



<https://biz.li/2miv>

FUHRBERGS BRAUTRADITION WIRD UM FUHRBERGER KELLERBIER BEREICHERT

Veröffentlicht am 30.03.2021 um 17:09 von Redaktion Burgwedel-Aktuell

Es ist soweit: Pünktlich zur Grill- und Biergartensaison stellt die Fuhrberger Brauerei ihre handwerklich gebrauten Bierspezialitäten zum Verkauf bereit. Die kleine Brauerei, die in der Mitte des Ortes, auf dem Gelände des Hofes der Familie Blume erbaut ist, steht auch für Interessierte zur Besichtigung bereit. Mit einem 200 Liter Brauhaus, 800 Liter fassendem Gär- und Lagerkeller, einer Fassreinigung und einem kleinen Handfüller ist die Brauerei gut auf die Herstellung von Spezialbieren vorbereitet. Seit die Braumeister Götz Hackelberg und Axel Keller im Jahr 2002 eine kleine Garten-Brauerei in Fuhrberg eröffneten, wird in Fuhrberg handwerklich heimisches Bier gebraut, bislang allerdings nur für den Eigenbedarf. Da die Nachfrage an lokalen



Bierspezialitäten stetig steigt, reifte die Idee zum Bau einer kleinen Handwerksbrauerei, die ganzjährig Bierspezialitäten für die Region anbieten und verkaufen kann. Axel Keller, der in renommierten Brauereien wie dem Friesischen Brauhaus zu Jever, der Gilde Brauerei, der Pfungstädter- und der Königbrauerei gearbeitet hat, bringt hierfür die notwendigen fachlichen Erfahrungen mit. Aber auch das handwerkliche Brauen ist ihm nicht fremd, da er in der Lutherstadt Wittenberg eine Gasthaus-Brauerei erbaute und betrieben hat. Die Fuhrberger Brauerei hat derzeit ein Märzen mit 13,3 Prozent Stammwürze, ein Pilsener mit 11,6 Prozent Stammwürze und ein Weizenbier, welches nach original "bayerischem" Rezept gebraut wird, im Angebot. Erwerben kann man die Biere in 1 Liter Syphons, 5 Liter Partyfässern aber auch in 10-, 20-, 30- und 50-Liter-Fässern. Die zum Ausschank benötigte Technik wird auf Leihbasis vermietet. In Kooperation mit der Spargelwirtschaft Heuer aus Fuhrberg wird das Bier im Hofladen verkauft und nach Eröffnung der Hofwirtschaft am Zapfhahn erhältlich sein. "Wir freuen uns, mit der Fuhrberger Brauerei einen weiteren Handwerksbetrieb in Fuhrberg zu haben, der regionale Produkte herstellt", sagt der Braumeister Keller.