

DOSSIER



Neues Bier aus Bremen

Markus Freybler (links) von der Bremer Braumanufaktur und GIB-Geschäftsführer Michael Scheer bauen in Gröpelingen ihren eigenen Hopfen an.

FOTO: JONAS KAKO

Die brauen sich was

Beck's und Haake-Beck dominieren den Bremer Biermarkt. Doch immer mehr kleine Brauereien wollen dem Weltkonzern Konkurrenz machen. Sie setzen auf Regionalität, besonderen Geschmack und die jahrhundertealte Brautradition in Bremen. Ein Angriff von unten.

VON BARBARA BOCKS

Union, Hanseat 2.0 oder Grebhan. Was wie Namen neuer Bands klingt, sind in Wirklichkeit Bezeichnungen von deutschen Craft-Bier-Herstellern. Namen, an die man sich gewöhnen sollte, denn neben dem Weltkonzern AB Inbev entstehen in Bremen immer mehr kleine Brauereien.

„Bereits Ende der Sechzigerjahre haben die ersten Brauer in Amerika – oft zuerst als Hobby-Brauer – damit begonnen, ihr eigenes Bier zu brauen“, sagt Janka Bracke-Wolter. Sie ist Biersommelière und Inhaberin des Bierfachgeschäfts Brolters im Bremer Viertel. In Deutschland sei der Trend zu den sogenannten Craft

Bieren erst vor knapp fünf Jahren angekommen, Bremen sei seit knapp zwei Jahren dabei. Ursprünglich stammt die Bezeichnung „Craft Bier“ vom amerikanischen Begriff „Craft“, also Handwerk. Craft Bier bezeichnete also ursprünglich nur Bier, das aus kleinen Handwerksbetrieben stammt.

Und diese Betriebe probieren häufig viel aus: Rauchgeschmack, Sauerkrautnote oder Bier aus Mais. Viele Craft-Bier-Brauer verlassen die gewohnten Pfade und testen etwas Neues. Diese Kreationen landen dann oft im Brolters. Janka Bracke-Wolter und Frank Wolter führen das Geschäft seit November 2014. Einmal im Monat laden die beiden Brauer ein, damit sie persönlich ihre

Biere vom Fass anbieten und Fragen zu ihrer Kreation beantworten können. Am 16. Juli etwa können Besucher die Biere der Aschaffener Brauerei Hanscraft & Co. im Brolters verkosten. Zudem gibt es ein wechselndes Angebot zwischen 200 und 250 ausgewählten Bieren aus Deutschland, Europa und den USA. „Sehr beliebt sind derzeit das Beverly Pils, ein feineres Pils der Mashsee-Brauerei aus Hannover“, sagt Bracke-Wolter. Die Preise für die Biere im Laden bewegen sich zwischen 2,50 und fünf Euro für die Drittel-Liter-Flasche, „wobei hier die Grenzen, je nach Braustil und Brauweise, nach oben offen sind.“ Auch an anderer Stelle zeigt sich, wie sehr Bier und Bremen verwoben sind. Im September ▶

► wird die Union-Brauerei zum zweiten Mal die Craft-Bier-Tage veranstalten, eine Art Messe mit rund zwanzig verschiedenen Brauern und sechzig handwerklich gebrauten Biersorten zur Verkostung. Mittlerweile gibt es in Bremen auch einige Bars und Kneipen, die Craft Bier ausschenken. Einige davon sind etwa die Heldenbar, die zum Programmkiino „Cinema“ im Bremer Ostertor gehört, das Gondi in der Neustadt oder das Lei in der Nähe der Sielwallkreuzung.

Wer von Bier aus Bremen spricht, kommt an einem Unternehmen nicht vorbei: AB Inbev. Vor allem die Marken Beck's und Haake-Beck sind nahezu untrennbar mit der Hansestadt verbunden – schon seit mehr als 100 Jahren. Bereits 1873 wurde Beck's erstmals in Bremen produziert. Heinrich Beck, der aus einer Brauerfamilie stammte, hat zusammen mit Thomas May und dem Braumeister Lüder Rutenberg die Kaiserbrauerei Beck & May o.H.G. gegründet, den Vorläufer der Brauerei Beck & Co.

Bereits zu Beginn haben die Gründer beschlossen, Beck's als Pils für den Auslandsmarkt zu

exportieren. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg gab es Beck's dann auch in Deutschland, da der Export von Waren aus Deutschland kaum noch möglich war.

Bis 1993 hat die Brauerei fast nur Pils produziert; mittlerweile werden rund 15 Sorten der Marken Beck's und Haake-Beck in Bremen hergestellt. Derzeit beschäftigt AB Inbev in Bremen, dem Hauptstandort und Sitz der Verwaltung in Deutschland, knapp 1400 Mitarbeiter.

AB Inbev liegt deutschlandweit mit einer jährlichen Produktionsmenge von acht Millionen Hektolitern Bier hinter der Radeberger-Gruppe auf Platz zwei und vor Bitburger. Weltweit ist Beck's die meistgetrunkene deutsche Biermarke und liegt laut einer Studie von Millward Brown auf Platz zehn der weltweit wertvollsten Biermarken nach Umsatz. „Daher ist Beck's auch neben Budweiser, Corona und Stella eine der vier internationalen Hauptmarken des Konzerns“, sagt Unternehmenssprecher Oliver Bartelt.

