

MEININGERS

7,00 € 04-2018

SEPT-OKT-N

CRAFT

MAGAZIN FÜR BIERKULTUR



AHOI

Bremen: Junge Brauer übernehmen das Ruder

BREW IT!

Hobbybrauer fürchten nichts

Bingo!

Die Durchstarter:

BRLO hat sich in der deutschen Szene nach ganz oben gebraut

ÖSTERREICH 7,70 € / SCHWEIZ SFR 12,60 / BENELUX 8,20 €



Gekommen, UM ZU BLEIBEN

Vielleicht hat es etwas mit der eher zurückhaltenden Art der Bremer zu tun, mit ihrem Hang zu Beständigkeit, dass sich nicht gleich jeder Trend durchsetzt.

Aber: Was einmal für gut und richtig befunden wurde, das darf bleiben.

Mit großer Beharrlichkeit und hohem Anspruch an die Qualität ihrer Biere ist es schließlich auch den Craftbrauern gelungen, sich in Bremen zu etablieren.

Text+Fotos: ANGELA WEISS

Welche Farbe trägt eine Stadt? Das Bremer Wappen ist Rot und Weiß, dennoch lautet die Antwort vieler Bremer wohl eher Grün. Dies mag teils an der unbändigen Liebe zu Werder Bremen liegen, aber auch wer nichts mit Fußball am Hut hat, assoziiert farblich mit Bremen den wohl bekanntesten Exportschlager der Stadt: das Beck's aus der grünen Flasche. Schlendert man durch Bremen, ist das Beck's-Logo an Restaurants, Bars und Kneipen allgegenwärtig. Trotzdem sind die Zeiten der grünen Alleinherrschaft an der Weser vorbei, denn die Bremer entdecken die bunte Vielfalt, die Craftbeer-Szene wächst von Jahr zu Jahr.

Einen Bremer von neuen und teils ungewöhnlichen Bierstilen zu überzeugen, sei trotzdem eine echte Herausforderung, findet Tobias Grebhan, Craftbeer-Brauer der ersten Stunde. „Hier wartet man erstmal ab, beguckt sich einen neuen Laden genau, um dann nach zwei Jahren vielleicht doch einmal hineinzugehen und etwas zu probieren“, sagt der 46-Jährige. Neu ist die Zurückhaltung der Bremer keineswegs. Schon 1830 berichtete der Mediziner Philipp Heineken von der Biervielfalt in seiner Heimatstadt: Im Angebot waren ein leichtes Märzen, Weißbiere, ein schweres, süßliches und fast sirupartiges Seefahrtsbier

aber auch Ales und Porterbiere. Gleichzeitig kannte Heineken den besonderen Menschenschlag der Hanseaten von der Weser und stellte schon damals fest: Diese Biere „verdienen jedoch weniger Beachtung, da der Bremer Buerger sie gewöhnlich als Fremdlinge ansieht, an welche er wie an alles Fremde, sich nur schwer gewohnt.“

Mit einer kleinen Nanobrauerei in der Altstadt brachte Grebhan vor vier Jahren erstmals frischen Wind in den lokalen Biermarkt und stieß die Menschen behutsam auf neue Geschmacksrichtungen. Grebhans Bierhandwerk bewies jenen langen Atem, der nötig ist, um in der Hansestadt wirtschaftlich zu überleben. 2016 expandierte der gelernte Krankenpfleger in das Gewerbegebiet Horn-Lehe im Nordosten der Stadt. Auf historische Häuserfassaden und neugierige Touristen folgten grasende Kühe, weiße Hallen und brummende LKW. Einsam fühlt sich Tobias Grebhan im nüchternen Industriegelände aber nicht – nahezu jeden Freitag lädt er zum Rampenverkauf auf das Ge-

lände. Hier braut Grebhan jährlich rund 600 Hektoliter, langfristig sollen es 1.000 Hektoliter werden. „Hopfenwolf“ (Imperial IPA), „Rote Hexe“ (Rotes Roggen Ale), „Opa Heini“ (Robust Porter) und „Gevatter Stout“ (Imperial Espresso Stout) sind seine vier Stammbiere. „Anfangs habe ich nach Lust und Laune gebraut und viele verschiedene Stile ausprobiert – das war nicht unbedingt das Klügste“, sagt Grebhan. Seine Biere sind nicht nur direkt bei der Brauerei erhältlich, ein Grebhans findet man auch



↑ Allgegenwärtig, so auch hier am Marktplatz: Beck's



← Brachte vor vier Jahren frischen Wind in den lokalen Biermarkt: Tobias Grebhan
 ↓ Im Gasträum der Union Brauerei wird frisch aus den Tanks gezapft.



im Bierfachgeschäft Brolters, in ausgewählten Kneipen und bald auch in einigen inhabergeführten Supermärkten.

