

Buchautor Peter Hesselmann besuchte die Gasthausbrauerei Mühlenbräu in Arnsberg

"WoW", nuschelt der Maddin als er die grob behauenen Steinwände mit Ehrfurcht betrachtet. "Hier werden abba auch de Äukskes satt" und schon klickt der Fotoapparat schneller als der bekannteste Blitzer auf der A2 bei Bielefeld. "Stimmt ...", mehr fällt mir auch nicht aus meiner sonst sehr aktiven Sauerländer Schnüss. Auch wenn uns das freundliche Lächeln der Chefin entgegen strahlt und der Maddin und ich echte Sauerländer "Gentlemän" sind, sind wir erst einmal fasziniert vom Mühlenbräu. Bruchsteine und Holz waren schon immer die Werkstoffe des Sauerlandes und die Gasthausbrauerei demonstriert eindrucksvoll, die Handwerkskunst aus dem frühen 19ten Jahrhundert. "Das Gebäude war sein eigener Innenarchitekt", sagt Melanie Krick die Inhaberin, "... unsere Aufgabe war es 'nur', all diese Dinge herauszuarbeiten." Passender hätte die Chefin das nicht ausdrücken können. Die Steinwände und das Fachwerk sind in der ursprünglichen Form von 1814 erhalten. Raffiniert positionierte Lichtquellen weisen auf besonders eindrucksvolle Ecken der Brauerei, mit angeschlossener Gastronomie hin und setzen sie perfekt in Szene. Das Gebäude, als Lohngerberei erbaut, erstreckt sich über 3 Etagen. Maddin und ich haben das Haus über den Eingang in der Mühlenstraße betreten, Eine Theke übt ja auf einen Sauerländer immer schon eine magische, oft unüberwindliche, Anziehungskraft aus, aber was uns direkt hinter der Eingangstür empfängt ist ein Gastraum ... nein, eine Kneipe, die schlicht begeistert. Grauschwarzer, glatt geschliffener Steinboden, das aus gleichem Stein gemauerte Kellergeschoß in Kombination mit dem dunklen Holz des Mobiliars, der aus alten Ziegeln gemauerten Theke und die warme

Beleuchtung lässt das Zäppeken zittern und macht "Durscht". Maddin holt mich jedoch aus der Phantasie, in der ich gemütlich mit Freunden, knobelnd an der Theke sitze, während uns die Wirtin ein, gezapftes Arnsberger Mühlenbräu kredenzt.

"Gleich Peddar", brummt er und erinnert mich daran, warum wir hier sind. Eine Vorrichtung, die fest in der Steinwand verankert ist, stoppt unseren Weg nach oben schon nach wenigen Metern. Christian Krick, der Brauer, und Ehemann von Melanie, heißt uns herzlich willkommen. Er deutet Maddin und meinen fragenden Guck richtig und erklärt uns, dass das die originale Wasserschöpfvorrichtung der ehemaligen Gerberei war und weist auf eine im Boden eingelassene Glascheibe. Tatsächlich unter dem Haus fließt ein kleiner Bach. "Das ist ein sehr geschichtsträchtiger Bau und der Wissensdurst unserer Gäste, ist oft ähnlich gelagert, wie der auf unser Arnsberger Mühlenbräu", grinst Christian Krick spitzbübisch, während wir weiter bis ganz nach oben gehen, wo ein weiterer, großzügiger Gastraum, auf uns wartet. Auch dieser Raum besticht durch den rustikalen Charme lang vergangener Zeiten. Kaum haben wir Platz genommen steht schon ein hervorragend gezapftes Arnsberger Mühlenbräu vor uns, das von mir anfangs kritisch beäugt wird. Ich bin Veltings, Krombacher und ein bißchen Flensburger affin und oft skeptisch, was ein anderes Bier angeht.

Doch hier schmeckt man, dass der Brauer Christian Krick nicht nur sein ganzes Wissen, sein daraus resultierendes Können, sondern auch eine Menge an Liebe und Herzblut rein gesteckt hat. Es schmeckt ohne allzu herb zu sein. Es



Die Eigentümer Christian und Melanie Krick

schmeckt irgendwie duftig aromatisch und hat eine leichte Süße, die alles andere als unangenehm ist.

