



Mit Kerstin Junge an Bord wurde aus dem Craft-Bier-Experiment ein generations-übergreifendes Start-up.

# „Jungs, das hat Potenzial!“

*Text und Fotos: Annette Freudling*



Alles begann im November 2016, als Richard Schulte, Eberhard Walther und Rolf Zepp bei einem Glas Craft Bier zusammensaßen und darüber nachsannen, wie es wäre, ein eigenes Bräu zu kreieren, nach allen Regeln der Handwerkskunst. Gesagt, getan. Die Kollegen, bereits seit drei Jahrzehnten befreundet, begannen auf 20-Liter-Basis zu experimentieren. Und: Sie kamen buchstäblich auf den Geschmack. Inzwischen hat sich das Lust-und-Bierlaune-Projekt in ein generationsübergreifendes Start-up entwickelt. Seit Kurzem präsentiert sich die „Verdener Brau Manufaktur“ am eigenen Standort in der Innenstadt – samt gläserner Brauerei und Ladengeschäft.

Exponate aus der noch jungen Firmengeschichte: Erstabfüllungen (Foto)

Rund eine Woche nach Eröffnung brummt es in den Räumen Oberestraße 24 wie in einem Bienenstock. Immer wieder strecken Leute ihren Kopf durch die Tür, wechseln ein paar Worte mit den Protagonisten, bringen Glückwünsche vorbei oder drehen eine spontane Runde durch den Verkaufsraum. Dort erzählen einige Exponate von der noch recht kurzen, aber bewegten Historie der Manufaktur. Und neben „Roter Dompfaff“, „Schwarzer Hengst“ und „Domherren Craft“ kann hier eine weitere hausgemachte Spezialität erstanden werden: Biergelee (kein Scherz). „Ideal für alle, die gerne süß mit herzhaft kombinieren“, erfahren wir. „Super lecker zum Beispiel auf Camembert.“

Das Konzept scheint aufzugehen: Sie macht neugierig, die lange Fensterfront, die rechterhand den Blick freigibt auf das „Sudhaus“ mit Braukessel und Gärbehälter sowie die angrenzende „Probiererei“. Früher suchten Verdener unter dieser Adresse eine alteingesessene Schusterwerkstatt auf, ließen sich Absätze erneuern oder Nähte ausbessern. Heute dreht sich hier alles um Geschmack und Genuss, um Braukunst und Bügelflaschen, um Kreativität und Leidenschaft. Und, nicht zuletzt, um die Wiederentdeckung einer alten Domstädtischen Tradition.

Richard Schulte hat sich schon als Student der Lebensmitteltechnologie Exponate aus der noch jungen Firmengeschichte: Erstabfüllungen mit dem Bierbrauen auseinandergesetzt, im Süden der Republik, im berühmten Weihenstephan. „Wein geschieht. Bier muss erschaffen werden“, sagt er – und verschwindet für einen Moment in den Lagerraum, um zwecks Verkostung ein frisches Glas Stout dem Reifebehälter zu entnehmen.

Im Verkaufsraum der Manufaktur, Oberestraße 24, gibt es viel zu entdecken. Auch diese hausgemachte Spezialität: Biergelee.



„Zwickeln“ nennt der Fachmann diese Probenentnahmen. Ein wichtiger Vorgang, denn die Kunst besteht darin, den Zeitpunkt abzapfen, in dem die Balance zwischen Alkohol und Geschmack am ausgewogensten ist. In der Manufaktur dauert das Warten auf diesen perfekten Moment fünf bis sieben Wochen. „Bei Industriebieren ist die Reifezeit deutlich kürzer“, sagt Schulte.

Noch eine Besonderheit zeichnet ein gutes Craft Bier aus: Dieselben Rezepte aus unterschiedlichen Brauvorgängen schmecken immer ähnlich, aber nie 100 Prozent gleich. „Beim Öffnen der Flaschen bleibt ein Überraschungsmoment.“ Charakterstärke statt genormter Geschmack, genau darin besteht für Fans die Faszination am Handwerksbräu.

Aktuell produziert die Verdener Manufaktur rund 200 Liter Bier pro Woche, je nach Lagerbestand und Nachfrage. Um die Haupt- zutat muss sich das Team keine Sorgen machen: Sie kommt direkt aus der Leitung, und zwar in bester weicher Brauqualität. Denn: Das Wasserwerk fördert das kostbare Nass aus der Rotenburger Rinne, einer besonders reinen eiszeitlichen Wasserschicht in 130 Meter Tiefe. „Aus dem gleichen Brunnen stammt übrigens das Wasser, mit dem ein großer Hersteller in Bremen sein bestes Bier braut“, verrät Eberhard Walther.

