



Eine bezahlen ...

Um Ihnen ein besseres Nutzererlebnis zu bieten, verwenden wir Cookies. Durch Nutzung unserer Dienste stimmen Sie unserer Verwendung von Cookies zu. [Weitere Informationen](#)

Ok

Jobs Immo Trauer Tickets Werben E-Paper

Lokales Werder Sport läuft! Events Leben Märkte Zeitung Mehr



„Gemüsewerft“ entdeckt Marktlücke

Bremen: Norddeutschlands einziger Hopfenanbau-Standort

06.10.16



Zeigen stolz die Ernte: Markus Freybler (links) und Michael Scheer haben Dolden gezupft. - Foto: mko

- 0
- FACEBOOK
- E-MAIL
- TWITTER
- GOOGLE+
- FEEDBACK

Bremen - Von Martin Kowalewski. Nach einen Blick in die Geschichte des Bieres in Bremen und in mehrere Brauereien stellen wir heute in unserer Serie „Bremen – eine Biermetropole“ einen erfolgreichen Zulieferer von Hopfen vor. Mit Hopfen für Craft-Bier liegt die „Gemüsewerft“ voll im Trend. Das Bremer Urban-Gardening-Projekt hat eine echte Marktlücke gefunden.

- Anzeige -

„Wir sind die einzigen, die Hopfen in Norddeutschland anbauen“, sagt Michael Scheer, Geschäftsführer der Gesellschaft für integrative Beschäftigung, der Betreiberin der „Gemüsewerft“. Im Betrieb arbeiten berufsuntfähige Menschen zwecks gesellschaftlicher Teilhabe. Der Markt brummt. Und mit dem Bremer Hopfen entsteht ein regionales Bier.

- Anzeige -



Die „Gemüsewerft“ baut insgesamt 75 Pflanzenarten an. Gleich am Eingang des Standorts Gröpelingen fällt ein großes Holzgerüst ins Auge. Hier wächst Hopfen. Scheer und seine Kollegen ernten mit der Hand. Dafür müssen die Beschäftigten auch mal eine Leiter hoch. Stück für Stück werden die Samenköpfe, genannt „Dolden“, abgezapft. Wenn man diese etwas öffnet, ist eine gelbe Flüssigkeit zu sehen. Sie enthält Lupullin, den Stoff, auf den es den Bierbrauern ankommt.

Fünf verschiedene Hopfensorten produziert die „Gemüsewerft“. Darunter ist „Cascade“, der bedeutendste Hopfen für die Produzenten von Craft-Bier. Es handelt sich um einen aus den USA stammenden Flavour-Hopfen, der dem Bier auch eine leicht fruchtig-blumige bis würzige Note gibt. Besonders fruchtig sind die Sorten „Chinook“ und „Centennial“. Ebenfalls im Programm sind „Hallertau Tradition“, ein in vielen deutschen Bieren verwendeter Hopfen mit mildem Aroma, und „Hallertau Comet“, ursprünglich amerikanisch, lange vergessen und im Rahmen der Craft-Bier-Welle wiederentdeckt.

Michael Scheer hat die Hopfenernte inzwischen liebgewonnen. „Ich mag das lieber als alles andere“, sagt er. Der Hopfen ist in Kisten gepflanzt und rankt sich mehrere Meter das Gerüst hoch. Auf der „Gemüsewerft“ wird alles in Kisten angepflanzt. „Wir kennen die Toxikologie des Bodens nicht, deshalb bauen wir unsere Nahrungsmittel und auch das Quasi-Nahrungsmittel Hopfen in zertifizierter Pflanzenerde an“, erklärt Scheer. Gegossen wird mit Trinkwasser und auch mit Regenwasser. Als Düngemittel kommen Pferdeäpfel zum Einsatz. Auf Insektenvernichtungsmittel verzichtet das Team gänzlich.

„Wir haben einen praktisch ausgestorbenen Beruf wiederbelebt, den Hopfenzupfer. Früher sind bis zu 200.000 Menschen für vier Wochen nach Hallertau gereist, um bei der Ernte mitzumachen“, sagt Scheer. Die Effektivität beim Hopfenanbau in Gröpelingen ist mittlerweile sehr hoch. „Wir haben pro Quadratmeter einen Ertrag, fast so hoch wie in der Hallertau. In diesem Jahr sind zwei Zentner herausgekommen. Das sind verdammt viele Dolden. Der Ertrag der einzelnen Pflanzen steigt von Jahr zu Jahr.“

In Gröpelingen stehen 102 Hopfen-Pflanzen, am zweiten Standort der „Gemüsewerft“, in der Überseestadt, nochmal 75. Das ist genug Hopfen für eine ganze Menge Bier. „Im Durchschnitt braucht man ein Gramm Hopfen für einen Liter Bier. Das schwankt aber sehr stark je nach der Sorte des Hopfens und der Biersorte, die man brauen will“, sagt der Haupt-Hopfenabnehmer der „Gemüsewerft“, Markus Freybler, Inhaber der „Bremer Braumanufaktur“. Er verwendet den Hopfen aus Bremen vorwiegend für sein „Ale Nummer 2“, ein obergäriges, naturtrübes, englisches Ale.