Eigene Marke stärken

In der Gastronomie hat sich Grebhan ein zweites Standbein geschaffen. Das Two Beers liegt im angesagten Steintor-Viertel und wird von seiner Schwester Anja geleitet. Das ursprüngliche Konzept haben beide Geschwister entwickelt: Eine gehobene, experimentierfreudige Küche und dazu passende Craftbiere vom Fass. Künftig soll der Fokus stärker auf den Bieren liegen und das Angebot der Küche zurückgefahren werden – auch um die eigene Marke zu stärken.

Wie schwierig das Branding und die Kalkulation für viele verschiedene Biersorten sind, wissen auch Lüder Kastens und Markus Zeller von der Union Brauerei in Bremen-Walle. Im Dezember 2015 haben sie die historische Brauerei von 1907 aus ihrem Dornröschenschlaf geweckt. „Seit 1968 wurde hier kein Bier mehr gebraut –

das wollten wir natürlich ändern“, erzählt Kastens. Der Geschäftsführer stammt aus Bremens Immobilien- und Baubranche und investierte rund fünf Mio. Euro in das Projekt. Drei Braumeister, ein Auszubildender und über 70 Mitarbeiter sind mittlerweile in der Brauerei beschäftigt. 3.000 Hektoliter Bier wurden 2017 verkauft, für 2018 soll die 4.000er-Marke geknackt werden. An der Wand im Gasträum hängen historische Fotos, die alten grün-weißen Fliesen versprühen Charme. Für Fußball-Übertragungen, Hochzeiten, Tagungen und Konzerte ist im modernen Indoor-Braugarten Platz.

Dass aus den Zapfhähnen nach 47 Jahren wieder Bier fließt, freut nicht nur Craftbier-Enthusiasten, auch die Anwohner des traditionellen Arbeiterviertels im Bremer Westen besuchen regelmäßig das Brauhaus. Dem Geschmack ihrer Gäste nähert sich die Union Brauerei dabei vorsichtig an. Ein Kellerpils, ein Weiß-, Rot- und Festbier sowie ein Porter und Pale Ale sind die Stammbiere, IPAs gibt es keine. Man konzentrierte sich darauf, den Mainstream zu bedienen, und der trinke nun mal am liebs-

ten das Kellerpils, erklärt Kastens. Experimente wagt die Brauerei in kleinem Stil – dem Pilot Brew. „Hier können wir uns austoben und auch holzfassgereifte Biere produzieren“, sagt Brauer Steffen Helms. Außerdem veranstaltet die Brauerei ein bis zwei Mal im Jahr die Bremer Craft Bier Tage – ein kleines Bierfestival, das 2017 fast 5.000 Besucher anlockte.

Mit Weserwasser

Einem Stück Bremer Geschichte wieder Leben einzuhauchen – das war der Gedanke hinter der Neueröffnung der Union Brauerei. Wie traditionsreich die Braukunst in Bremen ist, zeigt ein Blick in die Vergangenheit. Seit dem 11. Jahrhundert wird in der Stadt nachweislich Bier gebraut. Als älteste Bierhandelsstadt des Nordens versorgte Bremen im 13. Jahrhundert nicht nur die Region mit ihrem obergärigen Bier, auch in Holland, England, Flandern und Skandinavien wurde mehrheitlich Bier konsumiert, das mit Weserwasser gebraut wurde. Der Dreißigjährige Krieg und das Auflösen der Hanse läuteten den langsa-



Hat zusammen mit Markus Zeller der Union Brauerei neues Leben eingehaucht: Lüder Kastens (kleines Foto)



men Niedergang des bremischen Brauwesens ab dem 17. Jahrhunderts ein. Nach dem Ersten Weltkrieg existierten nur noch fünf von einst 300 Betrieben, darunter auch die 1873 gegründete Kaiserbrauerei Beck & Co., die das Bremer Schlüsselbier in der grünen Flasche weltberühmt machte.

