

# Perfekter Jahrgang für Bremer Tropfen

Hopfungarten der Gemüsewerft an der Basdähler Straße und Bremer Reben liefern eine besonders gute Ernte



Markus Freybler (links) und Michael Scheer sortieren Hopfen. FOTO: WALTER GERBRACHT

VON ANKE VELTEN  
UND MONIKA FELSING

**Bremen.** Man mag über den Sommer 2016 denken, was man will: „Für das Lupulin ist er perfekt“, freut sich Michael Scheer, Chef-Gärtner der gemeinnützigen „Gemüsewerft“ mit Hopfungärten an der Basdähler Straße und an der Stephanikirchenweide. Der sonnige September lieferte das erfreuliche Finale, nicht allein fürs Bier, auch für den Bremer Wein. Wenige Weinanbauer und viele Hopfenzupferinnen und -zupfer hatten alle Hände voll zu tun. Innerhalb von zwei Wochen waren allein zwei Zentner Hopfenblüten zu ernten, sechs mal so viel wie im vergangenen Jahr.

Nach und nach trocknet die duftende Ausbeute von 200 Hopfenpflanzen zurzeit auf selbst gebauten Darren in der selbst gebauten Trockenhütte. Markus Freybler, Gründer der Bremer Braumanufaktur und der Marke „Hopfenfänger“, verspricht sich viel von diesem neuen Jahrgang.

Und auch die Hobbywinzer sind mehr als zufrieden. Das höchste Mostgewicht der bremischen Weinlese ist in der Altstadt erzielt worden. Fast wäre man geneigt, von Hanglage zu sprechen, schließlich steht der Dom auf einem besonders hohen Punkt in der Innenstadt. „Im Bibelgarten wachsen drei Rebstöcke. Der Ertrag war etwa fünf Kilo“, sagt der Weinhändler und Hobbywinzer Ralph Saxe aus Schwachhausen. „Das Mostgewicht lag bei sage und schreibe 111 Oechsle. Das entspricht nach dem deutschen Weingesetz einer Auslese und wäre sogar knapp schon Beerenauslese.“ Gepflegt wird der Miniweinberg von Michael Paul, der auch die Trauben gelesen hat. „Der Wein ist Namensgeber meines Rotweincevees, Bibelgarten plus“, sagt Ralph Saxe. „In diesem Jahr haben alle geernteten Trauben für diesen Wein mehr oder deutlich mehr als 90 Oechsle gehabt und sind also alle im Auslesebereich gewesen. Der Wein wird also vermutlich so gut wie noch nie in meinen zehn Jahren Bremer Wein sein.“

Die Bierbrauer wiederum haben es auf das Beste der dekorativen Dolden abgesehen: Das Lupulin sei das goldgelbe, klebrige Pulver, das im Inneren der weiblichen Hopfenzapfen gebildet werde, erklärt Michael Scheer. Der Biologe ist Geschäftsführer der Gesellschaft für integrative Beschäftigung (Gib). Das „Gold des Hopfens“ macht Bier zu dem bitter-würzigen Gebräu, das seine Liebhaberinnen und Liebhaber so schätzen. Auf die Idee, „Humulus Lupulus“ zum Bierbrauen einzusetzen, sei man erst im Mittelalter gekommen, erzählt der Brauingenieur Markus Freybler. „Hopfen ist antiseptisch



Horst Beyer (links) und Ralph Saxe bei der Weinernte. Der Ertrag der Bremer Rebstöcke wird für einen guten Zweck verkauft. FOTO: PETRA STUBBE

und macht das Bier länger haltbar“, weiß der Fachmann.

Und er gibt dem Bier natürlich auch sein spezielles Aroma. Neben den Klassikern „Hallertauer Tradition“ und „Cascade“ sind in diesem Jahr im Gröpelinger Hopfungarten erstmals die Sorten „Centennial“ und „Chinook“ herangewachsen: die eine mit Zitrusaroma, die andere mit dem Aroma roter Beeren.

Die Betreiber der Gemüsewerft haben sich die Pflanzen beim bayerischen „Guru“ der Biohopfen-Züchterin besorgt. „Und soweit wir wissen, sind wir in Deutschland die Einzigen, die diese Sorten anbauen“, sagen Scheer und Freybler. 2014 sind die ersten 20 Hopfenpflanzen an vier Meter hohen Stangen in Gröpelingen herangewachsen. Die „Hopfenfänger“ haben in Kooperation mit der Schüttinger Gasthausbrauerei ihr süffiges „Ale No.2“ produziert – eine zwangsläufig limitierte und im Nu vergriffene Auflage. Mit der mittlerweile zehnmahl größeren Ausbeute sollten ungefähr 25 000 Liter Bier drin sein, schätzt Marcus Freybler. „Je nach Sorte ist der Anteil am Hopfen unterschiedlich. Ein Weizenbier benötigt wenig Hopfen, für Sorten wie das ‚India Pale Ale‘ braucht man dagegen viel.“ Etwa zur Weihnachtszeit werde der Gröpelinger Hopfen auf den Markt kommen.

