



Florian Böckermann, Jörn Mertins und Frank Sibbing

Das ist mein Bier – Finne macht's

Frisches Bier direkt vom Erzeuger – für jeden Genießer ein Traum. Oder vielleicht das Bier gleich selbst brauen, vermarkten und auschenken? Für Florian Böckermann (34), Frank Sibbing (29) und Jörn Mertins (33) stand die Antwort Anfang des Jahres fest. Denn diese Idee war viel besser als ihre sicheren Jobs. „Wir wollten ein eigenes Produkt, das wir selbst herstellen und für das wir in allen Prozessschritten verantwortlich sind.“

Und auch nicht irgendein Bier, sondern ein biozertifiziertes Craft-Bier (siehe Kasten). „Wir wollen die Klassiker wieder so brauen, dass alle Biere unterscheidbar sind und geschmacklich Akzente setzen.“ Nach den Vorgaben des Deutschen Reinheitsgebotes bieten Finne-Biere ein ganz breites Spektrum an Geschmackserlebnissen. „Dies erreichen wir mit Hefen und Hopfensorten, die ganz unterschiedliche Geschmacksrichtungen

erzeugen können.“ Nachhaltigkeit, Regionalität und Qualität sind drei Grundsätze der Brauer, die sich in den Bieren wiederfinden.

Aber auch in der Herstellung unterscheidet sich die Craft-Brauerei von den großen Kollegen aus dem Sauerland oder Ruhrgebiet. „Die Biere reifen bei niedriger Tempe-

ratur, lagern drei bis fünf Wochen und werden nicht filtriert.“ An der Kerßenbrockstraße stehen vier Gär- und Lagertanks von je 200 Litern zur Verfügung. „Dieses Bier geht hier direkt in den Ausschank.“ Für die Flaschenabfüllung setzen die drei Münsteraner auf die Kooperation mit arrivierten Brauereien. 4.000 bis 5.000 Liter Bier werden für eine Abfüllung gebraut. „Wir überwachen jeden Produktionsschritt vor Ort.“ Eine eigene Brauerei dieser Größenordnung steht zwar auf dem Wunschzettel, muss aber aufgrund des Investitionsbedarfes sicher noch einige Jahre warten.

Ein Standort im Kreuzviertel stand ganz oben auf dem Wunschzettel der Brauer. „Hier leben viele Kunden von uns, hier passen wir hin.“

In der Kerßenbrockstraße 8, wo zuvor ein Pizzabäcker seine Öfen anwarf, passte dann so ziemlich alles: Lage, Größe, Mietzins und die Möglichkeit einer Schankerlaubnis. Denn vor vielen Jahren war die Kneipe „Zum Fass“ in den Räumen beheimatet – für eine Brauerei namentlich nicht der schlechteste Vorgänger. Dennoch ist von der Vergangenheit nicht viel geblieben.





ben. Edeltanks dominieren im Braubereich, eine Theke und die zur Craft-Idee passende, handmade Möblierung prägen den Raum.

Auch der Brauereiname Finne stand von vornherein fest und zeugt von großer Münsterverbundenheit. Denn Finne entspringt der Masematte, der Geheimsprache der münsterschen Viehhändler und Kleinverbrecher, und heißt Bierflasche.

Drei Finnen sind aktuell im Angebot – Pale Ale, Helles und Weizenbier werden in handliche 0,33 Liter-Flaschen abgefüllt oder kommen frisch aus dem Fass in der Brauerei ins Glas. Die Etiketten zieren Motive aus Münsters Hafen, dem Prinzipalmarkt und dem Aasee. „Weitere Sorten sind geplant oder werden schon erprobt. Vielleicht auch mal ein münstersches Alt.“ Zu Spitzenzeiten soll es 150 Altbierküchen in Münster gegeben haben. Nach Pinkus, Gruthaus und Läuterwerk haben die Männer von Finne immerhin die vierte münstersche Brauerei gegründet.

VCB

Was ist eigentlich Craft Beer?

Schlicht übersetzt heißt „Craft“ handwerklich hergestellt. In den 70er Jahren formierte sich in den USA eine Gegenbewegung zu den wenigen großen Brauereien, die ein sehr eintöniges Bier auf den Massenmarkt brachten. Biere in kleinen Mengen, gebraut mit erlesenen Zutaten und ein bis dahin nicht gekanntes Geschmacksreichtum durch unterschiedliche Hefen und Hopfensorten waren das Ergebnis. Seit einigen Jahren hat dieser Trend auch Deutschland erreicht. Pale Ale, Indian Pale Ale, Porter, Stout oder gar Fruchtbiere waren bis dahin Fremdworte und beinahe undenkbar auf dem deutschen Biermarkt. Doch wie schon beim Kaffee wird Bier als Qualitätsprodukt mit Spezialitätencharakter neu definiert. Jetzt auch im Kreuzviertel.

LOEWE.



LOEWE.

Galerie

mensing

Der neue **LOEWE.bild7.**

Ab September 2016

Mensing Technik & Design

Steinfurter Straße 7
48149 Münster

Tel.: 0251 - 27 10 90

Fax: 0251 - 27 40 70

service@mensing-muenster.de

www.mensing-muenster.de