

Blick In Die Tiefsten Bierkeller Der Welt

Von Siggi Schüngel

Man könnte meinen, dass Felsenkeller in der Bier- und Brauereiszene nun weiß Gott nichts Besonderes sind. Zu Zeiten, als es noch keine technischen Kühlmöglichkeiten gab, waren sie für den durchgängigen Verkauf von untergärigem Bier nun mal unerlässlich. Der Ideenreichtum war daher sehr groß, um auch in den Sommermonaten den etwas empfindlichen Gerstensaft kontrolliert gären zu lassen und lagern zu können. Waren diese Kühlmöglichkeiten erst einmal gefunden, zog es meist eine große Anzahl an Brauereien in diese Regionen. Zu den wohl bekanntesten in Deutschland gehören Städte wie beispielsweise im Frankenland Forchheim, Erlangen, Höchstadt a. d. Aisch und Nürnberg. Und obwohl es so viele Bierkeller gibt, ist es immer wieder beeindruckend, die einzelnen Geschichten zu hören und diese historischen Denkmäler zu besichtigen.

Felsenkeller in 30 Meter Tiefe

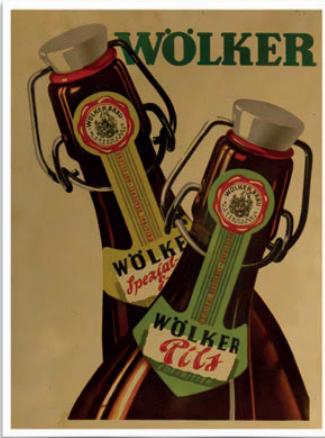
Die Kleinstadt Mendig in Rheinland-Pfalz kann von sich behaupten, die tiefsten Lager- und Gärkeller der Welt unter sich zu haben. Der heute ca. 9.000 Einwohner zählende Ort liegt ganz idyllisch zwischen Rhein, Ahr und Mosel. Auf Basaltlavaböden erbaut, entstanden durch den jahrhundertelangen unterirdischen Abbau dieses Gesteins Felsenkeller von annähernd drei Quadratkilometern – das entspricht der Fläche von ca. 380 Fußballfeldern. Gewonnen wurde das Material zunächst für Bausteine und später für Mühlensteine. Die Felsenkeller liegen in einer Tiefe von 30 Metern und weisen eine imposante Abbauhöhe von 6 bis 10 Metern auf, an vielen Stellen sogar mehr.



Tradition obergärig Biere

Aufgrund der im Rheinland herrschenden milden Winter konnte das für den Gärvorgang unentbehrliche Eis oft nicht in ausreichender Menge gewonnen und für das Sommerhalbjahr eingelagert werden. Die rheinischen Brauereien stellten daher

traditionell ein obergäriges Bier her. Nach dem Zusammenschluss der deutschen Länder zum Deutschen Zollverein 1834 sahen sich die rheinischen Brauer einem starken Wettbewerb ausgesetzt. Bayerische Brauer drängten mit ihren untergärigem und gehaltvollen Lagerbieren auf den rheinischen Markt. Dieses Problem brachte die Brauer schließlich auf die ausgebeuteten und mittlerweile für das Steingewerbe wertlosen Felsenkeller in Niedermendig. 1842 richtete die erste Brauerei ihre Gär- und Lagerkeller ein. Bald schon folgten weitere. Im Verlauf des 19. Jahrhunderts erlangte der Ort durch seine Bierbrauereien einen überregionalen Bekanntheitsgrad. In den 80er Jahren des 19. Jahrhunderts waren bis zu 28 Brauereien ansässig, so dass statistisch gesehen auf je 100 Einwohner eine Brauerei entfiel. Aufgrund der Verdunstungskälte des in dem Basaltlavastrom einsickernden und herabtropfenden Niederschlagswassers herrschte in den Felsenkellern im gesamten Jahresverlauf eine gleichmäßige Temperatur von etwa 6 - 9°C. Durch eine geschickte Regulierung des Luftzuges in den miteinander verbundenen Kellern und die zusätzliche Einlagerung von Eis, das während der Wintermonate vom Laacher See geholt wurde, ließ sich die Lufttemperatur sogar bis knapp über den Gefrierpunkt absenken.



Vulkan Bräu

Nach der Erfindung der Kühlmaschine circa 1876 von Carl von Linde wanderten die meisten Brauereien jedoch wieder ab. Übrig blieb nur die damalige „Wölker Brauerei“, sie gehörte später zur Wicküler-Gruppe und wurde 1987 von der Familie Weber übernommen. Nach etwa einjähriger Umbauphase erfolgte im April 1988 die Eröffnung der ersten Gasthausbrauerei in Rheinland-Pfalz, der „Vulkan Bräu“. Von Jahr zu Jahr sank der Bierdurst und es entstand zusätzlich ein Investitionsstau. Um einen Sud auf Temperatur zu bringen, wurden 800 Liter Öl benötigt; deshalb wurde die Bierherstellung immer unwirtschaftlicher.

Im Jahr 2011 hat die Familie Tack die Brauerei vor der Insolvenz gerettet. Es wurde und wird weiterhin sehr viel investiert, so dass die Vulkan Brauerei heute eines der erfolgreichsten Gastronomie-Konzepte in Rheinland-Pfalz ist.

