

16.05.2015, 07:39 Uhr

Prost: Holger Schmidt braut ein Bier für den Nationalpark

Birkenfeld/Börfink. Wenn über Pfingsten der Nationalpark Hunsrück-Hochwald mit einer dreitägigen Festveranstaltung feierlich eröffnet wird, dürfen kulinarische Genüsse nicht fehlen. Das dachte sich auch VG-Bürgermeister Bernhard Alscher, als er den Diplom-Braumeister Holger Schmidt ansprach und anregte, er könne doch zur Eröffnung ein ganz spezielles Bier ansetzen. Das Ergebnis können Freunde des Gerstensafts am Sonntag, 24. Mai, in Börfink probieren: ein speziell für diesen Anlass gebrautes Kellerbier.

Anzeige



Liebt Bier: Holger Schmidt.

Von unserem Redakteur Andreas Nitsch

Holger Schmidts Geschichte ist schnell erzählt: Schmidt stammt aus Hoppstädten-Weiersbach, absolvierte 1986 in Birkenfeld sein Abitur. Während eines eineinhalbjährigen Praktikums in der Kirner Privatbrauerei lernte er das Brauerhandwerk kennen. Nach dem Studium an der TU

München arbeitete Schmidt zunächst in einer kleinen Gasthausbrauerei, wo sich seine Leidenschaft für das handwerkliche Brauen entwickelte. Später war er in der Qualitätssicherung einer Großbrauerei tätig, machte sich dann selbstständig und lernte Brauereien auf allen Kontinenten kennen, um sie bei der Qualitätssicherung zu beraten.

In all den Jahren hat Schmidt einen Traum nie aus den Augen verloren: den vom eigenen Bier, charakterstark und handwerklich hergestellt, Bier, das nicht den Massengeschmack treffen muss, das stattdessen Individualisten und Liebhabern schmeckt. Diese Biere möchte Schmidt in einem neuen Gastronomieobjekt samt Brauerei im Birkenfelder Land anbieten. Die Ideen sind da, Pläne für die Umsetzung auch. Mehr möchte Schmidt zum jetzigen Zeitpunkt aber noch nicht verraten.

Erste Schritte sind allerdings bereits getan. Mit Ernst D. Freitag, ebenfalls erfahrener Experte in diesem Metier, und seinem Sohn Oliver Schmidt, Biersommelier, hat Schmidt das Unternehmen Hop's Brewing gegründet. "Wir haben uns zum Ziel gesetzt, experimentierfreudig und leidenschaftlich zu sein und dabei regionale, traditionelle, aber auch internationale Bierstile herzustellen", sagt Holger Schmidt. Dabei arbeiten die drei Bierspezialisten nach eigenen Rezepturen mit ausgewählten Zutaten und aufwendigen Methoden. "So entstehen naturtrübe Bierspezialitäten mit Charakter - aufregend anders, geschmackvoll und ausdrucksstark", erklärt der gebürtige Hoppstädten-Weiersbacher. Der Ortsname seiner Heimatgemeinde und der geschmacksprägende Hopfen inspirierten ihn und seine Mitstreiter zum Namen Hop's Brewing.

Neben dem eigens zur Nationalparkeröffnung hergestellten Kellerbier bietet Schmidt am 24. Mai in Börfink vier weitere exklusive Sorten an: "Franzmann's No. 1", "Insane Ale", "Hefe Hell" und das "Red Devil IPA". Letzteres hat Schmidt als eingefleischter Fan des 1. FC Kaiserslautern den Roten Teufeln gewidmet, "damit das mit dem Aufstieg noch klappt". Diese Biere werden nach Pfingsten überregional in speziellen Craftbeer-Shops, Gastronomien sowie auch im Onlinehandel erhältlich sein.

Wie die einzelnen Biere hergestellt werden - noch mietet Hop's Brewing hierfür Kapazitäten in einer kleinen Brauerei in Hagen an - und welche Feinheiten sie auszeichnen, erzählt Schmidt gern in Börfink, wo die verschiedenen Biersorten an zwei Ständen mit Unterstützung der örtlichen Feuerwehr verkostet werden können. Eins sagt Holger Schmidt aber schon jetzt: "Unsere Biere sollten nicht nur getrunken, sondern vor allem genossen werden. Dabei dürfen alle Sinne benutzt werden. Natürlich soll das Bier schmecken - aber vor dem Schmecken kommt das Sehen und Riechen." Am meisten Freude mache es, die Bierspezialitäten wie einen guten Wein mit Freunden zu teilen und in kleinen Genießerschlucken zu trinken.

- Weitere Informationen unter www.hops-brewing.com