

# Myday wird Eifel Craft Beer

Nach Berterath verirren sich auswärtige Besucher recht selten. Hier gibt es eine Jugendherberge, 30 Einwohner und die Domäne, einen historischen Gutshof, der seit Ende der 1960er Jahre unbewohnt ist. Hier wird nun Bier gebraut, das Eifel Craft Beer.

VON PETRA FÖRSTER

Eifel Craft Beer, das ist ein neuer Name, aber die Gesichter und teilweise auch die Produkte, die sich dahinter verbergen sind bekannt. Vier Teilhaber hat die Gesellschaft, „und jeder hat etwas mitgebracht“, sagt Arthur Spoden,

## In Hombourg war die Produktion von Myday an die Grenzen gestoßen.

einer von ihnen. Er persönlich und seine Lebensgefährtin Myriam Tangeten, die gemeinsam die Gesellschaft Aroming führen, beispielsweise das Bier. Vor gut vier Jahren hat Aroming das Bier Myday auf dem Markt platziert, ein 6,5 % starkes Ingwerbier, das bisher in der Brauerei „Le Grain d’Orge“ in Hombourg produziert wurde. „Die Kapazitäten waren hier begrenzt, wir sind an unsere Grenzen gestoßen“, erklärt Myriam Tangeten, dass die Gesellschaft schon länger über die Zukunft des regionalen Produktes nachdachte. Mitte letzten Jahres ergab sich die Gelegenheit zur Zusammenarbeit mit Daniel Lessire, der in Brevanne-Tintigny bei Arlon die Brauerei Millevertus führt. Er bringt also Erfahrung, Personal und teilweise auch Gerätschaften mit. Drit-

ter im Bunde ist der Getränkehändler Dany Küpper (Eifel Drink), vierter Partner Stefan Fank, seit 1997 Eigentümer der Domäne Berterath.

Mit den Möglichkeiten, die die neu eingerichtete Brauerei bietet, soll natürlich die Produktion nicht auf Myday beschränkt werden. Die Brauanlage, die aus Arlon kommt, hat eine Kapazität von 4.000 Hektolitern. Vier verschiedene Biere sind am Anfang geplant, alle werden 6,5 % haben. Arthur Spoden will gar nicht ausschließen, dass das Angebot kurz- bzw. mittelfristig ausgebaut wird. Doch zuerst einmal wird es Myday in zwei Geschmacksrichtungen, einer etwas süßen und einer etwas bitteren Variante geben, hinzu kommen das Eifel Blonde und Eifel Brune. Braumeister wird Dominique Gilbert, der ebenfalls von Millevertus kommt, und über ein Jahrzehnt Erfahrung im Brauen hat. Er ist mit seiner Familie nach Recht umgesiedelt und nun dabei, sich unter den neuen Bedingungen langsam an die Rezeptur von Myday heranzutasten. Die neue Anlage und vor allem auch das frische Our-Wasser führen dazu, dass das Rezept aus Hombourg nicht 1:1 übertragen werden kann.

„Es kann sein, dass der Geschmack von Brauvorgang zu Brauvorgang leicht variiert“,



Führungen und Verkostungen sind auf Anfrage möglich

Nicht nur in 33 cl-Flaschen, sondern auch in 25-Liter-Fässern werden die vier Sorten Eifel Craft Beer erhältlich sein. Fotos: Helmut Thönissen

erklären Arthur Spoden und Myriam Tangeten, dass Dominique Gilbert in den ersten Wochen noch ein bisschen experimentieren wird. Acht Wochen dauert es, bis das Bier endgültig „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. Die neue Abfüllanlage, die eigens aus Italien geliefert

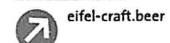
wurde, bietet die Möglichkeit, verschiedene Flaschenformen abzufüllen. Die Produkte von Eifel Craft Beer werden in der 33cl-Flasche und in 20-Liter-Fässern zum Verkauf angeboten. Im Gegensatz zum handelsüblichen Six Pack wird hier ein Four Pack mit den vier verschiedenen Bieren zum Verkauf angeboten. Das Myday wird sein Etikett weiterhin führen, allerdings in einer leicht abgewandelten Variante, angepasst an die anderen Produkte. 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 wurde be-

reits in die Nachbarländer exportiert und so sollen nun auch die anderen Produkte von Eifel Craft Beer nicht nur in Ostbelgien getrunken werden, sondern auch in Übersee und Asien. Eigens für den Export in ferne Länder wurde eine Agentur beauftragt.

Während die Produktionsräume im Erdgeschoss des Gutshauses zu finden sind, gibt es auf der ersten Etage großzügige, modern gestaltete Verkostungsräume, die von Gruppen genutzt werden können. Führungen in mehreren Sprachen werden künftig – nach vorheriger Absprache per Mail – angeboten, ange-dacht sind auch regelmäßige Öffnungszeiten für Besucher. 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. Zuvor wird das Eifel Craft Beer bei der Eröffnung des Triangel-Biergartens in St.Vith am 9./10. Juni zu probieren sein.



Im Erdgeschoss der Domäne sind die Produktionsräume zu finden, auf der 1. Etage moderne Räumlichkeiten für Verkostungen.