Jährlich würden etwa sechs Millionen Hektoliter Beck's gebraut werden – etwas mehr als die Hälfte davon gehe in knapp 100 Länder weltweit. Mehr als 60 Prozent von Beck's werde im Sechserträger verkauft, den die Brauerei 1968 erfunden hat. In Bremen dürfte der Marktanteil der Marke Beck's bei 90 Prozent liegen, schätzt Bartelt. Und die Brauerei will noch weiter wachsen. Nicht unbedingt in Bremen, aber auf dem Weltmarkt. Dafür will sie sich mit SAB Miller zusammenschließen. Die Fusion wäre eine Unternehmenshochzeit zwischen dem größten und dem zweitgrößten Bierkonzern der Welt. Die europäischen Kartellbehörden haben dem Zusammenschluss bereits zugestimmt, was noch fehlt ist das Okay aus den USA. Welche Auswirkungen die Fusion auf Bremen haben könnte, ist noch nicht klar. Bartelt ist sich aber sicher: „Bremen ist eine absolute Bierstadt. Es gehört zum normalen Stadtbild, dass die Leute mit einer Flasche Bier durch die Stadt flanieren oder am Osterdeich sitzen und ein Feierabendbier genießen.“ Das sehe man in anderen Städten kaum.

In ganz Deutschland lag der Pro-Kopf-Konsum an alkoholhaltigen Getränken, also von Bier, Wein, Sekt und Spirituosen, im Jahr 2015 bei 135,5 Litern. Laut Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -importeure sank er im Vergleich zum Vorjahr ein wenig um 1,4 Liter. Der Großteil davon entfalle laut Statistischem Bundesamt auf Bier mit 98,4 Litern pro Einwohner. 2005 lag der Konsum von Bier noch bei 111 Litern.

BIER STATT ZINSEN

Trotz des sinkenden Pro-Kopf-Verbrauchs steigt die Anzahl der Braustätten deutschlandweit an. Laut der Biersteuerstatistik des Statistischen Bundesamts sind zwischen 2014 und 2015 zu den 63 Braustätten in Niedersachsen und Bremen fünf weitere hinzugekommen. Im Vergleich zu den Spitzenreitern Bayern mit 626 und Baden-Württemberg mit 190 Brauereien liegen Bremen und Niedersachsen damit nur auf dem sechsten Platz. Beim versteuerten Bierabsatz schneidet die Region allerdings besser ab. Von den knapp 79,5 Millionen Hektolitern, die 2015 deutschlandweit verkauft wurden, liegt Bremen mit 5,3 Millionen Hektolitern auf Platz vier hinter Nordrhein-Westfalen, Bayern und Sachsen.

Als einen der Trends im aktuellen Biermarkt sieht Bartelt die Bereitschaft von Konsumenten, mehr für ihr Bier zu zahlen, wenn sie dafür etwa regionale Produkte oder besondere Spezialitäten bekommen. Daher ist auch Beck's in den Markt



Markus Zeller (links) und Lüder Kastens haben die Union-Brauerei in Walle wieder auferstehen lassen. FOTO: CORA SUNDMACHER



Auch Beck's hat sein Angebot mittlerweile erweitert. Perspektivisch sei das für den Konzern interessant, sagt Unternehmenssprecher Oliver Bartelt. FOTO: ERIK ZOELLNER

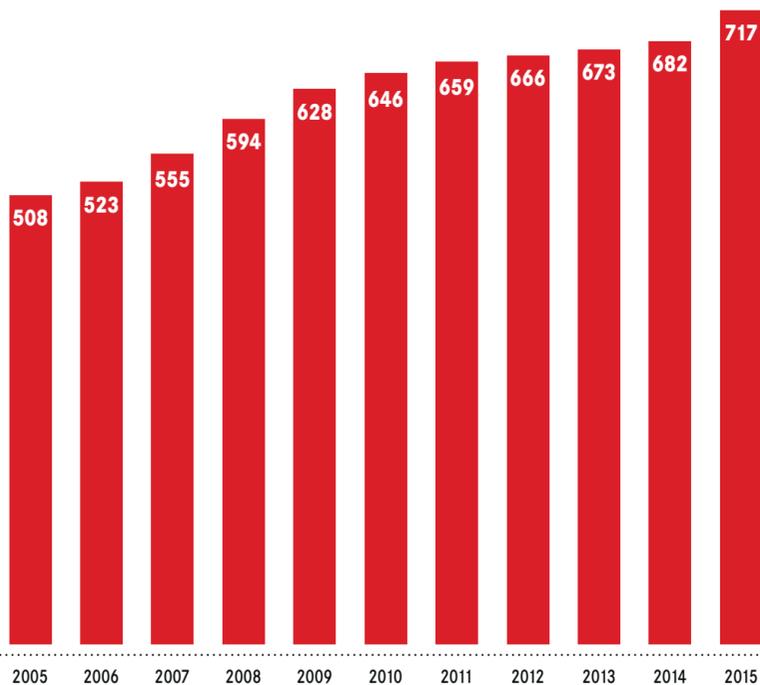


1907 wurde die Union-Brauerei in Bremens Westen gebaut. Ein Jahr hat nun die Renovierung gedauert. FOTOS: CORA SUNDMACHER