Seit dem Frühjahr 2014 wird die Gemüsewerft an der Basdähler Straße bestellt. Dort hatte einst der Verwaltungsdirektor der AG Weser sein standesgemäßes Domizil. Die baufällige Villa wurde abgerissen, das 2500 Quadratmeter große Grundstück an der Bas-

dähler Straße vom Wildwuchs befreit und für den Gemüseanbau vorbereitet. Die Gesellschaft für integrative Beschäftigung (Gib) bietet dort seither Bremerinnen und Bremern, die eingeschränkt beschäftigungsfähig sind, weil sie seelische oder körperliche Leiden oder geistige Behinderungen haben, eine Arbeitsstelle und Produkte, auf die sie stolz sein können. Inzwischen bauen sie 75 Gemüsesorten biologisch an, Kartoffelsorten wie die „Blaue Anneliese“ und das „Bamberger Hörnchen“, Erdbeeren, Tomaten, Gurken, Mangold, Kürbisse und Lauch.

Rund 100 Kilo Äpfel sind dieses Jahr geerntet worden. Nun wachsen noch jede Menge „Oldenburger Palmen“ rechtzeitig zur Kohlsaison zu ihrer vollen Pracht heran. „Dock 1“ nennt heißt der Garten an der Basdähler Straße, denn mittlerweile ist das „Dock 2“ an der Stephanikirchenweide 25 südlich des Europahafenbeckens dazugekommen, ein 2600 Quadratmeter großes Feld. Und im Bunker an der Basdähler Straße reift in einem großen Sack gerade die erste Portion Austernpilze heran. In der kommenden Saison sollen 500 Hopfenpflanzen angebaut werden. Und es wird ein Hofladen eingerichtet.

Wenn die Temperaturen sinken, wird es auch für Ralph Saxe Zeit, die Früchte des Sommers zu ernten. In seinem Fall sind es Trauben. „Als Winzer in der Stadt hat man es nicht leicht. Die Konkurrenz aus Amseln, Meisen und Wespen reduziert den Ertrag erheblich“, hat er festgestellt. „Ich habe mich in diesem Jahr wegen des schönen Wetters entschieden, erst nach dem 3. Ok-

tober zu lesen.“ Seit zehn Jahren erzeugt der Weinhändler seinen eigenen Wein. Rebenbesitzer aus Mitte, Schwachhausen und Oberneuland, darunter auch Horst Beyer, der in der Franziusstraße wohnt, liefern Trauben für den Wein der Marke „Wachmannwein ururalt Rebe“. Die Gruppe nennt sich scherzhaft „Winzergenossenschaft Wachmannstraße“. In den vergangenen Jahren konnte Saxe meist rund 150 Flaschen abfüllen. In diesem Jahr wird es nur etwa die Hälfte sein. „Die Qualität übertrifft aber wegen des hervorragenden Septemberwetters alles, was ich in den vergangenen zehn Jahren geerntet habe“, tröstet er sich. „Es gab einzelne vergleichbare Spitzen im Jahr 2009. Auch im Jahrgang 2015, den ich gerade abgefüllt habe, ist die Qualität wirklich gut geworden. 2016 ist ein Jahrgang zum Schwärmen.“

Wer die Gemüsewerft kennenlernen möchte, hat bei den „offenen Gartentagen“ Gelegenheit dazu. Jeden Mittwoch von 10 bis 17 Uhr ist freiwillige Mitarbeit erwünscht. Anmeldungen unter 691 94 78 oder per Mail an [verwaltung@gib-bremen.info](mailto:verwaltung@gib-bremen.info). Näheres über die Gesellschaft für integrative Beschäftigung auf [www.gib-bremen.info](http://www.gib-bremen.info). Die erste Flasche des Schwachhauser Weins wird beim Candlelight-Shopping in der Wachmannstraße am Donnerstag, 17. November, versteigert. Die anderen Flaschen sind gegen eine Spende von 15 Euro (Jahrgang 2015) bis 20 Euro (Jahrgang 2016) im Weinladen Vinum, Wachmannstraße 39, erhältlich. Die Einnahmen werden gespendet an den „Notruf für vergewaltigte Frauen“.

