

M. 7. 20 Craft Bier aus Verden keine reine Männersache

› Kerstin Junge lässt die Tradition des Brauens aufleben

VERDEN (rz) › Für Kerstin Junge klingt der „Plopp“ beim Öffnen der Bügelverschluss-Flasche wie Musik in den Ohren. Zum Einschenken nimmt die angehende Bier Sommelière ein typisch geschwungenes Glas in die Hand, das die facettenreichen Aromen optimal zur Geltung bringt. „DAS VERDEN“ heißt die hopfenbetonte obergärige Bierspezialität, die seit Kurzem im Zentrum der Allerstadt gebraut wird und die Kulturszene der Stadt bereichert.

Was im Herbst 2016 „aus einer Bierlaune heraus“ begann, zunächst in Daverden gebraut und im Gewölbekeller des Domherrenhauses gelagert wurde, ist

„Verdener Brau Manufaktur“ in der Oberen Straße

auf dem besten Weg, sich zu einem historischen Genuss-Erlebnis zu entwickeln. „Wir lassen die Geschichte über Bier aus Verden wieder aufleben“, sagt die studierte Hotelmanagerin Kerstin Junge, die seit knapp einem Monat die „Verdener Brau Manufaktur“ in der Oberen Straße 24 betreibt.

100 Jahre nachdem die letzte Verdener Brauerei für immer ihre Pforten schloss, ist aus der anfänglichen „Idee beim Bier“ eine erlebbare Handwerksbrauerei mit einem offen gestalteten „gläsernen“ Sudhaus geworden, das auch ohne Anmeldung Einblick in die Brauereibläufe bietet.

„Wir verbinden Brautradition mit moderner Mikro-Brautechnik“, verweist Kerstin Junge nicht ohne Stolz auf das Herzstück der Brauanlage, einem mit einer Kupferhaube überwölbten Edelstahlbottich, in dem 250 Liter pro Sud eingebraut werden



Die Geschäftsführerin der „Verdener Brau Manufaktur“, Kerstin Junge: „Unser in Verden gebrautes Bier bereichert die Kulturszene unserer Stadt“

Foto: rz

können. „Montag ist Brautag“, so die Verdenerin auf dem kurzen Weg aus ihrem schmucken „Craft Bier Lädchen“ durch den Verkostungsraum („Pro-Bierei“) zum Sudhaus. Dort lassen die Brauer Richard Schulte und Eberhard Walther allwöchentlich hopfenaromatische, vollmundige Genuss-Biere entstehen. Für ihre Bierkreationen „Domherren Craft“ (Pale Ale), „Roter Dompfaff“ (Red Amber) und „Schwarzer Hengst“ (Stout)

sind Spezial-Malze, ausgesuchte Aromahopfen, Reinzuchthefer die Grundstoffe.

Hinzu kommt das gute, weiche Verdener Brauwasser. Und noch etwas zeichnet ihr Verdener Bier aus: Naturbelassenheit. Da alle natürlichen Schweb- und Trübstoffe im Bier verbleiben, ist es ernährungsphysiologisch wertvoller als filtriertes Bier. „Unser Bier ist ein Slow Food“, bringt es die 35-Jährige auf den Punkt.

Bei einem Alkoholgehalt von sieben bis zehn Prozent sollte man ‚DAS VERDEN‘ Craft Bier auch nicht „gegen den Durst trinken“, schmunzelt Kerstin Junge und lässt zunächst das Aroma in die Nase ziehen, bevor sie langsam zum ersten Schluck aus dem tulpenförmigen Probiertglas ansetzt.

Weitere Informationen finden sich auf der Homepage unter www.bier-verden.de.