WESER KURIER

6,95 €

Bier & Co

Nicht nur ein Getränk

Bremer Tradition trifft neue Szene: Trends und Tipps, ohne die es nicht geht. Bier ist gesund! Auch.

- > Rezepte von Spitzenköchen
- > Lauschig draußen sitzen
- > Comic: Selber brauen ganz einfach

4 198873 206950 13

34 Bier und Bratwurst? Okay. Aber schnelle Gerichte gehen auch ausgefallener. Drei Rezepte zum Nachkochen.

114 Mit gewöhnlichen Küchen-Utensilien zum eigenen Bier. Der Comic zeigt, wie ein jeder zum Braumeister werden kann.

46 Wie sich zwei Bremer mit eigenem Hopfen etwas Unabhängigkeit anbauen.

64 Einkehren unter freiem Himmel: eine Auswahl der schönsten Orte in der Stadt und im Umland.

6 Ein Stadtrundgang auf den Spuren von Hunderten Jahren Biergeschichte in Bremen.

104 Must-haves für Bier-Verrückte: Tipps zum Kaufen oder Staunen.

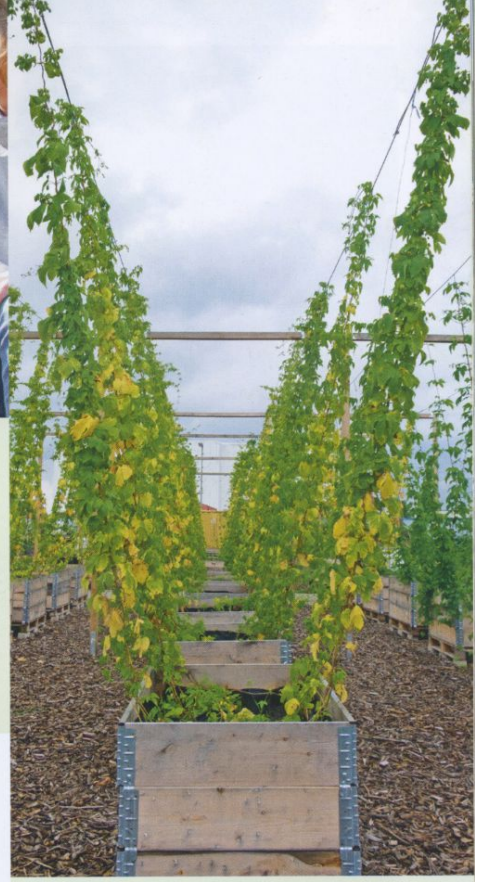
110 Mein eigenes Bier im Wochenend-Seminar: vom Maischen, Läutern und Warten.

Hopfen

O'zupft is

Aromatische Craft-Bier-Sorten werden bei Biertrinkern immer beliebter. Dazu braucht es entsprechenden Hopfen. Um sich unabhängig zu machen von der großen Bierindustrie, blüht der Hopfen längst nicht mehr nur in Bayern, wo das größte Hopfenanbaugebiet der Welt liegt. In Bremen kontern sie auf der Gemüsewerft mit eigenen Sorten für eigenes lokales Bier. ▶

Text KLAAS MUCKE
Fotos CHARLOTTE BEHR UND KARSTEN MAATZ



Markus Freybler (l.) braut Bier, Michael Scheer baut den Hopfen dafür an – in Gemüsekisten auf dem Gelände, wo der Verwaltungsdirektor der AG-Weser-Werft einst in seiner Villa residierte.

„Die Zunft denkt in Hektar, wir denken in Quadratmetern."

Die Fingerspitzen riechen intensiv. Nach Zitrone, ein wenig nach Knoblauch, auch etwas herb: Sellerie vielleicht. Michael Scheer hält seine Finger unter die Nase und sagt: „Ananas." Es ist September und der Leiter der Gemüsewerft Bremen steht auf einer Leiter, um die letzten Ranken des Centennial-Hopfen zu pflücken. „Aber es riecht auch jeder etwas anderes."