## ADFC-Umfrage zum Radfahren

Aktion läuft bis 30. November

**Bremen.** Noch bis zum 30. November läuft die Anfang September gestartete bundesweite Umfrage des Allgemeinen Deutschen Fahrrad-Clubs (ADFC) zum Fahrradklima in Deutschland 2016. Der ADFC ruft in dieser Online-Umfrage unter [www.fahrradklima-test.de](http://www.fahrradklima-test.de) alle Radfahrer auf, die Fahrradfreundlichkeit von Städten und Gemeinden zu bewerten. Der Test soll Politik und Verwaltung Rückmeldungen zu Stärken und Schwächen der Radverkehrsförderung geben. Die Gewinner-Städte werden im Frühjahr 2017 ausgezeichnet.

„Bremen und Bremerhaven haben für den Radverkehr eine Menge getan“, sagt der ADFC-Vorsitzende Tobias Wolf. „Die fortgesetzte Ausweitung der Fahrradpark-Möglichkeiten, eine noch nicht ganz optimale Premiumroute zwischen City und Universität, die kontinuierliche, wenn auch etwas stockende Verbesserung von Ampelschaltungen, die Aufrechterhaltung der Radweg-Sanierungsmittel trotz Haushaltsnotlage, neue Schutzstreifen und Fahrradpiktogramme waren gute Schritte. Jetzt geht es um die Frage: Kommen die Verbesserungen auch bei den Bürgerinnen und Bürgern an? Was läuft schon gut – was nicht?“

Bei der Online-Umfrage werden 27 Fragen zur Fahrradfreundlichkeit gestellt – beispielsweise, ob das Radfahren Spaß oder Stress bedeutet, ob die Radwege von Falschparkern freigehalten werden und ob sich das Radfahren insgesamt sicher anfühlt. Der ADFC-Fahrradklima-Test ist die größte Befragung zum Fahrradklima weltweit und läuft zum siebten Mal. Das Bundesverkehrsministerium fördert den Test finanziell. XKN

## TABAKBÖRSE

Werke von elf Künstlern

**Überseestadt.** In der Tabakbörse, Speicherhof 1, sind ab Sonntag, 16. Oktober, um 11 Uhr Kunstwerke zu sehen. Bernd Asbrock, Kirsten Kosubek, Susanne Meyer, Ute Modlmeier, Dirk Mühlenstedt, Anne Müller, Andreas Pape, Rainer Schmidt, Matthias Scholl, Rita Violante und Barbara Wiebe zeigen einige ihrer Werke. Auch am Sonntag, 22. und 23. Oktober, von 11 bis 16 Uhr ist die Ausstellung geöffnet. XIX

## SCHWANKHALLE

Ensemble New Babylon spielt

**Neustadt.** Das Ensemble New Babylon, Bremer Ensemble für Neue Musik, präsentiert am Donnerstag, 13. Oktober, um 20 Uhr in der Schwankhalle am Buntentorsteinweg sein Konzert „Israel“, den Versuch eines kulturellen Brückenschlages mit Werken bereits etablierter und auch junger Komponisten aus Deutschland und Israel. Einige der Stücke sind Weltpremierer. Karten gibt es unter 520 80 70. SCD

## DIABETES-HILFE

Therapie per Insulinpumpe

**Horn.** Der Landesverband der Deutschen Diabetes-Hilfe bietet am Dienstag, 11. Oktober, um 20 Uhr im Restaurant Goedeken, Berckstraße 4, einen Vortrag über die Insulinpumpentherapie an. Anmeldungen erbeten unter Telefon 616 43 23. Die nächstgelegene Haltestelle der Linie 4 heißt Horner Mühle. XKN

**Tower Musikclub**  
**The Lion & The Wolf**

**Fr., 28.10.2016**  
**21 Uhr**

Einlass: 20 Uhr

2€ AboCard-Rabatt

Pressehaus Bremen und regionale Zeitungshäuser  
[weser-kurier.de/ticket](http://weser-kurier.de/ticket)  
0421/363636

**WESER KURIER** TICKET

**Vortrag & Diskussion:**  
**Die Vorteile des neuen Pflegegesetzes – wird 2017 alles besser?**  
**Di, 11. Oktober, 17.30 Uhr**

Der Eintritt ist frei!

