



Bremer Hopfen beim 'Hopfenfänger'

Liebe Leserinnen, liebe Leser,

Ist es wirklich wahr, dass wir unser ganzes Leben nach dem richtigen Partner suchen? Oder können wir heute, in einer emanzipierten und schnelllebigen Gesellschaft, auch als Single glücklich sein? Mit diesen und anderen Fragen beschäftigt sich die neue Ausstellung **'What is Love - Von Armor bis Tinder'** der Kunsthalle Bremen. Der BREMER durfte bereits vor Ausstellungseröffnung einen exklusiven Einblick nehmen. Lesen Sie das Interview mit Kuratorin Jasmin Mickein **ab Seite 26**.

Unsere schöne Hansestadt an der Weser hat, was Bier angeht, eine lange Tradition. Die Vielfalt ging nach dem Siegeszug des Pils verloren. Mit der Craft-Beer-Welle kommt sie nun aber zurück. Lesen Sie **ab Seite 30** wie einige **Brauereien und Braumeister aus Bremen** alte Traditionen kreativ zu neuem Leben erwecken.

Die **Überseestadt** entwickelt sich mit einem vielfältigen Nutzungsmix aus Dienstleistung, Bürobetrieb, Kultur und Wohnen immer mehr zu einem Standort der Möglichkeiten. Die neuesten Entwicklungen in Bremens jüngstem Stadtteil sind **ab Seite 38** zu finden.

Wie hat sich das Fahrrad im Laufe der Zeit gewandelt und welche Bedeutung hatte es für gesellschaftliche Veränderungen? Dieser Frage können Interessierte in der neuen Ausstellung **'BIKE IT - Vom Laufrad zum Lebensgefühl'** im **Universum Bremen** nachgehen. Ausführliche Informationen dazu und weitere Vorschläge zur Freizeitgestaltung, wie zum Beispiel ein Ausflug zum Klimahaus Bremerhaven, können **ab Seite 16** den **Freizeit-Tipps** entnommen werden.

Das **Fraunhofer Institut für Fertigungstechnik und angewandte Materialforschung** (kurz IFAM) feiert in diesem Jahr sein **50-jähriges Bestehen**. Der Bremer gratuliert und stellt einen Nachbericht zum Senatsempfang zur Verfügung. **Ab Seite 60** erhalten Sie außerdem zahlreiche Informationen rund um **Weiterbildungsmöglichkeiten** in Bremen.

Seit der Gründung widmet sich **Blackout Technologies** der Entwicklung lernfähiger digitaler Assistenten, welche unter anderem für Roboter und Chatbots verwendet werden. Die Roboter beispielsweise werden von Kunden auf Messen genutzt, um Besucher zu begrüßen. Auch im Bereich der Altenpflege und Demenz soll die Technologie zukünftig verwendet werden. Erfahren Sie Insider-Infos und zukünftige Pläne des erfolgreichen Start-up in unserer **'Moin'-Rubrik ab Seite 8**.

Neben dem S.A. Frega, Italienische Lebensmittel, in der Georg-Wulf-Straße 13/15 hat die Firma mit der neuen Filiale **'Mezzodi'** Zuwachs im 'Eins' in der Überseestadt bekommen. Der BREMER war vor Ort und hat die Speisekarte getestet. Wie das Urteil ausgefallen ist, erfahren Sie **ab Seite 62**.

Wer den leichtfertigen Diebstahl seines **Cabrios** ermöglicht, riskiert oftmals seinen Versicherungsschutz. Einige Vorsichtsmaßnahmen helfen dabei vorzubeugen. Wann es sich empfiehlt, das Verdeck zu schließen und wie weit die Versicherung haftet, erfahren Sie auf Seite 66 in der Rubrik **'Lifestyle'**.

Viel Spaß beim Lesen und Stöbern wünscht
das **BREMER-Team**

HAMME FORUM

TAGEN, FEIERN & KULTUR IN RITTERHUDE

SO. 8. JULI 2018
THE HOOTERS
"Give The Music Back"-Tour



SA. 11. AUGUST 2018
13. RITTERHÜDER TORFNACHT
STATUS QUO - OPEN AIR



SO. 23. SEPTEMBER 2018
OLE LEHMANN
"Homofröhlich"



DI. 25. SEPTEMBER 2018
OPERETTEN GALA-REVUE
"Wien, Du Stadt meiner Träume"



SA. 13. OKTOBER 2018
JENS WAGNER
"Comedy op Platt"



DO. 18. OKTOBER 2018
WILFRIED SCHMICKLER
"Kein Zurück"



DO. 8. NOVEMBER 2018
INGO OSCHMANN
"Schönen Gruß, ich komm zu Fuß!"

