

Uerige startet ins Jubiläumsjahr

Die 150 Jahre alte Brauerei in der Altstadt ist eine von vier verbliebenen Düsseldorfer **Hausbrauereien**. Traditionen zu **erhalten**, ist Teil der Betriebskultur. Hinter den Kulissen ist die Firma aber **modern** und hat inzwischen auch mehr im Angebot als Altbier.

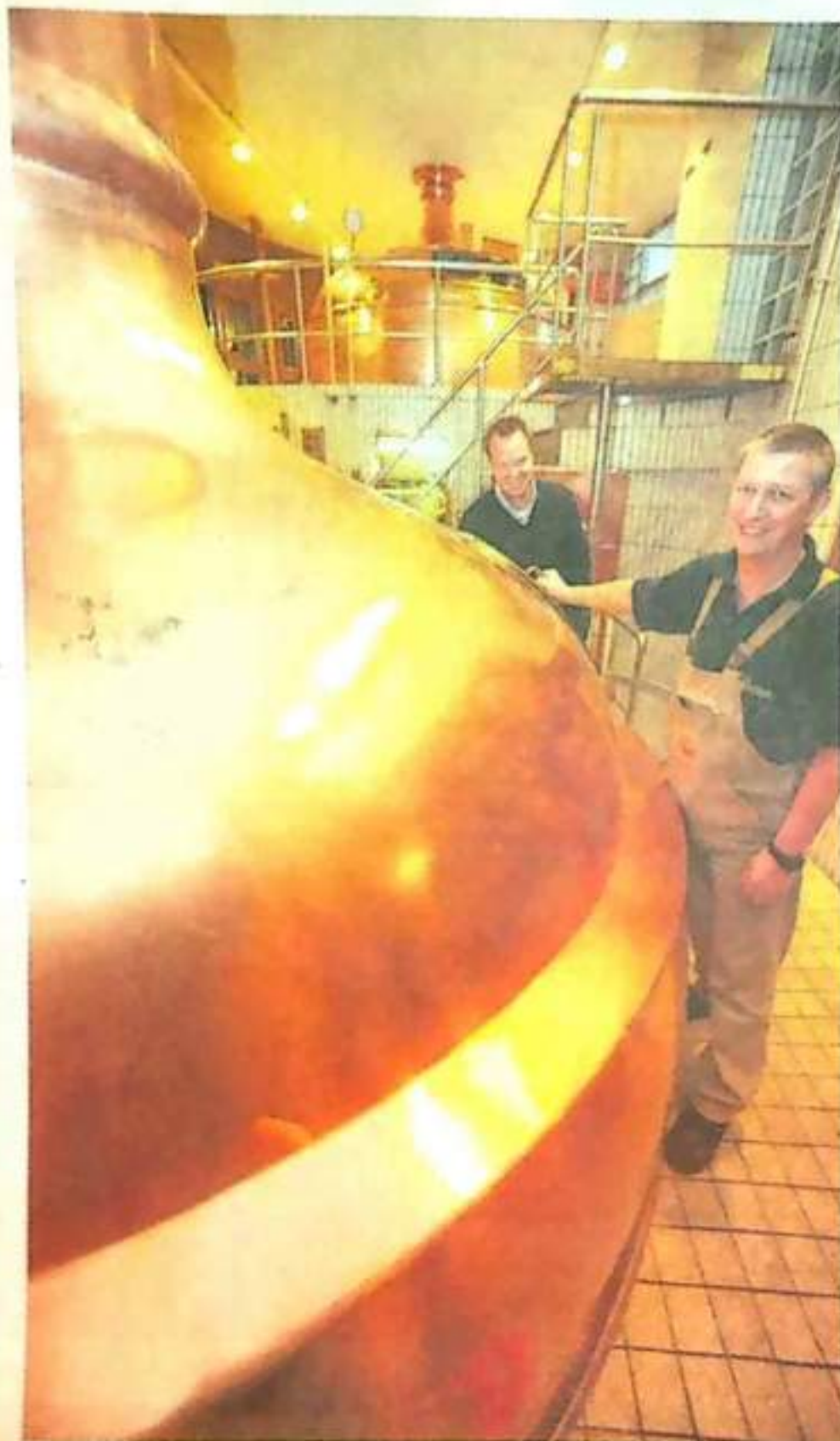
VON LEONORE ESSER

Dass im Düsseldorfer Brauhaus Uerige auch 2012 alles so bleibt, wie es ist, erfährt derzeit jeder, der die Telefonnummer der Traditionsbrauerei im Herzen der Altstadt wählt: Vor allem die Qualität und der untrügliche Charakter", präzisiert die kühne Automatenstimme auf Düsseldorf Platt, bevor der Anrufer zu den lebenden Vertretern der Brauerei weitergeleitet wird. Doch ganz Recht will die Stimme nicht behalten, denn 2012 ist für das Uerige ein ganz besonderes Datum: Das Brauhaus, das in der Düsseldorfer Stadtgeschichte für obergäriges Altbier steht, wird 150 Jahre alt.

