

O'zupft in der Überseestadt

Gemüsewerft macht Hopfenpflücken für 50 Interessierte erstmals zum Gemeinschafts-Spektakel



Hmm, das riecht aber gut! Brauingenieur Markus Freybler (links) von der Braumanufaktur und Michael Scheer von der Gemüsewerft riechen am gezipften Hopfen.

FOTOS: KARSTEN MAATZ

VON KLAAS MUCKE

Bremen. Die Fingerspitzen riechen intensiv. Nach Zitrone, ein wenig nach Knoblauch, auch etwas herb: Sellerie vielleicht. Michael Scheer hält seine Finger unter die Nase und sagt: „Ananas“. Der Leiter der Gemüsewerft Bremen steht dabei auf einer Leiter und pflückt die letzten Ranken des Centennial-Hopfen ab. „Aber es riecht auch jeder etwas anderes.“

Auf der alten Industriebrache in der Überseestadt wächst allerlei Gemüse in großen Holzkisten. Rote Beete, Kohlrabi, Tomaten. Am Holzgestell ranken am Sonntagmorgen noch die Hopfenpflanzen in die Höhe. Die hat Scheer dort gemeinsam mit Markus Freybler angebaut, der den Hopfen für Biere seiner Bremer Braumanufaktur verwendet. Nun steht Scheer auf einer Leiter und schneidet die Triebe ab, an denen die Dolden wachsen. Denn Scheer und Freybler hatten am Sonntag zum ersten Mal zum gemeinschaftlichen Hopfenpflücken auf die Gemüsewerft eingeladen.

Gut 200 Stunden lang hatten sie im vergangenen Jahr gezipft. Zu fünf. Da hatten sie in der Gemüsewerft in Gröpelingen und in der Überseestadt rund 200 Hopfenpflanzen stehen. Seither haben sie die Anbaufläche vergrößert, auf mehr als 400 Pflanzen. „Wir haben ein bisschen Angst, dass wir die Ernte nicht schnell genug einfahren können“, hatte Scheer im August gesagt. „Deswegen machen wir uns dieses Jahr einfach einen schönen Tag mit netten Leuten.“ Und diesmal geht es schnell mit dem Zup-

fen. Rund 50 Menschen sind gekommen, sitzen am Sonntag auf Holzbänken in der Mitte des Stadtgartens und trennen mit ihren Fingerspitzen die Dolden vom Stil, um sie in kleinen Kisten zu sammeln.

Die Wetterkarte hatte düster ausgesehen für diesen Tag: dunkle Wolken, Regentropfen, Blitze. Doch als die ersten Gäste bei der Gemüsewerft eintreffen, ist der Himmel blau. Die Sommersonne ist so warm, dass sich auf einigen Stühlen die Jacken türmen und um 11 Uhr die ersten kühlen Biere über den Tresen gehen. Ein Indian Pale Ale und ein Kräusen von Freyblers Braumanufaktur schenken sie hier für die Helfer aus. Einige Dolden zupfen, einen Schluck trinken, das Gesicht in die Sonne halten. So hatte Michael Scheer sich das vorgestellt. „Wir machen Bildungsurlaub: meditatives Hopfen-zupfen“, sagt Silke Behring und lacht. Sie ist gemeinsam mit Christoph Hämmerling nach einer Radtour aus Walle gekommen. Markus Freybler hatte sie eingeladen, weil sie bei ihm im vergangenen Jahr in einem Brauseminar ihr eigenes Bier hergestellt hatten. „Jetzt wollen wir mal gucken, wie das so geht“, sagt Hämmerling.

Pflücken leicht gemacht

Es ist schnell gelernt: Die Dolden von der Ranke trennen. Ohne Stil. Die Reste der Pflanze in die große Kiste: Kompost. Die Dolden in die kleine Kiste. Von dort geht es für sie zum Trocknen. In einem großen Überseecontainer haben Freybler und Scheer einen Trockenraum eingerichtet. Unter breite Holzrahmen haben sie feines Papier ge-

tackert, auf dem die frischen Hopfen flach lagern. Die Rahmen schieben sie wie Schubladen in ein großes Regal im Container. Etwa zehn, zwölf Tage trocknen sie dort. Um halb eins, nach eineinhalb Stunden zupfen, sind alle Centennial-Pflanzen gepflückt – mehr als zehn Kilogramm frischer Hopfen.

