

# Wir in Hörde



**Gewinnspiel**  
Lauffieber Dortmund  
Gesund und motiviert  
Laufen erleben  
**SEITE 9**

**SEITE 2**

**»HÖRDER FACKEL«  
DAS CRAFT BIER**

**AutoAktuell**

**50 JAHRE  
MERCEDES AMG**

SEITE 35



**Ferien-Planer 2017**

**TERMINE  
AUSFLÜGE  
EVENTS**

AB SEITE 39



**HÖRDER NEUMARKTFEST**  
IN DER 12. AUFLAGE  
**SEITE 5**

**RADIOSTATION »VOYAGER«**  
SENDET AUS HACHENEY  
**SEITE 59**

**FASSSTRASSE**  
VOTUM FÜR DEN UMBAU  
**SEITE 63**

## Vorstellung und Verkostung in der Buchhandlung transfer „Hörder Fackel“ – das Craft Bier

Am 24. Januar 2004 wurde die alte Hölder Fackel gesprengt und jetzt lebt die neue Hölder Fackel wieder auf. Nicht am Alten festhalten, sondern sich daran erinnern und das Neue mittragen, das war der Hintergedanke zur „Hörder Fackel“, dem ersten Craft-Bier aus unserem Revier. Kai Schäder, Autor von „675 Jahre Hörde“, möchte das alte und neue Hörde zusammenbringen mit einem Produkt, „einem

richtig gutem Bier“, das Hörde seit jeher ausgemacht hat! Bis 2004 prägte die meterhohe Flamme der „Hörder Fackel“ allabendlich den Himmel des Dortmunder Südens. Wo über 30 Jahre der fast 100 Meter hohe Schornstein das bei der Stahlerzeugung anfallende Konvertergas verbrannte, plätschert heute das Wasser des PHOENIX Sees. Hörde hat sich verwandelt in den letzten

Jahren: Früher Stahl, Lärm und schmutzige Luft, heute Wohnen und Arbeiten am Wasser, saubere Emscher und viel Grün – ein Ort, den die Hörder, die Dortmunder und Nachbarn aufsuchen, um sich zu erholen. Kai Schäder, hier aufgewachsen, hat den Strukturwandel mit eigenen Augen gesehen und beobachtet, schildert er in seiner Ansprache zur Eröffnung des Abends „Vorstellung und Verkostung eines Hörder Bieres“ in der Buchhand-



(v. l.) Jochen Ebert, Kai Schäder, Jochen Grieving und Birgit Lange-Grieving



FOTO: IN-STADTMAGAZINE

lung transfer. Die „Hörder Fackel“ ist ein Export-Bier, bernsteinfarben und untergärig mit einem kräftigen Geschmack nach Hopfen. Exportbiere wurden ursprünglich tatsächlich für den Export gebraut, der Alkoholwert war etwas höher, die Biere waren länger haltbar und somit transportierbar. Und jetzt kann auch die „Hörder Fackel“ über die Grenzen hinaus die Geschichte unseres Stadtteils erzählen: Ungefiltert und nicht pasteurisiert, mit 5 % Alkoholgehalt, handgebraut von der Mäckinger Brau-Manufaktur, mit Sitz in der Museumsbrauerei des LWL-Freilichtmuseums Hagen, abgefüllt in einer stattlichen 0,75-Liter-Flasche. Bei der Premiere

des Bieres war Kai Schäder nicht alleine, ihn begleiteten die beiden wichtigsten Helfer, um das Produkt „Hörder Fackel“ auf den Markt zu bringen: der Brauer Jochen Ebert und Designer Felix Weihnacht. Auf die Frage, wieso ein Brauer und ein Designer in Rente auf die Idee kämen eine Brauerei zu eröffnen, antwortete Ebert kurz und knapp: „Sinnvoller als nur mit einem Segelboot auf einem See rumzuschippern“.

→ Verkauf der ersten 500 Probeflaschen in der Buchhandlung transfer, An der Schlangen Mathilde 3, zum Selbstkostenpreis pro Flasche von 5 Euro.