Heute gehört die Brauerei Beck zu AB Inbev, der größten Brauereigruppe der Welt. Am Standort Bremen werden jährlich rund fünf Mio. Hektoliter Bier gebraut, 1.150 Menschen finden hier Arbeit. Im März 2015 erweiterte Beck's die Produktpalette um ein Amber Lager, ein Pils, ein Pale Ale und ein Red Ale – fast zeitgleich zum aufkommenden Craftbier-Trend in Bremen. Von dieser Parallele distanziert sich das Unternehmen aber klar. „Wir haben nicht den Anspruch, ein kleines, lokales Craftbier zu sein. Das erwartet der Konsument nicht von einer internationalen Marke wie Beck's. Wir zielen mit den Produkten in die Kategorie Internationale Biere und weniger in die Craft-Ecke“, sagt Unternehmenssprecherin Claudia Hauschild. Die Auszubildenden bekommen bei Beck's dennoch

die Möglichkeit zu experimentieren und neue Bierstile zu testen. Zuletzt waren sie unter dem Namen Junges Beck's mit ihren Bieren „Armstrong“, „Sorgenfrei“ und „Vitamin B“ auch beim vierten Bremer Bierfest auf dem Hillmannplatz vertreten.

Traditionelle Linie

Eine Bier-Institution ist auch die Schüttinger Gasthausbrauerei in der historischen Altstadt. Seit 1990 werden hier zwei Stammsorten ausgeschenkt – Helles und Dunkles. Im handwerklichen Sinne und mit einem Ausstoß von 1.300 Hektoliter erfülle man zwar einige Kriterien von Craftbier, in Sachen Stilvielfalt sei das Schüttinger aber nicht als klassische Craftbier-Brauerei zu bezeichnen, sagt Braumeister Palle Jensen. „Wir bleiben unserer Linie, traditionelle Bierstile anzubieten, treu. Ganz aktuell haben wir aber auch ein Rotbier im Ausschank“, sagt Jensen.

Die Wiederbelebung der Union Brauerei war nicht zuletzt durch den großen finanziellen Spielraum der Investoren möglich.

Die Mehrheit der Gründer in der Craftbier-Szene haben jedoch keine Millionen zur freien Verfügung und so sucht Markus Freybler schon seit Jahren nach einer passenden Immobilie für seine Bremer Braumanufaktur. „Etwas stadtnahes mit eigenem Ausschank zu finden, das noch dazu bezahlbar ist, ist gar nicht so einfach“, sagt der Brauingenieur. Der 55-Jährige lässt deswegen seine Hopfenfänger-Biere im rund 100 Kilometer entfernten Nortrup in Niedersachsen brauen und ist damit ein klassischer Gypsy- oder Kuckucksbrauer.

Dennoch landet etwas „Bremisches“ in dreien seiner sechs Sorten: Hopfen aus der Bremer Überseestadt. Beim Anbau kooperiert Freybler mit der Gemüsewerft, einem Urban Gardening-Projekt im Hafengelände des Bremer Nordens. Verteilt auf zwei Grundstücke wachsen in Hochbeeten insgesamt 300 Hopfenpflanzen – der oft steifen Bremer Brise zum Trotz. „Es ist falsch zu denken, dass Hopfen nur im Süden wächst“, weiß Michael Scheer von der Gemüsewerft. Er leitet die Gesellschaft für integrative Beschäftigung, die Menschen

AUSGEHEN

CRAFT BIER BAR

Mit 40 wechselnden Bieren vom Fass findet man hier die mit Abstand größte Auswahl an frisch gezapftem Craftbier. Mittwochs gibt es auf alle IPAs einen Euro Rabatt.

Am Wall 175
28195 Bremen
Tel. 0421 98885794
craftbierbar.de/bremen

CHARLOTTE GAINSBURG

In der Charlotte lässt man sich im Kerzenschein auf Sofas oder Kisten nieder und genießt eine solide Auswahl an Craftbieren, meist aus der Flasche.

Friedrich-Ebert-Straße 33
28199 Bremen
Tel. 0421 68486356
facebook.com/pg/Charlottebremenbar/

HELDENBAR

Die Bar mit Aussicht auf die Sielwall-Kreuzung bietet neben zwei wechselnden Craftbieren vom Fass auch Live-Musik und Quiz-Abende.

Ostertorsteinweg 105
28203 Bremen
heldenbar.bremen@gmail.com
facebook.com/heldenbar.bremen

ROCK & WURST

Neben Burgern, Currywurst und Pommes gibt es zu Rockmusik verschiedene Craftbiere aus der Flasche.

Am Dobben 35
28203 Bremen
Tel. 0421 67350189
rockundwurst.de

HOPFEN UND SCHMALZ

Warme Küche und Stullen in allen Variationen, dazu eine große Auswahl verschiedener Craftbiere, meist aus der Flasche.

Hamburger Str. 44
28205 Bremen
Tel. 0421 98885273

MARKTHALLE ACHT

Hier sind frische Hopfenfänger der Bremer Braumanufaktur am Hahn. Brauseminare sollten vorab gebucht werden.