Beim Trocknen verlieren die Dolden gut 75 Prozent ihres Gewichtes, erklärt Freybler. Aus eineinhalb Kilogramm getrocknetem Hopfen könne man gut 100 Liter Bier brauen, sagt Freybler. Die Sorte Centennial wird er mit Cascade und Chinook mischen. Es sind die wichtigsten Hopfensorten der Craft-Bier-Szene. Was am Ende draus wird? „Ein Ale.“ Die fruchtigen Noten des Centennial-Hopfens, die noch an den Fingerspitzen der Hopfenzupfer zu riechen sind, werden dann in dem Bier zu schmecken sein.

Doch bevor sich die Helfer an die Chinook-Pflanzen machen, gibt es erst einmal Kürbissuppe aus dem Café der Gemüsewerft. „Alles eigene Zutaten“, sagt Michael Scheer. „Na gut, alles außer dem Ingwer.“ Neben all dem Gemüse hat sich der Hopfen inzwischen zum Aushängeschild der Gemüsewerft entwickelt und macht das urbane Landwirtschaftsprojekt auch über die Grenzen Bremens hinaus beliebt. „Northern Hallertau“ nennen sie nicht ganz ohne Augenzwinkern, aber selbstbewusst ihre Hopfenanbauflächen in Gröpelingen und der Überseestadt – in Anlehnung an die Hallertau in Bayern, das größte Hopfenanbaugebiet der Welt.

Denn inzwischen wachsen in den Gemüsewerft nicht nur Hopfenpflanzen für Frey-

blers Braukessel. Michael Scheer verkauft die Pflanzen an andere Urban-Gardening-Projekte. In einem Stadtgarten in Groningen wachsen Pflanzen aus Bremen. Bald in Berlin. Auch andere Projekte seien interessiert daran, Hopfen für lokale Craft-Bier-Anbieter wie Markus Freybler anzubauen.

Am Sonntag haben Scheer und Freybler gemeinsam mit den Helfern fast die gesamte Jahresernte gezipft. Zwar ist der Ertrag in diesem Jahr trotz der neuen Pflanzen nur so hoch wie im Vorjahr: der Sommer war zu nass und zu kalt. Aber Michael Scheer ist am Abend trotzdem zufrieden. „Ich bin begeistert, dass Leute das so interessant finden, dass sie ihren freien Sonntag damit verbringen“, sagt Scheer. „Die Helfer sahen das offenbar ähnlich.“ Die haben alle gesagt: Bis nächstes Jahr.“



Einsatz im Garten: Viele Brau-Interessierte waren zur freiwilligen Hopfenernte erschienen.

Jugendlicher bricht in Dienstabteil ein

Bundespolizei nimmt 17-Jährigen fest

Bremen. Am Bremer Hauptbahnhof haben Bundespolizisten einen 17-jährigen Jugendlichen bei der Ankunft des IC 2021 aus Hamburg festgenommen. Der Jugendliche wird beschuldigt, mit einem Spezialschlüssel der Bahn in das Dienstabteil des Zugbegleiters eingedrungen zu sein und dessen Geldbörse samt Mobiltelefon gestohlen zu haben. Sicherheitsmitarbeiter der Bahn überraschten ihn bei dem Diebstahl, hielten den Jugendlichen fest und übergaben ihn in Bremen an die Bundespolizei.

Der zuvor bestohlene Zugbegleiter erhielt sein Eigentum sofort zurück. Der 17-jährige Jugendliche aus Hatten war ohne Fahrausweis unterwegs und hatte bereits eine Nachlösung wegen einer Fahrt von Buxtehude nach Harburg in der Tasche. Der junge Mann gab zunächst falsche Personalien an. Dann verweigerte er die Aussage und wurde mit Strafanzeigen wegen Diebstahls und wegen Erschleichens von Leistungen nach Rücksprache mit seiner Mutter entlassen. WK

Gewaltbereite Fans von Polizei kontrolliert

Bremen. Die Polizei zog eine zufriedenstellende Bilanz des Bundesligaspiels Werder Bremen gegen Schalke 04. Fan- und Gästeverhalten bewegten sich im üblichen Rahmen. Lediglich bei der Kontrolle einer Bremer Fanggruppe wurden diverse passive Bewaffnungsmittel beschlagnahmt. Mit 14 Shuttlebussen waren etwa 1000 per Bahn angereiste Schalke-Fans vom Hauptbahnhof zum Osterdeich gefahren. Die Fans verhielten sich nach Polizeiangaben kooperativ. In der Bahnhofsvorstadt hatte sich etwa drei Stunden vor Spielbeginn eine größere Fanggruppe aus Bremen zusammengedogen. Etlliche aus dieser Gruppe wurden als gewaltbereite Fans erkannt. Zur Identitätsfeststellung wurden insgesamt 67 Teilnehmer von Polizeikräften kontrolliert. Bei der Kontrolle wurden diverse Bewaffnungsgegenstände wie Handschuhe oder Mundschutze beschlagnahmt. WK

