



# Ein Craft Bier für Verden

Drei Männer und ein Bier – wie aus einer Idee ein historisches Genuss-Erlebnis wird

Verden (ab). Entwickelt am Shakespeareplatz, gebraut in Daverden, bis zur vollen geschmacklichen Reifung gelagert im Gewölbekeller des Domherrenhauses – rund 100 Jahre nach der Schließung der letzten Verdener

Brauerei lassen Richard Schulte, Eberhard Walther und Rolf Zepp als Verdener BräuConnection die Verdener Braukultur wieder auferstehen und präsentieren Anfang Oktober „DAS VERDEN Craft Bier“.

„Wir sind keine Garagenbrauer“, sagt Braumeister Richard Schulte. „Wir sind gleich in die Küchen unserer Frauen gegangen.“ Er und seine Kollegen Eberhard Walther und Rolf Zepp bringen jahrzehntelange Erfahrung in Produktentwicklung, Qualitätsmanagement und Vermarktung in der Konsumgüterindustrie mit – den perfekten Mix also, um ein Produkt zu entwickeln und bekannt zu machen, das die Kulturszene unserer Stadt bereichern soll. Denn DAS VERDEN Craft Bier wird nicht einfach gebraut und in Verkaufsregale gestellt – es wird angereichert mit Geschichte. Hierfür hat sich die Verdener BräuConnection mit Stadtführerin Sabine Lühning und Domherrenhaus-Direktor Dr. Björn Emigholz fachkundige Partner gesucht und sie mit ihrer Begeisterung angesteckt. Am 3. November 2018 soll um 15 Uhr die erste Stadtführung unter dem Motto „Pro BIER mal – Auf den Spuren der Verdener Braukunst“ stattfinden, die in einer DAS VERDEN Craft Bier-Verkostung im Domherrenhaus gipfelt.

ken Bier“, bringen es die drei Braumeister auf den Punkt. „Unser Bier ist ein Slow Food, der Genuss steht im Mittelpunkt.“ Ganz bewusst haben sich Schulte, Walther und Zepp für das Indian Pale Ale als Sorte entschieden – voran gegangen waren intensive Recherchen auf Craft Beer Messen, Brauereibesuche und professionell durchgeführte Blindverkostungen im Freundeskreis. „Geschmacklich sticht beim IPA das ruchtig-florale Bouquet heraus“, wagt Richard Schulte einen



Sabine Lühning und Björn Emigholz stoßen mit einem DomherrenCraft an – passend dazu ist im Hintergrund das vom Wirtschaftsförderkreis Domherrenhaus e.V. gestiftete Gemälde, das die vergangene Verdener Brauhauskultur zeigt

**„Unser Bier ist ein Slow Food – der Genuss steht im Mittelpunkt“**

DAS VERDEN Craft Bier trinkt man nicht gegen den Durst (bei einem Alkoholgehalt von sieben bis zehn Prozent wäre das auch keine so gute Idee). „Andere trinken Wein – wir trin-

versuch, das Bier zu beschreiben. Verantwortlich dafür sind neu gezüchtete Aroma-Hopfensorten, die im Rahmen des Reinheitsgebotes verwendet werden und dem Bier einen ganz eigenen Charakter verleihen.

*Die Weingenießer*  
IN DER ALTEN KORNBRÄNNEREI

Unser Edelkorn zum edlen Bier

Glanders Korn  
2 Jahre im Fass gereift

Öffnungszeiten:  
Di. - Fr.: 10:00 - 18:30 Uhr | Samstag: 10:00 - 13:30 Uhr  
Obere Straße 37 | Verden | Telefon: 0 42 31 - 93 77 37

Wein, Whisky, Spirituosen, Confiserie, Delikatessen & Präsenstservice



Die Verdener Bräu Connection – Eberhard Walther, Richard Schulte und Rolf Zepp – ist bereit, ihre Entwicklung der Öffentlichkeit vorzustellen  
Fotos: Ralf Reincken

### „Wir heuerten als Gypsy-Brauer in der Häsefelder Privatbrauerei an“

Ein Jahr braute Die Verdener Bräu-Connection mal in der einen, mal in der anderen Küche. Es wurde mit Zutaten experimentiert, bis schließlich die Rezeptur gefunden war, die allen schmeckte. „Danach heuerten wir als Gypsy-Brauer in der Häsefelder Privatbrauerei von Martin Mittnacht an“, erzählen sie. „So konnten wir uns schon mal im Hektoliter-Bereich ausprobieren. Dort entsteht auch heute unser Indian Pale Ale unter dem Namen „DomherrenCraft“ und das Stout unter dem Namen „Schwarzer Hengst“.“ Mit Martin Mittnacht verbindet sie nicht nur eine gemeinsame Vergangenheit bei MARS – sie betreiben genau so wie er das Brauen als Hobby und wollen dies nicht ändern. „Wir wollen auf der folkloristisch-touristischen Schiene bleiben, keine großen Mengen brauen und einfach Spaß haben.“