Tickets im Hamme Forum, Riesstr. 24,
27721 Ritterhude, www.hammeforum.de,
Tel. 04292-81 95 31 und bei Nordwest
Ticket, 0421-363636
Besuchen Sie uns bei Facebook:
www.facebook.com/hammeforum



NEUE BRAUKUNST

Craft-Beer aus Bremen

Im feinen Brauerei-Handwerk sucht man nach immer neuen Wegen, die Geschmacksnerven der Konsumenten in Bremen und dem Rest der Welt vor eine neue Herausforderung zu stellen.

Unsere schöne Hansestadt an der Weser hat, was Bier angeht, eine lange Tradition. Nicht nur, weil einem sofort die grünen Flaschen von Beck's in den Sinn kommen, die sich weltweit einen Namen gemacht haben, sondern auch, weil bereits im Mittelalter ungefähr 300 Braustätten in Bremen existiert haben sollen. Der hiesige Biermarkt hat sich seitdem stark verändert. Dennoch gibt es in Bremen noch einige Brauereien und Braumeister, die diese Tradition aufrecht erhalten. Namen wie Grebhan's, Hopfenfänger und die Union Brauerei sind derzeit in aller Munde. Hier entstehen aber nicht nur die altbekannten Biersorten, die uns so wohl bekannt sind, sondern auch gewagtere, neue Kreationen. Jedoch fällt es schwer, den Überblick zu behalten. Oftmals ist es nicht leicht einzuschätzen, wer vor Ort selbst braut oder

wieviele Schritte des Produktionsprozesses eigentlich regional ablaufen.

Trotz des jährlichen Rückgangs des Bierkonsums sprießen immer mehr Braustätten aus dem Boden, die mit Klasse statt Masse den alt eingessenen Biermarken Konkurrenz machen. Die großen Konzerne sind auf einen bestimmten Geschmack festgelegt, um ihre Stammkundschaft nicht zu verlieren und deswegen, was neue Geschmäcker angeht, nicht sehr experimentierfreudig. Diese Lücke im Angebot versuchen kleinere Brauereien durch alternative Braukunst zu schließen. Die Begeisterung für Craft-Beer in Deutschland ist noch ein relativ junges Phänomen.

Eine exakte Definition gibt es nicht wirklich, im Grunde handelt es sich um Bier, das sich durch handwerkliche Zuberei-

tung mit besonderen Aromen auszeichnet. Jede neu entwickelte oder neu interpretierte Sorte kann theoretisch ein Craft-Beer sein.

Seinen Ursprung hat dieser Trend in den USA. Daher auch der Name, das Wort 'craft' heißt im Englischen so viel wie 'handgemacht'. Vor ungefähr 40 Jahren wurden in den Vereinigten Staaten die Richtlinien des Braugesetzes gelockert. Daraufhin entstanden im ganzen Land viele kleine, kreative Brauereien, die eine Gegenbewegung zu der Monotonie des industriellen Biers ins Leben riefen.

Am laufenden Band entstehen seitdem neue Biersorten und Braustile. Ausgehend von den USA hat sich die Craft-Beer-Welle mittlerweile auf alle Kontinente dieser Welt ausgebreitet. In den meisten internationalen

Bierländern ist die Situation ähnlich wie in den USA, wenige Braukonzerne beherrschen einen Markt. Das heißt, die Craft-Beer-Bewegung ist ein Gegentrend, hin zu eigenständigen Bierprofilen, hin auch zu Bierspezialitäten. Paradebeispiele für diese Entwicklung sind die Biermärkte in Italien, Japan und Dänemark, um nur einige zu nennen. Deutschland unterscheidet sich deutlich von anderen Biermärkten. In Deutschland, insbesondere in Bayern, gibt es nicht ein Oligopol weniger marktbeherrschender Bierkonzerne. Im Gegenteil, im deutschen und bayerischen Biermarkt haben kleine und mittelständische Brauereien signifikante Marktanteile. Das heißt, handwerklich gebraute Biere haben wir hier in Deutschland seit jeher.

