

BRAUWELT

WOCHENZEITSCHRIFT FÜR DAS GETRÄNKEWESEN

17-18/18 | 26. April | 158. JAHRGANG | NÜRNBERG | www.brauwelt.de

WOCHENREPORT

Trends in Brewing –
Der Wissensdurst steigt

MARKT

Inlandsabsatz der 73 größten
Biermarken 2017

INTERVIEW

Internationale PhD-Schule für
Brauwesen & Mälzereitechnologie

FermentoFlash

Das Gerät für die automatische Analyse von Bier



Sie bestimmen mit einer Messung
(ca. 1 Minute) folgende Inhaltsstoffe:

- Alkoholgehalt
- Extrakt
- Stammwürze
- Scheinbarer Extrakt
- Dichte

Urbane Hopfenallianz: Mini-Hallertau in Bremen

SOZIALER MEHRWERT | Umwelt- und Sozialverträglichkeit haben sich zu zeitgenössischen Wettbewerbsvorteilen entwickelt. Die Bremer Braumanufaktur vereint Regionalitätsprinzipien mit sozialem Mehrwert, indem sie Anteile ihres Hopfenbedarfs innerstädtisch von der Gemüsewerft produzieren lässt, die wiederum von einem sozialen Träger betrieben wird.

DIE BREMER Braumanufaktur wurde 2014 vom Brauingenieur Markus Freybler mit dem Ziel gegründet, die tausendjährige Bremer Brautradition wieder aufleben zu lassen. Das Unternehmen stellt derzeit sechs Spezialbiere her und vertreibt diese unter der Marke Hopfenfänger. Die Tradition des norddeutschen Hopfenanbaus und die Selbstversorgung direkt vom Feld sind tragende Säulen seines Nachhaltigkeitskonzeptes. Vor vier Jahren suchte der Gypsy-Brauer die Bremer Gemüsewerft auf, um das urbane Landwirtschaftsprojekt für einen regionalen Hopfenanbau zu gewinnen. Das Vorhaben nahm rasant Fahrt auf. Das erste Bier mit Bremer Cascade-Hopfen wurde Ende 2014 eingebracht – die erste Charge des Ale No. 2 war schnell vergriffen. Weitere Chargen folgten und hinzu kam eine weitere Biersorte, diesmal ein Schwarzbier mit Bremer Cascade, Centennial und

Chinook. So entstanden sehr schnell eine kleine „Bremische Hallertau“ und ein Regionalitätsmodell, das auch für andere Craft Bier-Produzenten interessant sein kann.

Gemüsewerft: die bremische Mini-Hallertau

Erst seit 2014 baut die Gemüsewerft Hopfen in der Stadt an. Als Zweckbetrieb der gemeinnützigen Gesellschaft für integrative Beschäftigung mbH, Bremen, bietet die urbane Landwirtschaft mit ihrem gärtnerischen und sozialpädagogischen Personal nicht-erwerbsfähigen Menschen mit psychischen Erkrankungen und seelischen Behinderungen erwerbsanaloge Beschäftigungsmöglichkeiten. Die Gemüsewerft

generiert auf diese Weise soziale Teilhabe und realisiert umweltgerechten Zugang zu urbanem Grün. An zwei innerstädtischen Standorten in Bremen-Gröpelingen und der sich städtebaulich stark entwickelnden Überseestadt gedeihen neben der klassischen deutschen Hopfensorte Hallertauer Tradition die für die Craft Bier-Szene wichtigsten „C“-Hopfen: Cascade, Chinook und Centennial. Ungewöhnlich sind nicht nur die Standorte, die sich inmitten von Wohn- bzw. Gewerbegebieten befinden, sondern auch die Form des Anbaus. Während der klassische Hopfenanbau großflächig Hopfengerüste nutzt, die eine Wuchshöhe von etwa 7,50 m zulassen, sind die Flächen der Gemüsewerft bedingt durch die innerstädtisch stark verdichtete Flächennutzung im landwirtschaftlichen Vergleich sehr klein. Beide Flächen der Gemüsewerft haben jeweils eine Gesamtgröße von etwa 3000 m². Davon werden, neben der Erzeugung von Gemüse, Obst und Kräutern, etwa 500 m² für den Hopfenanbau genutzt. An beiden Standorten steht jeweils ein Gerüst auf einer Fläche von 300 bzw. 200 m², die beide eine Wuchshöhe von 4,50 m ermöglichen. Die geringere Höhe hat ganz praktische



