

STADTTEIL-KURIER

ZEITUNG FÜR FINDORFF · WALLE
GRÖPELINGEN · OSLEBSHAUSEN · BLOCKLAND · BURG-GRAMBKE

DONNERSTAG, 6. OKTOBER 2016 | NR. 234 | WEST

Perfekter Jahrgang für Bremer Bier

Der Hopfengarten der Gemüsewerft an der Basdähler Straße liefert eine reiche Ernte

VON ANKE VELTEN

Ohlenhof/Überseestadt. Man mag über den Bremer Sommer 2016 denken, was man will: Aber für das Lupulin war er perfekt. Das sagt Michael Scheer, Chef-Gärtner der „Gemüsewerft“ mit Hopfengärten an der Basdähler Straße und an der Stefanikirchenweide. Der goldene September mit seinen vielen Sonnentagen lieferte das erfreuliche Finale. Nun hatten sehr viele fleißige Hopfenzupferinnen und -zupfer zwei Wochen lang gut damit zu tun, insgesamt zwei Zentner Hopfenblüten zu ernten – es waren sechs mal so viel wie im vergangenen Jahr. Nach und nach trocknet die eigentümlich duftende Ausbeute von 200 Hopfenpflanzen zurzeit auf selbst gebauten Darren in der selbst gebauten Trockenhütte. Markus Freybler, Gründer der Bremer Braumanufaktur und der Marke „Hopfenfänger“, verspricht sich viel von diesem neuen Jahrgang. Und im kommenden Jahr soll die Anbaumenge noch einmal deutlich erhöht werden.

Die Bierbrauer haben es dabei auf das Beste der dekorativen Dolden abgesehen: Das Lupulin ist das goldgelbe, klebrige Pulver, das im Inneren der weiblichen Hopfenzapfen gebildet wird, erklärt Michael Scheer, studierter Biologe und Geschäftsführer der Gesellschaft für integrative Beschäftigung (Gib). Das „Gold des Hopfens“ macht Bier zu dem bitter-würzigen Gebräu, das seine Liebhaberinnen und Liebhaber so schätzen. Zwar wurde seit Menschengedenken ein mehr oder weniger alkoholisches Getränk ähnlicher Art gebraut: Die alten Ägypter ließen halbgebackenes Brot vergären, die Kelten produzierten aus Gerste und Honig ihre „Cervisia“, die auch Asterix und Obelix sehr schmeckte. Doch auf die Idee, „Humulus Lupulus“ zum Bierbrauen einzusetzen, kam man erst im Mittelalter, erzählt Brauingenieur Freybler. Die heilige Kirchenlehrerin Hildegard von Bingen legte ihren Zeitgenossen im 11. Jahrhundert das Hanfgewächs ans Herz. Die bayerische Brauverordnung, die als „Reinheitsgebot“ bekannt wurde, legte dann vor genau 500 Jahren fest, dass fortan nichts anderes als Gerste, Hopfen und Wasser ins Bier gehöre. Zuvor waren mitunter allerlei andere berauschende Kräuter ins Bier gemischt worden, vor allem aber auch Weizen, der aber für das Brot nötiger gebraucht wurde, erklärt der Brauingenieur. Für den Hopfen sprachen seine beruhigende Wirkung und die Tatsache, dass er als natürlicher Konservierungsstoff wirkte. „Hopfen ist antiseptisch und macht das Bier länger haltbar“, weiß der Fachmann.

Und er gibt dem Bier natürlich auch sein spezielles Aroma. Neben den Klassikern „Hallertauer Tradition“ und „Cascade“ wuchsen in diesem Jahr im Gröpelinger Hopfengarten erstmals die Sorten „Centennial“ und „Chinook“ heran: die eine mit Zitrusaroma, die andere mit dem Aroma roter Beeren. Die Pflanzen besorgten sich die Gröpelinger persönlich beim bayerischen „Guru“ unter den Biohopfen-Züchtern, erzählt Michael Scheer. Und sie sind etwas ganz Besonderes: „Soweit wir wissen, sind wir in Deutschland die Einzigen, die diese



