

# Das Bier vom Berg hat jetzt ein Glas

Felsenkeller-Brauerei sticht die Einbecker aus und präsentiert ihr Victoria-Bräu im Januar erstmals auf der Grünen Woche in Berlin

Quelle: [www.hildesheimer-allgemeine.de](http://www.hildesheimer-allgemeine.de)

VON MARITA ZIMMERHOF

**HILDESHEIM.** Was für ein Aufstieg: Erst vor ziemlich genau einem Jahr ist die Brautradition auf dem Moritzberg wiederbelebt worden – und schon im Januar soll der „Weizenbock“ der Felsenkeller-Brauerei auf der Grünen Woche in Berlin einem internationalen Publikum vorgestellt werden. Allein in diesem Jahr bummelten mehr als 400 000 Besucher über die weltgrößte Messe für Ernährung, Landwirtschaft, Gartenbau. Vom 16. bis 25. Januar 2015 können sie erstmals nun auch dieses einzigartige Bier probieren: ein Weizen als Bockbier.

Noch immer ist Michael Kriegel, der Vorsitzende des „Vereins zur Erhaltung des Eiskellers der ehemaligen Victoria Brauerei Hildesheim-Moritzberg“, ziemlich platt über die Einladung nach Berlin. In der Halle der Bundesländer darf nämlich nicht jeder einfach mal so seinen Stand aufbauen. Der Koordinator für Niedersachsen wacht penibel darüber, dass die Aussteller ihrem Land alle Ehre machen. Kreise und Kommunen können in Hannover zwar Interesse anmelden, wenn sie in Berlin Flagge zeigen wollen. Doch damit ist noch längst nicht entschieden, dass die Repräsentanten der Wirtschaft in der jeweiligen Länderhalle auch garantiert einen Stand bekommen.

Der Begriff Bockbier ist eng mit der Stadt Einbeck verbunden, die das „einböckische“ Bier schon seit dem Mittelalter braut – und auf der Grünen Woche über Jahre Botschafter für Qualität aus Niedersachsen war. Doch nun haben die Moritzberger den Einbeckern den Platz streitig gemacht: Weil nur ein Bockbier die „Welterberegion Hildesheim“ begleiten soll, haben die Einbecker den Kürzeren gezogen – obwohl auch sie historisch gesehen mit Hildesheim eng ver-

flochten sind. Auf dem Stand der Region Hildesheim aber gibt's dieses Mal Moritzberger Bier – mit dabei sind außerdem der Obsthof Gerd Sundermeyer aus Schellerten und Schloss Marienburg.

Der Moritzberger Förderverein ist zwar angetreten, um den historischen Eiskeller zu erhalten, der sich tief in den Moritzberg gräbt und einst zur Kühlung des lokalen Bieres genutzt wurde. Doch weil zu den Mitgliedern auch Brauingenieur Jan Pfeiffer gehört, lag es nahe, die Brautradition ebenfalls aufleben zu lassen. So unterstützt der gemeinnützige Verein die Ein-Mann-Brauerei zumindest ideell nach Kräften. Noch bis 1906 löschte die Victoria-Brauerei in der Elzer Straße den Durst der Moritzberger (und Hildesheimer).

Die Rezeptur des original Victoria-Bieres ist nicht überliefert, doch Pfeiffer entwickelte nach alter Brautradition aus Wasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfen und Hefe einen „Felsenkeller-Weizenbock“, der es mit 6,5 Volumenprozenten in sich hat. Im Laufe des Jahres, sagt Kriegel,

seien bereits an die 5000 Liter umgesetzt worden, abgefüllt in ungewöhnlichen 0,75-Liter-Flaschen mit Bügelverschluss. Am heutigen Sonnabend können Besucher des Weihnachtsmarkt am Wetzellplatz das Bier probieren, Edeka am Godehardikamp und Rewe auf dem Phoenixgelände haben es im Sortiment.

Für Berlin aber hat Pfeiffer noch einmal tüchtig vorgebraut, schließlich muss der Weizenbock bis zur Perfektion vier Wochen reifen. Seit ein paar Tagen gibt es erstmals ein Tulpenglas mit „Felsenkeller“-Aufdruck, damit kann das Bier nun auch stilvoll in Gaststätten ausgeschenkt werden. Noch wird das Bier in Bennigsen gebraut – doch auch das soll sich bald ändern. Es gebe bereits Pläne, verrät Kriegel, in Hildesheim wieder eine eigene Brauerei zu eröffnen.