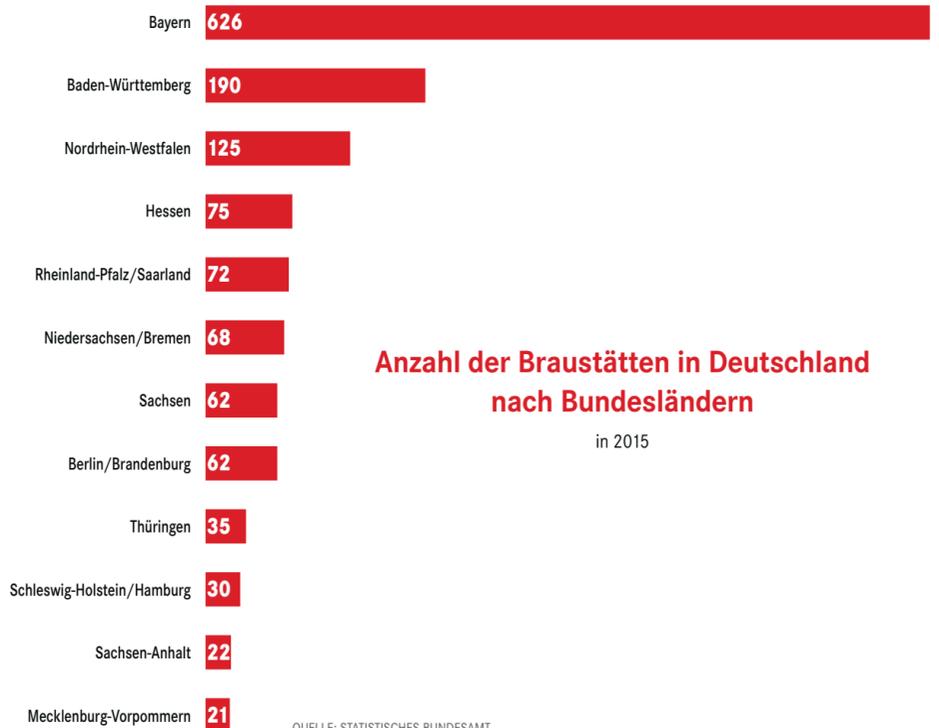
speziellen Biere eingestiegen: Seit vergangenem Jahr gibt es das Amber Lager, Pils 1873 und Pale Ale aus dem Hause AB Inbev. Zwar produziert der Braukonzern von diesen Sorten nur 100000 Hektoliter im Vergleich zu sechs Millionen Hektoliter Beck's Pils. Dennoch sei dieser Bereich perspektivisch sehr interessant für den Konzern, sagt Bartelt.

Auch Markus Zeller ist davon überzeugt, dass sich der Markt für handwerkliche Biere in Deutschland weiter positiv entwickelt. Er ist einer der Gründer, die der Freien Brau-Union Bremen mit der Union-Brauerei neues Leben eingehaucht hat. „Die Verbraucher legen mehr Wert auf Qualität und Vielfalt. Dadurch entstehen neue Marken und Brauereien. Dabei darf man jedoch nicht unterschätzen, dass es nicht einfach ist, mit kleinen Produktionsmengen wirtschaftlich zu arbeiten.“ Vom Qualitätsniveau der Rohstoffe müsse sich Craft Bier nicht vor Wein verstecken, so Zeller.

Anzahl der Mikrobrauereien in Deutschland



QUELLE: STATISTISCHES BUNDESAMT



Anzahl der Braustätten in Deutschland nach Bundesländern

in 2015

QUELLE: STATISTISCHES BUNDESAMT

Im vergangenen Dezember haben Zeller und Lüder Kastens nach zweijähriger Planungsphase die Union-Brauerei eröffnet. Sie haben die historische Immobilie mit knapp 4000 Quadratmeter Fläche aus dem Jahr 1907, die bis vor 50 Jahren als Brauerei genutzt wurde, ein Jahr lang renoviert. Sämtliche Anlagen mussten neu eingebaut werden. Ab August nutzt unter anderem auch das Bremer Kriminaltheater die Räumlichkeiten der Brauerei. Insgesamt bietet das Braugasthaus im Innen- und Außenbereich knapp 500 Plätze. Mit rund 40 Mitarbeitern, davon sieben in der Brauerei, ist es das Ziel von Zeller und Kastens, jährlich zwischen 3000 und 4000 Hektoliter Bier zu produzieren.



Mit nur vier Zutaten kreieren Brauer verschiedene Aromen. Besonders der Hopfen ist wichtig für den Geschmack. FOTO: KOCH

„Unsere Positionierung baut auf der Philosophie einer Craft-Bier-Brauerei auf. Hinzu kommt der lokale Bezug zu Bremen, die transparente Produktion vor Ort in Bremen und die lange Tradition der Brauerei, in der wir brauen“, sagt Zeller. Im kommenden Jahr planen sie zwar zu wachsen, der Absatzmarkt sollen aber weiterhin Bremen und umzu bleiben. Sechs reguläre Sorten und mehrere Sondersorten bietet die Brauerei an. Vor allem die Sorten Keller Pils und Hanseat 2.0 seien sehr beliebt, sagt Zeller. Neben Bier bietet die Union-Brauerei ihren Kunden noch ein Extra an: Genuss-scheine. Derzeit haben etwa 80 Bremer Anteile zwischen 100 und 1000 Euro an der Brauerei gekauft. Etwa 40 000 Euro sind so zusammengekommen. Anstelle von Zinsen erhalten die Inhaber der Scheine den Wert in Bier ausgezahlt und können bei der Entwicklung von saisonalen Sondersorten mitmachen. „Die Genuss-scheine dienen vor allem der Kundenbindung und sollen an die Tradition der Brauerei erinnern, die ursprünglich als Wirte-Union gegründet wurde“, sagt Zeller.