Pfefferspray-Attacke im Steintorviertel

Bremen. Kurz nach Mitternacht wurde ein 49 Jahre alter Bremer am Sonntag das Opfer eines Raubüberfalls. Zwei Täter hatten ihn im Steintorviertel mit Pfefferspray und körperlicher Gewalt zu Boden gebracht und beraubt. Zeugen sahen, dass die beiden Täter den 49-Jährigen zunächst mit Pfefferspray besprühten, ihn zu Boden brachten und dort durchsuchten. Beim Eintreffen der Einsatzkräfte ergriffen beide die Flucht. Das bei der Tat entwendete Mobiltelefon und die Dose Pfefferspray waren sie weg. Beide Gegenstände wurden gefunden und konnten als Beweismittel sichergestellt werden. Nach kurzer Flucht wurden die beiden 20-jährigen Tatverdächtigen ergriffen und festgenommen. Beide sind bereits wegen ähnlicher Taten in Erscheinung getreten. Der 49-Jährige erlitt leichte Augenverletzungen, die ambulant in einer Klinik behandelt wurden. Die Ermittlungen dauern an. WK

REDAKTION BREMEN

Telefon 0421 / 36 71 36 90
Mail: lokales@weser-kurier.de

FAMILIENANZEIGEN

*„Du siehst den Garten nicht mehr grünen,
in dem Du einst so froh geschaffst.
Siehst Deine Blumen nicht mehr blühen,
weil Dir der Tod nahm Deine Kraft.
Was Du aus Liebe uns gegeben,
dafür ist jeder Dank zu klein.
Was wir an Dir verloren haben,
das wissen wir nur ganz allein.“*

Plötzlich und unerwartet ging unsere liebe Mama und Oma von uns.

Gisela Dahme

geb. Knoke
* 24. 2. 1935 † 12. 9. 2017



In Liebe
Sabine, Peter und Tina
Karin, Henrik und Nina

Die Trauerfeier mit anschließender Urnenbeisetzung findet am Mittwoch, dem 4. Oktober 2017, um 11 Uhr in der Horner Kirche, Horner Heerstraße 28 in 28359 Bremen statt.

GE-BE-IN

Dem Vergangenen Dank, dem Kommenden: Ja!

Ein erfülltes Leben ging unerwartet zu Ende.

**Helmut
Wachnert**

* 18.1.1928 † 13.9.2017



In Liebe und Dankbarkeit

Anita Wachnert geb. Drüke
Helmut und Renate
Annette und Sabine
Rainer und Nadine
Enkel

und alle Angehörigen

27753 Delmenhorst, Paul-Klee-Straße 14

Die Trauerandacht zur Einäscherung findet am Donnerstag, dem 21. September 2017, um 10.00 Uhr in der Kapelle des evangelischen Friedhofes an der Wildeshauser Straße statt.

Betreuung durch CORDES Bestattungen, Delmenhorst.

Und meine Seele spannte weit ihre Flügel aus,
flog durch die stillen Lande,
als flöge sie nach Haus.

Joseph von Eichendorff

Nach einem glücklichen gemeinsamen Leben und einem langen Weg des Abschiednehmens ist mein geliebter Mann, unser lieber Vater, Schwiegervater und Opa, unser Bruder, Schwager und Onkel ruhig eingeschlafen.

Manfred Beineke

* 3. 1. 1939 † 6. 9. 2017



In liebevoller Erinnerung:

Deine Hannelore
Andrea und Wolfgang
Anika und Christian
Niklas
Friedrich Wilhelm Beineke
Ilse Riethmüller
Carina, Britta und Antje

Die Urnenbeisetzung im FriedWald findet im engsten Familienkreis statt.

Beerdigungsinstitut Stühmer, Bremen-Vegesack, Wilmannsberg 2

Was in Erinnerung bleibt, geht nicht verloren!

Matthias Persson

* 24.03.1958 † 18.09.2011

Mama & Fritz

Das Sichtbare ist
vergangen, es
bleiben nur die
Liebe und die
Erinnerung

Teilen Sie diese
Erinnerungen in
unserem
Trauerportal.

weser-kurier.de/trauer