**Haus Am Rosenberg**  
Am Rosenberg 33a, 28207 Bremen-Hastedt  
Telefon (0421) 62 67 09-0

Senioren Wohnpark Weser GmbH  
[www.wohnpark-weser.de](http://www.wohnpark-weser.de)

**WESER KURIER**

**Kundenzentrum im Pressehaus**

Martinstraße 43 · Bremen  
Mo. – Fr. 9 – 18 Uhr, Sa. 9.30 – 14 Uhr  
Telefon: 04 21 / 36 71 66 77

**BERLIN**

**Radtouren zur IGA Berlin**  
Geführte Radtouren und individuelle Rad-Rundtouren  
[www.aktiv-reisen-bb.de](http://www.aktiv-reisen-bb.de)  
Tel. 0 33 22 – 25 60

**NORDSEE**

Nähe Cuxhaven  
– FeWo für 2-4 Pers.  
2 SZ, WZ, kompl. Küche, Bad mit Dusche, inkl. Handtücher, Hund erlaubt.  
Tel. 04741 / 82 23  
[www.apartmenthaus-wattenmeer.de](http://www.apartmenthaus-wattenmeer.de)

**NORDSEE HEILBAD BÜSUM**  
**Strandhotel Hohenzollern**  
Restaurant, Café & Sky-Sportlounge

- direkt am Meer – zentrale und ruhige Lage
- 43 Komfortzimmer mit Balkon oder Loggia
- reichhaltiges Frühstücksbuffet
- deutsche + internationale Küche in unserem eleganten Restaurant
- Finnische Sauna u. Dampfbad, Fitness- u. Aufenthaltsraum
- Bundesliga live auf Sky in unserer Hotellounge

Unsere Preise ab Oktober: ab € 47,- p. P.  
Unsere Schlemmerangebote ab 16.10.16:  
z.B. 2 Übernachtungen, inkl. Frühstück, einem 3- und 4-Gang-Menü ab € 126,- p. P.  
sowie viele weitere Pauschalangebote in der Nebensaison!  
Für mehr Informationen fordern Sie unseren Hausprospekt an oder besuchen Sie unsere Homepage: [www.strandhotel-hohenzollern.de](http://www.strandhotel-hohenzollern.de)

(M. Bahr & Y. Steffen)  
Strandstr. 2  
25761 Büsum  
Tel.: 04834/9950  
Fax: 04834/995150  
E-Mail: [info@strandhotel-hohenzollern.de](mailto:info@strandhotel-hohenzollern.de)

**OSTSEE**

**OSTSEEBAD RERIK**  
Gemütliches kleines Hotel mit Restaurant, Hallenbad, Sauna, Solarium, Fitness im Haus.  
Prospekt. Tel. 03 82 96 / 7 91 00 oder [www.hotel-zur-linde-rerik.de](http://www.hotel-zur-linde-rerik.de)

**Ostseebad Kühlungsborn – Ost Hotel „Zur Sonne“, Dünenstr. 9A**  
Tel. 038293 / 606-40, Fax -44  
Inhaberin: Berbel Eltrich

09.10. – 16.10. = ÜF 2 Personen 500,- €  
16.10. – 23.10. = ÜF 2 Personen 500,- €  
23.10. – 30.10. = ÜF 2 Personen 500,- €  
30.10. – 06.11. = ÜF 2 Personen 500,- €  
Herzlich willkommen!

Hier werden Reiseträume wahr!

**HARZ**

Im Tannengrund

5 Übernachtungen im DZ mit Frühstück und Halbpension Plus inkl. Getränkeauswahl nur 269,00 € pro Person im DZ (1 Kind – 12 Jahre im Zustellbett frei) Hallenbad, Freibad, Beachvolleyball

0 53 26 / 99 80 • Fax 99 82 22  
Am Borbergsbach 80, [www.hotel-im-tannengrund.de](http://www.hotel-im-tannengrund.de)

**RÜGEN**

Rügen – Reethäuser TOP FeWos/-Zimmer  
1 – 3 SZ, 2-8 Pers., teilw. Seeblick, Wellness, HT mögl. Fahrradverleih, Frühst./HP  
Tel. 038308-5480 • Fax 54822  
[www.ruegen-rohrhus.de](http://www.ruegen-rohrhus.de)

Preiswert, erholsam, erlebnisreich!

Last-Minute-Angebote. strand- u. waldnah. Pension ÜF, Fewo 2-5 Pers., Appt. Frühst. mögl. TOP-Lage. Tel. 038303-87291  
[www.pensioningeborg.de](http://www.pensioningeborg.de)

[www.mein-urlaub-gabel.de](http://www.mein-urlaub-gabel.de)

**WESER KURIER**

**WESER-KURIER weltweit online!**

Wenn Sie den WESER-KURIER als E-Paper abonnieren, können Sie ihn an jedem Ort via Internet lesen. Drucken, speichern und versenden Sie Artikel, Bilder oder Anzeigen.

Für Abonnenten: 4,70 €/Monat  
Normalpreis: 22,90 €/Monat

Weitere Informationen zum E-Paper unter  
Telefon: 04 21 / 36 71 66 99  
Bestellmöglichkeit im Internet unter [weser-kurier.de](http://weser-kurier.de)