Kleiner, aber dafür mitten im Herzen der Hansestadt ist die Schüttinger Brauerei. Sie ist wohl vor allem durch das eigene Gasthaus bekannt. Von den jährlich knapp 1400 gebrauten Hektolitern des Schüttinger Biers werden auch 90 Prozent dort verzehrt. Die restlichen zehn Prozent kaufen Besucher im Shop der Brauerei, um sie zu verschenken oder zu Hause zu trinken. Die Schüttinger Brauerei ist mit 400 Sitzplätzen Bremens erste Brauerei mit angeschlossener Gaststätte. Sie wurde in

den 90er-Jahren auf dem Gelände einer früheren Saunalandchaft gebaut und gehört der Hamburger Handelsfamilie Ide, die in Norddeutschland noch 17 weitere Restaurants betreibt. Auch der Friesenhof, ein traditionelles maritimes Restaurant, das vor 40 Jahren eröffnet wurde, gehört in Bremen dazu.

Mit 50 Mitarbeitern, die vor allem im Service beschäftigt sind, und einem Braumeister, bietet das Schüttinger wechselnde Veranstaltungen wie Brauereiseminare an. Vier von zehn Schüttinger-Besuchern sind als Touristen in der Hansestadt unterwegs, der Rest der Gäste kommt aus Bremen und umzu.

Die Brauerei produziert zwei naturtrübe Sorten: das „Schüttinger Hell“, ein Pils mit hohem Hopfenanteil und das „Schüttinger Dunkel“, ein Vollbier mit hohem Malzanteil und Karamellnote. Das Helle ist dabei mit Abstand am beliebtesten – und sorgt für zwei Drittel des Umsatzes. „Das alkoholfreie Bier im Schüttinger wird von AB Inbev geliefert, da es sich wegen der geringen Menge an Absatz nicht rechnen würde, es selbst zu brauen“, sagt Betriebsleiter Hilko Otten.

Mit den anderen Bremer Mikrobrauereien steht das Schüttinger in kollegialem Austausch. So hat der Braumeister des Schüttinger zusammen mit Markus Freybler, dem Gründer der Bremer Braumanufaktur, beispielsweise das Ale No. 2 entwickelt, das auch in der Schüttinger Brauerei gebraut wurde.

Die Bremer Braumanufaktur selbst wurde vor zwei Jahren von Markus Freybler, einem studierten Brauingenieur und ehemaligem Mitarbeiter von Beck & Co. gegründet. Der Kleinbetrieb beschäftigt mittlerweile vier Teilzeitkräfte. Außerdem hat Freybler einen Partner für den Vertrieb und einen Bremer Hopfen-Lieferanten gefunden. Der Hopfen für das Ale No. 2 wird von Michael Scheer, Geschäftsführer der Gesellschaft für integrative Beschäftigung, auf der Gröpelinger Gemüsewerft exklusiv für Freybler angebaut und geerntet. 20 Kilogramm sind vergangenes Jahr so zusammengekommen.

VERSCHLOSSENE GETRÄNKESZENE

Neben dem Ale No. 2 braut Freybler momentan in verschiedenen Brauereien in Deutschland drei feste Sorten unter der Marke Hopfenfänger: Rotbier, Kräusen und das Indian Pale Ale. Zwei weitere sollen in diesem Jahr noch dazukommen, davon ein Weizenbier. „Das Rotbier ist einem Bremer Bier aus dem 13. Jahrhundert nachempfunden, als Bremen noch als das Zentrum der norddeutschen Braukunst galt“, sagt Freybler. Im Mittelalter gab es in der Hansestadt Hunderte Brauereien. Auch das Kräusen-Bier basiert auf einer alten Biersorte, die bis vor zehn Jahren im Bremer Raum im Handel erhältlich war.

Im vergangenen Jahr hat Freybler 500 Hektoliter Bier produziert und plant dieses Jahr, die Produktion zu verdoppeln. Freybler treibt das Wachstum zwar stark voran und ist daher auch auf der Suche nach einer geeigneten Immobilie für eine Brauerei vor Ort. Dennoch möchte er in Bezug auf Zutaten regional und weiter eine Mikrobrauerei bleiben. Einen Export der Biere sieht er nicht als mögliche Option für die Brauerei.