Gemeinsam mit Markus Freybler baut Michael Scheer Hopfen an, mitten in der Stadt. „Northern Hallertau" haben sie die beiden Flächen auf einer alten Werft in Bremen-Gröpelingen und in der Überseestadt getauft. In Anlehnung an das größte Hopfenanbau-Gebiet der Welt: die Hallertau in Bayern. Norddeutscher Hopfen? Kein Problem, sagt Christoph Pinzl, Leiter des Deutschen Hopfenmuseums in Wolnzach in der Hallertau. Bis ins 19. Jahrhundert sei im Raum Bremen und Oldenburg sowie in Schleswig-Holstein erfolgreich Hopfen angebaut worden. „Klimatisch fühlt sich der Hopfen im Norden genauso wohl wie im Süden."

Markus Freybler und Michael Scheer haben diese Tradition längst wiederbelebt. Früher wurde der Hopfen dort angebaut, wo das Bier gebraut wurde, sagt Pinzl. Die Möglichkeiten der Logistik haben dieses Prinzip überflüssig gemacht. Doch es gibt eine Rückbesinnung, angestoßen vom Craft-Bier-Trend. Obwohl der Bierabsatz sinkt, steigt die Anzahl der Brauereien, besonders kleinerer, die nicht mehr als 1000 Hektoliter Bier brauen – sogenannte Mikrobrauereien, wie auch Markus Freybler eine betreibt. Und weil der Craft-Bier-Boom nicht nur die Brauwirtschaft, sondern auch den Hopfenmarkt verändert, gehen Michael Scheer und Markus Freybler mit der Northern Hallertau einen eigenen Weg.

Es ist eigentlich ein Flachs, der Name „Northern Hallertau", sagt Scheer. Der Leiter des Bremer Urban-Gardening-Projekts „Gemüsewerft" weiß, dass sein Hopfenanbau in Hochbeeten aus Gemüsekisten und Paletten keine Konkurrenz für den deutschen Hopfenmarkt darstellt. „Die Zunft denkt in Hektar, wir denken in Quadratmetern", sagt Scheer. In der Tat lassen die Hopfenbauern in der Hallertau zwischen Regensburg, München und Ingolstadt auf insgesamt fast 15 000 Hektar Land die Pflanzen in die Höhe ranken – eine Fläche etwa halb so groß wie die gesamte Stadt Bremen. Und während der Hopfen aus der Hallertau in Bieren aus aller Welt landet, ist der Hopfen aus Bremen für nur ein einziges Bier von Markus Freybler bestimmt, ein Ale.

Der Hopfenertrag reicht noch nicht für seine anderen Biere. 400 Pflanzen hatten sie im Jahr 2017 in Bremen angebaut. Nicht viel im Vergleich zu den großen Hopfenbauern in der Hallertau. Aber schon zu viel, um mal eben so allein die Dolden von den Pflanzen zu zupfen.

Deswegen hatten Freybler und Scheer Ende des vergangenen Sommers freiwillige Helfer auf die Gemüsewerft in der Überseestadt eingeladen. Rund 50 Menschen waren gekommen, saßen auf Holzbänken in der Mitte des Stadtgartens und trennten im Licht der warmen Spätsommersonne mit ihren Fingerspitzen die Dolden vom Stiel, um sie in kleinen Kisten zu sammeln. Dazu gab es natürlich Bier aus Freyblers Braumanufaktur, ein Kräusen und ein Indian Pale Ale.

Für solche Sorten verwenden Craft-Bier-Brauer in der Regel andere Hopfensorten als die großen Player der Bierindustrie. Denn die brauen vor allem Pils, Export und Weizen. Allein Pils hatte 2015 laut Deutschem Brauer Bund (DBB) einen Marktanteil von über 50 Prozent. Für solche Bierstile wird vorrangig Bitterhopfen verwendet. Der sorgt mit seiner Alphasäure vor allem für die Haltbarkeit des Biers.

Beim Craft-Bier aber geht es stattdessen um Geschmacksvielfalt. Trotz der kleinen, vorzugsweise für den regionalen Absatz gebrauten Mengen Craft-Bier, wollen die meisten Mikrobrauer verschiedene Biere anbieten. Zu Pils, Export und Weizen gesellen sich nahezu vergessene Bierstile wie Rotbier, Gewürzbier oder Trappistenbiere.

