



HANDWERK Die wiederbelebte Bremer „Brau Union“ macht Gerstensaft für Gourmets. Auch allein mit Hopfen und Malz schafft sie es, ein Citrus-Grapefruit-Aroma zu erzeugen



Damit das Bier auch schmeckt: Braumeister Kristof Herr gibt Hopfen in die Würze Foto: Thomas Joerdens

Bier in Bourbon-Fässern

VON THOMAS JOERDENS

Die Luft in dem gläsernen Sudhaus riecht schwer und intensiv. Seit dem Morgen kochen 2.000 Liter Wasser mit 325 Kilo Malz sowie drei Kilo diverse Hopfensorten in einem stahlgrauen Kessel mit Guckloch. Aus diesen klassischen Bierzutaten stellt Braumeister Kristof Herr gerade den ersten Sud „Keller Pils“ her. Am Vormittag setzt er einen weiteren an, sodass am Abend circa 3.600 Liter in einen der Tanks des Gär- und Lagerkellers gepumpt sein werden. Aber mit Bier hat die Flüssigkeit dann noch lange nichts zu tun.

Seit Ende 2015 werden in der ehemaligen Union-Brauerei im Bremer Osterfeuerbergviertel wieder Biere hergestellt so wie früher. Die 1907 von Gastwirten gegründete Brauerei wurde 1965 von der Haake-Beck AG übernommen und drei Jahre später dicht gemacht. Unter dem Namen „Freie Brau Union Bremen“ knüpfen drei Brauer und zwei Lehrlinge in dem denkmalgeschützten Rotklinkerbau an die Bremer Biertradition an.

Die Brauer der „Freien Brau Union Bremen“ zählen sich zur Craft-Bier-Szene. Die Bewegung

entstand Mitte der 1970er-Jahre in den USA und schwappte über Belgien und Skandinavien zu uns herüber. Diese Klein- und Kleinstbrauer wollen den Bieren die Geschmacksvielfalt zurückgeben, die sie bis ins vergangene Jahrhundert vielerorts hatten.

Man stemmt sich gegen den herrschenden Trend, dass internationale Großbrauereien weltweit die kleineren Konkurrenten schlucken und industriell möglichst günstig und viel Massenware produzieren, die zwangsläufig nuancenarm bis ununterscheidbar schmeckt.

Die neuen alten Brauer setzen auf Craft, das englische Wort für Handwerk, und experimentieren mit ihren Vorlieben, Erfahrungen, Ideen. Diese überwiegend regionalen Biere entstehen in überschaubaren Mengen und haben ihren Preis. Die Bremer Biere kosten zwischen 1,29 und 1,69 Euro pro 0,33-Liter-Flasche.

„Brauer ist ein Traumjob“, sagt Kristof Herr und schwärmt von der Verbindung zwischen Handwerk, Technik, Biologie, Chemie und einem leckeren Getränk. „Ich will sagen können: Das ist mein Bier, das habe ich gebraut.“ Freilich lässt sich dieser Traum nur in einem kleinen

Betrieb verwirklichen, in dem man wie Kristof Herr zwischen dem Malzlager unterm Dach, dem Sudhaus und dem ebenerdigen Gär- und Lagerkeller hin und her flitzt, um sämtliche Produktionschritte zu kontrollieren und einzugreifen.

Als der 29-jährige T-Shirt-Träger, der seine Haare unter einer Wollmütze versteckt, bei der weltbekannten Bremer Braue-

Ich will sagen können: Das ist mein Bier, das habe ich gebraut“

BRAUMEISTER KRISTOF HERR

rei Beck's seine Brauer-Ausbildung gemacht hatte, wusste er schnell: „Das ist mir zu groß.“ Nach dem Braumeister-Studium in Berlin ging der gebürtige Schleswig-Holsteiner zu der schottischen Brauerei Brew Dog und kam auf den Craft-Bier-Geschmack. Dort wurde mit Chili, Früchten, Kaffee oder Pfeffer experimentiert. Den Schotten ist deutsche Bierkultur samt dem Reinheitsgebot von 1516 herzlich egal. Herr lernte, dass Bier mehr sein kann als Pils, das un-

angefochtene Lieblingsbier der Deutschen.