Domshof 8-12
28195 Bremen
Tel. 0421 9896970
markthalleacht.de

TWOBEERS

Kleines Lokal mit ausgefallenen Speisen und dazu Biere von Grebhans Bierhandwerk.

Feldstraße 19
28203 Bremen
Tel. 0421 69597547
two-beers.de

LEI

Frühstück, Mittagessen, Kuchen oder Pizza – all das und diverse nationale und internationale Craftbiere bietet das Lei im trendigen Steintor-Viertel.

Sielwall 55/57
28203 Bremen
Tel. 0421 17511011
lei-bistro-catering.de



SHOPS & EVENTS



BROLTERS

Das Bierfachgeschäft ist mit rund 300 Sorten nicht nur in Sachen Flaschenbier sehr gut sortiert. Etwa einmal im Monat fließt frisches Bier von bekannten oder (noch) unbekanntem Brauern aus den beiden Zapfhähnen – ein Meet and Greet mit den Brauern ist inklusive.

Vor dem Steintor 140
28203 Bremen
Tel. 0421 22381198
brolters.de

BREMER BIERFEST

Das Fest findet jährlich zwischen Mai und Juni auf dem Hillmannplatz statt. Über 250 verschiedene Biere – national und international – sind hier zu entdecken. Entstanden ist das Fest in Hannover und hat sich mittlerweile auf 16 deutsche Städte ausgeweitet.

Hillmannplatz
28195 Bremen
bierfeste-deutschland.de/bremen

CRAFT BIER TAGE

Mindestens einmal im Jahr lädt die Union Brauerei zu den Craft Bier Tagen auf ihr Brauereigelände ein. An zwei Tagen werden rund 100 verschiedene Craftbiere ausgeschenkt, dazu gibt es Live-Musik und Snacks.

Theodorstraße 12-13
28219 Bremen
Tel. 0421 8982160
brauerei-bremen.de

OFFENE TÜR IN DER GEMÜSEWERFT & HOPFENERNTE

Bis Ende Oktober kann man in der Bremer Überseestadt samstags Markus Freyblers Hopfen beim Wachsen zuschauen – dazu einen Hopfenfänger der Bremer Braumanufaktur genießen und saisonales Gemüse kaufen. Das Angebot gilt bis Ende Oktober. Voraussichtlich am 15. September 2018 findet eine öffentliche Hopfenernte statt, bei der jeder mitmachen kann.

Stephanikirchenweide 25
28217 Bremen
Tel. 0421 69 19 478
gib-bremen.info

↑ Bestechend große Auswahl an Frischgezapftem: die Craft Bier Bar
↙ Abwechslung am Hahn und auch mal Live-Musik gibt's in der Heldenbar.

FRISCH VOM BRAUER

UNION BRAUEREI

Frisch gezapft bietet die Brauerei die eigenen Stammbiere, saisonale Biere und hat auch immer mal wieder Überraschungen aus den eigenen Sudkesseln und von befreundeten Brauereien am Hahn. Dazu gibt es warme und kalte Küche, bei Sonnenschein wird draußen gegessen.

Theodorstraße 12-13
28219 Bremen
Tel. 0421 8982160
brauerei-bremen.de

GREBHANS BIERHANDWERK

Im Gewerbegebiet in Horn-Lehe veranstaltet Tobias Grebhan regelmäßig einen Rampenverkauf – meist an Freitagen. Wer den Vorrat für Zuhause aufstocken und dazu einen Schnack mit dem Brauer halten will, ist hier richtig.

Haferwende 29A
28357 Bremen
Tel. 0421 3976697
grebhansbier.com





← Sozialverträglichkeit ist wichtig:
Michael Scheer (l.) und Markus Freybler
↓ Kunterbunt: Janka Bracke-Wolter
betreibt den Bierladen Brolters.
↙ Bremer Brauzimmer: Jonas Müller (l.)
und Pascal Gwinner



mit eingeschränkter Erwerbsfähigkeit eine Perspektive gibt – zum Beispiel als Gärtner in der Gemüsewerft. Nach der Anfrage von Freybler hat Scheer gut zwei Jahre gebraucht, um die Hopfenpflanzen kennenzulernen. „Hier wachsen Centennial, Chinook und Cascade – und zwar 14 Zentimeter pro Tag“, erklärt der 49-Jährige. Trotzdem stehe der wirtschaftliche Ertrag des Hopfenanbaus nicht im Vordergrund, denn mit 20 Kilogramm Trockengewicht komme man bei den jährlich gebrauten 700 Hektolitern nicht weit.

