

# Aus einer Bierlaune heraus

Von Jörn Dirk Zweibroek - 21.05.2020 -

**Mit ihrem Craft Bier wollen die Hobby-Brauer an die alte Handwerkskunst anknüpfen. Früher gab es 62 Brauereien in der Stadt.**



**Drei Männer beim Brauen: Rolf Zepp (v.l.), Richard Schulte und Eberhard Walther.** (Björn Hake)

In der nordfriesischen Kleinstadt Jever riecht es überall nach Bier, wenn dort gebraut wird. Anders in Verden, die Produktion im Sudhaus an der Oberen Straße 24 geht völlig geräusch- und geruchlos über die Bühne. Wo früher Lars Schwabe seine Galerie hatte und Ivan Kosijer Schuhe flickte, wird heute Bier hergestellt. Craft Bier wohlgemerkt – darauf legen Geschäftsführerin Kerstin Junge und die drei Jungs von der Verdener Brau Manufaktur – Rolf Zepp, Richard Schulte, Eberhard Walther – allergrößten Wert.

Sie wollen, bildlich gesprochen, nicht gleich einen ganzen Kasten leeren, sondern erst einmal einen kleinen Schluck aus der Pulle nehmen. Das nennt sich dann „Soft Opening“, sprich inoffizielle Eröffnung für den Kundenbetrieb. „Geplant ist der Start um Pfingsten herum“, verrät Zepp, während Schulte, Walther und die studierte Hotelmanagerin Junge im Lager nach dem Rechten sehen. In ausgewählten Gastronomiebetrieben und Supermärkten ist ihr Verdener Craft Bier bereits erhältlich.

„Beim Craft Bier handelt es sich um ein handwerklich gebrautes Bier“, klärt das Quartett auf. Die Vier wollen bewusst kein Durstbier, sondern vielmehr ein Genussbier herstellen. Eines, das schmeckt und duftet, das Charakter hat, eben Ecken und Kanten wie die Brauer selbst. Und – ganz wichtig – das Aroma hat. Gerade der spezielle Aromahopfen sei es, der dem Craft Bier made in Verden das gewisse Etwas verleihe. „Craft Bier und das Reinheitsgebot passen zusammen. Mit den erlaubten Zutaten Gerstenmalz, Wasser, Hopfen und Hefe lassen sich wunderbar verschiedene Bierstile brauen – von Pale Ale über Amber bis zum Stout“, erzählen die Verdener Brauer. Nach

einer Woche Gärzeit werde der Sud dann fünf bis sieben Wochen kühl und dunkel gelagert. „Unser vollmundiges und hopfenaromatisches Genuss-Bier wird anschließend in traditionelle Bügelverschluss-Flaschen und Fässer abgefüllt“, sagen die Vier aus der Oberen Straße.

Obergärig oder untergärig? – das ist die Gretchenfrage beim Bierbrauen. Das in Verden hergestellte Craft Bier zählt zu den obergärigen Bieren. Obergärige Hefe benötigt bei der Gärung höhere Umgebungstemperaturen als untergärige Hefe. Naturbelassen, hefe-trüb und unfiltriert – so lässt sich das Bier charakterisieren.

Vor rund 200 Jahren gab es insgesamt 62 Brauereien in der Domstadt Verden. Tatsächlich wurde damals in jedem zweiten Haus in der Großen Straße gebraut – vom billigen Plemperbier bis zum kräftigen Bockbier. „Die Verdener tranken Bier wie die Ochsen das Wasser, die Biersteuer war die wichtigste Einnahmequelle der Stadt“, blickt die Bräu-Connection in die Geschichte der „Hopfenkaltschale“ zurück. Genau hundert Jahre, nachdem die letzte Brauerei am Brunnenweg ihre Pforten geschlossen hat, macht das Quartett nun mit seiner gläsernen Brau Manufaktur das alte Handwerk im historischen Zentrum von Verden wieder erlebbar. Was im Herbst 2016 aus einer Bierlaune heraus begann, zunächst in Daverden gebraut und im Gewölbekeller des Verdener Domherrenhauses gelagert wurde, soll die Kulturszene bereichern.

Ob Whisky-Bier (Scotch) oder Biergelee – neue Ideen werden in der Mikrobrauerei für Craft Bier jedenfalls genug gesponnen. Der Treber wird in der Holtumer Handwerksbäckerei ohnehin schon zu Bierbrot verarbeitet. Abwaschen müssen die Vier ihre Flaschen glücklicherweise nicht – dafür sorgt die vollautomatische Waschanlage.

Den riesigen Kessel haben die Männer eigens am Bodensee für ihre Bedürfnisse fertigen lassen. „Craft Bier enthält insgesamt ein Drittel mehr Malz als ein Pils“, erklärt Richard Schulte. Wie heißt es doch so schön – Hopfen und Malz, Gott erhalt's.

---