

Kühles Helles aus Nortrup

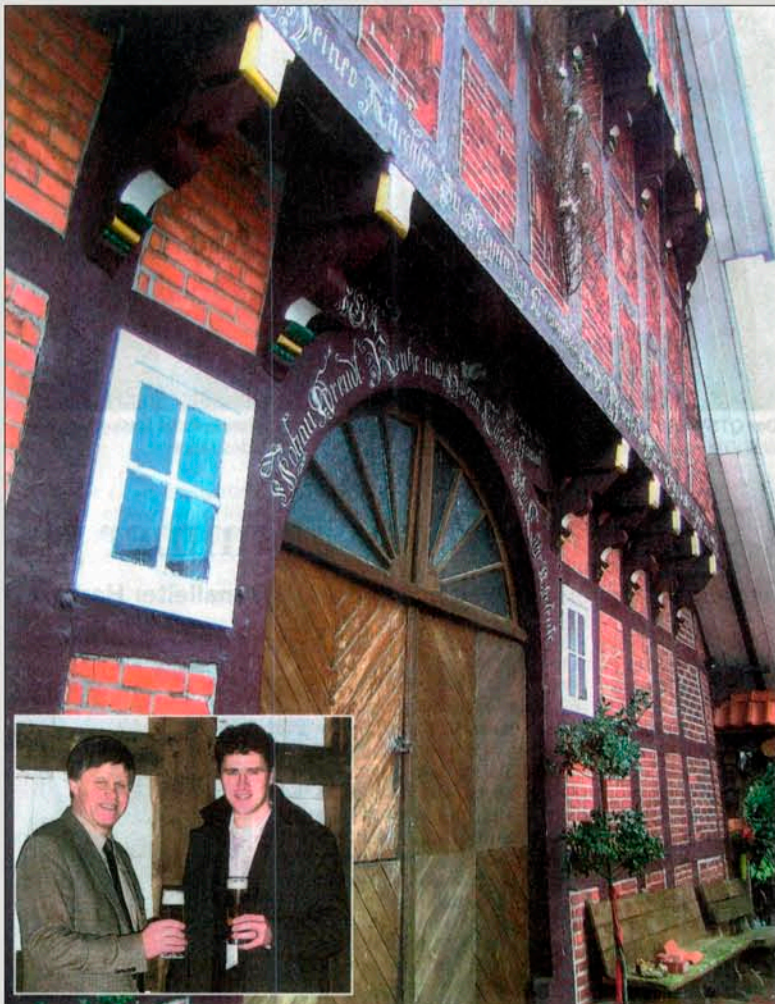
Elmar Wiemers baut Artland Brauerei auf

with **NORTRUP**. „Ich hätte gerne ein Artländer“: Wenn das Konzept von Elmar Wiemers aufgeht, dann wird so oder ähnlich ab Mai 2007 ein neues Bier in den Gaststätten bestellt werden können. Der 33-Jährige ist Diplom-Braumeister und baut zurzeit im Nortruper Ortsteil Suttrup eine Brauerei auf.

„Artland Brauerei Hof Renze GmbH & Co. KG“, so firmiert das neue und noch sehr junge Unternehmen. Leonhard Renze, Schwiegervater von Elmar Wiemers, stellte nicht mehr genutzte Gebäudeteile seines Artlandhofes zur Verfügung. Auslöser für die Umnutzung war auch die aktuelle Dorferneuerungsverbundplanung. „Ich hatte einige Gebäude, die nicht mehr landwirtschaftlich genutzt wurden, außerdem wollten Tochter und Schwiegersohn zurück ins Artland. Da lag die Überlegung nahe, an den Aufbau einer Brauerei zu denken“, so weit Leonhard Renze zur Vorgeschichte.

Auf dem aus dem Jahr 1773 stammenden Artlandhof Renze heißt es nun auch „zurück zu den Wurzeln“. Leonhard Renze erinnert sich noch lebhaft an seinen Großvater, der eine Süßmosterei auf dem Hof betrieb und unter anderem Apfel- und Johannisbeerweine herstellte.

Künftig sollen hier als regionale Produkte zunächst ein Artländer Pils und ein mildes, dunkles und süßiges Landbier gebraut werden. „Wir wollen ein Bier aus der Region für die Region machen“, fasst Elmar Wiemers zusammen. Dafür nimmt er immerhin rund eine halbe Million Euro für den Aufbau der Brauerei in die Hand. Engagierte Gesellschafter, die



Der Giebel des Artlandhofes Renze: Leonhard Renze (kleines Foto links) und sein Schwiegersohn, Braumeister Elmar Wiemers, hoffen in eine Marktlücke zu stoßen.

sich schnell von der Idee begeistern ließen, fanden sich in Michaela und Stefan Delkeskamp und der Firma MBN aus Georgsmarienhütte. Elmar Wiemers ist geschäftsführender Gesellschafter.

