



Gipfel-Bräu

Schon gut ein Jahr nach der Eröffnung steht die belgische Peak Beer Brauerei glänzend da. In Sourbrodt, mitten in der Natur des Hohen Venns, werden in luftiger Höhe klassische Biere mit regionalem Einschlag gebraut.

TEXT & FOTOS: SUSANNE KNECHTGES, KLIPP&KLAR

2016, irgendwann zu vorge-rückter Stunde auf einer Party im belgischen Hohen Venn. Die Freunde und Bierliebhaber Gauthier und Victor entwickeln spontan die Idee, in der Heimat eine Brauerei aufzubauen. Nun ist Belgien nicht gerade arm an Brauereien, aber in der einzigartigen Landschaft des Hohen Venns gab es bis dahin kein regional ge-brautes Bier. Dabei bietet die Umgebung, vor allem das mineralsalzarme Vennwasser, perfekte Bedingungen, um natürliche Biere herzustellen. Am Tag nach der Party rief Victor also seinen Freund Gauthier an, um klarzustellen, dass es nicht bei der mitternächtlichen Idee bleiben würde. Er war fest entschlossen, einen geeigneten Ort zu finden und die Finanzierung auf die Beine zu stellen. Zusammen machten die beiden Freunde in rasant kurzer Zeit Nägel mit Köpfen. Allerdings rann-ten sie auch überall offene Türen ein mit ihrer Idee, nicht nur eine Brauerei zu gründen, sondern dort gleichzeitig auch eine Brasserie mit Bierverkauf und damit

einen Treffpunkt für die Region und ihre Besucher zu schaffen. Der Arzt Gauthier und der Unternehmer Victor hatten zwar Hobby-Brauerfahrung, jedoch nicht vor, ihre Berufe aufzugeben und dort selbst zu brauen. Sie kümmerten sich aber um die finanziellen Mittel, alle Genehmigungen und heuerten einen befreundeten Archi-tekten für den Bau an. Als Braumeister engagierten sie den 25-jährigen Agrar-wissenschaftler Martin Luthers, der die Produktionsstätte gleich mit geplant hat. Das Hohe Venn in Belgien ist eine größtenteils unter Naturschutz stehende, ausgedehnte Hochmoorfläche. Es liegt direkt an der Grenze zu Deutschland, lädt Besucher zu ausgedehnten Wande-rungen ein und bietet im Winter zig Ki-lometer gespurter Loipen zum Skifahren und Schneeschuhlaufen. Schon immer hat man in Region auch gut essen und trinken können. Mit Peak Beer steht nun seit Oktober 2017 in Sourbrodt die höchste Brauerei Belgiens. Die Namensgebung (Peak = Gipfel) lag nahe, da man nur zwei Kilo-

meter an der Straße entlang, am Signal de Botrange, den höchsten Punkt Belgiens erreichen kann, stolze 694 Meter über dem Meeresspiegel. Ein paar Stufen füh-ren dorthin, die sich auch im Logo von Peak Beer wiederfinden. Wanderer und Skifahrer haben hier nun eine Adresse um ein wirklich lokales Bier zu trinken.

Zum Start vier Sorten
Die Brauerei und Brasserie sind in ein luf-tiges, modernes Gebäude mit einer Front aus Holz eingezogen. Auf einer riesigen Terrasse dahinter schmeckt im Sommer das Frischgezapfte bei einem weiten Blick in die charakteristische Vennlandschaft noch besser. Innen wurde die Brasserie komplett mit altem, recyceltem Holz ver-kleidet. Dank der großen Fensterfläche kann man auch von drinnen die Aussicht beim Bier und Leckerem aus der Region genießen.

Die Peak-Beer-Familie besteht aus vier Biersorten: einem Hellen (La Blon-de), einem Dunklen (La Brune), einem Triple-Bier (La Triple) und einem Bier →



Brauerei und Brasserie wurden im Oktober 2017 in einem modernen, mit Holz verkleidetem Neubau eröffnet.



„La Myrtille“ ehrt die regionale Heidelbeere und überzeugt neben der tollen Farbe mit einem frischen Biergenuß und einer ganz leichten Süße.

Seit Anfang 2018 unterstützt Maurice Collard den Braumeister am Kessel und zapft zwischendurch auch für die Gäste der Brasserie.



mit leichtem Heidelbeeraroma (La Myrtille). Die Heidelbeere ist die typische Frucht der moorigen Hohen Venn Landschaft und für Braumeister Martin war klar, dass er ein Bier mit ihrem Aroma kreieren wollte. La Myrtille ist allerdings kein typisch belgisches, süßes Kriek-Bier. Es ist trocken, hat nur eine ganz leichte Süße und enthält keinerlei Zucker. Am beliebtesten ist das erfrischende, helle Bier mit seinem Alkoholgehalt von sechs Prozent, das die Belgier auch gerne als Aperitif trinken. Das stärkere Braune, gebraut mit weniger Hopfen und fünf verschiedenen Malzsorten, wird gerne zum Käse genossen und Liebhaber eines noch kräftigeren Biergeschmacks ordern das Triple, das recht hell daherkommt.