Es sei am Anfang schwierig gewesen, gerade mit kleinen Mengen in der Bremer Getränkeszene und Gastronomie Fuß zu fassen, sagt er. Die Vertriebsstruktur in Bremen sei von zwei großen Getränkegroßhändlern dominiert, die Gastronomie und Fachhandel versorgen. Dennoch hat er es durch eigene Marketingbemühungen in einige



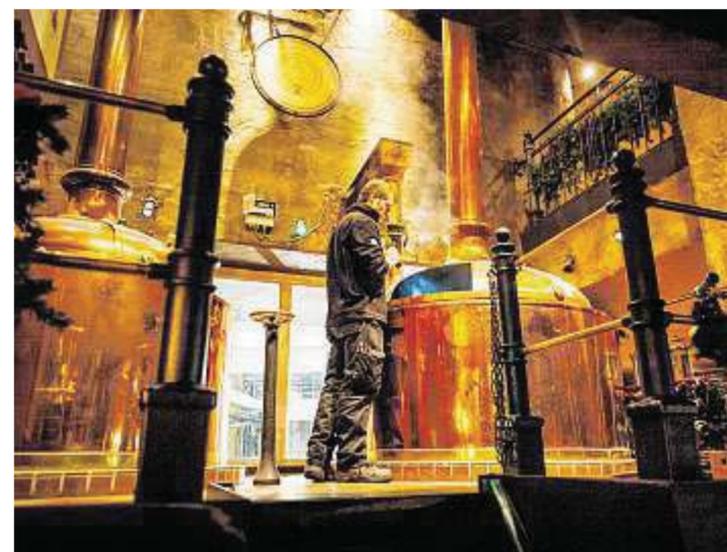
Braumeister Palle Jensen ist schon seit etwa vier Jahren beim Schüttinger fürs Bier zuständig. Die Brauerei wurde in den 90er-Jahren eröffnet. FOTO: VOLKER CRONE

Getränke- und Supermärkte geschafft. Insgesamt beliefert Freybler mittlerweile rund 100 Kunden mit seinen Bieren und nimmt zusätzliche auch an zahlreichen Veranstaltungen wie der Genießer-messe „Fisch & Feines“ teil.

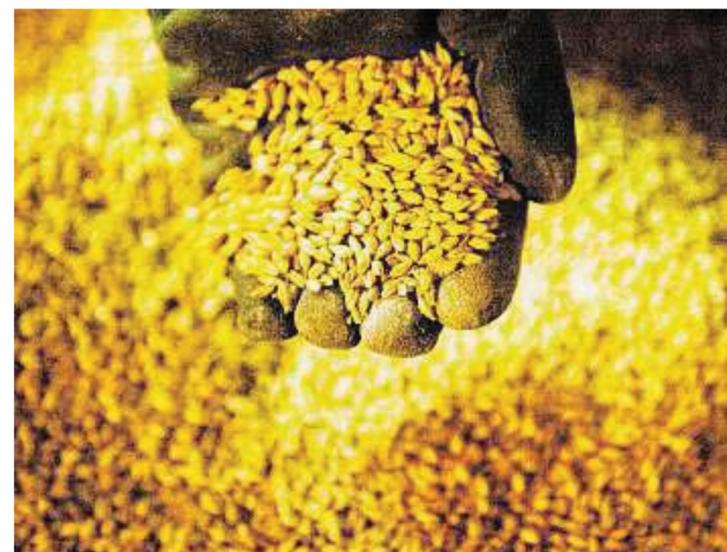
Im Spätsommer kommt mit der Bremer Brauerei Grebhan noch eine vierte Mikrobrauerei hinzu. Das Geschäft, das Tobias Grebhan mit seinem Vater, einem ausgebildeten Braumeister, im Schnoorviertel betrieben und wo er in kleinen Mengen von 50 Litern gebraut hat, wurde im Januar geschlossen. Derzeit arbeiten die beiden aber am Aufbau einer eigenen Brau-Anlage in Horn-Lehe.

Janka Brocke-Wolter aus dem Brolters freut sich auf die Rückkehr der beiden. Für sie ist Grebhan „der kreativste Brauer, den wir hier in Bremen zu bieten haben, und der, was den Markt für handwerkliche Biere angeht, noch viel Potenzial bereithält.“ ■

Einen weiteren Einblick in die Bremer Craft-Bier-Szene finden Sie in unserer Multimedia-Reportage im Internet unter multimedia.weser-kurier.de



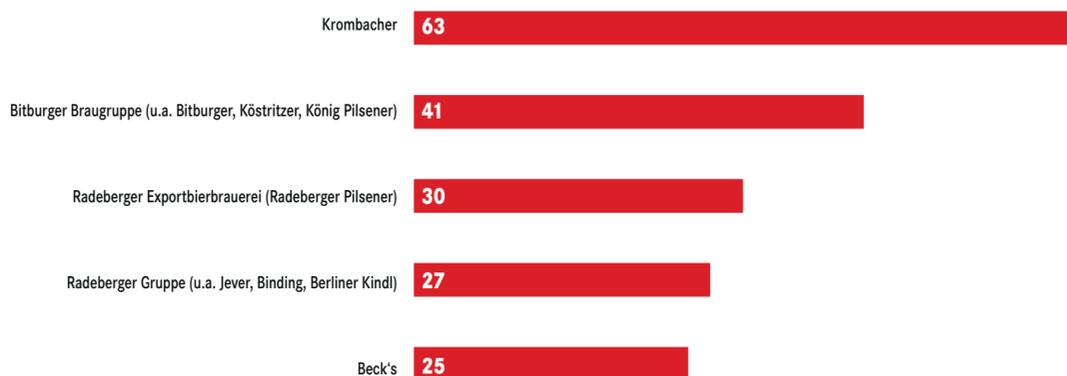
Mit den anderen Bremer Mikrobrauereien steht das Schüttinger in kollegialem Austausch. So hat etwa die Braumanufaktur schon hier gebraut. FOTO: VOLKER CRONE



