



Im Juni gibt es Holunderbier

Hohe Börde. Unterstützung für das Holunderprojekt in der VG Hohe Börde: Jürgen Eckardt, Inhaber der Privatbrauerei in Lindhorst, will ein Holunderbier kreieren. Zum Holunderblütenfest im Juni kann probiert werden.

Partnerschaft zwischen Holunderprojekt und Privatbrauerei

Im Juni wird Holunderbier gezapft

Holunder und Bier passen hervorragend zusammen. Das finden Ursula E. Duchrow von der Kreativ-Werkstatt Hohe Börde und der Inhaber der privaten Spezialitätenbrauerei Lindhorst, Jürgen Eckart. Premiere des Holunderbieres soll zum Holunderblütenfest im Juni am Schnarsleber Bauernhaus der Kreativwerkstatt sein.

Von Maik Schulz

Lindhorst/Hohe Börde. Durch die Volksstimme war Jürgen Eckart auf das Holunderprojekt der Hohen Börde aufmerksam geworden. „Ich rief Frau Duchrow an, wir trafen uns, unsere Philosophien haben gepasst“, berichtet Jürgen Eckart. Dicke schwarze Holunderbeeren, handgelesen von Ursula E. Duchrow harren nun am Heiderand tief gekühlt ihrer Veredelung im Brauhaus.

„In der nächsten Woche starte ich die ersten zwei Brauveruche“, berichtet Eckart, „Wir werden es mit hellem Bier angehen, damit der Holundergeschmack nicht untergeht, ein dunkles Bier wäre zu dominant. Das wird ein guter Trunk, davon bin ich überzeugt.“

Bewusst vergärt „Meister Eckart“ die ganzen Beeren mit. „In der Schale sind auch die wertvollsten Stoffe, auch der volle natürliche Geschmack.“ Naturbelassen, ungefiltert und echt – das ist die Philosophie des Spezialitätenbrauers von Lindhorst, der vor fünf Jahren im heimischen Braukeller mit seiner Kunst begann und am Herrentag sein noch im Bau befindliches privates Brauhaus feierlich eröffnen will.

„Unser Bier wird nicht pasteurisiert und nicht gefiltert, muss deshalb auch immer gut gekühlt gelagert werden. Dafür bleibt aber der volle, unver-

fälschte Geschmack erhalten. Und wir geben dem Bier die Zeit zum Reifen, die es für seine volle Geschmacksentfaltung auch braucht.“

Nach den ersten Versuchsreihen wollen Eckart und Duchrow im Mai den Holundertrunk probieren, damit er im Juli zum Holunderblütenfest in italienische Schmuckflaschen frisch abgefüllt werden kann. Ein Etikett wollen beide Partner gemeinsam entwerfen.

Neben Roggenbier, irischem „Stout“, Bock und Dunkelbier hat Eckart bereits Kirsch-Brombeer- und Erdbeerbier gebraut, übrigens allesamt mit echten Früchten, ohne Konzentrate oder künstliche Aromen. „Das passt wunderbar zu unserem Anliegen, die Ursprünglichkeit und Natürlichkeit unserer Region mit Holunder(-bier) auch geschmacklich wieder zu entdecken“, betonte Ursula E. Duchrow.



Der Lindhorster Bierbrauer Jürgen Eckart will ein Holunderbier kreieren. Zum Holunderblütenfest im Juni kann probiert werden. Foto: Schulz