Als Eröffnungstermin für die Artland Brauerei ist das letzte April-Wochenende vorgesehen. Bis die kleinindustrielle Bierproduktion anlaufen kann, muss auf dem Hof Renze noch einiges umgebaut werden. Dann aber kann Elmar Wiemers seine Gäste im gediegenen Ambie-

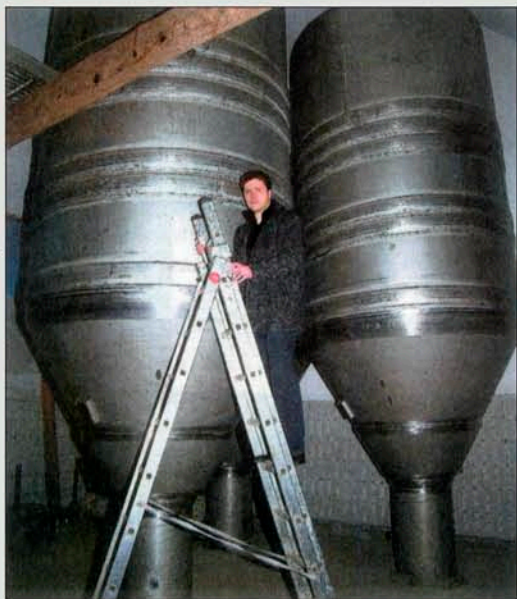
ente des Sudhauses zur Eröffnung begrüßen. Das Sudhaus wird das Kernstück der gesamten Anlage. Hier treffen sich künftig Besucher und Gäste, die eingeführt werden wollen in die Kunst des Bierbrauens.

Den Hopfen bezieht Elmar Wiemers aus der Hallertau, dem größten Hopfenanbaugbiet der Welt zwischen Ingolstadt und Regensburg. Braugerste, aus der das Malz gewonnen wird, soll ab 2007 sogar auf Renze-Flächen in Nortrup angebaut werden, um einen Teil des Bedarfs selbst zu decken. Zusammen mit Wasser und Hefe sind das die vier Hauptbestandteile des Bieres. Auf das in Ahausen gewonnene Wasser singt der junge Braumeister ein Loblied. „Das ist hervorragendes und weiches Wasser mit den besten Braueigenschaften.“

Alle Zutaten im richtigen Mischungsverhältnis zusammengestellt, ergeben in etwa vier Wochen das Bier aus dem Artland. Im ersten Jahr peilt Elmar Wiemers die Produktion von rund 4500 Hektoliter an, die natürlich nicht ausschließlich im Artland getrunken werden können. Absatzmärkte erschließt er sich zwischen Cloppenburg und Osnabrück sowie zwischen Emsland und Diepholz. Nach ersten Gesprächen mit Wirten und Bierverlegern kommt der Braumeister, der in Weihenstephan studierte, zu einem positiven Ergebnis: „Bislang ist die Rückkopplung sehr gut.“



Made in Nortrup



Die Gär- und Lagertanks der Artland Brauerei auf dem Hof Renze stehen schon. Fotos: Wolfgang Thäsler

Die Geschichte des Bieres

Die frühesten Nachweise für Bier gibt es aus dem mesopotamischen Raum. Bei den Römern hieß das Bier Cervisia, nach der Göttin der Feldfrüchte, Ceres. Klosterbrauereien führten im Mittelalter zu einem geregelten Braubetrieb. Im Mittelalter galt Bier auch als geeignetes Getränk für Kinder, da es da-

mals einen geringeren Alkoholgehalt als heute hatte und das Bier durch das Kochen des Hopfens weitgehend keimfrei war, was man vom Wasser damals nicht behaupten konnte. Wegen seines hohen Kaloriengehalts war es eine wichtige Ergänzung der oft knappen Nahrung. Die Herstellung

brachte wegen mangelnder Erfahrung und schlechter Fertigungstechniken oft nur ein ungenießbares Getränk. Der Aberglaube schob die Schuld dann auf die „Bier-“ oder „Brauhexen“, die nach alten Quellen 1591 ausgerottet wurden. Angesichts des hohen Bierkonsums in Mittelalter und früher Neuzeit

war Bier für die seit etwa 1500 entstehenden Landessteuerbehörden von großem Interesse. In dieser Zeit wurden in vielen Gegenden bis zu 20 % des Lohnes für den Bierkonsum ausgegeben. In Deutschland darf Bier bis heute grundsätzlich nur nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut werden.