Die Erlebbarkeit und Sozialverträglichkeit seiner Biere sind für Freybler Teil des Craftbier-Gedankens. An jeder verkauften Flasche mit Bremer Hopfen verdient so auch die Gemüsewerft. „Das ist der Deal. Von ähnlichen Kooperationen mit Sozialträgern hört man bei anderen Craftbier-Brau-

ern nur wenig“, so Freybler. Die Hopfenfänger gibt es im Einzelhandel, einigen Gastronomen und in der Markthalle Acht zu kaufen, wo die Braumanufaktur einen Stand mit Ausschank hat. Die Idee vom eigenen Hopfenanbau hat es übrigens mittlerweile auch in die Niederlande geschafft: Die Groninger Baxbier Brauerei hat das Konzept übernommen und den Bremern 200 Cascade-Pflanzen für den Eigenanbau abgekauft.

Geschichten erzählen

Eine Plattform für noch kleinere, aufstrebende Bremer Brauer ist das Bierfachgeschäft Brolters. Der Slogan „Ganz viel Bier“ ist hier Programm. In den Regalen des kunterbunt eingerichteten Shops bietet Inhaberin Janka Bracke-Wolter fast 300 verschiedene Craftbiere an. Die meisten

Brauer hat die 43-Jährige zusammen mit ihrem Mann Frank Wolter bereits persönlich besucht. Die Geschichten hinter den Bieren zu erzählen, ist neben einer intensiven Kundenberatung Teil des Ladenkonzepts. „Dahinter stehen Menschen, die für ihre Biere große finanzielle Risiken eingehen und verdammt viel Arbeit hineinstecken“, sagt Bracke-Wolter. Es stehe in ihrer Verantwortung, die Wertigkeit von Bier zu vermitteln und den Kunden zu erklären, warum Craftbiere einen gewissen Preis haben.

Mit dem One Brewer Day hat dann 2015 auch frisches Fassbier Einzug in das Spezialitätengeschäft gehalten. In regelmäßigen Abständen schenken befreundete Craftbrauer an einer Sondertheke im Laden ihr Bier aus. Mit dabei waren unter anderem schon die Mashsee Brauerei, die Buddel-

ship Brauerei oder Pöhjala aus Estland. „In einem zweiten Schritt wollen wir kleinen Brauern aus Bremen, die ihre Biere vorstellen und ausschenken möchten, ein Forum bieten“, erzählt Bracke-Wolter.

Brauen im Keller

Das Bremer Brauzimmer ist ein Projekt, das von solchen Veranstaltungen im Brolters profitiert. „Alle unterstützen, wo es geht, und was beim Verkauf rausspringt, stecken wir direkt wieder in unser Equipment“, erzählt Pascal Gwinner. Zusammen mit Jonas Müller hat er einen Kellerraum seines Hauses in der Bremer Neustadt renoviert, brautauglich gemacht und ein Gewerbe angemeldet. Die beiden 31-jährigen glauben eher an ein Natürlichkeitsgebot als an das klassische Reinheitsgebot und verwenden im Brauprozess gerne Honig, Koriandersamen oder Orangenschalen. Auch das Brolters selber hat seit gut einem Jahr ein

Brauprojekt und damit in regelmäßigen Abständen eigenes Bier am Hahn. Frank Wolter und Roman Bergmann sind zusammen die Bre(w)men und brauen direkt neben dem Lager des Bierfachgeschäfts in Bremen-Walle. „Dieses Bier gibt es dann wirklich nur hier im Laden zu kaufen und soll Ende des Jahres auch in Flaschen abgefüllt werden“, sagt Bracke-Wolter.

In Sachen Craftbier tut sich also etwas an der Weser – auch wenn sich die Bremer dabei etwas mehr Zeit lassen als vielleicht die Leute in anderen Städte. Beständigkeit, Zurückhaltung und eine gewisse Portion Skepsis zeichnen die Hansestadt und ihre Bewohner aus. Kurzzeitige Booms und Schnellebigkeit erlebt man hier selten und das hat einen gewissen Nebeneffekt: Was einmal für gut befunden wurde, darf bleiben und das gerne auch für länger. Die Bremer Brauer sind auf dem besten Weg, diese Prüfung zu meistern. —

„DEN KLEINEN EIN FORUM BIETEN

Janka Bracke-Wolter, Brolters

Anzeige

„Geh Liest,

BRING MA NO SO A GUADS HELLS“

GETRÄNK
DES JAHRES

2017

Getränke Zeitung



Das Helle Original aus Moos



MIT NATUR
HOPFEN

ARCÖBRÄU
SEIT
MOOSER

www.arcobraeu.de