

Bierkutscher wird Braumeister

Nach dem Aus des Herforder Gespanns: Die Kells stellen jetzt ihr eigenes Bier auf dem Hof in Sandforth her

■ Von Annemarie
Bluhm-Weinhold

Steinhagen-Brockhagen (WB). 20 Jahre sind die Kells mit dem Bier verbunden – als Fahrer des Herforder Kaltblüter-Gespans. Nun haben sie ihre eigene Brauerei gegründet. Zahlreiche Gäste waren jetzt bei der offiziellen Eröffnung dabei und ließen sich das Pils Sandforth Original, das Landbier Klöneck Bräu und das Schwarzbier Wilde Hilde schmecken.

Früher drehte sich hier alles um die Milch, heute um Bier: Im ehemaligen Melkstand ist das Sudhaus eingerichtet worden. Aus einer Brauerei in Kärnten stammt die kleine 50-Hektoliter-Anlage, in der nicht täglich, sondern nach Bedarf und Lagerkapazitäten das Sandforth Bier entsteht.

»Unser eigenes Brauereigespann haben wir ja schon«, sagt Ulrich Kell scherzend mit Blick auf seine früheren Aktivitäten. Vom Bierkutscher zum Braumeister – ein schöne, eine ungewöhnliche Wendung in diesem Jahr, das so ungut anfing: mit der Kündigung der Herforder Brauerei. Nach 20 Jahren war das Traditionsgespann plötzlich arbeitslos (wir berichteten mehrfach). Das war sicherlich der letzte Ansporn, doch bei Ulrich Kell und seinem Sohn Jochen



Betreiber und Gäste stoßen mit Sandforth Original und dem Klöneck Bräu auf die neue Brauerei an: (von links) Andrea Sand, Erwin Rolf

Jochen Kell, Gabriele Hüntemann, Ulrich Kell und Jörn Wozny.
Fotos (2): Bluhm-Weinhold

Eine Brauerei – ist das nicht eine Schnapsidee? Ausgerechnet abends beim Bier nämlich waren die Überlegungen gereift. Gabriele Hüntemann, nun gemeinsam mit

Lotto gewinnen und eine Brauerei aufmachen. Das hat ja nun teilweise auch geklappt. Überall machten sich die Kells schlau: Was braucht man? Was muss man beachten?



nd das Schwarzbier Wilde
de schmecken.

Früher drehte sich hier alles um
e Milch, heute um Bier: Im
emaligen Melkstand ist das Sud-
haus eingerichtet worden. Aus
der Brauerei in Kärnten stammt
die kleine 50-Hektoliter-Anlage, in
der nicht täglich, sondern nach
Bedarf und Lagerkapazitäten das
Sandforther Bier entsteht.

»Unser eigenes Brauereige-
winn haben wir ja schon«, sagt
Ulrich Kell scherzend mit Blick auf
seine früheren Aktivitäten. Vom
Herfordscher zum Braumeister –
eine schöne, eine ungewöhnliche
Wendung in diesem Jahr, das so
gut anfang: mit der Kündigung
der Herforder Brauerei. Nach 20
Jahren war das Traditionsgespann
endlich arbeitslos (wir berichte-
ten mehrfach). Das war sicherlich
der letzte Ansporn, doch bei Ulrich
Kell und seinem Sohn Jochen
hatten längst Überlegungen nach
neuen Nutzungskonzepten für den
Hof und dessen leerstehende Teile
eingesetzt.



Betreiber und Gäste stoßen mit Sandforther Original und dem Klöneck
Bräu auf die neue Brauerei an: (von links) Andrea Sand, Erwin Rolf

Jochen Kell, Gabriele Hüntemann, Ulrich Kell und Jörn Wozny.
Fotos (2): Bluhm-Weinhold

Eine Brauerei – ist das nicht eine
Schnapsidee? Ausgerechnet
abends beim Bier nämlich waren
die Überlegungen gereift. Gabriele
Hüntemann, nun gemeinsam mit
Ulrich Kell Inhaberin und mit
Jochen Kell Braumeisterin der
Sandforther Brauerei GmbH, hatte
immer schon den Wunsch: im

Lotto gewinnen und eine Brauerei
aufmachen. Das hat ja nun teilwei-
se auch geklappt. Überall machten
sich die Kells schlau: Was braucht
man? Was muss man beachten?
Ein guter Bekannter beispielswei-
se hat selbst ein ähnliches Projekt
auf die Beine gestellt und betreibt
eine kleine private Brennerei für
edle Schnäpse. »Es zeigte sich,
dass unser Vorhaben machbar
ist«, so Jochen Kell. Im Sommer
2013 stand der Entschluss.

