



Wirtschaftsticker 06/2022

FIRMENPORTRÄT Schildchen Bräu

Bergisch Gladbach entwickelt sich zum Brauerei-Standort, genauer gesagt Schildgen. Denn dort hat sich mit Schildchen Bräu der zweite Produzent von Craft-Beer angesiedelt.

„Et Schönste, wat m’r han, schon all die lange Johr, es unser Veedel“ singen ja die Bläck Fööss. Für den Bierbegeisterten Bergisch Gladbacher Martin Büchel bedeutete dies „Heimat aus der Flasche“. So kam er auf der Idee, seine eigenen Craft-Biere zu entwickeln. Dahinter steht die Überzeugung, dass ein handwerklich gebrautes Bier einfach besser schmeckt. Das Ziel von Martin Büchel ist es zu zeigen, wie viel Genuss und welche Vielfalt in diesem Getränk steckt. Deshalb produziert er nur kleine Mengen, im Brauer-Deutsch „Kleinsude“ genannt, mit wenigen Hektolitern.



Die Rezepte entwickelt der gelernte Marketing-Manager selbst und probiert sie in kleinsten Chargen zuhause aus. Da wird die Küche dann zum Labor. Bis ein Rezept fertig ist (und der Braumeister zufrieden), vergehen oft mehrere Brauvorgänge. Dann rechnet Büchel die Rezepte mit einem erfahrenen Braumeister für große Mengen hoch. Gebraut wird dann in Hürth, etwas 20 Kilometer entfernt, beim Coltro Brauservice. Büchel ist beim Brauen immer dabei und packt tatkräftig an.

Wieß und Pale Ale

Aktuell gib es zwei unterschiedliche Sorten Schildchen Bräu auf Lager: ein Wieß „Veedelsjeföhl“ und das Pale Ale „Goldene Zeiten“. Das obergärige und unfiltrierte Wieß gilt ja als Vorfahre des Kölsch. Es ist süffig mit einer leicht fruchtigen Zitrusnote. Das obergärige Pale Ale stammt ursprünglich aus England und ist für viele „das“ typische Craft Beer. Die Version aus Schildgen schmeckt kräftig und frisch, anfangs tropisch-fruchtig, im Abgang herb. Beide Sorten können als Einzelflaschen, Sixpacks oder Kiste bestellt werden. Natürlich lassen sich beiden Sorten auch miteinander kombinieren und als gemischte Pakete bestellen.

Martin Büchel ist „Überzeugungstäter“. Deshalb stellt er bei Interesse die Biere persönlich in kleiner Runde vor, zum Beispiel für Unternehmen oder bei Team-Events. Auf die Idee mit der Craftbier-Brauerei ist er während seiner Weltreise 2018 gekommen. Bei seinem Stopp in Moskau wohnte er über einer Craftbier-Bar. Die Vielfalt, die unterschiedlichen Stile, aus aller Herren Länder – das hat ihn gefesselt. Bei der Weiterreise mit der transsibirischen Eisenbahn bis nach China, dann Hawaii, Alaska, Kanada, im Mutterland des Hobbybrauens, der USA, selbst in Südafrika und Namibia fand er überall kleine Betriebe, die ihr Bier handwerklich brauten. Dass das Heimbrauen auf der ganzen Welt, vor allem im englischsprachigen Raum so verbreitet ist, hat aus dem Bierliebhaber einen Hobbybrauer gemacht. Ab und an konnte er mit anpacken und selbst probieren.

Erste Versuche in der Küche

Schon während der Weltreise bestellte er ein Hobbybrauer-Set. Gleich nach der Rückkehr legt er los: Das erste eigene Bier wurde gebraut. Das Brauen selbst ist nicht sonderlich kompliziert – die Herausforderung kommt durch die vielen Möglichkeiten! So wälzte er viel Fachliteratur, kaufte mehr und mehr Zubehör und Gerätschaften. Mittlerweile stehen einige „Suden“ in der kleinen Küche in Schildgen. Gemeinsam mit Freunden wurden die unterschiedlichen Sude und Bierstile probiert und verkostet. Das es an der Voiswinkler Straße gutes Bier gab, sprach sich um. Irgendwann reichten die 20 Liter pro Sud nicht mehr aus – und so war es der logische nächste Schritt, Biere in größerem Stil brauen zu lassen. Denn so einfach ist es gar nicht, sein eigenes Bier zu brauen und zu verkaufen. Die Auflagen, vor allem im Lebensmittelrecht, sind sehr hoch. Deshalb setzte Büchel auf die Karte „Lohnbrauen“: Seine Biere produziert eine kleine Brauerei in Hürth. Streng genommen ist sein Betrieb also keine Brauerei im eigentlichen Sinne, sondern offiziell Bierhändler. Der feine Unterschied, dass hier ausschließlich Biere verkauft werden, deren Rezept er selbst entwickelt hat und die ausschließlich für ihn gebraut werden.



Also, probieren lohnt sich!

Schildchen Bräu
Voiswinkler Straße 58a
51467 Bergisch Gladbach

Impressum:

Stadtentwicklungsbetrieb Bergisch Gladbach – AÖR (SEB)
Anstalt öffentlichen Rechts
Wilhelm-Wagener-Platz
51429 Bergisch Gladbach
Tel. 02202 14-1359, Fax 02202 14-701359
E-Mail: wirtschaftsfoerderung@bergischgladbach.de
Internet: www.seb-gl.de
Vorstand: Harald Flügge
Handelsregister: HRA 28221, Amtsgericht Köln
USt-IdNr.: 275528530
Redaktion: AO Profil, www.aoprofil.de
Stadtentwicklungsbetrieb Bergisch Gladbach – AÖR (SEB), www.seb-gl.de