Autor: Michael Scheer (re.), Gesellschaft für integrative Beschäftigung mbH, Bremen, Markus Freybler, Bremer Braumanufaktur, Bremen



Brauingenieur Markus Freybler im Hopfenfeld der Gemüsewerft in Bremen-Gröpelingen

Fotos: Michael Scheer



Euro-Palettenebeete im Frühjahr mit Chinook- und Centennial-Hopfenpflanzen in der Bremer Überseestadt

Gründe: So reicht noch eine einfache Leiter aus, um Reparatur-, Abspannungs- und Erntearbeiten ausführen zu können.

■ Außergewöhnlicher Anbau

Ungewöhnlich und vermutlich einzigartig ist auch die Anpflanzung in Hochbeeten. Als Antwort auf potentielle oder bereits bekannte toxikologische Belastungen des innerstädtischen Erdreichs werden alle Hopfenpflanzen in Euro-Palettenebeeten und Euro-Normbehältern angepflanzt. Die Fläche in der Überseestadt liegt beispielsweise in unmittelbarer Nachbarschaft zum Gelände eines ehemaligen Mineralölkonzerns, dessen Großtanks im Zweiten Weltkrieg von Fliegerbomben getroffen wurden und deren Inhalt im Boden versickert ist. Die heutige stadtwirtschaftliche überirdische Nutzung wurde jedoch gutachterlich als unbedenklich eingestuft. Der Anbau in Hochbeeten bringt somit die Vorteile, dass weder die Pflanzen noch das Substrat mit etwaigen Schadstoffen im vorhandenen Erdreich in Berührung kommen, die Pflanzkästen aber auch prinzipiell auf versiegelten Flächen positioniert werden können und Pflanzen sowie Beete mobil bleiben und bei zeitlich befristeter Flächennutzung, wie beispielsweise auf Industriebrachen, im Falle des Flächenwechsels mit umziehen können. Bei dieser sehr ungewöhnlichen Form des Anbaus konnte die Gemüsewerft weder auf eigene noch fremde Erfahrungswerte zurückgreifen. Die Praxis hat nun über mehrere Jahre gezeigt, dass die reduzierte Aufleithöhe bis maximal 4,50 m die Pflanze dazu veranlasst, kompensierend Nebentriebe im unteren Bereich auszutreiben, was wiederum einen ausgeprägt verteilten Doldenaustrieb über die gesamte Pflanzenlänge auslöst.

Der Anbau in Hochbeeten birgt im Vergleich zum Anbau im Boden jedoch gärt-

nerische Nachteile. Hopfenpflanzen sind Starkzehrer, haben dementsprechend einen hohen Nährstoffverbrauch und wurzeln im fortgeschrittenen Alter einige Meter tief. Alles Eigenschaften, die gegen einen Anbau in Hochbeeten mit relativ geringer Pflanztiefe und restriktiver Substratmenge sprechen. Das Pflanzsubstrat bzw. die darin befindlichen Nährstoffe sind endlich und eine permanente Nachdüngung ist essentiell. Zudem ist das Substrat im Hochbeet sehr viel stärker Umweltschwankungen durch die zusätzliche Exponierung an vier Seiten ausgesetzt, unterliegt somit stärkeren Temperaturschwankungen und trocknet im Vergleich zum Erdreich schneller aus. Diese Nachteile müssen durch intensives Wässern ausgeglichen werden, was bei einer Gesamtanzahl von etwas mehr als 400 Pflanzen in insgesamt 160 Euro-Normbehältern und 80 Euro-Palettenebeeten jedoch machbar ist.

