

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 03.08.2024

Seite: <https://www.input-aktuell.de/>

## **Ein EIFEL-Produzent stellt sich vor: Die Vulkan-Brauerei aus Mendig - Großes Bauvorhaben genehmigt**

03.08.2024



Foto Vulkan-Brauerei Mendig: Die Eifel-Brauerei produziert charaktervolle Biere in Bioland-Qualität

**Mendig (red/b0ß) Die wohl spannendste Brauerei Europas... Im 19. Jahrhundert war die Vulkan Brauerei in Mendig eine von 28 in der 2.800-Einwohner-Stadt Mendig. Heute ist sie die einzige noch bestehende Brauerei am Standort und nutzt weiterhin die beeindruckenden Braukeller.**

Bier ist seit jeher ein fester Bestandteil der Trinkkultur in der Eifel. Mendig bot schon immer ideale Bedingungen mit seinen hallenartigen Kellern, die 30 Meter tief in einen 200.000 Jahre alten Basaltstrom gegraben wurden. Die Vulkan Brauerei, die aus der berühmten Wölker-Brauerei hervorgegangen ist, ist mit ihren zehn unfiltrierten Biersorten – sowohl obergärig als auch untergärig – und ihren limitierten Serien etwas ganz Besonderes. Während durch die Erfindung der Kühlmaschinen 1876 viele Brauereien aus Mendig abwanderten, blieb der 1875 gegründete Familienbetrieb, der seit 2011 von Malte Tack geführt wird, bestehen. „Wir nutzen als einzige weiterhin die Braukeller für unsere holzfassgereiften Biere“, erklärt Tack. In diesen Kellern reifen und lagern die Biere bis zu einem halben Jahr lang in Fässern, in denen zuvor Portwein, Bourbon, Rum oder Sherry reifte. Das Bier nimmt dabei nicht nur die zarten Nuancen des Holzes, sondern auch der Spirituosen auf. „Die konstante Temperatur von sechs bis acht Grad und die hohe Luftfeuchtigkeit von 95 Prozent sind ideal für den Ausbau besonderer Biere. Durch die Benetzung der Fässer werden die Aromen intensiver.“

Es entstehen charaktervolle Biere in Bioland-Qualität. Rund 1.500 Hektoliter der jährlichen Gesamtproduktion von 10.000 Hektolitern werden direkt im eigenen Brauhaus samt Biergarten ausgeschenkt: acht hauseigene Biere direkt aus dem Zapfhahn, fünf aus dem Reifetank und die in Holzfässern gereiften Sorten. Das Brauhaus ist ein gastronomisches Highlight der östlichen Eifel und ein attraktives Ausflugsziel für Familien, dank eines großzügigen Spielplatzes inklusive nachgebildetem Vulkan. Keller- und Brauereiführungen sowie Biertastings vermitteln, wie einzigartig die Genussskultur in Mendig ist: Nirgendwo sonst hat der Mensch den Vulkanismus so „süffig“ in Szene gesetzt. „Wir zeigen, dass Bier viel mehr ist als ‚nur‘ Pils... gerade bei uns. Und das tut der ganzen Gattung Bier gut“, ist Malte Tack überzeugt vom „Gesamtkunstwerk“ aus natürlichen Schätzen und menschlicher Kreativität. Nebenan offenbart das Multimediamuseum Lava-Dome die Geheimnisse der Erdgeschichte.

So epochal das steinerne Ambiente der historischen Braukeller ist, so modern ist das Verständnis von Nachhaltigkeit, das Malte Tack umsetzt: „Eine so lange Tradition zu schützen, heißt natürlich auch, sorgsam mit unseren Ressourcen umzugehen und an die Zukunft zu denken. Seit April 2022 ist unsere Brauerei daher zu 100% Bioland-zertifiziert. Die Zertifizierung unseres Brauhauses erfolgte ein Jahr später.“ Nicht nur das reine Brauwasser stammt aus der Umgebung. Auch die Gerste wird nur 5 km entfernt auf dem Bioland-Hof von Michael Ullenbruch am Laacher See angebaut. Neunzig Prozent der Rohstoffe sind Eifel pur; nur der Hopfen wird aus der Hallertau angeliefert. Die ressourcenschonende Bodenständigkeit findet ihren Ausdruck in der Zertifizierung durch die Regionalmarke EIFEL.

