



## Altbierdiplom Düsseldorf, 17. Mai 2008

Am 17. Mai veranstaltete der Bundesbierschutz das erste „Altbierdiplom“ in Düsseldorf. Elf Teilnehmer waren gemeldet, gerade mal vier davon tauchten auf, der Rest sagte leider kurzfristig ab. Waren nicht die Mitglieder auf unserer Seite, so präsentierte sich zumindest das Wetter in seiner schönsten Pracht.

Gegen 16.15 Uhr trafen wir in der schon gut gefüllten Altstadt ein, der erste



Besuch führte uns zum Schumacher. Draußen sitzen kann jeder, der Bundesbierschutz besichtigte die Lokation dann direkt. Die Lokation selbst: aufgeteilt in Raucher- und Nichtraucherbereiche wurde die erste Runde Altbier bestellt. Der kritische Blick des stellv. Vorsitzenden: hier

prüft man das Brauhaus und wirft einen interessierten Blick auf die Teller der Tischnachbarn. Das musste ausreichen, denn die Preise lagen zwischen „naja“ und „heftig“.

Für diesen Tag gab es eine feste Regel: drei Alt pro Brauhaus. Nach einer Stunde verließen wir das Brauhaus Schumacher und wechselten ins „Schlüssel“.

Ebenfalls rustikal eingerichtet, präsentierte sich das Schlüssel mit einem großzügig eingerichteten Gasträum, Breitbild-TV und angenehmer Atmosphäre. Quasi die Gründerschmiede des „Gatz“. Das Schlüssel Alt kommt aber merklich besser rüber, wie man sieht. Eigene



Hauszeitung, Souvenirs und eine eine sehr aufmerksame Bedienung ließen das „Schlüssel“ echt punkten. Angenehme Altbierkneipe, die interessante Speisen auf der Karte hat und preislich dann doch ganz brauchbar abschneidet.

18.15: die Kultkneipe in Düsseldorf, zumindest in Sachen Altbier. Das Brauhaus „Uerige“ ist wohl der bekannte Anlaufpunkt in Sachen Altbier. Hier trifft man auch Amerikaner, denn die kennen das Uerige als Spezialbräu mit höherem Alkoholgehalt. Wird in Düsseldorf leider nicht ausgeschenkt.

Preise: Naja, das Bier passt sich den Preisen der anderen Brauhäuser an, dafür zahlt man beim Essen wirklich gut. Wer ein wirklich typisches Alt haben möchte, ist hier sicherlich gut aufgehoben.



Bild 1) zeigt hier eine der Zapfstellen im „Uerige“. Gezapft wird das obergärige Bier aus Holzfässern, so wie in Köln das Kölsch. Gebraut wird innerhalb des Hauses, und wer am Morgen durch Düsseldorf wandert, kann erleben, wie man die Brauereiabfälle fachgerecht entsorgt, da wird noch in Handarbeit geschaufelt. Für einen guten Tester und gerüchtehalber einen guten Whisky verarbeitet man derzeit aber auch die Endprodukte des Bierbrauens. Tragisch nur: die leckeren Hochprozentigen sind relativ teuer, und der geplante Whisky muss wohl noch einige Jahre reifen.

Trotzdem ist das „Uerige“ gemütlich. Neben einer gemütlichen Kneipe, in der man in aller Ruhe speisen kann, bietet sich noch eine „Lounge“ an, hier trinkt man sein Alt oder Weizen stilecht von einem Fass, oder mal wechselt in die Bierhalle. Stehplätze an kleinen Tischen. Wer hier kein anderes Getränk bestellt, bekommt Alt. Die Halle erinnert an die alten Bahnhofsgaststätten. Hoch gebaut, und der Köbes läuft mit Mettbrötchen, Salzbrezeln oder Frikadellen durch die Halle und bietet diese an.

Auch hier darf geraucht werden und man darf, wie der Marlboro-Mann, seine Kippe auf den Boden werfen, diese austreten – und sich gleich die nächste anstecken. Geil! Boden wurde abgetragen, Aschenbecher haben Seltenheitswert, und wer dort dennoch einen von der Bedienung klauen kann, der ist ein wahrer Held 😊...