Das Schüttinger produziert zwei naturtrübe Sorten: das „Schüttinger Hell“ und das „Schüttinger Dunkel“. FOTO: VOLKER CRONE

Die Brauereien mit den höchsten Werbeausgaben in Deutschland

im Jahr 2015 (in Millionen Euro)



QUELLE: NIELSEN



Für Oliver Wesseloh muss ein gutes Bier vor allem eines haben: Charakter.

FOTO: FR

Bier im Blut

Alles, nur kein Standard. Das will Biersommelier Oliver Wesseloh – und hofft, dass die Dominanz der deutschen Hersteller bald ein Ende findet. Doch er weiß: „Wer mehr will, muss lange suchen.“

VON JAN OPPEL

Bier aus Deutschland ist auf der ganzen Welt bekannt. Für die Markenprodukte der Großbrauer hat Oliver Wesseloh nur ein müdes Lächeln übrig. „Langweilig“, sagt er. „Austauschbar – trinke ich nur noch, wenn ich muss“. Die großen Markenbiere können seinen geschulten Gaumen längst nicht mehr kitzeln. Wesseloh ist Biersommelier und Diplom-Ingenieur für Brauwesen. Der Hamburger lebt für den Gerstensaft.

Wesseloh weiß, wovon er spricht. Nach seinem Abschluss an der Technischen Universität Berlin hat der 41-Jährige auf der ganzen Welt Bier gebraut, probiert und als Berater gearbeitet – von Miami bis in die Karibik. Seit 2012 ist er zertifizierter Biersommelier, nur ein Jahr später holte er sich den Weltmeistertitel in dieser Disziplin. Der Experte kann nicht nur gutes Bier herstellen und beurteilen, er kennt auch zu jedem Essen den passenden Begleiter.

Sommelier – wie beim Wein? „Ja“, sagt Wesseloh. „Nur ist Bier deutlich vielschichtiger.“ Braustil, Hopfen, Malz, Kohlensäure – alles Faktoren, die den Geschmack beeinflussen. Damit zu spielen und mit neuen Kreationen den Biermarkt zu beleben, ist Wesselohs Passion. Seit Jahren hätten die deutschen Hersteller Raubbau am Bier betrieben, meint er. Weltweit gebe es fast 150 Bierstile. In Deutschland würden aber nur etwa 35 davon gebraut. Pils, Weizen und Alkoholfreies – Biere, die auch in Bremer Kneipen durch die Hähne der Kneipentresen in die Gläser laufen. Dazu einige britische Sorten in den Irish Pubs der Stadt. Das sei es dann vielerorts auch schon, beklagt der Bierexperte. „Wer mehr will, muss lange suchen.“

Die Craft-Bier-Szene will das ändern. Die Kleinbrauer bringen Bewegung in die Branche. Täglich erfinden sie neue Biere und holen alte Braustile aus der Versenkung. Noch vor ein paar Jahren

hätte man für eine gute Berliner Weiße in die USA fliegen müssen, erinnert sich Wesseloh. Zum Glück seien diese Zeiten vorbei. Bei den Kunden beobachtet er ein Umdenken: „Sie sind bereit, für höhere Geschmacksqualität zu zahlen.“ Craft-Bier ist angesagt. „Das ist die Zukunft“, sagt Wesseloh. „Wenn ich nicht daran glauben würde, hätte ich nicht meine Existenz darauf aufgebaut“. Der Bierexperte ist Inhaber der Hamburger „Kehrwieder Kreativbrauerei“, dazu gibt er Braukurse und Seminare für Bier-Sommeliers.

Den Hype ums Bier haben auch die Großbrauereien mittlerweile mitbekommen. Pale Ale, „Amber Lager“ – klangvolle Namen, mit denen auch in Bremen die bekannten Hersteller ihr Sortiment ergänzen. „Die Branchenriesen machen das nicht aus Liebe zum Bier“, sagt Wesseloh. Denen gehe es vor allem um den Profit. Er hat selbst für diese Unternehmen gearbeitet. Binding in Frankfurt, Bacardi in Buxtehude: zwei weitere Stationen seiner Karriere. Die Reaktion der Großbrauereien wertet Wesseloh als bestes Zeichen für das Potenzial der neuen Bierszene. „Wir werden den Markt sicher nicht übernehmen, aber bereichern“, sagt er. In Deutschland werden derzeit jährlich mehr als 80 Millionen Hektoliter Bier abgesetzt. „Wenn wir nur ein Prozent davon erreichen, können alle gut von ihrer Arbeit leben“, ist Wesseloh vom Potenzial überzeugt.

