



REPORT

Ein Lokalmatador startet durch

Bei Markus Freybler dreht sich alles um Bier. Und zwar um sein eigenes. Er schenkt es als Hopfenfänger aus, in verschiedenen Sorten. 2014 startete er mit dem Craft Beer, es gab Höhen und Tiefen. Gerade geht es für den Brauingenieur wieder aufwärts – auf der Überseeinsel auf dem ehemaligen Kellogg-Gelände.

Text: Kai Uwe Bohn, Bild: Robert Stümpke

Craft Beer war lange meist nur den Liebhabern des Gerstensaftes bekannt. Doch nach der Jahrtausendwende wurden die individuellen, handwerklich gebrauten Biere in Deutschland – und nicht nur hier – zum Renner.

Auch in Bremen: Markus Freybler, der in der Hansestadt 20 Jahre für ein großes Unternehmen Bier gebraut hatte, machte sein eigenes Ding. Der Diplom-Brauingenieur brachte die Marke Hopfenfänger auf den Markt. Seine Variationen einer Vielzahl von Malz- und Hopfensorten bzw. Hefearten ermöglichten ihm verschiedene Geschmacksrichtungen: Helles, India Pale Ale, Rotbier und mehr waren und sind im Angebot, und die süßigen Biere fanden schnell ihre Anhänger. In Kneipen ausgeschenkt und im Einzelhandel gelistet, wurde das Hopfenfänger zu einer typisch bremischen Marke, unter anderem auch von der Touristik-Zentrale bei den „Genusstouren“ als kulinarische Köstlichkeit der Stadt angepriesen.

„Wir sind sehr gut gestartet und 2015 bis 2017 stetig gewachsen. Es ist schon ein tolles Gefühl,

dass den Menschen in Bremen und umzu das Hopfenfänger ganz offenbar gut schmeckt und sie auch einen etwas höheren Preis für einen „flüssigen Leckerbissen“ zahlen“, so Freybler. Seine Biere wurden auch deshalb immer mehr zum bremischen Produkt, weil er den aus Bayern und den USA „importierten“ Hopfen an drei Standorten des Öko-Projekts „Gemüsewerft“ im Hafengebiet anbaut. „Bier aus Bremen mit Hopfen aus Bremen, eine tolle Sache.“ Vor allem im „Nordisch Hellen“ und im „Übersee-Ale“ kommt der Bremer Hopfen zum Einsatz.





In einem Umkleidekabinen des ehemaligen Kellogg-Werkes wurde eine kleine gebrauchte Brauerei installiert, draußen gibt es einen Biergarten.



Seit 2017 in der Markthalle Acht

Von Beginn an hatte der Braumeister auch ein gastronomisches Angebot im Kopf. „Ich wollte meine Biere am liebsten in einem eigenen Brauhaus verkaufen und das Craft Beer zum ganzheitlichen Erlebnis machen – mit Brauseminaren, Verkostungen, mit einem gemütlichen Biergarten und Innenräumen, in denen man gut trinken und essen kann.“ Aber die richtige Konstellation ergab sich nicht. Immerhin wurde er 2017 mit einem Stand in der Markthalle Acht am Domshof heimisch, der „Oase des guten Geschmacks“, wie sie für sich wirbt. „Nach Startschwierigkeiten läuft es dort bis heute sehr gut“, sagt Freybler. Eine Containerbrauerei aufbauen, irgendwo im Industriegebiet unterkommen – all das war keine Lösung. Die passende Gelegenheit tauchte nicht auf.

2018 wurde ein schwieriges Jahr. Ausgerechnet im zweitheißesten Sommer seit Beginn der Wetteraufzeichnungen hatte Markus Freybler mit seinen Hopfenfänger-Bieren Qualitätsprobleme, basierend auf Fehlern bei dem niedersächsischen Abfüller, mit dem er kooperierte. Wenn der 58-Jährige an diese Zeit zurückdenkt, wählt er deutliche Worte, aus denen sein großer Ärger spricht. „Wir waren im heißen Sommer nicht lieferfähig. Im Herbst wurde noch mal gebraut und abgefüllt, aber da war schon klar, dass sich unsere Wege trennen.“

Eine Tür geht zu, eine andere auf

Zum Glück, wird er heute wohl sagen. Denn wo eine Tür sich schließt, öffnet sich oftmals eine an-

dere. Und die machten Dr. Klaus Meier und Dr. Gernot Blanke vom Bremer Windparkunternehmen wpd AG auf. Sie kauften im Frühjahr 2018 das ehemalige Betriebsgelände des amerikanischen Cerealienherstellers Kellogg – 15 Hektar direkt an der Weser, in der Nachbarschaft zu den bereits entwickelten Teilen der Überseestadt, nicht weit von der Innenstadt Bremens entfernt. Dort soll die Überseeinsel entstehen, ein Mischgebiet mit Wohnen, Gewerbe und Gastronomie. Im September wurde bereits eine Schule eröffnet.