Brauingenieur Markus Freybler (rechts unten) und „Chef-Gärtner“ Michael Scheer (links oben) bei der gemeinsamen Hopfenernte. FOTOS: WALTER GERBRACHT

Sorten anbauen“, sagen beide. Im Jahr 2014 wuchsen die ersten zwanzig Hopfenpflanzen an vier Meter hohen Stangen in Gröpelingen heran. Daraus brauten die „Hopfenfänger“ in Kooperation mit der Schüttinger Gasthausbrauerei ihr süffiges „Ale No. 2“ – eine zwangsläufig limitierte und im Nu vergriffene Auflage, die mit dem Hopfen aus Bremer Anbau und einer „fruchtigen regionalen Note“ warb. Mit der mittlerweile zehnmal größeren Ausbeute sollten ungefähr 25

000 Liter Bier drin sein, schätzt Marcus Freybler. Wie viel es genau wird, lasse sich erst nach den ersten „Test-Suden“ sagen. Dann wird probiert und entschieden, für welche Biersorte sich der Gröpelinger Jahrgangshopfen am besten eignet. „Je nach Sorte ist der Anteil am Hopfen unterschiedlich“, erklärt Markus Freybler. „Ein Weizenbier benötigt wenig Hopfen, für Sorten wie das „India Pale Ale“ braucht man dagegen viel.“ Was immer es sein wird: Ungefähr zur Weih-

nachtszeit wird der Gröpelinger Hopfen in Flaschen gefüllt auf den Markt kommen, sagt der Brauereichef.

Seit dem Frühjahr 2014 wird die Gemüsewerft an der Basdähler Straße bestellt. Dort hatte einst der Verwaltungsdirektor der AG Weser sein standesgemäßes Domizil. Die baufällige Villa wurde abgerissen, das 2500 Quadratmeter große Grundstück an der Basdähler Straße vom Wildwuchs befreit und für den Gemüseanbau vorbereitet. Dort bietet die Gesellschaft für integrative Beschäftigung (Gib) seither Menschen mit eingeschränkter Beschäftigungsfähigkeit – das sind Menschen mit psychischen Erkrankungen, seelischen und geistigen Behinderungen – eine Arbeit, auf die sie richtig stolz sein können. In der Gemüsewerft werden inzwischen 75 verschiedene Gemüsesorten biologisch angebaut: besondere Kartoffelsorten wie die „Blaue Anneliese“ und das „Bamberger Hörnchen“, Erdbeeren, Tomaten, Gurken, Mangold, Kürbisse und Lauch. Rund 100 Kilo Äpfel wurden vor Kurzem geerntet. Nun wachsen noch jede Menge „Oldenburger Palmen“ rechtzeitig zur Kohlsaison zu ihrer vollen Pracht heran. „Dock 1“ nennt man bei der Gemüsewerft den Garten an der Basdähler Straße, denn mittlerweile kam mit dem „Dock 2“ an der Stefanikirchenweide 25, südlich des Europahafenbeckens, ein zweites, 2600 Quadratmeter großes Feld hinzu. Und an der Basdähler Straße wurde gerade noch eine ungewöhnliche zusätzliche Anbaufläche urbar gemacht: Im Bunker reift in einem großen Sack gerade die erste Portion Austernpilze aus Gröpelinger Anbau heran. Das Know-how hatte man sich von einem befreundeten Pilzzüchter aus Tübingen besorgt, erklärt Michael Scheer.

Die diesjährige Hopfenernte landet – wie gesagt – komplett in den Braukesseln der Bremer „Hopfenfänger“. In der kommenden Saison soll mit dann 500 Pflanzen die Anbaumenge noch einmal deutlich vergrößert werden, kündigt Michael Scheer an. In der Gemüsewerft macht man sich darum schon jetzt Gedanken über „Hopfentea“, „Hopfenseife“ oder andere ungewöhnliche Produkte. Abnehmer für Obst und Gemüse sind bislang ausschließlich die Küchen des betriebseigenen „Café Brand“ an der Gröpelinger Heerstraße und ausgewählter Restaurants. Doch im kommenden Jahr soll auf vielfachen Wunsch auch ein Hofladen eingerichtet werden: Dann darf sich, wer immer Lust darauf hat, bei den Stadtgärtnern der Gemüsewerft mit handverlesenen und selbst ausgesuchtem Biogemüse einkaufen.