1862 von Wilhelm von Cürten übernommen, fand das vormalige Weinhaus in seinem neuen Besitzer bald einen Namenspaten: Als „Uerigen“ bezeichnet man im Düsseldorfer Platt den mürrischen, merkwürdigen Zeitgenossen.

„2012 wird ein Jahr unter besonderen Vorzeichen“, sagt Baas Michael Schnitzler, der das Uerige seit 1999 führt. Seine Gäste hat er aufgerufen, ihre persönlichen Anekdoten, die sie mit der Brauerei verbinden, aufzuschreiben und für ein Jubiläumsbuch einzuschicken, rund 50 Geschichten sind so bisher zusammengelassen. Über das Programm, mit dem das historische Ereignis begangen wird, verrät der 42-Jährige bisher nur soviel: „Es wird verschiedene Termine über das Jahr verteilt geben, an denen wir das Jubiläum feiern.“

Mit neuen Marken hat Schnitzler in den vergangenen Jahren gezeigt, dass Traditionen in seinem Brauhaus ihren Platz behalten, Innovationen dazu aber keineswegs im Widerspruch stehen müssen: „Neben dem Tagesgeschäft bleibt noch etwas Zeit, in der wir uns daran erinnern, was wir eigentlich gelernt haben“, sagt der Diplom-Brauingenieur. Dabei wird gern experimen-



Baas Michael **Schnitzler** (l.) und Brauer Rico **Pütz** im Sudhaus der Traditions-Brauerei in der Altstadt.

RP-FOTOS: THOMAS BUSSKAMP



Köbes Tasso **Gots** in der Traditions-Brauerei.

tiert: So beim Starkbier „Doppelstiecke“, das 2006 für den amerikanischen Markt entwickelt wurde – zuerst in einem Erbsensuppentopf mit 150 Litern Füllvolumen. Seit 2010 stellt das Uerige außerdem einen eigenen Whiskey unter dem Namen „Baas“ her. „Whiskey wird fast wie Bier hergestellt“, erklärt Brauer Jörg Weber-Hauke. Das Wissen um die Verwandtschaft der beiden Getränke hat Schnitzlers Großmutter Theodora aus Schottland mitgebracht. Nachdem er 2007 mit seinen Bierbränden Stikum und Stikum Plus den Schritt hin zur Brennerei getan hatte, setzte der Enkel schließlich die Vision vom eigenen Single Malt um.

Im Sudhaus nehmen Bier- und Whiskeyherstellung ihren Anfang in der kupfernen Maisch- und Würzepfanne. Der Sud von Whiskey sowie Alt wird dann auf rund 70 Grad erhitzt, im Gärkeller bei etwa 25 Grad mit Hefe versetzt, wodurch aus der Würze obergäriges Bier wird. Während das Altbier gekühlt gelagert und filtriert wird und nach zwei bis drei Wochen frisch aus dem Fass perlt, hat der noch junge

INFO

Das Gebäude

Ab dem 19. Jahrhundert wurde in dem Haus an der Berger Straße Bier gebraut und auch getrunken. Vorher – vor etwa 300 Jahren – war dort ein **Weinhaus**, das „**Im Heidelberger Fass**“ hieß, was an der Hausfassade auch noch zu lesen ist. Zeitweise besaß der damalige Inhaber eine **kleine Menagerie**, er soll sogar einmal einen Elefanten gehabt haben.

Familienzuwachs der Uerige-Produktfamilie „Baas“ noch einen weiteren Weg: In der Brennerei wird er vom Brennmeister destilliert und schließlich in Fässern gelagert, die ihm Aromen von Bourbon, Portwein und Sherry verleihen.

Wer lieber die Finger von den edlen Sünden lässt, für den hat das Uerige etwas Neues ins Programm genommen: das „**Jeckere Dröppke**“ ohne Alkohol, die Fassbrause mit erfrischem Holundergeschmack.