Und wie lässt es sich nun beschreiben, das frisch gezwickelte Stout? „Sehr dunkel“, resümiert Schulte, „schwer, mit Karamell- und Kaffeearomen. Es bildet einen sahnigen Schaum. Und manche Nuancen entfalten sich erst im Nachgang. Das ist sehr spannend!“ Die Kompetenzen im Manufaktur-Team sind klar verteilt: Schulte ist für die Produkt- und Prozessentwicklung zuständig. Eberhard Walther, seines Zeichens Lebensmittelchemiker, kümmert sich um Produktion und Qualität. Rolf Zepp ist der Experte für Marketing und Kommunikation.

Dass die drei Männer, alle um die 60 und teilweise im Ruhestand, nach der Warmlauf- Phase nun Ernst machen mit dem Craft-Beer-Business, haben sie einer Frau zu verdanken: Kerstin Junge, 35 Jahre alt, studierte Hotelökonomin, Tochter von Eberhard Walther. „Ich habe mir angeschaut, was die drei da auf die Beine stellen, und dann habe ich gesagt: ‚Jungs, das hat Potenzial.‘“ Mit ihr an Bord wurde das Projekt zum Unternehmen und Junge zur hauptberuflichen Geschäftsführerin.

## Mit Genuss durch die Krise

Eine Mikrobrauerei als Start-up, das ist ein Abenteuer der besonderen Art. Zumal, wenn vor dem großen Durchstarten erstmal eine Pandemie dazwischen kommt. Die Manufaktur war gerade in die Oberstraße umgezogen, als es los ging mit Corona. „Wir haben das Beste daraus gemacht“, sagt Rolf Zepp, „und uns erstmal liebevoll um den Ladenausbau gekümmert.“ Übrigens sei das Handwerksbier während des Lockdowns durchaus gefragt gewesen. Motto: Mit Genuss durch die Krise. „Wir haben bis in den Bremer Raum ausgeliefert.“



Mit einem Refraktometer misst Richard Schulte den Zuckergehalt in der sogenannten Stammwürze. Durch die Arbeit der Hefen wird der Zucker zu Alkohol vergoren.

Traditionsreiche Handwerksadresse: Aus den Räumen einer alteingesessenen Schusterwerkstatt wurde der neue Manufaktur- Standort mit gläserner Brauerei und Ladengeschäft.



Verden war schon in der Vergangenheit ein Bierstandort. 62 Brauereien soll es an der Aller einmal gegeben haben, die Biersteuer war die beste Einnahmequelle der Stadt. „Wir haben also 2016 mit unserer verrückten Idee einen Teil der Verdener Geschichte wieder- belebt“, sagt Rolf Zepp. Was dazu führte, dass Stadtarchivar Dr. Björn Emigholz von Anfang an begeisterter Unterstützer des Projektes war, und den Nachwuchsbrauern für die Lagerung sogar den Gewölbekeller unter dem Domherrenhaus zur Verfügung stellte.

100 Jahre, nachdem die letzte Brauerei ihre Pforten schloss, können die Einheimischen nun wieder ihr eigenes Stadtbier trinken

– aktuell in vier Varianten. „Das Verden“, so der Markenname, gibt es als German Pale Ale, Rotbier und Stout. Neuestes Produkt: Ein Pale Ale mit Nuancen von in Eichenfässern gereiftem Whiskey. Dazu werden im Brauprozess tatsächlich geschredderte Whiskeyfässer dazugegeben – und solange im Bier belassen, bis es die angestrebte feine Geschmacksnote erreicht hat.

Nicht nur bei Touristen kommen Domherren Craft und Co. gut an, sagt Zepp. „Wir

bemerken einen unheimlichen Stolz bei den Verdenern.“ Einige Gastronomen in der Umgebung haben „Das Verden“ bereits im Angebot. Zielgruppe: Genussmenschen. Denn mit ihrem relativ hohen Alkoholgehalt von 7 bis 8 Prozent sind die Kreationen der Verdener Brau Manufaktur nicht zum hastigen Hinunterspülen gedacht.

„Wir fertigen Genussbiere, keine Durstbiere“, betont Zepp. „Darum ermuntern wir unsere Gäste bei Verkostungen, das Bier mit allen Sinnen wahrzunehmen. Augen, Nase, Zunge, Gaumen ... Letztlich wollen wir mit unserem handwerklich gebrauten Bier die Kulturszene der Stadt bereichern.“