Ein Bier, das der Diplom-Brauer speziell den Norddeutschen ans Herz legen möchte, ist das India Pale Ale. Schon im 19. Jahrhundert wurde es in England und Schottland für die Reise in die indischen Kronkolonien

gebraut. Ein hoher Alkohol- und Hopfengehalt waren nötig, um die lange Seereise zu überstehen. Heute ist das India Pale Ale im Alkoholgehalt nicht mehr so stark wie früher. „Dafür aber immer noch ziemlich herb – mit malzigem Körper“, beschreibt Wesseloh. Das füge sich gut in die Reihe der norddeutschen Biere ein.

Zwar kennt der Experte unzählige Sorten, ein absolutes Lieblingsbier hat er aber nicht. „Es kommt ganz darauf an wann und mit wem ich Bier trinke.“ Wesseloh kennt Biere für alle Gelegenheiten. „Ein gutes Bier sollte nach dem Trinken einen Eindruck hinterlassen“, sagt er. „Es muss Charakter haben und überraschen“.

Das Flaggschiff in seinem Sortiment ist eigentlich ein Zufallsprodukt: „Prototyp“, heißt es – ein Lagerbier. „Das war nie so geplant“, sagt Wesseloh. Er braut es bis heute. In sein Paradebier investiert er ausschließlich hochwertige Rohstoffe: Handgewendetes Malz, dazu einen aromatischen Hopfen. Was dabei herausgekommen ist, bringt den 41-Jährigen ins Schwärmen: „Ein Bier mit schlankem Körper, eine leichte Note von Holz und Karamell.“ In der Nase erinnere das fruchtige Hopfenaroma an Maracuja, Litschi und Holunder. Eingebunden in eine moderate Bitterkeit

„etwa auf Bremer Niveau“, meint Wesseloh.

Und was isst man zu einem Glas dieses Meisterwerks? „Gedünsteten Fisch“, empfiehlt der Sommelier. Der nehme die Fruchtigkeit des Bieres am besten auf. Sein Prototyp sei nicht nur etwas für Profis: „Es holt die Leute da ab, wo sie stehen, und bereitet sie darauf vor, was sie erwartet.“

„Ein gutes Bier sollte nach dem Trinken einen Eindruck hinterlassen.“

OLIVER WESSELOH,
BIERSOMMELIER

Mein Bier

Mathe, Chemie und ganz viel Geduld: Ohne das geht es beim Bierbrauen nicht, wie unser Autor feststellen musste. Er ist unter die Hobbybrauer gegangen und wartet noch immer auf sein erstes eigenes Bier.
Ein Selbstversuch.

VON STEFAN LAKEBAND

Der erste Schluck enttäuscht mich. Farblich liegt die Flüssigkeit in meinem Glas zwischen Spezi und Abwasser. Geschmacklich lässt sich nur mit ganz viel Fantasie herauschmecken, was es später einmal sein soll. Warm und wahn-sinnig süß. Das soll mal Bier werden? Und doch: Noch läuft alles nach Plan.

Ein Plan, der wichtig ist, sagt Markus Freybler. Der Braumeister und Gründer der Bremer Braumanufaktur will an diesem Mai-Wochenende 15 Menschen sein Handwerk näherbringen. Deswegen hat er in der Alten Schnapsfabrik in der Bremer Neustadt aufgebaut, was man zum Brauen braucht: Kochplatten, 50-Liter-Töpfe, Mühlen, um das Malz zu mahlen, und natürlich Rezepte. Eine kleine Brauerei für Leute, die Großes wollen: das eigene Bier.

Wir teilen uns in drei Gruppen, jede sucht sich ein anderes Rezept aus. Ich entscheide mich für das dunkle Trappisten-Bier und stehe wenig später mit Susanne, Thorben, Jörg und Volker vor unserem Topf. „Als Brauer ist man sofort per Du“, sagt Kursleiter Markus. Gemeinsam wollen wir in den nächsten Stunden etwa 20 Liter Bier brauen. Wobei, Bier darf sich das Getränk am Ende des Tages eigentlich nicht nennen, erklärt der Profi. „Das hat mit dem deutschen Reinheitsgebot zu tun.“ Im Trappisten-Bier ist nämlich Koriander. In Belgien und in den Niederlanden, wo es seit mehreren Hundert Jahren von Mönchen gebraut wird, ist das egal. Nur in Deutschland sind die Regeln strenger. Dass mein erstes eigenes Bier kein richtiges Bier sein wird, stört mich nicht. Das Reinheitsgebot ist manchmal sicher sinnvoll, aber es verhindert interessante Geschmäcker. Und genau deswegen bin ich ja hier.

Wir machen uns an die Arbeit – und die beginnt sehr staubig. Wir müssen Malz schrotten. Fünf Kilogramm Pilsener Malz, 0,6 Kilo Caradunkel und 0,3 Kilo Special W, das ein bisschen nach Karamell riecht. Für die besondere Note sieht das Rezept noch fünf Gramm Carafa-Malz vor. Es ist dunkel, riecht verbrannt und wird vor allem für Stark- und Bockbiere benutzt. Ob wir das am Ende schmecken werden?

Nachdem meine Arme vom Drehen an der italienischen Getreidemühle schon fast wehtun, kommt das geschrotete Malz in den großen Topf. Wir maischen ein. Bei 59 Grad Celsius Wassertemperatur rühren wir mit einem großen Holzlöffel. Immer in Achten, immer mit dem Löffel am Topfboden. Das Malz soll gut verteilt werden und sich wohl fühlen. Erst dann sorgen die Enzyme des Getreides dafür, dass die Stärke des Korns in Zucker gespalten wird. Bei 63 Grad muss die sogenannte Würze dann rasten; wir auch. Zeit für ein Bier.

