

„Schwarzes Gold“

Rüttenscheider Hausbrauerei raus

17.04.2023, 16:57 | Lesedauer: 2 Minuten

[Katrin Böcker](#)



Bringen gemeinsam das "Schwarze Gold" auf den Markt: Thomas Pelizzoli, Brauer der Rüttenscheider Hausbrauerei, Inhaber Afshin Sadaghiani und Initiator Axel Zielke. (v.l.)

Foto: André Hirtz / FUNKE Foto Services

Essen-Rüttenscheid. Zum 30-jährigen Jubiläum bringt die Rüttenscheider Hausbrauerei eine neue Biersorte heraus. Das „Schwarze Gold“ soll für den Ruhrpott stehen.

Die Rüttenscheider Hausbrauerei bringt gemeinsam mit Partnern eine neue Biersorte auf den Markt. Anlass ist zum einen der Tag des deutschen Bieres am 23. April, zum anderen das 30-jährige Bestehen der Hausbrauerei. Das „Schwarze Gold“, ein Schwarzbier, wird ab sofort dauerhaft ins Sortiment aufgenommen und soll den Ruhrpott symbolisieren. Ab sofort kann man es sich während der Öffnungszeiten vor Ort im Girardethaus zapfen lassen, bald soll es auch in einer 0,75-Liter-Schmuckflasche aus Keramik erhältlich sein.

Initiator des Projektes ist Axel Zielke, der in Rheinland-Pfalz in der [Bierbranche](#) tätig ist schon mehrfach mit regionalen Brauereien aus dem Ruhrgebiet zusammengearbeitet hat. „Da habe ich die Menschen im Pott schätzen und lieben gelernt. Einfach schnörkellos, geradlinig und das Herz am rechten Fleck“, sagt er. „Und dann kam mir auf einer Zugfahrt zu einer Fachmesse die Idee, ein Craftbier zu kreieren, das zu dieser Region passt und für diese Region steht.“ Mit Afshin Sadaghiani, Inhaber der [Rüttenscheider Hausbrauerei](#), fand er den passenden Partner für sein Projekt.

Neues Bier aus Essen-Rüttenscheid besteht aus fünf Braumalzen

„Das Bier sollte einen besonderen Geschmack haben und sich von anderen Bieren unterscheiden“, sagt Sadaghiani, [der die Brauerei 2012 übernommen hat](#). Also habe man unter der Leitung von Brauer Thomas Pelizzoli mit verschiedenen Malzen und Hopfen experimentiert. Über zehn Varianten habe man gebraut, bis sich herauskristallisiert habe, welche Sorte am besten schmecke. Das Ergebnis ergänzt nun das Kellerbier, das Weizenbier und die Saisonbiere, die bisher in der

Rüttenscheider Hausbrauerei angeboten werden.

Das „Schwarze Gold“ besteht aus fünf Braumalzen. „Münchner Malz“ bildet die Basis. Weitere Malzsorten geben dem Bier laut Ankündigung der Projektpartner Noten von Kakao, Karamell und dunkler Schokolade. Kaffee- und Röstaromen mit einer leicht rauchigen Note sollen den Geschmack abrunden und so den ehemals verrauchten Pott widerspiegeln. Verfeinert ist das Bier mit Aromahopfen der Sorten „Hallertauer Perle“, „Cascade“ und „Citra“. Sie sollen dem Bier ein fruchtiges Aroma, geprägt von Grün- und Zitrusaromen, verleihen.