Nachhaltiges Angebot

Über der Theke schweben die Duo-Tanks, aus denen die Biere frisch gezapft werden. Seit kurzem gesellt sich dazu auch ein dunkles Winterbier, das traditionell mit belgischem Kandiszucker gebraut wurde. Es kommt so gut an, das nach gerade mal zwei Wochen schon wieder nachgebraut werden muss. „Wir haben es extra nicht Weihnachtsbier genannt“, erklärt Gauthier, „dann müssten wir ja Ende Dezember aufhören es zu trinken!“. Und dann fängt der Winter hier meist erst richtig an. Trotzdem denken Martin und seine rechte

Braumeister Martin Luthers setzt auf Biere mit klassischen und möglichst regionalen Zutaten.



Hand Maurice Collard, auch schon an die Zeit danach und planen ein leichtes und fruchtiges Bier für das Frühjahr.

Das junge Team setzt beim Brauen auf Tradition. Sie wollen gute, regionale Biere mit klassischen Zutaten für die Menschen in der Umgebung herstellen. Sie verwenden keinerlei Gewürze, Malz und Hefe kommen selbstverständlich aus Belgien, dazu das reine Vennwasser, das sehr gut verträglich ist. Nur beim Hopfen macht Braumeister Martin Zugeständnisse, da ihn die belgischen bisher nicht überzeugen. Beim Abwiegen der Pellets schwärmt er vom fruchtigen, amerikanischen Hopfen.

Die Gär- und Lagerkapazität bei Peak Beer konnte innerhalb eines Jahres von 8.000 auf 38.000 Liter ausgebaut werden und insgesamt werden 2018 wohl 250.000 Liter aus den Tanks geflossen sein. Abgefüllt wird in 0,33- und 0,75-Liter-Flaschen und seit einiger Zeit auch in 2-Liter-Flaschen, die besonders gerne als Geschenk gekauft werden. Dazu eignen sich auch die Spezialeditionen von Brune und Triple, die drei bis vier Monate in Whiskeyfässern gelagert wurden. Davon gibt es nur jeweils 1.900 Liter, die in Flaschen mit Seriennummern zu haben sind.

Vertrieben werden die Peak-Biere außerhalb des Direktverkaufs in Restaurants, im Getränkehandel und mehr und mehr

auch in Supermärkten der Umgebung. Ein Handelsvertreter soll das Bier nun auch nach Luxemburg und Deutschland bringen und auch der Onlinevertrieb ist geplant. Wer zufällig in Französisch-Guyana wohnt, kann auch dort ein belgisches Gipfel-Bräu genießen. Dort serviert ein ausgewandeter Belgier das heimische Bier in seinem Restaurant.

Nachhaltiges Angebot

Inzwischen hat Peak schon zehn feste Mitarbeiter und arbeitet beim Abfüllen und am Wochenende in der Brasserie mit vielen studentischen Aushilfen aus der Gegend. Bei allem Wachstum sind den beiden Gründern Werte und vor allem nachhaltiges, wirtschaftliches Handeln wichtig. Die Verbundenheit mit dem Hohen Venn ist groß und so wurden schon beim Bau nur Handwerker aus der Region beauftragt. Man ist stolz auf seine Herkunft und die Landschaft und arbeitet auch in der Küche fast ausschließlich mit Zutaten aus der nahen Umgebung. Das Brot, gebacken mit Bierhefe, kommt aus Baraque Michel, mitten im Hohen Venn, das Fleisch vom örtlichen Metzger und beim Käse hat man den Kreislauf perfekt gemacht. Der Treber wird an einen Landwirt in Sourbrodt geliefert, der ihn an seine Kühe verfüttert und aus der Milch Käse herstellt, der dann in der Brasserie

zusammen mit einem Brune auf den Tisch kommt. Außer den Peak-Bieren gibt es nur Mineralwasser aus dem nicht weit entfernten Spa, Apfelsaft von Freunden und Heißgetränke. Bewusst verzichtet man auf Cola oder nicht heimische Säfte. Das Potenzial ist aber noch nicht ausgeschöpft und Gauthier und sein Team versuchen permanent, noch ein bisschen nachhaltiger zu werden. In Zukunft sollen auch Projekte zur Erhaltung der Natur in der Region unterstützt werden.

Denn die Lage der Brauerei ist besonders und eignet sich auch als idealer Startpunkt für Spaziergänge in das Hohe Venn. Vier Rundwege haben die Bierbrauer ausgearbeitet, die Karten bekommt man an der Theke. Und was gibt es Schöneres als nach ein paar Kilometern an der frischen Luft für ein kühles Bier in einer gemütlichen Brasserie einzukehren?

Peak Beer
 Die Brasserie mit Bierverkauf ist mittwochs bis sonntags von 11 bis 19 Uhr geöffnet. Führungen für Gruppen ab 10 Personen können online vereinbart werden.
<http://peak-beer.com/>



Moderne Duo-Tanks vor altem Holz. Nachhaltigkeit wird im ganzen Betrieb groß geschrieben.



Aus den Zapfhähnen fließt neben den Klassikern der Peak-Familie nun auch ein Winterbier.



Der Bierverkauf ist an direkt an die Brasserie angeschlossen. Hier kann man auch attraktive 2-Liter-Flaschen erwerben.