„Wir als VULKAN Brauerei sind stolze Partner der Regionalmarke EIFEL, weil wir fest an die Bedeutung regionaler Verbundenheit und nachhaltiger Produktion glauben. Die Regionalmarke EIFEL steht für Qualität, Authentizität und Heimatverbundenheit – Werte, die wir täglich in unserer Brauerei leben und durch unsere Bio-Biere vermitteln möchten“, betont Malte Tack - Geschäftsführer Vulkan Brauerei. Im VULKAN Shop auf dem Brauereigelände gibt es ein attraktives Sortiment an Eifel-Leckereien wie Öle, Marmeladen, Käse und vieles mehr. So wird das Genusserlebnis rund mit passenden Delikatessen zum vulkanischen Biervergnügen.

Und Markus Pfeifer von der Regionalmarke EIFEL ergänzt: „Das Team um Geschäftsführer Malte Tack leistet großartige Arbeit – seit Jahren. VULKAN Brauerei und VULKAN Brauhaus sind sowohl als EIFEL Produzent und auch als EIFEL Gastgeber in unserem Qualitätsnetzwerk aktiv und innovativ integriert. Echte Verfechter für Regionalität und BIO. Unser Kompliment!“

<https://vulkan-brauerei.de>  
[www.regionalmarke-eifel.de](http://www.regionalmarke-eifel.de)

Das Neueste:



Foto Vulkan-Brauerei (v.l.): Jörg Lempertz – Bürgermeister der Verbandsgemeinde Mendig, Malte Tack – Geschäftsführer der Vulkan Brauerei, Pascal Badziong – Erster Kreisbeigeordneter des Landkreises Mayen-Koblenz)

Die VULKAN Brauerei in Mendig plant einen umfassenden Ausbau und Umbau ihres Geländes im Rahmen ihrer Nachhaltigkeitsstrategie. Das Projekt, das die Region und den Tourismus stärken soll, hat kürzlich die Baugenehmigung erhalten. Diese wurde vom Ersten Kreisbeigeordneten Pascal Badziong zusammen mit dem VG-Bürgermeister Jörg Lempertz an den Inhaber Malte Tack übergeben.

Zentrale Elemente des Konzepts sind zwei Brennereien für die Produktion hochwertiger Bio-Spirituosen, eine vollautomatische Schroterei, eine nachhaltige Energieversorgung mit einer 1.400 qm großen Photovoltaikanlage inklusive E-Ladesäulen, ein neuer Bürokomplex mit moderner Arbeitsumgebung und energetischer Holzbauweise, sowie biodiverse Grünflächen und ein Entwässerungskonzept. Außerdem werden die Parkplätze strukturiert für verschiedene Fortbewegungsmittel angelegt.

Für Besucher werden neue Sanitäranlagen, ein vergrößerter Shop, ein verschönerter Biergarten und interaktive Tasting-Räume geschaffen. Im Zuge dessen wird auch das Erlebnisprogramm erweitert. Diese Maßnahmen sollen die Gastgeberqualitäten sowie die touristische Attraktivität erhöhen und neue Arbeitsplätze schaffen. Die Baumaßnahmen beginnen im Oktober 2024 und sollen bis Frühjahr 2025 abgeschlossen sein. Bei der Vergabe der Gewerke wird Wert auf die Zusammenarbeit mit regionalen Partnern gelegt.

Ein Bautagebuch auf der Website der Brauerei bietet Informationen zum Fortschritt.  
Quelle Eifel Tourismus GmbH