Prinzipiell werden auf der Gemüsewerft alle Erzeugnisse nach den Prinzipien des ökologischen Landbaus angebaut und es kommen keinerlei Pflanzenschutzmittel zum Einsatz. Bislang gab es einen einzigen Schädlingsbefall durch Läuse, der jedoch durch eine starke und völlig natürliche Zuwanderung von Marienkäferlarven nach etwa einer Woche auf ein unschädliches Maß dezimiert wurde. Die Gemüsewerft trocknet die Ernte in einer Holzparzelle mit Ventilatorenenumluft. Die getrockneten Dolden werden nicht pelletiert, sondern als Ganzes dem Sud beigegeben. Die jährlichen Erntemengen der Gemüsewerft nehmen durch die Alterszunahme der Pflanzen, die mittlerweile dreijährig sind, permanent zu, reichen jedoch nur für einen relativ kleinen Teil des jährlichen Rohstoffbedarfs der Bremer Braumanufaktur aus. Trotz dieses Mankos bietet der urbane Hopfenanbau am



Öffentliches Hopfenzupfen auf der Gemüsewerft

Hauptvertriebsstandort nicht nur die Teilabsicherung des eigenen Rohstoffbedarfs, sondern liefert die folgenden und sehr viel weitergehenden Mehrwerte.

■ Städtischer Showroom erzeugt Aufmerksamkeit

Die Anbauflächen der Gemüsewerft liegen inmitten der Stadt und in unmittelbarer Reichweite der Hopfenfänger-Konsumenten. Eine sehr wichtige Funktion urbaner Landwirtschaften ist die Möglichkeit, die städtische Bevölkerung wieder in den unmittelbaren Kontakt mit Lebensmittelerzeugung zu bringen. Urbane Agrikulturen, dazu zählen auch alle Formen der Urban Gardening-Bewegung, holen gärtnerische bzw. landwirtschaftliche Kompetenzen zurück in die Stadt und machen sie vorzeigbar. Sicherlich können Stadtwirte als städtisches Pendant zum Landwirt keinen signifikanten Anteil am städtischen Lebensmittelverbrauch abdecken. Dafür sind die nutzbaren Flächen innerhalb der Stadtgrenzen zu klein. Sie können jedoch Erzeugnisse und deren Produkte wieder erlebbar machen und auf sehr prägende und positive Art und Weise das städtische Konsumverhalten beeinflussen. Urbane Agrikulturen bieten oftmals auch hohe Aufenthaltsqualitäten und deren Betreiber eine Vielfalt an kulturellen und politischen Mehrwerten. Sie nehmen Teil an moderner Stadtentwicklung, schaffen Partizipationsmöglichkeiten und erzeugen Lebensraum für Tiere und Pflanzen in der Stadt. Sie gelten städtebaulich als gewinnbringende Grünfläche und reduzieren negative Effekte architektonischer und verdichtungs-dynamischer Innenstadtverdichtung. Sie sind Labore für Ernährungsverhalten und globales Statement für nachhaltige Lebensentwürfe. Auf diese Weise erzeugen



Hopfenpavillon mit Gemüse-Hochbeeten in der Bremer Innenstadt

sie ganz nebenbei hohe mediale Aufmerksamkeiten und promoten Produkte, die sich ganz deutlich von denen der klassischen Lebensmittelherstellung unterscheiden. Um genau solche Projekte, die selbstredend umwelt- und sozialverträglich sind, wirtschaftlich nachhaltig zu gestalten, braucht es innovative Ökonomisierungsideen. Das hier dargestellte Beispiel ist eine solche Idee. Die Gemüsewerft verkauft nicht einfach nur die Hopfenernte an die Bremer Braumanufaktur. Vielmehr ist sie durch die dargestellten Mehrwerte am Verkauf jeder Flasche, denen der Stadthopfen beigegeben wurde, umsatzbeteiligt.

