

Neues Bier-Aroma „made in Gröpelingen“

Brauingenieur Markus Freybler baut auf der Gemüsewerft Hopfen an / Erste Ernte erwartet der Findorffer im September

Wächst eigentlich in Norddeutschland kein Hopfen? Das fragt sich unwillkürlich, wer auf der Fahrt in den Süden hinter Ingolstadt die prächtigen Hopfenfelder der Hallertau passiert. Die Antwort ist für manchen wohl eine Überraschung: Auch hier im Norden wird Hopfen angebaut, zum Beispiel auf der Gröpelinger „Gemüsewerft“. Markus Freybler aus Findorff will daraus demnächst ein Bier für Bremen brauen. Im September erwartet er die erste Ernte.

VON ANNE GERLING

Ohlenhof. Noch sind sie klein und relativ unscheinbar. Doch schon bald sollen sie zu meterhohen grünen Giganten mit zapfenartigen Ähren werden: Seit kurzem wachsen auf der Gröpelinger Gemüsewerft mehrere Hopfenpflanzen heran und klettern an guten Tagen bis zu 40 Zentimeter in die Höhe.

Der Findorffer Markus Freybler hat die noch zarten Kletterpflänzchen von einem Züchter aus der Hallertau – „dem größten und bedeutendsten Hopfenanbaugebiet der Welt“ – an die Weser geholt. Innerhalb von vier Wochen seien sie bereits einen Meter gewachsen, erzählt der diplomierte Brauingenieur, der aus dem klassischen deutschen Aromahopfen „made in Gröpelingen“ bald sein Bier namens „Hopfenfänger“ brauen will.

Die dafür notwendige Erfahrung dürfte er haben: Fast 20 Jahre lang hat der gebürtige Schwabe nach seinem Brauerei-Studium in Weyenstephan als Brauer in einem Bremer Unternehmen gearbeitet. Mittlerweile gibt er auch in Brauseminaren sein Wissen an Bierfans weiter.

Cascade hat ganz besondere Aromen

Jetzt kommt es also auf gute Zutaten an: Neben den drei hochfeinen und für Pilsbiere geeigneten Sorten Tettnanger, Saphir und Hallertauer Perle hat Freybler eine amerikanische Züchtung angepflanzt. „Die Sorte ‚Cascade‘ wächst in Deutschland bisher nur in Bayern. Sie hat ganz besondere Aromen und bringt besonders fruchtige Aspekte von Orange, Grapefruit, Zitrone oder Mango mit ins Bier – ist aber immer noch bitter“, beschreibt Freybler, der schon in diesem September den ersten Gröpelinger Hopfen ernten will. Wie viel es am Ende wird, weiß er dabei noch nicht. Erst in zwei bis drei Jahren haben die Pflan-



Die ersten „Hopfenfänger“-Kisten hat Markus Freybler, auf unserem Bild ist er in der sogenannten Gemüsewerft an der Badshäler Straße zu sehen, gerade in dieser Woche an den Getränkehändler „KGB“ im Viertel ausgeliefert. FOTOS: ROLAND SCHEITZ



Widmen sich dem Hopfen auf der Gemüsewerft: Markus Freybler und Michael Scheer (r.).

zen ihre Gesamthöhe von bis zu sechs Metern erreicht. Dann ergibt die Ernte einer Pflanze rund 400 Liter Bier.

Zu seinem „Bier für Bremen“ hat Freybler die amerikanische „Craft Beer“-Szene inspiriert. Unter der Bezeichnung „Craft Beer“ werden Biere aus kleinen Betrieben verstanden, in denen handwerklich und auf traditionelle Weise regionale Bier-Spezialitäten gebraut werden.

„In den 19080er-Jahren gab es in den USA etwa 100 Brauereien, jetzt sind es etwa 3000. Und dieser Trend ist inzwischen auch in Deutschland angekommen. In Ber-

lin gibt es aktuell 25 Brauereien, elf davon sind allein in den letzten vier Jahren neu dazu gekommen“, erzählt Freybler, der überzeugt ist: „In Bremen haben wir derzeit zwei Brauereien, da könnte noch Potenzial beziehungsweise Bedarf für eine Braumanufaktur sein.“

„Bremer Braumanufaktur“ hat er sein Unternehmen denn auch genannt. Hundertprozentig stimmt der Name aber noch nicht, denn momentan produziert Freybler noch als „Kuckucksbrauer“ oder auch „Gipsy-Brewer“ in zwei kleinen Brauereibetrieben außerhalb von Bremen, in die er

sich eingemietet hat. Das will der Findorffer aber schnellstmöglich ändern: „Will der Bremer meinen Hopfenfänger haben oder nicht? Das wird sich im nächsten halben Jahr herausstellen. Und wenn mein Bier in Bremen akzeptiert wird, dann ist mein erklärtes Ziel, hier eine Brauerei aufzumachen“, so Freybler.

Seit dieser Woche ist die erste „Hopfenfänger“-Biersorte – ein leichtes „Sommerbier“ – beim Getränkehändler „KGB“ am Sietwall erhältlich. Laut Freybler wurden bei der Herstellung ausschließlich Rohstoffe aus biologischem Anbau und natürli-

che Zusatzstoffe verwendet. Als zweite Sorte will er demnächst „Rotbier“ auf den Markt bringen, wie es bereits im Mittelalter in Bremen gebraut wurde.