HOPFEN IN BREMEN

Bei einem Indian Pale Ale, ein Bier, das ursprünglich für die englischen Kolonialmächte in Indien gebraut wurde, erzählen mir die anderen, warum sie hier sind. Den meisten geht es nur um eines: den Geschmack. „Ich möchte auch gerne Bier trinken, das nicht immer nur von den großen Brauereien kommt“, sagt Jörg aus Ganderkesee. „Die Vielfalt macht es aus.“ Auch die anderen wollten einfach mal etwas Neues ausprobieren.

Nach mehr als einer Stunde Pause geht es für uns und das werdende Bier weiter. Wir müssen prüfen, ob wir erfolgreich gemaischt haben. Wir tröpfeln etwas Würze und Iod in ein weißes Schälchen. Verfärbt sich das Gemisch nicht, wurde die gesamte Stärke in Zucker umgewandelt. „Wie früher im Chemie-Unterricht“, denke ich. Wir sind fertig, zumindest mit dem Maischen.

Doch noch schwimmt das geschrotete, von der Würze aufgequollene Malz in unserer hellbraunen Würze. Bier mit Müsli. Deswegen müssen wir läutern. Zu dritt schütten wir die Würze in einen Läutereimer. Zwei heben den großen Kochtopf hoch, der Dritte kippt die Flüssigkeit in den Plastikbottich, nur um die Würze durch einen Hahn wieder in den Topf laufen zu lassen. Dieses Mal aber ohne Malzreste.

„Das sieht aber schon gut aus“, sagt Susanne, als sie in den 50-Liter-Eimer schaut. Ich hingegen bin noch skeptisch. „Aber wenn erst der Koriander dazu kommt“, schwärmt Jörg. Doch so weit sind wir noch nicht. Unserem künftigen Bier fehlt noch der Hopfen. Citrus, Anis, Zitronengras, Minze. Der Hopfen gibt Bier verschiedene Noten. Das größte zusammenhängende Hopfenanbaugelände der Welt ist die Hallertau – mehr als 15.000 Hektar zwischen Ingolstadt, Kelheim und Lands-hut. „Aber auch in Bremen gibt es Hopfen“, sagt Markus. Man müsse nur genau hinschauen, dann sehe man ihn an vielen Ecken in der Hansestadt. Mir ist er allerdings noch nicht aufgefallen. Vielleicht auch, weil ich Probleme hätte, Hopfen sofort zu erkennen. Auf eine Sache ist der Brauexperte stolz. Auf der Gemüsewerft im Westen der Stadt lässt er extra Hopfen anbauen, für eines seiner Biere. „Die Bremer Hallertau liegt in Gröpelingen“, sagt Markus. Doch sie ist wesentlich kleiner als das berühmte Vorbild.

ERGEBNISOFFEN

Für unser Trappisten-Bier nehmen wir deshalb den Hopfen aus der richtigen Hallertau. Als ich die Dose mit den blassgrünen Hopfenpellets öffne, riecht es überraschend fruchtig. Der Duft von Zitronen steigt mir in die Nase. Die Sorten Taurus und Tradition aromatisieren unser Bier, zusammen mit dem Koriander und etwas Kandiszucker. Am liebsten würde ich mir jetzt direkt ein Glas abfüllen. Doch ich muss geduldig sein. „Auch wenn ich euch jetzt enttäusche“, hat Markus schon zu Beginn gesagt, „das Bier wird heute noch nicht fertig.“ Es muss noch gären.

Dafür sorgt Hefe, die den Zucker in der Würze in Alkohol und CO₂ umwandelt. Auch das ist eigentlich ein Verstoß gegen das deutsche Reinheitsgebot von 1516, das Anfang des Jahres groß gefeiert wurde. Vor 500 Jahren war Hefe noch weitestgehend unerforscht, und die Brauer haben sich einfach auf den natürlichen Befall mit Hefepilzen verlassen. Wir wollen das nicht und helfen nach. Doch vor allem müssen wir warten.

In vier bis sechs Wochen erst wird die Gärung enden. Wenn alles nach Plan läuft, haben wir dann 20 Liter Trappisten-Bier. Dunkle Farbe, heller Schaum, 8,5 Prozent Alkoholgehalt. Aber wir sind noch unsicher: Dominiert der Citrus-Geschmack des Hopfens? Oder doch der Koriander? Wie süß ist es? Nur in einem bin ich mir sicher: Schmecken wird es uns auf jeden Fall. Dafür haben wir zu lange gerührt, geschrotet und gewartet. Handarbeit eben.



Autor Stefan Lakeband an der Malzmühle: Zusammen mit anderen Hobbybrauern aus Bremen und der Umgebung will er ein Trappisten-Bier brauen.



Geduld, Fingerspitzengefühl und Teamwork. Bei einem Braukurs lernen Bierfreunde alles, was wichtig ist, um ihr eigenes Bier zu brauen: Welche Temperatur muss die Würze haben, wie hoch ist der Zuckergehalt, welcher Hopfen hat welches Aroma?

FOTOS: JONAS KAKO