Wer die Gemüsewerft persönlich kennenlernen möchte, hat bei den „offenen Gartentagen“ die praktische Gelegenheit dazu. Jeden Mittwoch von 10 bis 17 Uhr ist freiwillige Mitarbeit erwünscht. Interessierte können sich telefonisch unter der Rufnummer 6 91 94 78 oder per Mail an verwaltung@gib-bremen.info anmelden. Näheres über die Gesellschaft für integrative Beschäftigung und ihre Gemüsewerft findet sich im Internet unter der Adresse www.gib-bremen.info.

Jürgen Ferber lässt es rocken

Musikabend im Nachbarschaftshaus

Ohlenhof. Zu „beat on the rock(s)“ lädt Jürgen Ferber für Freitag, 7. Oktober, um 19 Uhr ins Nachbarschaftshaus Helene Kaisen, Ohlenhof 10, ein.

Rockiger als gewohnt, gestaltet der Musikmoderator unter dem Titel „Knocking At Your Back Door“ einen Abend mit dem Schwerpunkt auf Musik von Jon Lord und seiner Band, Deep Purple. Dazu hat er bevorzugt Stücke des Gedenkkonzertes für den 2012 verstorbenen Organisten vom 4. April 2014 in der Londoner Royal Albert Hall ausgesucht. Dort traten Solisten und Bands auf, die mit Lord zusammen gearbeitet hatte.

Ein weiterer Schwerpunkt sind Stücke von The Who, deren verbliebene Musiker Pete Townshend und Roger Daltrey erst vor Kurzem ein Konzert in Oberhausen bestritten.

Zum Programm gehören aber auch andere Oldies, sein Repertoire bezieht er aus den Werken von AC/DC, Motörhead, den Rolling Stones, Status Quo, Steppenwolf und Uriah Heep. Auch Titel von den Beatles, Clearwater Revival, dem Electric Light Orchestra bis hin zu The Lords gehören dazu. XIK

Der Eintrittspreis kostet sieben Euro, inbegriffen sind ein Glas Wein oder Wasser, eine Brezel und eine Verlosung. Es wird um Anmeldung unter Telefon 6 91 45 80 oder per E-Mail an nachbarschaftshaus@web.gutenberg.de gebeten.

ST. NIKOLAUS

Musikabend mit Duo „Schöön“

Gröpelingen. Das Bremer Duo „Schöön“ lädt für Freitag, 7. Oktober, ab 20 Uhr zu einem bunten Musikabend im Foyer der St.-Nikolaus-Gemeinde, Beim Ohlenhof 19, ein. Unter dem Titel „Beziehungs-Weisen“ werden Stücke in englischer und deutscher Sprache sowie auf Platt dargeboten. Das Repertoire umfasst neben bekannten auch eigene Rock-, Blues- und Popstücke sowie Balladen und Gospelsongs. Anekdoten rund um die Musik runden das Programm ab. Nähere Informationen zu den Musikern sind unter www.schooen.info zu finden. XCO

BREMER WESTEN

Capstan-Shanty-Chor auf Tour

Oslebshausen/Walle. Der Capstan-Shanty-Chor tourt am Freitag, 7., und Sonnabend, 8. Oktober, durch den Bremer Westen. Am Freitag machen die Musiker zunächst auf dem Wochenmarkt in Oslebshausen halt, am nächsten Tag begeistern sie die Besucherinnen und Besucher auf dem Waller Wochenmarkt. Jeweils zwischen 9.30 und 12 Uhr begleiten sie den Einkaufsbummel musikalisch und laden dazu in den Verschnaufpausen der Kundinnen und Kunden zum Mitschunkeln ein. XCM

