering wie möglich zu halten, umso besser. Auch das gehört zu verantwortungsvollem Brauen und Wirtschaften dazu.

Die Geschichte der Domäne führt unweigerlich zu dem Schluss: Das imposante und rustikale Idyll im beschaulichen Berterath bringt alle Voraussetzungen mit, um Eifel Craft Beer erfolgreich zu machen. Zu einem guten Bier gehört nämlich oft auch ein passender Standort und eine interessante und vor allem authentische Geschichte. Ein Gebäudekomplex, der damals als Zeichen für Hoffnung erbaut wurde, ehe er - für andere Zwecke gedacht – vor sich hin darbt und zwischenzeitlich ein buchstäblich ruinöses Dasein fristet, bekommt nun eine neue Aufgabe.

Dass sich vier Partner für dieses Projekt gesucht und gefunden haben, freut besonders den Initiator, Stefan Fank, einer der Teilhaber der Eifel Craft Beer GmbH.

Die drei weiteren Teilhaber sind:

- Dany Kupper vom Getränkehandel Eifeldrink
  - Joselyne und Daniel Lessire von der Brauerei Millevertus
  - Myriam Tangeten und Arthur Spoden von Aroming.
- Beide haben bereits das allseits geschätzte MYDAY 2014 auf den Weg gebracht.

Der Werdegang der Domäne, gepaart mit der Erfahrung und den Fähigkeiten der Teilhaber sind die wesentlichen Voraussetzungen für eine erfolgreiche Marke Eifel Craft Beer, aber vor allem für ein leckeres belgisches Starkbier, das sich nicht vor der Konkurrenz zu verstecken braucht.

### **Auszug aus Artikel Grenz-Echo 28.05.2018 + Ergänzungen**

Die Brauerei Millevortus bringt also Erfahrung, Personal und teilweise auch Gerätschaften mit. Die Brauanlage, die von Millevortus kommt, hat eine Jahreskapazität von max. 4.000 Hektoliter. Vier verschiedene Biere sind am Anfang geplant, alle werden 6,5 % haben. Die Betreiber von Eifel Craft Beer wollen garnicht ausschließen, dass das Angebot kurz- bzw. mittelfristig ausgebaut wird. Doch zu ersteinmal wird es Myday in zwei Geschmacksrichtungen, einer etwas süßen und einer etwas bitteren Variante geben, hinzukommen das Eifel Blonde und Eifel Brune. [Ein Triple ist bereits im Gespräch.](#)

Braumeister ist Dominique Gilbert, der ebenfalls von Millevortus kommt, und über ein Jahrzehnt Erfahrung im Brauen hat. Die neue Anlage und vor allem auch das frische Our-Wasser führen dazu, dass das Rezept von Myday vorerst leicht variieren kann. Das Eifel Brune und das Eifel Blonde hingegen sind neue Kreationen, die nun ebenfalls vermarktet werden können. Acht Wochen dauert es, bis das Bier end gültig „fertig“ ist und nach dieser Zeitspanne hat es auch erst seinen definitiven Geschmack. Bereits jetzt in der Anfangsphase bietet Eifel Craft Beer Firmen, Vereinigungen und allen Interessierten die Möglichkeit, ihr eigenes Bier produzieren zu lassen.

[Im letzten Monat wurde bereits für einen Bierverlag aus Frankreich ein Spezialbier im Auftrag mit dem Namen « La Loupin Up » produziert.](#)

Die neue Abfüllanlage, die eigens aus Italien geliefert wurde, bietet die Möglichkeit, verschiedene Flaschenformen abzufüllen. Die Produkte von Eifel Craft Beer werden in der 33cl-Flasche und in 20-Liter-Edelstahl-Fässern zum Verkauf angeboten.

Im Gegensatz zum handelsüblichen Six Pack wird hier ein Four Pack mit den vier verschiedenen Bieren zum Verkauf angeboten.

Den Geschäftspartnern war es sehr wichtig, sofort im Namen mit der Marke „Eifel“ den regionalen Bezug herzustellen. Genauso wichtig war ihnen der Zusatz „Brewed in Belgium“, um besonders auf ausländischen Märkten den Bezug zum „Land der Biere“ herzustellen, wo die Spezialbiere bekanntlich zum Weltkulturerbe zählen.

Auch der englische Name der Brauerei wurde mit Blick auf den Export gewählt und um sich unter den insgesamt 2.500 belgischen Biersorten abzuheben. Myday wird bereits in die Nachbarländer exportiert und so sollen nun auch die anderen Produkte von Eifel Craft Beer nicht nur in Ostbelgien getrunken werden. Im Fokus des Vertriebs steht die Großregion, Belgien, Frankreich und insbesondere Deutschland als potenzieller Absatzmarkt. Eigens für den Export in ferne Länder (Übersee/Asien) wurde eine Agentur beauftragt.

[Eifel Craft Beer kann bereits ab Mitte Juni in verschiedenen Gaststätten der Region verkostet werden und ist auch ab dann im Handel erhältlich.](#)

Während die Produktionsräume im Erdgeschoss des Hofes zu finden sind, gibt es auf der ersten Etage einen großzügig gestalteten Verkostungsraum, der nun für [Gruppen von 10](#)

Personen (Minimum) bis 30 Personen (Maximum) für Führungen inklusive Verkostung auf Reservierung von Mittwoch bis Samstag gebucht werden kann. Informationen und Uhrzeiten sind zu finden auf der Webseite: [www.eifel-craft.beer](http://www.eifel-craft.beer)

Erst mal lädt Eifel Craft Beer am Wochenende des 16. und 17. Juni (samstags von 14 bis 20 Uhr und sonntags von 13 bis 20 Uhr) zu Tagen der offenen Tür in die Domäne Berterath 39 ein. Da an diesem Wochenende Fußball auf dem Programm steht, werden die WM-Spiele live übertragen.