

# General-Anzeiger

19/07 / MITTWOCH, DEN 9. MAI

Service

## - Neue Köstlichkeit probiert

Lindhorster Brauer stellt Holunderbier her: Erste Verkostung zum Holunderblütenfest am 16. Juni

Lindhorst (ail). Wein, Likör, Sekt, Marmelade, Tee, Kuchen, Brot und sogar Torte – all diese leckeren Sachen lassen sich wunderbar aus Holunder herstellen. Dass nun auch das beliebteste Getränk der Deutschen mit Holunderbeeren geschmacklich veredelt werden kann, stellte der Lindhorster Bierbrauer Jürgen Eckart unter Beweis. Den ersten Schluck der selbstgebrauten Köstlichkeit durften natürlich Ursula E. Duchrow und Heinz-Werner Buhr probieren. Die beiden hoben vor gut einem Jahr das Holunderprojekt (General-Anzeiger berichtete) aus der Taufe. Seither dreht sich bei den Schnarslebern fast alles um die gesunde Pflanze aus der Börde.

„Als uns Herr Eckart vor einem Vierteljahr anrief und von der Idee erzählte, Holunderbier zu brauen, waren wir sofort begeistert“, erinnert sich Duchrow. Schnell wurde dann ein erstes Treffen arrangiert. Mit vielen Holunderbeeren im Gepäck fuhr der Bierliebhaber in die heimische Brauerei nach Lindhorst und machte sich sofort an die Arbeit.

Seit fünf Jahren ist der Ingenieur hauptberuflich als Bierbrauer tätig. Verschiedene Sorten wie zum Beispiel Honigbock-Bier, Lindhorster Stout oder Roggenbier braut er seither im eigenen Braukeller. Doch die Experimentierlust hat ihn bis heute nicht losgelassen. Als er dann vom Holunderprojekt erfuhr, kam ihm die Idee, ein neues Bier mit der gesunden Beere zu kreieren.

„Fruchtbier gibt es ja schon seit langer Zeit. Allerdings wird Erdbeerbier oder Kirschbier meist aus künstlichen Aromen hergestellt“, erklärt Eckart. Doch das kommt für den Lindhorster nicht in Frage. „Unser Bier ist naturbelassen. Deshalb verwende ich für das Holunderbier auch richtige Beeren. Dadurch geht der Geschmack



Ursula E. Duchrow durfte als erste das Holunderbier probieren. Der Lindhorster Bierbrauer Jürgen Eckart hat die Köstlichkeit im eigenen Brauhaus selbst kreiert und hergestellt. Foto: A. Ilsmann

nicht verloren und das Bier bekommt seine kräftige violette Färbung“, so der Bierbrauer. Außerdem wird das Bier durch das Verwenden naturbelassener Beeren zu einem richtigen Gesundheitstrunk. „Die in den Beeren enthaltenen Vitamine C und B, die Fruchtsäuren und vor allem das farbgebende Anthocyan sind sehr gesund“, weiß „Holunderexpertin“ Ursula Duchrow. Höchstpersönlich hat sie die Beeren, die für das Bier verwendet werden, im Holundertal gepflückt.

Bis das erste Holunderbier den gewünschten Geschmack hatte, waren allerdings einige Brau-Versuche notwendig. „Für den Honigbock, den ich aus Lindenhonig herstelle, habe ich

sogar ein Jahr lang experimentiert“, erinnert sich Eckart. So viel Zeit blieb dem Lindhorster für das Holunderbier allerdings nicht, denn die Köstlichkeit aus der gesunden Beere soll bereits beim Holunder-Blütenfest am 16. Juni rund um die Kreativ-Werkstatt in Niederdodeleben erstmalig ausgetrennt und verkostet werden.

„Das Holunderbier ist hervorragend gelungen“, schwärmte Ursula Duchrow, als sie am vergangenen Freitag das erste Glas zusammen mit dem Bierbrauer genießen durfte. Wieviel Kilo der leckeren Holunderbeeren letztendlich verwendet wurden, will der Brauer aber nicht verraten. „Das Rezept bleibt geheim“, sagt er schmunzelnd.

Wer dem Bierbrauer bei seiner Arbeit einmal über die Schulter schauen und das Selbstgebräute probieren möchte, hat dazu bald Gelegenheit. Zum Herrentag am 17. Mai eröffnet Jürgen Eckart sein langersehntes Brauhaus. Zwei Jahre lang hat er jede freie Minute an dem kleinen Häuschen Am Dieck 12 in Lindhorst gewerkelt. Bei hoffentlich schönem Wetter kommen dort ab 10 Uhr alle Freunde des Gerstensaftes voll auf ihre Kosten.

Übrigens hat der Bierbrauer schon eine neue Idee. Vor geraumer Zeit hat er nämlich einen Bierlikör aus Roggenbier entwickelt. Vielleicht gibt es den Bierlikör bald auch mit Holundergeschmack.