



Firmenporträt: Dukebergh's Craft Beer

Im Dezember 2021



Preisgekröntes Craft Beer aus Bergisch Gladbach

Vom spontanen Brau-Projekt zum preisgekrönten Bier: Das ist Dukebergh's Craft Beer aus Schildgen. An einem Sommerabend beim gemütlichen Grillen und einem kühlen Bier entschlossen sich Björn Thoms und Sebastian Kaiser, ihr eigenes Craft Beer herzustellen. Kurz darauf kauften die Freunde einen 30 Liter Brauautomaten, die notwendigen Zutaten und stellten ihr erstes eigenes Craft Beer her. Die heimische Garage fungiert seitdem als Brau-Garage, in der sie ihre Rezepturen kreieren. Motiviert vom spontanen Erfolg, widmeten sich die Freunde monatelang jeden Freitagabend ihrem Hobby bis spät in die Nacht. Getestet und verfeinert wurden ihre Kreationen von einem auserwählten Tester-Kreis. Zum Start legten sie den Fokus auf das Wieß, dem Vorgänger des Kölsch.

Seine Premiere feierte Dukebergh's Wieß bei Otter-Getränke in Schildgen. Hier ist bis heute die „Home-base“. Das Craft Beer ist zudem in einigen regionalen Super- und Getränkemärkten sowie der Gastronomie unter anderem im Herzogenhof Odenthal und in der Schänke des Hotel-Restaurant „Zur Post“ der Sterneköche Wilbrand erhältlich.

Tief verwurzelt in Bergisch Gladbach

Die tiefe Verbundenheit zu Bergisch Gladbach spiegelt sich in allen Belangen wider. Von den Rezepturen bis hin zum Namen und Logo. Der Name ist lose angelehnt an die alten Grafen von Berg, den Namensgebern des Bergischen Landes. Der Bergische Löwe inspirierte sie für das passende Logo. Das Design hiervon stammt von der Odenthaler Grafikdesignerin Ramona Reudenbach.

Handwerklich gebraut wird Dukebergh's Bier in der Brauerei Ale-Mania in Bonn. Sie gehört dem deutschen Craft Beer Pionier Fritz Wülfig. Die Kreation neuer Sorten findet jedoch weiterhin dort statt, wo alles begann: in der Brau-Garage in Schildgen. Hier entstand auch Dukebergh's ausgezeichnetes „Dub-

bel“. Eine ursprünglich belgische Sorte, die nach nur kurzer Zeit auf dem Markt Craft Beer Wettbewerbe gewann: Beim International Craft Beer Award 2021 gewann das „Dubbel“ in der Kategorie „Belgische Bierstile, Frucht- und Sauerbier“ eine Gold Medaille. Kurz darauf folgte eine Silber Medaille bei den renommierten World Beer Awards 2021 in der Kategorie „Dark Beer – Belgian Style Dubbel“. Bewertet wird das Bier von einer internationalen Expertenjury.

Pünktlich zu Weihnachten kommt eine neue Sorte mit Brombeeren und Tonkabohne auf den Markt. Auch bei dieser Rezeptur schafften Thoms und Kaiser einen Bezug zur Heimat. Die Brombeere findet sich auf Wanderungen fast überall an den Wegen der Region. Für ihre Rezepturen werden ausschließlich hochwertige und natürliche Zutaten verwendet. Das Bier ist frei von Extrakten, Farbstoffen und unnatürlichen Zusatzstoffen. Dukebergh's verzichtet auf das Filtern des Bieres und setzt auch keine Zusatzstoffe ein, die für eine längere Klarheit oder Haltbarkeit des Bieres sorgen würden.

Quereinsteiger als Biersommeliers

Beruflich gesehen hatten die langjährigen Freunde zuvor keine Berührung mit Craft Beer. Björn Thoms ist Prüfenieur für Kraftfahrzeuge und Spezialist in Sachen Motorentchnik. Sebastian Kaiser ist promovierter Sprachwissenschaftler und Experte im Bereich Unternehmenskommunikation. Um ihre Kenntnisse rund um Biere zu vertiefen, absolvieren sie eine Ausbildung zum Biersommelier bei der österreichischen Akademie Kiesbye. Hier lernen sie unter anderem Details zur Verkostung und Bewertung von unterschiedlichen Bieren, zum korrekten Ausschank sowie zum Food Pairing, also welche Lebensmittel zu dem jeweiligen Bier passen. Umsetzen werden sie das Erlernte schon nächstes Jahr. Tastings mit Dukebergh's Craft Beer für Veranstaltungen und Firmenfeiern werden dann buchbar sein.

Weitere Informationen rund um das Brauprojekt finden sich auf der Webseite: <https://dukeberghs.com>.

Interessierte können die Geschichte von Dukebergh's Craft Beer auch auf Instagram verfolgen:

<https://www.instagram.com/dukeberghs/>

Kontakt:

Craft Biere Thoms & Kaiser UG (haftungsbeschränkt) & Co. KG
Im Merzfeld 9
D-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: Alpha & Omega Public Relations, www.aopr.de
Stadtentwicklungsbetrieb Bergisch Gladbach – AöR (SEB), www.seb-gl.de