TEXTE: RUBEN SCHIEFKE



Braumeister
Markus Freybler

Hopfenfänger

Unsere Hansestadt an der Weser kann auf fast 1000 Jahre Brautradition zurückblicken und ist seit dem 11. Jahrhundert als Brauereistandort bekannt. Die Bremer Braumanufaktur lässt diese langlebige Brautradition mit dem Hopfenfänger wieder aufleben. Der Bau einer eigenen Brauerei liegt für das Unternehmen noch außerhalb der finanziellen Möglichkeiten. Daher hat die Bremer Braumanufaktur noch keine feste Braustätte und lässt das Bier momentan in der Artland Brauerei in Nortrup brauen. Der dabei verarbeitete Hopfen wird aber in Gröpelingen produziert und im Rahmen eines Urban Gardening Projektes der Gemüsewerft auf dem Dach eines Bunkers angebaut. Hier wachsen vier verschiedene Hopfensorten: Chinook, Cascade, Centennial und Hallertauer Hopfen, die alle für den Brauprozess des Hopfenfänger-Sortiments verwendet werden. Die Pflanzen mögen direkte Sonneneinstrahlung und wenn Nährstoffe und Wasser ausreichend vorhanden sind, wachsen sie auch gerne mal um die zehn Zentimeter am Tag.

Im Jahr 2014 wurde die erste Flasche Hopfenfänger abgefüllt: ein Bitter Ale. Es folgten weitere Sorten wie ein Indian Pale Ale (IPA), ein Sommerbier und ein Rotbier. Markus Freybler hat sein Studium zum Brauingenieur in Weihenstephan abgeschlossen und danach lange für eine Großbrauerei gearbeitet. Währenddessen beobachtete Freybler die Craft-Beer Entwicklung, vor allem in den USA, und bemerkte, dass dort immer wieder kleine Brauereien mit speziellen Bieren auf den Markt kamen, die bei den Kunden gut ankommen. „Seit 2010 ist dieses Wachstum auch in Deutschland zu bemerken, besonders Hamburg oder Berlin sind echte Hochburgen für Craft-Beer geworden“, analysiert Markus Freybler. Auch in Bremen erkannte er Potenzial. Nach dem Verlust der Borgfelder Landhausbrauerei gab es in Bremen einen Bedarf an lokalen Produkten, der von hiesigen Markengrößen nicht gedeckt werden konnte, da sie aufgrund ihrer multinationalen Struktur den Regionalbezug verloren haben.

Dieses Loch im Angebot möchte Markus Freybler mit seinem Hopfenfänger ausfüllen. „Es gibt mehr als 200 Hopfensorten, die man zum Brauen verwenden kann. Die Art des Hopfens bestimmt zu großen Teilen den Geschmack. Auch Malz und Hefe bieten viele Möglichkeiten, um den Geschmack zu variieren. Großbrauereien schöpfen diese Möglichkeiten aber nicht aus, sondern nehmen nur eine kleine Auswahl davon immer wieder, um ein gleich bleibendes Geschmackserlebnis zu garantieren“, erklärt uns Markus Freybler. In Deutschland gibt es zwar im internationalen Vergleich mehr Brauereien, die sind aber von traditionellen Sorten geprägt, die sich je nach Gebiet unterscheiden. „Im Norden trinkt man zum Beispiel gerne Pils und im Pott eher Kölsch oder Altbier. Es gibt also auch bei uns eine mangelnde Vielfalt, trotz der verhältnismäßig großen Anzahl Brauereien“, so Freybler. Da Geschmäcker bekanntlich unterschiedlich sein können, ist die Produktreihe der Hopfenfänger so zugeschnitten, dass sie ein großes Spektrum an Vorlieben abdeckt. Wem das Indian Pale Ale zu hopfig ist, der findet sicherlich im süffigen Kräusen etwas, das ihm oder ihr gefällt.



Markus Freybler mit Michael Scheer
von der Gemüsewerft

FOTOS: LOTHAR BIENKOWSKI