Chr. Krick erklärt uns die Geschichte hinter dem Mühlenbräu. Sein Wissen zum Bier brauen, hat er sich erlesen und dann autodidaktisch realisiert. Was Anfangs nur für Freunde gedacht war, wurde dann schnell zum Geheimtipp. Heute garantiert ein Sudkessel den Ausstoß von 25.000 l pro Jahr. Zu dem Arnsberger Mühlenbräu Dunkel gibt es noch ein Pils und ein Weizen.

Fazit: Meine Affinität zu den drei Großbrauereien wird um das Arnsberger Mühlenbräu erweitert. Ein tolles Bier. Beim Angebot der Speisen, ließ sich das Ehepaar nicht beirren, sondern setzt auf Frische, auf biologisch, wie ökologische Produkte ohne künstliche Zusätze, die man größtenteils aus der Region bezieht.

Es fehlt der Schnick und auch der Schnack der heutigen "Show-Küche" und das ist auch gut so. Natürlich isst auch das Auge mit, aber ich brauch nix was aussieht, wie eine harmonisch angeordnete Speisenkreation, die das künstlerische Können für Stilleben des Kochs in den Vordergrund stellt und eher ins

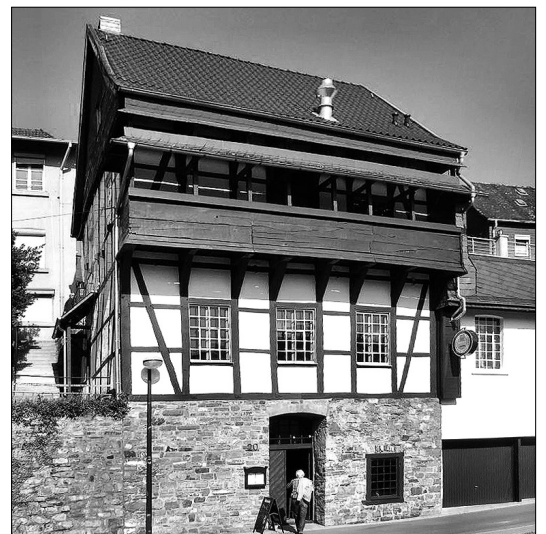
Museum gehört, als auf den Tisch. Hier gibt's was auf den Teller, was schmeckt, satt macht und appetitlich angeordnet ist. Es reicht, wenn der Koch kochen kann und es versteht, das Ambiente des Hauses, durch sein Speisenangebot noch aufzuwerten. Und auch das wird im Arnsberger Mühlenbräu 1:1 umgesetzt. Deftige Speisen,

Schinken, Bauernmettwurst, und Käse werden auf rustikalen Holzplatten serviert. Dazu dann noch warmes, kräftiges Bierbrot mit Schmalz und einer Prise Salz, verwöhnt nicht nur den Gaumen des Sauerländers. Auch der Flammkuchen und die verschiedenen Schnitzelvariationen mit knusprig, braunen Bratkartoffeln sind richtig lecker. Zu jedem Gericht passt eins der vollmundigen und sehr süffigen Mühlenbräu Biere.

Die rustikale Sauerländer Gemütlichkeit der Räumlichkeiten, das würzige Aroma des Mühlenbräus, der Duft von frisch gebackenem Bauernbrot und nicht zu vergessen, die charmante Freundlichkeit des Personals und der Gastgeber machen unseren Besuch im Arnsberger Mühlenbräu zu einem echten Erlebnis. Hier ist der perfekte Ort, um einen spannenden Abend mit der Familie oder den Freunden zu verbringen.

Vor uns sitzt ein Wirtehepaar, dass stolz ist, eine Idee, einen Traum realisiert zu haben und mit Sicherheit auch stolz darauf sein kann, im alten Arnsberger "Mühlenviertel" so etwas tolles geschaffen zu haben.

Peter Hesselmann



Die Gasthausbrauerei Mühlenbräu von der Mühlenstraße aus gesehen.