

Hopfen und Malz sind nicht verloren

KONFERENZ Die Mikrobrauerei im Mittelpunkt

WILTZ Nicht umsonst gilt Wiltz als eine der traditionsreichen Luxemburger Brauereistätten, beherbergt sie doch unter anderem

das Nationalmuseum der Braukunst mit einer angeschlossenen Mikrobrauerei. Hier fand kürzlich eine grenzüberschreitende

Konferenz zum Thema Bier statt. Die von der Lütticher Universität gegründete Plattform „Luxembourg Creative“ hat das Ziel, die verschiedenen Akteure aus Wirtschaft, Kultur und Forschung miteinander zu vernetzen.

Zusammen mit dem Wiltzer Tourismussyndikat und der Gambrinus-Bruderschaft hatte sie Personen aus dem Brauwesen nach Wiltz eingeladen. Das Event bot auch die Gelegenheit, das Konzept der Wiltzer Mikrobrauerei vorzustellen und sich mit den Kollegen aus der Provinz Luxemburg auszutauschen.

Als erster Redner ging der Präsident der Gambrinus-Bruderschaft, Claude Lorang, auf die Geschichte des Bieres und die recenten Entwicklungen ein. Spätestens seit Hildegard von Bingen, die die heilende und antiseptische Wirkung des Hopfens wissenschaftlich belegte, war der Siegeszug des Gerstensaftes nicht mehr aufzuhalten.

Im 19. Jahrhundert begann auch in Luxemburg die Ära des modernen Brauereiwesens. Durch die Wirren der beiden Weltkriege kam es zu zahlreichen Schließungen. Zum heutigen Zeitpunkt sind nur noch wenige große Marken auf dem Markt vertreten. Allerdings ist aktuell ein klarer Trend hin zu kleinen Braueinheiten zu erkennen. Immer mehr Leute entdecken das Bierbrauen als Hobby und eventuell auch als Erwerbszweck.

Diesen Trend bestätigte auch Jean-Claude Bodeux. Der Jour-



Foto: Robert Spirinelli

Sog. Mikrobrauereien sind „in“

nalist beim *Soir* ist Herausgeber mehrerer Fachbücher über das Bier und die Brauereien in Wallonien. Er ist ein absoluter Kenner der Szene. Auch in Belgien wird der Markt von großen Konzernen beherrscht. Da der Konsum von Pils bedeutend zurückgegangen ist, sichert der florierende Export das Überleben. Allerdings trinken die Belgier jetzt bedeutend mehr obergärige Biere von hoher Qualität.

Seitdem 1982 die Privatleute Pierre Gobron et Chris

Bauweraerts die Brauerei Achouffe bei Houffalize gegründet und zu einer weltweiten Erfolgsstory gemacht haben, trauen sich immer mehr Bierliebhaber, ihr eigenes Bier zu brauen. Und so gibt es mittlerweile eine Vielzahl an Brauereien, die ihre Produkte oft nur in der Region anbieten.

Auch in Wiltz hat man die Zeichen erkannt und will in Zukunft das Angebot der Mikrobrauerei ausbauen. Zu diesem Zweck wurde der Braumeister Fabien Claude fest angestellt. Er leitet die vom Tourismussyndikat und der Brauerei Simon gemeinsam betriebene Anlage. Das Konzept fußt auf drei Säulen: Braukunst, Tourismus und Wissensvermittlung. Schon seit Beginn der Inbetriebnahme im Jahr 2001 werden Brau-Seminare in Wiltz abgehalten. Über 250 Gruppen haben hier schon ihr eigenes Bier gebraut. Seit kurzem werden auch Komplettpakete im Bereich „Teambuilding“ für Firmen angeboten – eine Aktivität, die sich immer größerer Beliebtheit erfreut. Als dritte Aktivität werden maßgeschneiderte Bier-Verkostungen organisiert. In Zukunft wird die Lagerkapazität der kleinen Brauerei durch die Installation von drei weiteren Behältern erweitert. Das Angebot soll durch zweitägige Brau-Seminare erweitert werden. Dabei wird am ersten Tag ein theoretischer Grundkurs abgehalten und am zweiten Tag das Wissen in die Praxis umgesetzt. BeP.