»Dann haben wir ein halbes
Jahr gebraucht, bis wir das Equi-
pement hatten, und ein weiteres
halbes Jahr, bis alles installiert
und aufgebaut war«, sagt Jochen
Kell. Die Braumeisterin aus Kärnten,
die sich selbst eine größere Anlage
zulegte, bauten in Sandforth das
Sudhaus auf, brachten den Neulingen
viel bei und brauten mit ihnen
Anfang September auch den ersten
Sud. »Inzwischen haben wir
vier Mal gebraut«, sagt Jochen
Kell. Das Lager ist voll, aber bis
Weihnachten soll auch noch viel
verkauft werden. Das Sandforther
Bier gibt es bisher ausschließlich
im Verkauf ab Hof am Wallbrink 9
– und beim Brochhagener Stern-
chenmarkt am kommenden Sonn-
tag. Dort hat die Sandforther
Brauerei den Bierausschank eks-
klusiv.

Das Sandforther Bier an-



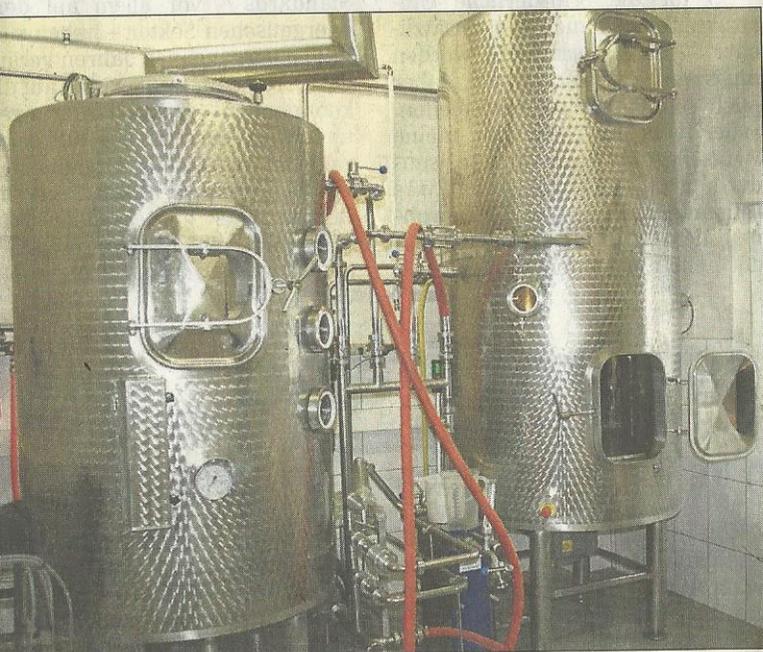
Ein Bild aus vergangenen Zeiten: 20 Jahre lang kutschierte Ulrich Kell
das Herforder Traditionsgespann.

kommt, das wussten die Kells
schon. Am 1. Mai hatten sie bei
der Feier am Klöneck bei Eckhard
Niermann einen Testlauf gestartet
(wir berichteten). Damals hatte
ihnen noch ein befreundeter Brau-
meister das Bier hergestellt. Nun
stehen Jochen Kell und Gabriele
Hüntemann im Sudhaus. »Wie
häufig, das hängt vom Absatz ab.
Wir könnten 1000 Liter am Tag
brauen«, sagt Jochen Kell. Das
erfordert durchaus etwas Planung,
schließlich muss das Bier erst
sechs Wochen im Kühlhaus lagern.
Einen Meisterbrief braucht Jochen
Kell übrigens nicht, um sein Hand-

werk auszuüben. Eine Fortbildung
hat er gemacht und sich von den
erfahrenen Österreichern viel Wis-
sen angeeignet.

Das Sandforther Bier ist exklusiv
und etwas teurer: »Bei uns wird
alles handgemacht, selbst das Eti-
kettieren«, sagt Jochen Kell. Die
Zutaten seien ausgesucht. Sie
stammen von kleineren Lieferan-
ten, das Malz etwa aus Mälzereien
in Gelsenkirchen und Bamberg.

Bleibt nur noch eine Frage. Wer
ist eigentlich die Wilde Hilde, die
dem Schwarzbier seinen Namen
gab? Der Hofhund, ein lebhafter
schwarzer Riesenschnauzer.



Ein Blick ins Sudhaus mit Kessel, Läuterbottich und Whirlpool: Wo
früher die Kühe gemolken wurden, wird jetzt Bier gebraut.