

WIRTSCHAFT ELBE-WESER

Magazin der Industrie- und Handelskammer Stade

Bewährtes neu gedacht Ernährungswirtschaft

Wenn Hennen reisen

Das neue Ursprungszeugnis der IHK erleichtert Lohmann den Export.

Seite 38

Zeit für den Stabwechsel

Nachfolge-Plattform noch schneller, informativer, schöner

Seite 45

Mit 18 Seiten
**CORONA
SPECIAL**





„Wir verbinden Brautradition mit moderner Mikro-Brautechnik.“



Nehmen sich Zeit für ein gutes Bier (v. l.): Rolf Zepp, Kerstin Junge, Richard Schulte, Eberhard Walther

Ein Genuss-Bier aus Verden

Die Verdener Brau Manufaktur lässt die lange Tradition des Brauens in der Allerstadt wiederaufleben

Für Geschäftsführerin Kerstin Junge klingt der „Plopp“ beim Öffnen der Bügelverschluss-Flasche wie Musik in den Ohren. Zum Einschenken nimmt die angehende Bier-Sommelière ein leicht geschwungenes Bierglas, das eine optimale Entfaltung der Aromen für Nase und Gaumen verspricht. „Das Verden“ heißt die hopfenbetonte obergärige Bierspezialität, die seit kurzem im historischen Zentrum der Allerstadt gebraut wird.

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 historischen Genuss-Erlebnis entwickelt. Denn ‚DAS VERDEN‘ Craft Bier wird nicht einfach gebraut und in Verkaufsregale gestellt – es wird angereichert mit Geschichte: Regelmäßige Stadtführungen auf den Spuren Verdener Braukunst mit moderierter Bierverkostung geben Einblick in die Zeit, als es einmal 62 Brauereien in Verden gab.

„Wir lassen die Geschichte über Bier aus Verden wiederaufleben“, sagt die studierte Hotelmanagerin Kerstin Junge (35), die zusammen mit Richard Schulte, Eberhard Walther und Rolf Zepp als Verdener Brau Manufaktur GmbH seit kurzem die Brauerei 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 ge-



*Geschäftsführerin Kerstin Junge:
„Unser in Verden gebrautes Bier bereichert
die Kulturszene unserer Stadt.“*

ÜBER DIE GRÜNDER

Kerstin Junge (Geschäftsführung),
Richard Schulte (Produkt- und Prozessentwicklung),
Eberhard Walther (Produktion und Qualität) und
Rolf Zepp (Marketing und Kommunikation) verbindet
jahrzehntelange Erfahrung in Produktentwicklung,
Qualitätsmanagement und Vermarktung in der
Konsumgüterindustrie.

www.bier-verden.de

worden, das auch ohne Anmeldung Einblick in die Brauereiabläufe gewährt.

„Wir verbinden Brautradition mit moderner Mikro-Brautechnik“, verweist Braumeister Richard Schulte nicht ohne Stolz auf das Herzstück der Brauanlage, einem mit einer Kupferhaube überwölbten Edelstahlbottich, in dem 250 Liter pro Sud eingebraut werden können. Dabei geht es den Verdener „Craft“-Bier Pionieren ausschließlich um hopfenaromatische, vollmundige Genuss-Biere. Für ihre Bierkreationen „DomherrenCraft“ (Pale Ale), „Roter Dompfaff“ (Red Amber) und „Schwarzer Hengst“ (Stout) sind Spezial-Malze, ausgesuchte Aromahopfen, Reinzuchthefen die Grundstoffe. Hinzu kommt das gute, weiche Verdener Brauwasser.

es ernährungsphysiologisch wertvoller als filtriertes Bier. „Unser Bier ist ein Slow Food“, bringt es Marketingmann Rolf Zepp auf den Punkt. Bei einem Alkoholgehalt von sieben bis zehn Prozent sollte man „Das Verden“ Craft Bier auch nicht „gegen den Durst trinken“, ergänzt Kerstin Junge schmunzelnd und lässt zunächst das Aroma in die Nase ziehen, bevor sie langsam zum ersten Schluck aus dem tulpenförmigen Probierglas ansetzt.

