

Presseinformation

Ein Festbier für den Tag der Niedersachsen

Altenauer Brauerei setzt Sud für vollmundigen Gerstensaft an

Der „Tag der Niedersachsen“ rückt näher: „Ein besonderes Fest braucht ein besonderes Bier“, sagt Günther Heuer, Geschäftsführer der Klostergutsbrauerei Wöltingerode GmbH. Die Brauerei mit Sitz in Altenau im Harz ist eine der großen Bierlieferanten für das große Landesfest: Insgesamt sollen in Altenau knapp 300 Hektoliter Gerstensaft für das Fest gebraut werden, das vom 30. August bis zum 1. September 2013 in Goslar, Vienenburg und auf dem Gelände des Klosters Wöltingerode gefeiert wird.

Um für den „Tag der Niedersachsen“ Akzente zu setzen, lässt Günther Heuer ein Festbier brauen.

Das Rezept klingt simpel. Man nehme weiches Oberharzer Bergwasser, Hopfen und Malz. „Doch die Mischung ist entscheidend“, erläutert Jörg Balthasar, Diplom-Braumeister in der Altenauer Brauerei. Dieses Festbier liegt geschmacklich zwischen dem Altenauer Pils und dem Altenauer Dunkel. Schmecken soll es vollmundig und mild, bernsteinfarben sieht es aus, wenn es fertig ist. „Ein gutes Bier braucht nach klassischer Methode vier bis fünf Wochen, um in Ruhe zu reifen und um seinen Geschmack zu entfalten“, sagt Jörg Balthasar.

Klosterkammer-Präsident Hans-Christian Biallas und „Verkehrskai“ von Hit-Radio Antenne sahen Jörg Balthasar beim Ansetzen des Festbier-Suds interessiert über die Schulter. Dabei nahm der Klosterkammer-Präsident den neuen Gärtank in Augenschein: Dort gärt das Bier nach dem Siedeprozess rund eine Woche, bevor es in den Lagerkeller kommt.

Am 16. Juli setzte der Braumeister zunächst 100 Hektoliter des Festbier-Suds an – ein Drittel der für den „Tag der Niedersachsen“ benötigten Menge. Auch nach dem großen Landesfest soll das „besondere Bier“ getrunken werden – allerdings nur zu besonderen Anlässen. „Wir werden es bei unseren großen Festen wie ‚Wöltingerode unter Dampf‘ auf dem Klostergut vom Fass aus-schenken“, so Günther Heuer.

Weiter geht es bei der Brauerei mit diversen Investitionen: Nach dem Kauf des Nachbargrundstücks soll schnellstmöglich mit dem Bau einer Halle für eine neue Flaschenabfüll- und Waschanlage begonnen werden, auch weitere Gärtanks sind dort geplant. „Die Investitionskosten hierfür liegen insgesamt bei rund einer Million Euro“, sagt Klosterkammer-Präsident Hans-Christian Biallas. Ein lohnendes Geschäft, denn: Im Juni 2013 hat das Lebensmittel-Testzentrum der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft das Altenauer Dunkel mit Gold und das Edelpils mit Silber prämiert.

Presse und Kommunikation
Kristina Weidelhofer

Eichstr. 4
30161 Hannover
Telefon: (0511) 348-26205
E-Mail: kristina.weidelhofer@
klosterkammer.de
www.klosterkammer.de

16. Juli 2013
27/13

Die Altenauer Brauerei

Die Altenauer Brauerei ist eine 100-prozentige Tochter des Allgemeinen Hannoverschen Klosterfonds und damit eine Ausgründung unter dem Dach der Klosterkammer Hannover. Vor knapp einem Jahr hat die Klosterkammer Hannover die Altenauer Brauerei aus der Insolvenz heraus übernommen – unter anderem, um für das Kloster Wöltingerode eigenes Bier unter der Marke ‚Wölti-Bräu‘ herzustellen.

Der Tag der Niedersachsen

Beim „Tag der Niedersachsen“ werden vom 30. August bis zum 1. September 2013 zum ersten Mal drei Partner Gastgeber dieser traditionsreichen Veranstaltung sein: Die Städte Goslar und Vienenburg sowie das Kloster Wöltingerode der Klosterkammer Hannover. Niedersachsens großer Privatsender Hitradio Antenne sorgt beim diesjährigen „Tag der Niedersachsen“ für Live-Musik, Spaß und Unterhaltung auf dem Gelände des Klosters Wöltingerode.

Die Klosterkammer Hannover

Die Klosterkammer Hannover ist eine Landesbehörde, die ehemals kirchliches Vermögen verwaltet. Unter dem Dach der Klosterkammer befinden sich vier öffentlich-rechtliche Stiftungen. Deren Erträge verwendet die Klosterkammer für den Erhalt zahlreicher denkmalgeschützter Gebäude und Kunstobjekte. Außerdem fördert die Klosterkammer etwa 200 kirchliche, soziale und bildungsbezogene Projekte mit rund drei Millionen Euro pro Jahr.

Weitere Fragen beantwortet Günther Heuer unter Telefon (0178) 2178556.