Dazu gehört der Umgang mit verschiedenen Malzmischungen und den zahlreichen Aroma- und Bitterhopfen. Letztere lassen sich unendlich kombinieren, um dem Bier bestimmte Noten zu geben. Kristof Herr hat so lange an der Hopfen-Mischung für das „Pale Ale“ getüftelt, bis es einen exotisch fruchtigen Citrus-Grapefruit-Charakter hatte.

Am Nachmittag, die Schicht nähert sich dem Ende, befindet sich der erste Sud „Keller Pils“ in einem der Gär- und Lager-tanks. Das gelbliche Gemisch schmeckt bitter, hefig und nur mit viel Fantasie nach Bier. Von einem anderen „Keller Pils“-Tank zwickelt Herr ebenfalls ein Testglas, schaut, riecht, probiert.

Das Bier hat sieben Tage gegoren, dabei Kohlensäure, Alkohol und Aromen entwickelt, die sich nach drei Wochen bei null Grad Celsius voll entfaltet haben werden. „Dann wird das ‚Keller Pils‘ süffig und angenehm bitter schmecken und eine schöne Hopfennote haben.“ Herr freut sich jetzt schon und übergibt an die Spätschicht-Kollegin, die den zweiten Sud übernimmt.

HANNOVERS EINST BERÜHMTESTES BIER GIBT'S JETZT WIEDER VOM FASS

Neues aus der Heimat des Broyhan

Während das Bier in der Kultur der südlichen Bundesländer fest verankert ist und auch die Düsseldorf und Kölner ihre Bierstile pflegen, sind die Biere des Nordens im Laufe der Zeit fast ausgestorben. Dabei waren Bremen, Hamburg, Einbeck und Hannover in den Blütezeiten der Hanse die Biermetropolen Europas. Allein in dem kleinen Ort Einbeck gab es zu Beginn des 17. Jahrhunderts 742 einzelne Brauer.

Ähnlich war es in Hamburg, und auch in Hannover wurde in großem Stil gebraut. Schließlich galt Bier als flüssiges Brot und war im Gegensatz zum damals verfügbaren Wasser sauber und weitgehend keimfrei. Die große

MUNDWERK

VON CHRISTOPH RAFFELT



Zeit Hannovers als Bierstadt begann mit Cord Broyhan. Der stammte aus Stöcken bei Hannover und hatte sein Handwerk in Hamburg gelernt. Doch das Hamburger dunkelbraune Bier schmeckte ihm nicht. Er wollte ein helleres, experimentierte lange und fand schließlich 1526 seinen eigenen Bierstil. Das Broyhan war so erfolgreich, dass es der Stadt Hannover zu einem Wirtschaftswunder verhalf.

Das Besondere an dem Bier

war, dass es hell und trotzdem stabil war, sodass es im Gegensatz zu vielen anderen Bieren dieser Zeit exportiert werden konnte. Mit der Industrialisierung der Produktionsprozesse verschwand dieser einst so revolutionäre Bierstil allerdings im 19. Jahrhundert.

Christoph und Stephan Digwa haben das Broyhan jedoch jetzt nach ebenfalls jahrelangem Experimentieren und Suchen in historischen Quellen wiederbelebt. Das war gar nicht so einfach; denn Cord Broyhan hatte kein verlässliches Rezept hinterlassen. Neben einem Drittel Weizen- und zwei Drittel Gerstenmalz finden sich im historischen wie im aktuellen Broy-

han Nelken, Zimt, Galgant, Koriander und Veilchenwurzeln.