„Das Domherrenhaus ist unser Craft Bier Hotspot“, sagt Rolf Zepp. „Nicht umsonst haben wir auch das Logo des Museums in unser Markenlogo integriert.“ Zwei Monate lagern die Flaschen und Fässer im historischen Gewölbekeller des Domherrenhauses, bevor DAS VERDEN Craft Bier die geschmackliche Rundung erhalten hat und „trinkreif“ ist. Lebensmittelchemiker Eberhard Walther überwacht den gesamten Reifungsprozess, entnimmt regelmäßig Proben und misst die Temperatur. Der Lagerung voran geht der Brauvorgang nach ausgetüftelten Rezepturen. Jede Brauphase wird im Brauprotokoll festgehalten. Schulte, Walther

und Zepp arbeiten professionell und gewissenhaft, perfektionistisch und immer mit einer gehörigen Portion Spaß. „Wir sind nicht rebellisch oder eigensinnig, wollen auch keine tollkühnen Geschmacksabenteuer eingehen – nichts desto trotz schauen wir gerne über den Tellerrand und experimentieren ein wenig.“ So träumt Richard Schulte mit leuchtenden Augen von einem Craft Bier mit Chili-, Whiskey- oder Schokoladennoten...



Lebensmittelingenieur Richard Schulte freut sich auf weitere geschmackliche Experimente mit seinem Craft Bier

Seine Kollegen muss er von der Idee noch überzeugen. Ob sie mal daran gedacht haben, Original-Zutaten der ehemaligen Verdener Brauereien, wie zum Beispiel das Kraut Porst, zu verwenden? „Natürlich haben wir das – nachdem wir aber herausgefunden haben, wie das Bier früher schmeckte, haben wir diesen Gedanken wieder verworfen“, so Eberhard Walther lachend. „Aber natürlich verwenden wir Verdener Wasser und haben damit geschmacklich einen großen Heimvorteil, denn unser Wasser ist sehr weich und trägt zu einem runden Geschmackserlebnis bei.“

Fokussieren wollen sich die drei von der BräuConnection auf Fassware, die sie auf Bestellung und für besondere Anlässe brauen. Die Flaschen – alle von Hand abgefüllt und etikettiert – haben das Potential, eine Verdense zu werden und sind bei Liebevoll Café & Feines in der Großen Straße 13 und bei Die Weingenießer in der Oberen Straße 37 erhältlich. Fassbier gibt es auf Anfrage unter [info@verden-bier.de](mailto:info@verden-bier.de).

### Stadtführung: Pro BIER mal – Auf den Spuren Verdener Braukunst

Stadtführerin Sabine Lühning erwartet alle Interessierten zu einem Gang rund um das Thema Bier aus Verden – mit Verkostung eines Original-Verdener Biers! Am Rathaus erfährt man, wie einst im Ratskeller Kommunalpolitik „beim Bier“ entschieden wurde und im Gefängnis, gleich nebenan, der Rausch ausgeschlafen werden konnte, bis vor 145 Jahren der Schankbetrieb eingestellt wurde. Unter einem Torbogen am Sandbergviertel lernt man Interessantes über Fassbinder und bayrische Bierkunst in Verden. In einem der Gebäude erkennt man die Silhouette einer Kirche, die tatsächlich auch mal eine Brauerei war. Vom Lugenstein am

Dom aus, wo einst Domschüler an Bier auf Kosten des Bischofs gelangten, geht es weiter ins Domherrenhaus zum abschließenden Höhepunkt der Tour: Einer von einem Braumeister der Verdener BräuConnection moderierten Bierprobe mit DAS VERDEN Craft Bier.

### Für die Führungen angedacht sind folgende Termine:

3., 23. und 24. November 2018,  
29. und 30. März 2019,  
14. und 15. Juni 2019,  
4. und 5. Oktober 2019,  
jeweils um 15 Uhr  
(Änderungen vorbehalten)

Treffpunkt: Am Rathaus

Karten gibt es im Domherrenhaus, Untere Straße 13 in Verden, unter 04231 2169 oder [info@domherrenhaus.de](mailto:info@domherrenhaus.de). Auch können hier geschlossene Gruppenführungen gebucht werden. Teilnehmerzahl: 10 bis 25 Personen; bei geschlossenen Gruppen maximal 25 Personen. Das Mindestalter liegt bei 12 Jahren (Bierverkostung erst ab 16 Jahren).

Kosten: 12 Euro pro Person

Ipse  Hentschel

— Praxis für Zahnheilkunde —

Wir lieben Zähne!

Besonders Ihre.



Sie finden uns in der  
**Eitzer Straße 18**  
im Facharztzentrum  
am Krankenhaus Verden

**Sichern Sie sich noch heute Ihren Termin!**

**Wir haben neue Sprechzeiten für Sie:**

Montag bis Donnerstag: 7:45 bis 19:00 Uhr  
Freitag: 7:45 bis 13:30 Uhr  
Sonstige Termine gerne nach Vereinbarung

**Nadine Ipse | Iris Hentschel**

**Zahnärztinnen - Partnerschaftsgesellschaft**

Tel.: (04231) 9821579 | Mail: [info@zahnarztpraxis-in-verden.de](mailto:info@zahnarztpraxis-in-verden.de)

[www.zahnarztpraxis-in-verden.de](http://www.zahnarztpraxis-in-verden.de)