

Speidel-Kunden im Portrait

» **Brauerei Eschenbräu, Berlin-Wedding**





» Bier-Rebell im Herzen Berlins

Brauerei Eschenbräu, Berlin-Wedding

Berlin ist hip, Berlin ist trendy und in Berlin gibt es nur Berliner Weiße oder Bier von Großbrauereien, so die landläufige Meinung. Doch da gibt es einen unbeugsamen Brauer, der nicht aufhört, den Bierriesen Widerstand zu leisten.

der ersten Hausbrauer. Heute gibt es knapp ein Dutzend Hausbrauereien, die mit viel Idealismus und persönlichem Einsatz ihren Traum realisieren.

Eschenbräus Bierkeller ist mit viel Liebe zum Detail ausgestattet, ein uriger Bierkeller der 150 Sitzplätze bietet. Der Biergarten, die grüne Oase mitten im Wedding, bietet Platz für 200 Besucher. In bester Biergartenmanier ist das Mitbringen eigener Speisen gestattet.

Eschenbrenners Enthusiasmus spiegelt sich in seinen Bieren wider. Regelmäßig hat er Pils, Dunkles und Weizenbier im Angebot. Hinzu kommen saisonale Biersorten, die es nur gibt, solange der Vorrat reicht. Hierunter sind so illustre Sorten wie »Roter Wedding«, »Alter Schwede«, »Schwarze Molle« oder auch »Scotty«. Die Besonderheit dieser Spezialitäten ist, dass Eschenbrenner jeweils andere Zutaten und Rezepte verwendet, um so die Vielfalt, die es bei Bieren gibt, zu zeigen. Die Anstiche sind



Ein Karlsruher im Wedding: Martin Eschenbrenner war einer der ersten Hausbrauer in Berlin.

Die Rolle des Bier-Rebellen lebt Martin Eschenbrenner mit jeder Faser seines Körpers. Geboren und aufgewachsen in Karlsruhe, war die Entscheidung einer Brauer-Lehre eine Idee eines Freundes, für die sich Eschenbrenner schnell begeisterte. Nach der Gesellenprüfung zog es ihn für sein Brauer-Diplom nach Berlin. Die dortige Szene und die guten Studienbedingungen waren hierbei mit ausschlaggebend. Schon lange hegte er den Traum einer eigenen Hausbrauerei. Und wie es der Zufall wollte, fand er in seinem Studentenheim optimale Bedingungen – einen großen Gewölbekeller und einen riesigen Garten mit einer uralten Eiche. Seine Idee einer Hausbrauerei war damals etwas ganz Neues in Berlin und Eschenbrenner einer

immer besondere Events, zu denen bereits weit im Voraus alle Plätze reserviert sind.

Eschenbrenners Antrieb ist es, den echten, den unverfälschten Biergenuss, zu kreieren. Lokal variierende Zutaten sorgen hierbei dafür, dass seine Biere keine Massenprodukte sind. Genau das ist einer der Hauptkritikpunkte, die er gegenüber den Bierriesen anbringt. Durch die Massenproduktion und die Filtration verliert das Bier seine typischen Eigennoten, verliert an Aromen und Geschmacksnuancen. Ein langweiliges Durchschnittsbier, das auf den Durchschnittskonsumenten zugeschnitten ist.

Die Speidel-Tanks kennt Eschenbrenner schon lange. »Ich habe mir die Broschüren immer mit hohem Interesse durchgelesen. Da sind unfassbar viele Details und Angaben enthalten, die die Broschüre zu einem Werkzeug machen, mit dem man super planen kann«, so der Braumeister. Bei der Planung für seine neuen Tanks war

Eschenbrenner froh, dass er so »kompetente und gut vorbereitete Hilfe« von den Speidel-Mitarbeitern erhielt. Der Gewölbekeller ließ für die Tanks während der Einbringung kaum Spielraum zu. »Wir planteten alles auf den Zentimeter vor. Anhand der Baupläne besprachen wir die Konfiguration, die uns in der Einbringung genau fünf Zentimeter Spielraum ließ. Da war es perfekt, dass Speidel alle Maße, auch das Kippmaß, bereits kannte und auf alle Fragen eine Antwort wusste.« Die Anlieferung verlief aufgrund dieser ordentlichen Vorbereitung auch relativ problemlos.

Mit seinen Tanks ist der Berliner sehr zufrieden: »Die Verarbeitung empfinde ich als perfekt – die Schweißnähte sind einwandfrei. Insbesondere die Detaillösungen sind super realisiert.« Auch die soliden Füße und die druckbeständigen Mannlöcher lobt er. »Die Tanks machen auf mich den Eindruck, als seien sie für die Ewigkeit gebaut.«





BEHÄLTER AUS LEIDENSCHAFT

Speidel Tank- und Behälterbau GmbH
Krummenstraße 2
72131 Ofterdingen
Telefon +49(0)7473 9462-0
Telefax +49(0)7473 9462-99
verkauf@speidel-behaelter.de