

# Von Hopfen-Vielfalt und dem Wert des Handgemachten

Brauereikunst aus Bremen – die durchblicker zu Besuch in der Union-Brauerei in Walle

1



2



**1** Welche Zutaten stecken wohl in so einer Flasche? Hopfen, Wasser, Hefe und Malz. Dass Malz nicht gleich Malz ist, sehen wir hier | **2** Markus Zeller und sein Kollege Lüder Kastens haben die Union-Brauerei wieder ins Leben gerufen | **3** Dieses Gebäude wurde 1907 gebaut, um hier Bier zu brauen | **4** Braumeisterin Doreen Gaumann verbindet Können mit Leidenschaft

3



**Bier ist eines der ältesten alkoholischen Getränke der Welt.** Man braucht nur wenige Zutaten, um es herzustellen, und damit passt es in einen Trend unserer Zeit: Heute wollen viele Menschen „ehrliche“ Lebensmittel haben, die nicht durch künstliche Zusatzstoffe ergänzt werden. In Bremen hat sich eine kleine Szene von unabhängigen Bierbauern gebildet, die geschmackvolles und qualitativ hochwertiges Bier herstellen. Sie wollen unabhängig sein und mit ihrem sogenannten Craft Beer eine Alternative zu den Biersorten der großen Konzerne bieten. „Klingt spannend“, dachte sich Michael Peuser von **den durchblickern**. Und weil er nicht nur unbedingt mal ein Rotbier probieren, sondern auch etwas über die Herstellung erfahren wollte, landeten **die durchblicker** in der Union-Brauerei. Seit 2015 betreibt Markus Zeller die Brauerei gemeinsam mit Lüder Kastens. Er wusste Antworten auf all unsere Fragen.

### Wie ist die Union-Brauerei entstanden?

In diesem Gebäude ging es ursprünglich 1907 los. Damals haben sich Bremer Wirte zusammengetan, um eine eigene Brauerei aufzubauen, die „Wirte Union Brauerei“. Bis in die 60er-Jahre wurde dort Bier gebraut. 1968 hat Haake-Beck die Unionsbrauerei gekauft und geschlossen. Nach der langen Zeit haben wir hier jetzt wieder eine Brauerei ins Leben gerufen.

### Was ist „Craft Beer“?

Der Begriff „Craft“ ist Englisch und meint „handwerklich“. Es geht darum, etwas mit viel handwerklichem Geschick und speziellen Kenntnissen zu machen. Bei Brauereien bezeichnet der Begriff eine hohe Braukunst, sehr viel Handgemachtes in kleinen Mengen. Wir haben eine große Vielfalt und können auch mal Biere ausprobieren, die ungewöhnlich sind. Die Rohstoffe, die wir verwenden, spielen dabei auch eine große Rolle. Wir nehmen die unterschiedlichsten Malz- und Hopfensorten und verwenden auch viel mehr Hopfen als die großen Brauereien.

### Wie viele Leute arbeiten hier und was müssen die können?

Wir haben hier zwei Bereiche, die Brauerei und die Gastronomie. In der Brauerei arbeiten sechs Leute: zwei junge Braumeister, einer davon eine Frau, und ein älterer Braumeister mit viel Erfahrung. Deren handwerkliches Können ist für uns enorm wichtig, denn die Qualität des Bieres steht im Mittelpunkt. Ein Mitarbeiter macht den Vertrieb, einer kümmert sich um das Marketing und einer um die Rechnungen. →

4





**1** Ein Blick in den Kessel. Schon fertig? | **2** Matthias Meyer ist Malz, Hefe und Hopfen auf der Spur | **3** Ein Blick vom Gastraum auf die Produktionsstätte | **4** Ellen Stolte kann sich bei all den Sorten nicht entscheiden | **5** Michael Peuser möchte gerne wissen, wie Rotbier schmeckt



→ In der Gastronomie haben wir 14 Festangestellte, einen Küchenchef mit Köchen und die Servicemitarbeiter, die die Gäste bedienen. Dazu kommen noch Aushilfen, so dass wir insgesamt um die 30 Mitarbeiter haben.

### Welche Zutaten braucht man, um ein Bier zu brauen?

Wir haben nur vier Zutaten – Malz, Hopfen, Wasser und Hefe. Wir verwenden keine Zusatzstoffe, filtern unsere Biere nicht und finden es gut, wenn die Trübstoffe drin bleiben. Das Bier wird nach dem Lagern beim Abfüllen auch nicht mehr erhitzt. Wir verwenden Bremer Leitungswasser, das ist nämlich sehr gut und eignet sich zum Bierbrauen, weil es sehr weich ist.

### Welche Unterschiede gibt es bei den Biersorten?

Man unterscheidet beim Bier, ob es ober- oder untergärig ist, ob die Hefe bei der Gärung nach oben steigt oder nach unten sinkt. Es gibt Biere mit weniger und mehr Alkohol – bei uns zwischen 4 und 6 Prozent. Es gibt milde Biere und welche, die etwas bitterer sind. Bei den einen schmeckt man vielleicht mehr das Malz heraus, beim anderen den Hopfen. Wir haben helle Biere, die goldgelb sind, dunkle, die eine kastanien-

braune Farbe haben, oder rötliche, wie das Rotbier. Wir haben ein naturtrübes Kellerpils und ein bremisches Festbier, das Hanseat. Unterschiedlicher Geschmack entsteht zum Beispiel auch durch unterschiedlichen Hopfen. Beim Hopfen gibt es über 100 Sorten auf der Welt. Wir arbeiten mit 15 Sorten. Manche bringen ein Aroma mit sich, das an Zitrone oder andere Früchte erinnert.

### Was ist Hopfenstopfen?

Der Hopfen wird am Anfang des Brauprozesses beim Kochen beigegeben. Wir verwenden danach zusätzlich nochmal Hopfen, also wenn das Bier eigentlich schon fertig ist. Wir pumpen das Bier dann nochmal durch eine Apparatur, in die wir einen ganz besonderen Hopfen gegeben haben. Das sorgt für ein tolles Aroma.

### Regionaler Anbau von Hopfen – kommt das auch in Frage?

Dazu sind wir im Gespräch, würden wir gerne machen. Das Klima in Bremen wird nie so gut sein, dass man hier komplett den benötigten Hopfen für das Brauen anbauen kann. Aber als zusätzliche Beigabe ist das geplant. ■



### Unser Tipp:

Für all diejenigen, die das Bierbrauen selbst einmal erleben möchten: Eine Führung dauert etwa eine Stunde und kostet 11 Euro (inklusive Bier-Verkostung). Man kann aber auch einen Tag hier verbringen und zusammen mit den Braumeistern Bier brauen. Schon mal vormerken: Vom 16. bis zum 18.9. finden in und an der Union-Brauerei die 2. Bremer Craft Beer Tage statt.

### Mehr Braukunst aus Bremen (Auswahl):

Bremer Braumanufaktur

[www.bremer-braumanufaktur.de](http://www.bremer-braumanufaktur.de)

Grebhan's Bier GmbH

[www.grebhansbier.com](http://www.grebhansbier.com)

Schüttinger

[www.schuettinger.de](http://www.schuettinger.de)

Bremer Braustolz

[www.bremer-braustolz.de](http://www.bremer-braustolz.de)

5

