



Richard Schulte (von links), Rolf Zepp, Kerstin Junge und Eberhard Walther bereichern mit handwerklich gebrautem Bier die Kulturszene in Verden

FOTO: VERDENER BRAU-MANUFAKTUR

Verden: Biergeschichte wird erlebbar

Was im Herbst 2016 „aus einer Bierlaune heraus“ begann, zunächst in Daverden gebraut und im Gewölbekeller des Domherrenhauses gelagert wurde, hat sich inzwischen zu einem generationsübergreifenden Start-up entwickelt.

REDAKTIONELLER BERICHT

„Wir verbinden Brautradition mit moderner Mikro-Brautechnik“, sagt die studierte Hotel-ökonomin Kerstin Junge (35), die zusammen mit ihrem Vater Eberhard Walther und dessen langjährigen Freunden Richard Schulte und Rolf Zepp als Verdener Brau Manufaktur GmbH das verheißungsvolle Craft-Bier-Projekt zu ihrem persönlichen Start-up gemacht hat. Nicht ohne Stolz verweist die passionierte Geschäftsführerin auf ihren neuen Manufaktur-Standort, einer erlebbaren Handwerksbrauerei mit einem „gläsernen Sudhaus“.

Die lange Fensterfront gibt jederzeit den Blick auf das Herzstück, einem mit einer Kupferhaube überwölbten Edelstahlbottich, frei. „Hier können bis zu 250 Liter pro Sud eingebracht werden“, verrät Richard Schulte, der sich schon als Stu-

dent in Weihenstephan intensiv mit dem Bierbrauen befasst hat.

Er und seine beiden Kumpels brauen einmal wöchentlich, meist montags. Aufgrund steigender Nachfrage gibt es dann auch mal einen „Doppelsud“. Dabei geht es den Verdener Craft-Bier-Pionieren ausschließlich um hopfenaromatische, vollmundige Genuss-Biere, denen eine Reifezeit von immerhin sechs Wochen zugestanden wird. „Wir nehmen uns Zeit für ein gutes Bier“, so das Leitmotiv.

Für ihre Bierkreationen „Domherren-Craft“ (Pale Ale), „Roter Dompfaff“ (Red Amber), „Schwarzer Hengst“ (Stout) und einem kräftigen Weihnachts-Doppelbock, sind besondere Sorten Malz, ausgesuchte Aromahopfen und Reinzuchthefen die Grundstoffe. Hinzu kommt ein nicht zu unterschätzender Heimvorteil: Das gute, weiche Verdener Brauwasser. „Unser Verdener Wasser eignet sich her-

vorragend zum Brauen“, schwört Qualitäts-Chef Eberhard Walther auf das kostbare Nass aus der Rotenburger Rinne, einer besonders reinen eiszeitlichen Wasserschicht in 130 Meter Tiefe.

„Unser Bier ist ein Slow Food“, bringt es Marketingmann Rolf Zepp auf den Punkt und ergänzt schmunzelnd: „Bei einem Alkoholgehalt von sieben bis neun Prozent sollte man ‚Das Verden‘ Craft Bier mit allen Sinnen genießen und nicht als Durstlöcher trinken.“

Info

Wir machen die Geschichte über Bier aus Verden erlebbar. Regelmäßige Stadtführungen auf den Spuren Verdener Braukunst mit moderierter Bierverkostung geben Einblick in die Zeit, als es einmal 62 Brauereien in Verden gab.

Verdener Brau Manufaktur
Obere Str. 24 · 27283 Verden
kerstin.junge@verden-bier.de

www.verden-bier.de