■ Gemeinsame Hopfenernte

Im vergangenen Jahr veranstaltete die Gemüsewerft zusammen mit der Bremer Braumanufaktur erstmalig das große Hopfenzupfen und machte die Produktpalette der Hopfenfänger-Biere erlebbar. Zur Hopfenernte wurde die Bremer Bevölkerung zur händischen Ernte unter freiem Himmel eingeladen. Bei bestem Wetter erschien vom Kleinkind bis zum Rentner eine Vielzahl an Personen und alle packten freiwillig mit an.

Die Gemüsewerft bewirtete alle Gäste mit Produkten aus dem eigenen Garten, die Bremer Braumanufaktur schenkte kostenfrei ihre Hopfenfänger aus.

Neben gezielten Events auf dem eigenen Grundstück verwendet die Gemüsewerft mobile Hochbeete mit Hopfenpflanzen auch bei Veranstaltungen oder temporären Installationen außerhalb des eigenen Geländes. Hopfenpavillons, bestehend aus mehreren Pflanzbeeten und einem Holzgerüst, die innerhalb eines Tages im Stadtgebiet aufgebaut werden können, kamen beispielsweise beim Biomarktplatz Bremen zum Einsatz, der von nahezu 50 000 Menschen besucht wurde. Oder sie fanden ihren Platz in der Bremer Innenstadt, bei dem ein versiegelter Platz inmitten von Bremer Kaufhäusern für sechs Monate zu einem temporären Garten umfunktioniert wurde.

■ Beispielgebend für lokale Allianzen

Lokale Allianzen aus Craft Bier-Herstellern und urbanen Hopfenbauern könnten sich zum Erfolgsmodell entwickeln. Nach dem

Bremer Modell lieferte die Gemüsewerft, die mittlerweile ihre Pflanzen auch selbst vermehrt, jüngst 120 Cascade-Hopfenpflanzen an das partnerschaftliche Gartenprojekt Toentje im niederländischen Groningen. Analog zum Bremer Modell produziert Toentje, dass wie die Gemüsewerft sozial benachteiligten Menschen gesellschaftliche und beschäftigungsorientierte Teilhabe bietet, Hopfen für den lokalen Craft Bier-Hersteller Baxbier. Die Gemüsewerft hat mittlerweile genügend Know-how zur Vervielfältigung der Idee gesammelt. Sowohl beim Gerüstbau als auch bei der Pflanzung. Lokale Allianzen könnten, neben den einhergehenden Regionalitätsvorteilen sowie Identifikations- und Marketing-Merkmalen, eine Teilantwort auf zukünftige Engpässe bei der Hopfenversorgung sein.

■ Zusammenfassung

Der städtische Hopfenanbau in kleinem Rahmen kann lokalen Craft Bier-Herstellern Wettbewerbsvorteile bieten. Regionalisierter Rohstoffbezug, Umwelt- und Sozialverträglichkeit sowie die Erlebbarkeit des Produktionsprozesses sind zeitgenössische Alleinstellungs- und Produktmerkmale, die sich von den großen und überregional agierenden Bierherstellern unterscheiden. Sie schaffen Identifikationsmerkmale und unterstreichen den handwerklichen Charakter kleiner Unternehmen. Urbane Landwirtschaften schaffen innerstädtische Aufenthaltsqualitäten, die naturnahe Erholung und Erlebnis bieten. Sie können sich zu kleinen Wohlfühlorten gleich um die Ecke entwickeln, an denen das Produkt erlebt und direkt konsumiert werden kann. Die authentische Transparenz im Produktionsprozess schafft ein gutes Gefühl beim Konsumenten, der sich nach ehrlichen Produkten sehnt. Eine solche Allianz zwischen Rohstoffhersteller und Craft Bier-Produzent ist übertragbar und kann dazu beitragen, sich seinen kleinen Marktplatz im Biergeschäft zu erobern. ■

www.brauwelt.de

- ⇒ **Fachinformationen auf Knopfdruck**
- ⇒ **Größter Fundus an Getränkewissen aus Wissenschaft und Praxis**

