



Martin Härke steckt hinter dem „Peiner Brauhaus“ in Stederdorf.

FOTO: RALF BÜCHLER

Martin Härke sorgt wieder für das „kühle Blonde“ aus Peine

Ex-Braumeister des gleichnamigen Traditionsunternehmens **eröffnet eigenes Brauhaus**

VON CHANTAL GILBRICH

Peine. An der Wilhelm-Rausch-Straße herrscht Bewegung: Martin Härke, der einstige Braumeister des gleichnamigen Familien- und Traditionsunternehmens Härke, wagt den Schritt in die Selbstständigkeit. Zwischen den Trümmern des kürzlich abgebrannten Sonderpreis-Baumarktes und der Kik-Filiale in Stederdorf errichtet er derzeit seine Mikrobrauerei „Peiner Brauhaus“. Und er ist voll der Elan dabei, schließlich war und ist die Bierbrauerei seine Leidenschaft, wie er immer wieder betont. Doch bis es dort so richtig losgehen kann, gibt es in den künftigen Geschäftsräumen noch einiges zu tun.

So weist beispielsweise an der Außenfassade noch der Schriftzug „Anglerkreutz Peiner“ auf das vorherige Geschäft hin. Doch im Inneren reihen sich bereits die ersten Bierfässer aneinander. Und auch die imposante Brauanlage ist bereits sichtbar. „Die Mikrobrauerei war schon lange mein Wunsch. Ich wollte einfach wieder näher an der handwerklichen Bierherstellung und dem tollen Produkt Bier zu sein“, berichtet Inhaber Martin

Härke schmunzelnd. Und schließlich folgten den Gedanken und Wünschen auch entsprechende Taten.

Auf einer Fläche von 170 Quadratmetern erstreckt sich an der Wilhelm-Rausch-Straße die Brauanlage mit dem Sudhaus, acht großen und sechs kleinen Gär- und Lagertanks, einer Reinigungsanlage sowie einem Flaschenabfüller. Die Anlage befindet sich auf einem Podest, das der Entwässerung und Hygiene dient. Wie es zu diesen Räumlichkeiten kam? „Sie haben viele Voraussetzungen erfüllt, die mir für mein Brauhaus wichtig waren“, sagt der angehende Unternehmer. „Hier war früher mal ein Getränkemarkt drin. Damit schließt sich der Kreis“, verdeutlicht er. Auf der rechten Seite des Raumes befindet sich der spätere Verkaufsbereich. Direkt anschließend gibt es einen rund 60 Quadratmeter großen Lagerraum.

Inhaber kümmert sich allein um Herstellung und Verkauf

„Die Gründung der Peiner Brauerei ist ein klares Bekenntnis zu meiner Heimatstadt“, betont der 52-Jährige und strahlt. Nach Studium und Ausbildung habe es ihn schließlich immer

wieder zurück in die Fuhsestadt gezogen, in der er dann auch berufstätig war. Die Frage nach einem anderen Standort habe sich daher nie gestellt. Ausschlaggebend für das Gebäude in Stederdorf sei dann vor allem die vorhandene Infrastruktur samt guter Parkplatz-Situation gefallen.

Dieses Projekt habe der gebürtige Peiner komplett allein auf die Beine gestellt. Auch der Betrieb sei zunächst als One-Man-Show geplant. Das bedeutet, das Brauen des Bieres, das Abfüllen der Flaschen, der Verkauf sowie das Marketing liegen in der Hand des 52-Jährigen. Seine Arbeitswoche werde daher voraussichtlich mehr als vierzig Stunden umfassen. Doch das schrecke ihn nicht ab. „Ich bin mit Leidenschaft dabei und schaue daher nicht auf die Anzahl der Stunden“, sagt er schulterzuckend.

Die praktische Umsetzung sei als Werksverkauf geplant. Das bedeutet, dass sowohl die Herstellung als auch die Abfüllung von Bierspezialitäten mit direktem Verkauf an die Endkunden in Flaschen und kleinen Fässern vor Ort erfolge. Der Verkauf des Bieres soll voraussichtlich don-

nerstags und freitags von 16 Uhr bis 19 Uhr sowie samstags von 10 Uhr bis 16 Uhr möglich sein. „Für den Start sind die Sorten Peiner Pils und Peiner Edel-Hell vorgesehen“, erläutert der Inhaber. Mit der Zeit würde Härke die Sorten jedoch um saisonale Bierspezialitäten erweitern wollen. Diese sollen teilweise wiederkehrend, manchmal aber auch nur einmal erhältlich sein.

Verkauf des Bieres könnte schon vor Weihnachten starten

„Alle Biere werden ungefiltert und somit naturbelassen sein“, unterstreicht Martin Härke die Besonderheit seiner Brauerei. „Dies wird sich in ausgeprägteren Malz- und Hopfenaromen widerspiegeln.“ Doch die Qualität hat auch ihren Preis, daher seien die Preise seiner Produkte nicht mit dem herkömmlichen Handelsmarkt vergleichbar.

Auch die Haltbarkeit seiner Produkte sei etwas kürzer, als es bei herkömmlichen Bieren der Fall sei. Zu Beginn wolle der gebürtige Peiner ein Mindesthaltbarkeitsdatum von zwei Monaten festlegen. „Das Bier ist ein Frischprodukt, deren Geschmackskurve mit der Zeit abnimmt“, erklärt er. Da-

her empfiehlt Härke, die Bierflaschen möglichst im Kühlschrank zu lagern.

In der kommenden Woche soll die Inbetriebnahme der Brauanlage starten. „Mein Wunsch ist es, noch vor Weihnachten den Verkauf zu starten“, kündigt er an. Ob dies am Ende realistisch ist, hänge von der Funktionsfähigkeit der Anlage sowie der Elektrik ab. Zudem habe Härke zwar die Rezepturen der Biersorten vorab berechnet. Er schließt jedoch nicht aus, dass er Schwankungen gegebenenfalls noch einmal kompensieren müsse. Und auch die Gär- und Reifezeiten, die bei vier bis fünf Wochen liegen, ließen sich schlecht beeinflussen.

Grundsätzlich blickt Martin Härke auf einen umfassenden Erfahrungsschatz zurück, denn von Peiner 2002 bis 2019 war er als Braumeister in der Härke-Braumanufaktur beschäftigt. In dieser Zeit habe er eine Reihe an unterschiedlichen Härke-Produkten, wie beispielsweise das Rotbier, „Härke Hell“ oder auch das „Amber Ale“ entwickelt. Und so soll es auch nach seinem „Neustart“ als Unternehmer weitergehen. „Ich habe den Kopf schon voller Ideen“, deutet Martin Härke schmunzelnd an.