



**Michael Scheer ist Geschäftsführer der „Gesellschaft für integrative Beschäftigung“.**

Foto: Pressedienst  
Bremen

# Werft ohne Schiffe

Hopfen, Grünkohl und Erdbeeren aus dem Stadtgarten

VON JANET BINDER

In dieser Oase in Bremen-Gröpelingen ist der Industriehafen zwar nicht zu sehen, aber zu hören. Nur 200 Meter liegt das Hafenbecken F entfernt. Zur Geräuschkulisse gehört auch der Verkehr einer vielbefahrenen Straße. „Wir sind quasi im Hafengebiet“, sagt Michael Scheer. „Gemüsewerft“ heißt sein soziales Stadtgarten-Projekt. Auf 2500 Quadratmetern ehemaliger Brachfläche wachsen seit zwei Jahren alte Kartoffelsorten sowie Buschbohnen, Rüben, Grünkohl, Äpfel, Erdbeeren und nicht zu übersehen: Hopfen.

„Mein Anliegen ist es, innerhalb der Stadtgrenzen Lebensmittel herzustellen und zu verbrauchen“, sagt der 47-Jährige. Die Gemüsewerft ist eines der größten sozialen urbanen Gartenbauprojekte in Deutschland und Teil der gemeinnützigen „Gesellschaft für integrative Beschäftigung“. Diese bietet psychisch kranken und beeinträchtigten Menschen niedrigschwellige Jobs an,

vor allem im Café Brand. Dort werden täglich Frühstück, Mittagstisch und Kuchen angeboten. Scheer, der Geschäftsführer der Gesellschaft ist, dachte sich, wie schön es wäre, einen Teil der Lebensmittel für das Café selbst im Stadtteil anbauen zu können. Die Wege wären kurz, und das Gärtnern würde der Zielgruppe – Menschen mit eingeschränkter Beschäftigungsfähigkeit – guttun.

Im vergangenen Jahr wurden 1,2 Tonnen Gemüse, Obst, Kräuter und Hopfen geerntet. Für einen Bauern wäre das wahrscheinlich ein Witz. „Aber in der Stadtgartenszene sind wir damit auf Platz zwei“, sagt Scheer nicht ohne Stolz. „Nach fünf Jahren soll unser Unternehmen sich aus eigenen Mitteln tragen können.“ Auch deshalb plant er einen zweiten Standort im Stadtgebiet, ähnlich groß wie in Gröpelingen. Hopfen soll dort ebenfalls angebaut werden.

Der Anbau der Kletterpflanze war zunächst gar nicht geplant. Hier kommt Markus Freybler von der Bremer Braumanufaktur ins Spiel. Der Brauingenieur

wollte ein „echtes“ Bremer Bier herstellen, mit Hopfen aus der Hansestadt. Die Idee begeisterte Scheer. Auf dem Dach des Bunkers wurden in Kübeln die Hopfensorten Cascade und Hallertauer Tradition eingepflanzt. Das Ergebnis, das Craft Beer ‚Ale No. 2‘, konnte acht Monate später erstmals gebraut und ausgeliefert werden. 5.00 Liter waren es, in diesem Jahr sollen es bis zu 15.000 Liter werden.

Bis zu vier Meter hoch gedeiht der Bremer Hopfen, der im November per Hand geerntet wird. Auch wenn die größte Hopfenanbauregion der Welt in Bayern liegt, so sei die südliche Sonne für das gute Gedeihen nicht wichtig. „Klimatisch geht das auch in Bremen prächtig“, sagt Scheer. „Das Bier schmeckt.“ Das findet auch Brauer Markus Freybler: „Geschmacklich müssen wir uns nicht verstecken.“ Das Bier hat eine intensive Zitrusnote und ist kaum bitter. Überhaupt: Hopfen in Norddeutschland sei gar nichts Ungewöhnliches. „Wilder Hopfen wächst überall im Norden, auch in Bremen“, so Freybler.