Um interessante Geschmacksnuancen ins Bier zu bringen, wird statt Bitterhopfen vor allem auf Aromahopfen gesetzt. Sie tragen Namen wie Cascade, Centennial oder Chinook. In Freyblers Ale werden die fruchtigen Noten des Centennial-Hopfens, die noch an den Fingerspitzen der zupfenden Helfer zu riechen sind, zu schmecken sein.

Otmar Weingarten vom Verband deutscher Hopfenpflanzer schätzt, dass im Durchschnitt zehnmal so viel Aromahopfen benötigt wird, um die gleiche Menge Bier herzustellen wie mit Bitterhopfen. Für die großen Bierproduzenten ist Bitterhopfen deswegen rentabler. „Lange Zeit ging es um die Frage: Wer produziert den billigsten Bitterhopfen", sagt Otmar Weingarten. Dann kam der Craft-Bier-Trend auf. „Seitdem reden wir wieder über Sorten", sagt Weingarten. Die Hopfenbauern haben sich auf den Craft-Bier-Trend eingestellt.

Noch ist der Anteil der Flavour-Sorten mit gut vier Prozent des deutschen Hopfenanbaus gering. Aber von 2015 auf 2016 ist die Anbaufläche um mehr als die Hälfte angewachsen. Im Jahresbericht der Bayerischen Landesanstalt für Landwirtschaft heißt es, mit einer weiteren Steigerung sei in den nächsten Jahren zu rechnen.

Doch die Mikrobrauer aus der Craft-Bier-Szene, die diesen Hopfen nutzen wollen, bleiben nicht unter sich. Inzwischen stellen auch die Großbrauereien Bierstile her, die von den Craft-Bier-Brauern wiederbelebt worden sind. Sie brauchen nun ebenfalls mehr Aroma- und Flavour-Hopfen, um diese Biere brauen zu können. Die Nachfrage erhöht sich, der Preis steigt. Für die kleinen Brauereien ist es deshalb schwieriger geworden, günstig an den Hopfen für ihr Craft-Bier zu kommen.

„Dass wir unter die Selbstversorger gegangen sind, hat natürlich auch ökonomische Gründe", sagt Markus Freybler aus Bremen deshalb. Eigener Hopfen macht unabhängiger vom Hopfenmarkt und dessen Preisen. Für Freybler und Scheer reicht der eigene Hopfen für gut 5000 Flaschen Bier, etwa 15 000 Liter. Im Jahr 2017 haben die Hopfenpflanzen der Gemüsewerft gut 100 Kilogramm Ertrag gebracht, der am Ende im Sudkessel gelandet sind. Eigentlich hätte es das Zwei- bis Dreifache sein sollen, aber der Sommer war nass und kalt. Michael Scheer blickt trotzdem optimistisch in die Zukunft. Denn es gilt: Je älter die Pflanzen werden, desto mehr Ertrag.

Es ist zwar nur eine kleine Fläche Hopfen, doch schon zu viel, um ihn mal eben allein ernten zu können. Deswegen laden Freybler und Scheer zum Hopfenzupfen ein. Die Gegenleistung: Freibier.

„Klimatisch fühlt sich der Hopfen im Norden genauso wohl wie im Süden."

Inzwischen wachsen in den Gemüsekisten nicht nur Hopfenpflanzen für Freyblers Braukessel. Michael Scheer verkauft die Pflanzen an andere Urban-Gardening-Projekte. In einem Stadtgarten in Groningen wachsen Pflanzen aus Bremen. Bald in Berlin. Auch andere Projekte seien interessiert daran, Hopfen für lokale Craft-Bier-Anbieter wie Markus Freybler anzubauen. „Es ist in dieser Form ein Nischenprodukt, mit dem sich für uns prima nachhaltig wirtschaften lässt", sagt Scheer. Seine Gemüsewerft wird pro verkaufter Flasche von Freyblers Hopfenfänger am Gewinn beteiligt.

Die Stimmung in der Craft-Bier-Szene sei gut, sagt Christoph Pinzl vom Hopfenmuseum. Sie strahle auf die ganze Bierszene ab. Dass der deutsche Hopfenmarkt sich in Zukunft radikal verändern wird, glaubt er zwar nicht. Aber ob Norden oder Süden: „Bier und Hopfen werden allgemein wieder mit mehr Respekt behandelt."