Wie viel Bitterstoffe im Hopfen stecken, schwankt von Jahr zu Jahr. Es hängt davon ab, wie das Wetter war und wie viel Sonne der Hopfen gekriegt hat. „Ich mache immer erstmal einen Versuchs-Sud, um das zu testen. Erst dann geht die richtige Produktion los“, sagt Freybler. Bevor der Hopfen zu ihm kommt, muss er allerdings noch getrocknet und dabei immer wieder gewendet werden, zunächst in einer Holzhütte und dann noch etwas im Büro von Scheer.

Unsere Serie: „Bremen - eine Biermetropole“:

[Die Hefe bleibt drin! - Gastronomiebrauerei Schüttinger](#)

[„Freie Brau-Union“: Craft-Bier made in Bremen](#)

[„Becks“: Ein Pils für Weltenbummler](#)



[Siegeszug der grünen „Becks“-Flasche: Parfümiertes Kräuterpils](#)

Lesen Sie auch:

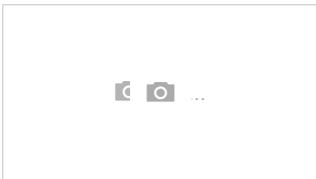
[Stuhr: „Früher war der Wirt Seelentröster“](#)

Mehr zum Thema:

Bremen

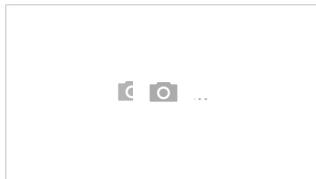


Die neuesten Fotostrecken >



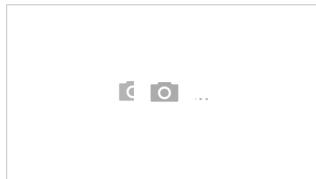
> Politik

Friedensnobelpreis für Kolumbiens Präsident Santos



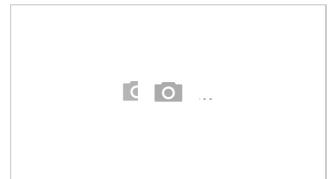
> Rotenburg

Tag des Lächelns: Rotenburger trotz dem Regen



> Welt

Gießener Hells-Angels-Präsident erschossen



> Leben

Dackelrennen sind Spaß für Hund und Herrchen

Das könnte Sie auch interessieren



Maskierte stürmen Internetcafe in Bremen



So spart jede Flotte beim Unfall Kosten



Anruf bei Viktor



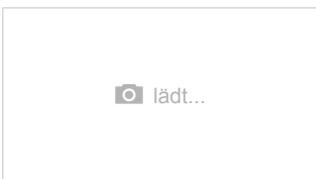
Kinder zünden beim Spielen 20 Rund...

hier werben

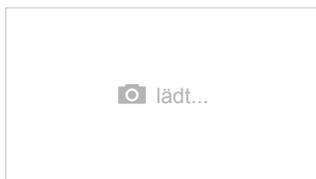
powered by plista



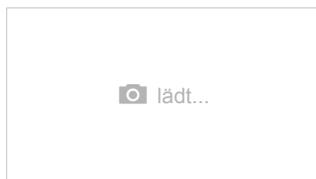
Meistgelesene Artikel



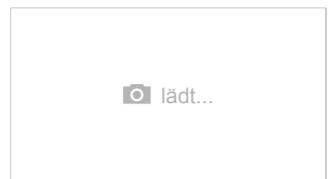
Maskierte stürmen Internetcafe in Bremen



Der Tod des kleinen Kevin schockte vor zehn Jahren Deutschland



Bremen: Norddeutschlands einziger Hopfenanbau-Standort



Krankenpflegerin: „Es klang bedrohlich“

Kommentare

▼ Kommentar verfassen

Unsere Services für Sie im Überblick

Service	Anzeigen	Abo	Über uns
Wetter	Stellenanzeigen	Übersicht	Kontakt
Verkehr	Autoanzeigen	Aboservice	Impressum
Bundesliga-Tippspiel	Immobilienanzeigen	Probeabo	Datenschutz
Lesershop	Werben	E-Paper	FAQ
Tickets	Trauer		AGB
Veranstaltungen	Kleinanzeigen		Mediadaten Online
			Mediadaten Print
			Über unsere Werbung