Als sich Klaus Meier auf dem Gelände umschaute und auch die Gemüesewerft-Standorte mit dem weithin sichtbaren Hopfenanbau besuchte, kam er mit Markus Freybler ins Gespräch. „Er war ganz begeistert von meinen Ideen und hat mich schließlich gefragt, ob er und Gernot Blanke nicht bei der Braumanufaktur einsteigen können.“ Kurz überlegt, dann eingeschlagen: Meier hatte dem Braumeister die Möglichkeiten auf dem Gelände aufgezeigt – samt Zukunftsperspektive, inklusive eigener Gastronomie und einer kleinen Brauerei.

Neugründung der Braumanufaktur

Freybler, Meier und Blanke wurden Partner und gründeten die Bremer Braumanufaktur GmbH & Co. KG, in der Freybler der geschäftsführende Gesellschafter ist. In einem geflierten Umkleidekabinen des ehemaligen Kellogg-Werkes wurde nicht nur eine kleine gebrauchte Brauerei installiert, mit der derzeit 600 Hektoliter pro Jahr gebraut werden können; es entstand auch eine Gastronomie

mit „urbanem Biergarten“, der immerhin 180 Sitzplätze hat. „Seit Oktober 2019 sind wir hier drin, ganz nah am ehemaligen Produktionsgebäude, das auch stehenbleiben wird. Im März 2020 wollten wir eröffnen“, erzählt Markus Freybler. Die Gastronomie liegt ideal: Dort müssen die Radfahrer und Fußgänger vorbei, wenn sie von der Schlachte zum Europahafen wollen.

Doch dann kam Corona: „Das tat doppelt weh.“ Nichts wurde es mit der großen Eröffnung – stattdessen hieß es „Füße stillhalten“. Immerhin konnten sich „die drei von der Braumanufaktur“ in dieser Zeit schon intensiv mit der Zukunft beschäftigen, die in zwei Jahren direkt an die Weser führen soll. Dann wird die Braumanufaktur umziehen in einen Bereich nahe der Silos, die zum Hotel umgebaut und als auffällige Landmarke erhalten bleiben sollen. Der gesamte Bereich der Überseeinsel wird gerade geplant, schon bald soll Baubeginn sein. Der neue Braumanufaktur-Standort soll dann größer und schöner als die jetzige „Umkleide“ sein – aber dennoch mit „Industrie-Flair“, wie der ganze Bereich, der hier gerade entwickelt wird.

Überseeinsel als „Hopfenfänger-Quartier“

Seit Mitte Juni darf Freybler in seiner Braumanufaktur nun unter Corona-Bedingungen Bier und Speisen verkaufen, und an schönen Sommertagen

„ist hier alles voll, so voll wie es von den Auflagen her sein darf.“ Nordisch Hell, Kräusen, Rotbier, Übersee-Ale und India Pale Ale sind die aktuellen Sorten, die die Kehlen hinunterfließen. Der Brauherr freut sich auch, dass die Überseeinsel ein „Hopfenfänger-Quartier“ ist, denn außer bei ihm wird auch in den benachbarten, noch relativ jungen Gastronomie-Betrieben sein Bier ausgetrennt.

Für die Zukunft stellt der Braumanufaktur-Chef schon die Weichen: Am nächsten Standort an der Weser sollen in zwei Jahren mit einer neuen Brauanlage 3.000 Hektoliter gebraut werden, erweiterbar auf bis zu 10.000 Hektoliter. „Das ist dann schon eine andere Größenordnung“, sagt der gebürtige Schwabe. Zuletzt hat er mit dem studierten Lebensmitteltechnologien Konstantin Neuber-Pohl seinen ersten Auszubildenden für den Beruf des Brauer und Mälzers eingestellt, mit Tobias Grebhan und ganz aktuell auch Palle Jensen vom Schüttinger zudem zwei Braumeister. Die Zukunft kann kommen – der Lokalmatador Hopfenfänger startet durch. ●

Information:

Bremer Braumanufaktur GmbH & Co. KG,
Markus Freybler, Telefon 0176 98343481,
info@bremer-braumanufaktur.de,
www.bremer-braumanufaktur.de

5 GRÜNDE
★★★★★
jetzt zu bauen
goldbeck.de/5gruende

Bauen mit System

Schnell, wirtschaftlich und nachhaltig.

GOLDBECK Nord GmbH, Niederlassung Bremen
Haferwende 7, 28357 Bremen
Tel. +49 421 27658-0, bremen@goldbeck.de

konzipieren bauen betreuen
goldbeck.de