Bei der Bier-Produktion will Freybler noch dieses Jahr dann Hopfen aus Gröpelingen verarbeiten. Dass die Pflanzen aus Süddeutschland sich hier im Norden wohlfühlen wird, davon sind er und Gemüsewerft-Chef Michael Scheer von der Gesellschaft für integrative Beschäftigung (Gib) schon jetzt überzeugt. Auf dem Gelände der Gemüsewerft haben sie nämlich schon einige alte Hopfenpflanzen entdeckt.

„Es gibt in Bremen unheimlich viel wilden Hopfen“, erzählt Freybler, der vermutet, es handele sich dabei um Nachfahren von Hopfenpflanzen, die hier im Mittelalter angebaut wurden. Damals habe es rund 300 Brauereien in Bremen gegeben, erzählt Freybler, der demnächst versuchsweise auch ein Bier aus dem wilden Hopfen brauen möchte.

Michael Scheer freut sich über den neuen Kooperationspartner: „Jetzt haben wir auf der Gemüsewerft ein neues Produkt, an das wir vorher nie gedacht hatten. Es gibt einen Businessplan und einen Pflanzplan, aber Hopfen tauchte darin nicht auf.“

Mehr unter www.bremer-braumanufaktur.de oder unter www.facebook.com/hopfenfaenger.

Jede Menge Spielangebote

Sport- und Bewegungstag an der Kindertagesstätte Seewenstraße



Der vierjährige Atilla ist mit viel Freude beim Bewegungstag auf dem Gelände der Kindertagesstätte an der Seewenstraße dabei. FOTO: ROLAND SCHEITZ

Gröpelingen (mas). Exakt 144 Kinder von einem bis sechs Jahre der Kita und der Krippe an der Seewenstraße, die Erzieherinnen und viele Eltern trafen sich jetzt zu einem Sportmeilenlauf an der Ecke Stoteler Straße/Grünzug West. In Kleingruppen wurden erst Aufwärmübungen gemacht, um dann gut vorbereitet an den Start zu gehen. Einen Kilometer ging es entlang des Grünzugs bis zum Kindertagesstättengelände an der Seewenstraße. Alle Gruppen starteten im Abstand von drei Minuten.

Die Kita gestaltete diesen Tag bereits zum zweiten Mal in Kooperation mit dem Gesundheitstreffpunkt West. Seit Wochen liefen die Vorbereitungen auf Hochtour, die Kinder und Mitarbeiterinnen waren hoch motiviert und mit viel Freude dabei. Zusätzlich angespornt durch zahlreiche Eltern entwickelten die Kinder teilweise ein beachtliches Tempo. Der ein oder andere

Fahrradfahrer blieb stehen und beobachtete die bunte Truppe, wie sie sich mal schneller, mal langsamer Richtung Ziel bewegte. Gesichert durch Beamte des Gröpelinger Polizeireviere gab es auch an den Straßenkreuzungen keine Probleme. Unterwegs wartete ein Erfrischungsstand mit Getränken für die Kinder.

Auf dem großen Parkplatz der Jugendkirche Bremen gab es dann jede Menge Bewegungs- und Sportangebote. Mit dabei war das Sportmobil vom Landessportbund und das Gröpelinger „Bemil“. Ein Flohmarkt der Eltern bot günstige Kindersachen an. Gegen 12 Uhr endete die Veranstaltung. Anschließend wurde gemeinsam in den Gruppen und draußen auf dem Rasen zu Mittag gegessen. Viele Eltern waren auch dieser Einladung gefolgt. Alle Kinder erhielten nach der Teilnahme eine Medaille von ihren Gruppenleitungen.

Radtour mit Geschmackstest

Wissenswertes mit Köstlichem wie Kaffee und Bränden verbinden

Überseestadt (xik). Das Wissenswertes mit dem Köstlichen verbinden, darum geht es bei der Genießer-Fahrrad-Tour, organisiert vom Hafnsmuseum Speicher XI. Morgen, 31. Mai, ab 11 Uhr führt die Route vom Holz- und Fabrikhafen über den ehemaligen Überseehafen bis zum neu gestalteten Europahafen. Probier-Halte werden bei der Rösterei Lloyd Caffee und Brigitta Rusts „Piekfeinen Bränden“ eingelegt. Die Fahrtstrecke verbindet Wissen über die

Vergangenheit mit den Visionen für die Zukunft. Es wird davon berichtet, wo das erste Kaffeehaus Europas stand, wer die Kiwi nach Deutschland eingeführt hat oder wer als erster den Kaffee entkoffeinierte.

Die Reise beginnt am Waller Stieg und dauert etwa zwei Stunden. Die Teilnahme kostet 20 Euro inklusive Verköstigung. Anmeldung unter Telefon 3 03 82 79.

ANZEIGE

GROSSE POLSTER- RÄUMUNG

...wegen Sortimentswechsel!

ÜBER 35 POLSTER-
GARNITUREN

bis
zu
60%

REDUZIERT

DESIGN-GARNITUREN

SYSTEM-GARNITUREN

TREND-GARNITUREN

FERNSEHSESSEL

SESSEL + SOFAS

himolla *Gepade*
Polstermöbel für Generationen

E3
Ewald Schillig

ARCO
POLSTERMÖBEL

ZEHDENICK

machalke **GRUBER**

Bremer MEYERHOFF

POLSTERWELT

Öffnungszeiten: Montags - Freitags 10.00 - 19.00 Uhr | Samstags 10.00 - 18.00 Uhr

Bremen-Findorff Admiralstraße 96 Ecke Herbststraße
Buslinie 25, Haltestelle Herbststraße direkt vor der Tür
Tel: 0421 - 620 60 60 www.bremer-polsterwelt.de

Möbelhaus Käthe Meyerhoff GmbH, Hördorfer Weg 33-37, 27711 Osterholz-Scharmbeck