FEUERWACHE

Ausstellung: Pia van Nuland

Überseestadt. Zur Vernissage ihrer Ausstellung „In Between Myself“ lädt die Niederländerin Pia van Nuland für Freitag, 7. Oktober, um 18 Uhr in die Feuerwache, Waller Stieg 1, ein. Ihre Werke beschäftigen sich mit dem Alltag der Adoleszenz, für sie fotografierte sie Jugendliche zwischen 13 und 16 Jahren. Die Ausstellung endet am Dienstag, 11. Oktober. Weitere Infos auf www.vannuland-art.de. XOS

MARTIN-LUTHER-GEMEINDE

Spielen im Gemeindesaal

Weidedamm. Unter dem Motto „Immer wieder sonntags“ ist der Saal der Martin-Luther-Gemeinde, Neukirchstraße 86, ab Sonntag, 9. Oktober, alle vierzehntage von 15 bis 18 Uhr geöffnet. Dort treffen sich Kinder bis sechs Jahre mit Verwandten zum Spielen, Toben, Malen und Basteln. Die Materialien stellt die Gemeinde. XOS



So sehen die Hopfenblüten aus, die auf der Gemüsewerft geerntet werden.



Auf diesen selbst gebauten Darren wird der geerntete Hopfen getrocknet.

ANZEIGE

Das ist ja so schön wie im Urlaub!

Jährlich geben wir in Deutschland enorme Summen für unsere Wohnung aus: Umbau, Bodenbelag, Parkett, Kamin, Tapete, Wandanstrich, Bilder, usw., usw. Nichts ist uns zu viel, wenn es um schöneres Wohnen geht. Einen azurblauen Himmel mit Schäfchenwolken, ein tropischer Sandstrand mit Palmen, ein imposantes Bergpanorama oder der Geliebte am Strand der Costa Brava. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf. Das gewünschte Foto kann von der eigenen Kamera oder vom Scanner sein, aber kreatives Suchen im Internet geht natürlich auch (denken Sie aber an die Rechte). Einfach das Foto bei Ihrem Plameco-Fachbetrieb abliefern – auf DVD, CD, USB-Stick oder per E-Mail – und der Rest geht eigentlich

von alleine. „Es ist so schön wie im Urlaub“, sagt Frau Baumann oft vor dem Einschlafen zu ihrem Mann.



Plameco-Fotodecken sind aus robustem Material hergestellt, das jahrelang hält. Darüber hinaus sind sie abwaschbar und UV-beständig. Dazu kommt, dass die Montage dieser Decke ohne Baustelle und Dreck erfolgt. Denn die Plameco-Decke wird unmittelbar unter die vorhandene Decke montiert. Eine weitere Option ist das Anbringen von Halogen- oder LED-Spots. Stellen Sie sich mal vor: Sie lesen unter der Milchstraße bei „Sternenlicht aus dem All“ ein Buch im Bett.

Weitere Infos beim:
PLAMECO Fachbetrieb in Bremen
Mahndorfer Heerstraße 64
Tel.: 0421 / 4 85 27 50

Eine neue (T)Raumdecke in nur 1 Tag!

Zimmerdecken • Beleuchtung • Zierleisten
Einladung zur

DECKENSCHAU

Samstag, 8. und Sonntag, 9. Oktober von 10 bis 17 Uhr

- schnelle, saubere Montage an einem Tag!
- pflegeleichtes Material!
- kein Umräumen der Möbel erforderlich!
- Beleuchtung nach Wunsch!
- feuchtigkeitsbeständig!
- akustisch korrigierend!

Wir informieren Sie gern über die Möglichkeiten dieses einzigartigen und über 30 Jahre bewährten Deckensystems!

Außerhalb der ges. Öffnungszeiten keine Beratung, kein Verkauf.

PLAMECO • Mahndorfer Heerstraße 64 • 28307 Bremen
Besuchen Sie unsere Ausstellung oder rufen Sie an: Tel. 04 21 / 4 85 27 50
und vereinbaren Sie einen kostenlosen Beratungstermin bei Ihnen zu Hause.