Wie viele historischen Biere, man denke nur an die Berliner Weiße oder an die Gose, ist das Broyhan ein Sauerbier. Und Sauerbiere liegen beim Craft-beer-Publikum stark im Trend. Sie sind nicht nur aromatisch, sondern auch besonders frisch. Die Digwa-Brüder schenken ihr Broyhan und weitere handwerkliche Biere im Gutshof Rethmar bei Hannover aus. Die Flaschenabfüllung folgt im Herbst.

Christoph Raffelt schreibt seit 2007 über Wein, Bier und handwerklich gemachte Produkte – vor allem in seinem Magazin originalverkorrt.de.

SÜSS & SAFTIG

Nur drei Prozent Vegetarier

Vier von fünf Norddeutschen gehören zu den „Allesessern“. Wie eine Forsa-Umfrage im Auftrag der Techniker-Krankenkasse (TK) zudem ergab, bezeichnen sich gerade mal drei Prozent als reine Vegetarier oder Veganer. Zu den Flexitariern, die sich überwiegend vegetarisch ernähren, zählt sich jeder achte Norddeutsche. Nur 47 Prozent essen täglich Selbstgekokochtes. (taz)

Most-Mobil auf Achse

Nach der Sommerpause startet Ulrich Kubina mit seinem Most-Mobil. Los geht's am Samstag, den 9. September, von zehn bis 15 Uhr auf dem Gut Wulksfelde. An den folgenden Tagen ist er in Hamburg unterwegs. Wer meisten lassen will, sollte mindestens 60 Kilogramm Obst mitbringen. 100 Kilo Obst ergeben 60 bis 65 Liter Saft. Bis 100 Liter Saft kostet der Fünf-Liter Bag-in-Box sechs Euro. (taz)

Gemüse mit Laser-Label

Im Bestreben, Verpackungsmüll zu verringern, testet der Lebensmittel-discounter Netto nach eigenen Angaben das Lasern von Gemüse. Statt auf der Verpackung oder mit einem Aufkleber werden die Früchte direkt gekennzeichnet. „Da nur Pigmente in der äußersten Schicht der Schale entfernt werden, bleiben Geschmack und Haltbarkeit der Frucht unberührt“, verspricht die Firma. (taz)

ANZEIGEN



BioKonditorei Eichel
SCHMECKT NATÜRLICH BESSER
Die erste zertifizierte BioKonditorei Hamburgs!
Osterstraße 15 / Ecke Eppend. Weg • 20259 Hamburg
www.biokonditorei-eichel.de • info@biokonditorei-eichel.de
Tel.: 040/ 431 931 51 • Geöffnet: Di-So 11.30 bis 18.00 Uhr

getreidemuehlen.de
gute Getreidemühlen günstig!
Getreidemühlen – Fachhandel seit 1988
Tel. 02931 939900 – www.getreidemuehlen.de
Gutenbergplatz 33-34 – 59821 Arnsberg

WELCHES BIO WOLLEN WIR?
BIÖRN

Mit Bio-Höfen im Gespräch
Wohin entwickelt sich der Biomarkt?
Ort & Zeit: Am 05. Oktober 2017 um 19.30 Uhr im Kulturzentrum Zinnschmelze, Barmbek / Eintritt frei
Weitere Termine: www.bioern.de
Eine Veranstaltung von BIÖRN e.V., Öko-Regionalinitiative-Nord, im Rahmen der Wandelwoche Hamburg. In Kooperation mit dem Ökomarkt Verein, Hamburg.

DIE STREET FOOD KARAWANE ZIEHT DURCH DEN NORDEN
Street Food KARAWANE
29./30.07.17 ECKERNFÖRDE
05./06.08.17 CUXHAVEN
12./13.08.17 STRALSUND
19./20.08.17 MAGDEBURG
09./10.09.17 FLENSBURG
16./17.09.17 BREMEN
23./24.09.17 HH-BERGEDORF
30.09./01.10. NEUBRANDENBURG
21./22.10.17 CUXHAVEN
28./29.10.17 ROSTOCK
04./05.11.17 WOLFSBURG
WWW.STREET-FOOD-EVENTS.COM