Bild 2) Der Bundesbierschutz Erkrath, Duisburg und Mülheim diskutiert gerade darüber, wer denn nun den ersten und einzigen Aschenbecher einstecken darf. Ergebnis: geklaut wurde dieser auf jeden Fall von uns, aber wir verraten Euch nicht, wer nun einen echten Uerige-Aschenbecher besitzt...

Die letzte Runde führte uns dann ins Brauhaus „Füchschen“. Etwas entfernt von der klassischen Partymeile, sollte es dort etwas ruhiger abgehen. Aber diesen Tipp kennen etwa auch sechs Millionen anderer Altstadtbesucher. Nette Kneipe, ausgezeichnet von führenden Restaurantführern, bietet diese Lokation nicht nur ein leckeres Bier, sondern auch eine umfangreiche und endlich bezahlbare Speisekarte. Lohnt sich auf jeden Fall.



Wie in allen anderen Brauhäusern verweist man hier auf den für Düsseldorf typischen Killepisch, einem „Hochprozentigen“ der echt lecker ist, aber hier kennt man auch den „Samtkragen“.

Der Samtkragen ist ein alkoholisches Getränk das vor allem im Raum Düsseldorf bis ins Ruhrgebiet hinein verbreitet ist. Er ist eine Mischung aus drei Teilen Edelkorn und einem Teil Boonekamp (ein Magenbitter) und wird in geestigen Schnapspinneken serviert. Beim Einschenken wird mit Hilfe eines Fadenausgießers der Boonekamp so auf den Korn gegossen, dass eine klare Trennlinie zwischen Korn und Boonekamp entsteht. Er sollte nun schnell serviert werden da mit zunehmender Erwärmung die Trennlinie verschwimmt. Der Samtkragen wird in einem Zug getrunken, damit sich beide Zutaten im Mundraum vermischen und sich so das Geschmackserlebnis einstellen kann.

Lecker Zeug...

Der Zeitplan passte. Gesättigt und inspiriert durch das Altbier machten wir uns auf die Heimreise, nicht ohne, am Irish Pub zu stoppen. Eine Runde Guinness für jeden Teilnehmer, und aus einer Bierlaune heraus entschlossen wir uns, „Marmor, Stein und Eisen bricht“ in der aktuellen Bundesbierschutz-Version zu singen. Nach fast einer Stunde Wartezeit verließen wir das Etablissement, denn die Bedienung war lausig, und die Mitstreiter waren blank. So ein Abend in Düsseldorf, der schlaucht.

## Halt! Bundespolizei!



Da kam dann der Moment, wo das Pferd das Wasser lässt. Hatten wir und von jedem Brauhaus einen Stempel zur Bestätigung unseres Besuchs organisieren können, fehlte uns nun noch eine „amtliche Beglaubigung“. Am Hauptbahnhof Düsseldorf wurde Dieter vom OV Mülheim abkommandiert, eine solche Beglaubigung einzuholen.

Von den „Goldenen“ hat sich keiner wirklich getraut, also musste Dieter ran, keine Frage. Nach einer kurzen Zeit erschien er dann wieder und händigte uns die von der Bundespolizei „beglaubigten“ Urkunden aus. Hier erfolgte dann direkt die Ernennung zum Brandrat Bundesbierschutz.

Nach dieser Ernennung wurde die Veranstaltung „Altbierdiplom Düsseldorf“ aufgelöst.

Unterm Strich eine gelungene Veranstaltung, die uns einen Brandrat gebracht hat, der uns noch immer eine reguläre Einstiegsrunde schuldet, die dann in Köln nachgeholt werden muss.

Getreu dem Motto: wer „Gold“ tragen will, muss leiden.

Der Bundesbierschutz gratuliert Dieter aus Mülheim zur Beförderung.

Im Namen der „Goldenen“:

Frank, BBS Duisburg

