

Martin Härke verkauft erstmals eigenes Bier

Bekannter Peiner Braumeister bietet **zwei neue Peiner Biersorten** an – Viele Kunden kamen nach Stederdorf



Martin (rechts) und Matthias Härke präsentieren das neue Peiner Bier.

FOTOS: RALF BÜCHLER



VON ECKHARD BRUNS

Stederdorf. Darauf hatten viele Fans bereits lange gewartet: Das neue Peiner Bier des bekannten Braumeisters Martin Härke (52) ist am vergangenen Wochenende in den Verkauf gegangen - mit großem Erfolg: Vor der Mikrobrauerei in Stederdorf bildete sich eine lange Menschengänge.

Der geplante Verkaufsstart hatte sich schnell verbreitet. Und so standen am Samstag schon vor der angekündigten Zeit viele Kunden vor dem Eingang der kleinen Brauerei, der Parkplatz füllte sich zusehends. „Endlich geht es los.“, „Wir sind gespannt, wie es schmeckt“, „Das Bier werden wir heute gleich mal gemeinsam probieren“, war aus der gut aufgelegten Menschenmenge zu vernehmen.

Martin und sein Bruder Matthias Härke bieten die Sorten „Peiner Pils“ und „Peiner Hell“ als ungefilterte Spezialitäten in Ein-Liter-Flaschen. Insgesamt standen 800 Liter mit dem ersten abgefüllten Sud für den Verkauf zur Verfügung. Das Pils ist ein untergäriges Bier mit erhöhtem Hopfengehalt, das Helle schmeckt deutlich milder.

Von der riesigen Nachfrage und dem Interesse an seinen Produkten war Martin Härke überwältigt. „Ich habe die Eingangstür aufgrund der vielen Interessenten bereits ein paar Minuten früher aufgeschlossen. Es ging pausenlos Kunde für Kunde voran.“ Leider waren die 800 Liter bereits um 10.28 Uhr ausverkauft. Daher mussten leider einige erwartungsvoll wartende Kunden ohne ihr neues Peiner Bier ins Wochenende gehen. „Klar, sind wir etwas enttäuscht, dass die Menge nicht gereicht hat, war

mehrfach zu hören.

Der nächsten Verkauf ist am heutigen Samstag, 8. Februar, geplant. Wenn alles wie geplant klappt, dann soll der 14-tägige Rhythmus eingehalten werden und die zu erwartenden Biermengen entsprechend angepasst werden. „Bierbrauen, wie ich es mir vorstelle, ist und bleibt eine handwerkliche Arbeit. Da kann es bei den abzufüllenden Mengen zu Unterschieden kommen. Nur in der Qualität meiner Biere nicht“, betont Härke. Da das Bier unfiltriert angeboten wird, beträgt die Mindesthaltbarkeit garantiert zwei Monate. „Doch mein Peiner Bier schmeckt - wie fast alle Biere - frisch am besten“, sagt Härke.

Die wichtigen Zutaten wie Malz kommen aus dem fränkischen Raum um Bamberg, und der Hopfen stammt unter anderem aus der bei Bierbauern bekannten Hallertau in Süddeutschland.

Schwerpunkt: „Peiner Pils“

Der momentane Brau-Schwerpunkt soll nach Aussagen von Härke erwartungsgemäß beim „Peiner Pils“ liegen. Abgefüllt wird das Bier ausschließlich in Ein-Liter-Flaschen, die es einzeln oder im Sechser-Träger gibt. Später sollen dann noch 10-Liter- und 20-Liter-Fässer dazu kommen. Das anfallende Leergut kann zurzeit ausschließlich in der Mikrobrauerei zurückgegeben werden.

Neben dem Gerstensaft „made in Peine“ gibt es auch einige Werbeartikel: 0,25-Liter-Biergläser mit Echtgold-Prägung, Bierdeckel mit zwei Motiven sowie Service-Tablets.

Insgesamt stehen in der Mikrobrauerei in Stederdorf 14 Tanks. Acht Tanks fassen jeweils bis zu 500 Liter, zwei 200 Liter und vier 100 Liter. „Die kleinen Tanks stehen idealerweise fürs Ausprobieren weiterer Bierspezialitäten, die ich zukünftig plane. Zuerst möchte ich jedoch erst einmal die große Nachfrage von Pils und Hell decken“, macht Härke seine Ziele deutlich. Viele Peiner Bierfreunde freuen sich schon auf den zweiten Verkauf des neuen Peiner Bieres in Stederdorf.

Martin Härke war Braumeister des gleichnamigen Familien- und Traditionsunternehmens Härke, das nun zur Einbecker Brauerei gehört. 2019 hatte er sich getrennt- und jetzt den Schritt in die Selbstständigkeit gewagt.

DAS NEUE GARTENMAGAZIN

Gartentäume erscheint am 29. März!

Nutzen Sie diese Gelegenheit und sichern Sie sich Ihren Platz in der kommenden Ausgabe. Kontaktieren Sie noch heute Ihren Mediaberater oder senden Sie eine Mail an:

AZWAZ-ANZEIGEN@MMO-NIEDERSACHSEN.DE
PAZ-ANZEIGEN@MMO-NIEDERSACHSEN.DE

**SEIEN
SIE JETZT
DABEI!**

Anzeigenschluss:
26. Februar

