

O'zapft is

Made in Bremen: Markus Freybler bringt mit seiner Manufaktur ein Stück lokale Braukultur in die Hansestadt

Mit der Bremer Braumanufaktur will Markus Freybler ein Stück Braukultur zurück in die Hansestadt bringen. Knapp ein Jahr ist es her, dass der 52-Jährige sein erstes Bier abfüllen ließ – heute ist Freybler mit seinem Unternehmen an die natürlichen Wachstumsgrenzen gestoßen. Über einen neuen Geschäftspartner oder per Crowdfunding hofft er nun, seine Firma weiter voranzubringen.

VON MAREN BENEKE

Bremen. Der Name sorgt immer wieder für Gelächter: Freybler. Spricht man die acht Buchstaben schnell genug hintereinander weg, lässt sich eine Ähnlichkeit zu dem Wort „Freibier“ kaum wegdiskutieren. „Schicksal“, nennt Markus Freybler das. Und tatsächlich: Ein Stück weit Bestimmung gehört mit Sicherheit dazu, wenn man wie Markus Freybler in der Hopfenstraße Nummer 6 aufwächst, stets umgeben von wildem Hopfen im Garten, und sich dann nach der Schule dazu entscheidet, Lebensmitteltechnologie mit Schwerpunkt Brauwesen zu studieren. So jemand muss am Ende quasi zwangsläufig sein eigenes Bier produzieren. Und genau das tut Markus Freybler jetzt: Seit fast einem Jahr gibt es sein Unternehmen – die Bremer Braumanufaktur – mit der dazugehörigen Biermarke Hopfenfänger.

Dabei hatte es damals eigentlich einen ganz profanen Grund, dass Markus Freybler sich für den doch recht speziellen Studiengang der Technischen Universität München entschied: „Ich wollte im Ausland arbeiten, deswegen habe ich mit 17 bei einem Verwandtenbesuch in den USA gefragt, welches Alleinstellungsmerkmal wir Deutschen haben“, erzählt Freybler. Die Antwort war einfach: Autos und Bier. „Und Bier lag mir einfach näher.“ Im Anschluss an sein Studium arbeitete der Diplomingenieur allerdings nicht im Ausland, sondern zunächst als Unternehmensberater bei einem bayerischen Brauunternehmen. Nach sieben Jahren bewarb er sich bei der Beck-Brauerei in Bremen und durchlief dort viele verschiedene Bereiche: von der Logistik über die Technik bis hin zur Produktentwicklung.

17 Jahre lang ging das so, bis Markus Freybler sich vor drei Jahren dazu entschied, einen Neuanfang zu starten. „Ich wollte etwas tun, was mir Spaß macht, und worin ich auch einen Markt sehe“, sagt er. Den Wandel in der deutschen Braukultur hatte er zum damaligen Zeitpunkt schon länger beobachtet: Überall stieg die Zahl der Brauereien, immer mehr lokale Biere gingen in den Verkauf – nur eben in Bremen nicht. „Ich hatte das Gefühl, dass hier etwas passieren muss“, sagt Freybler.

Gesagt, getan. Zu Beginn seiner Geschäftstätigkeit kaufte der heute 52-Jährige Hopfen der Sorte Cascade ein. Die wird gern für die Produktion von Craft-Bier verwendet, also von Bier, das oftmals stark hopfenbetont ist und meist nur in kleinen



Markus Freybler kommt gebürtig aus Süddeutschland, entwickelt seinen Hopfenfänger heute aber von Bremen aus.

FOTO: KUHAUPT

Mengen sowie unabhängig von den großen Brauereien gebraut wird. Kein Zufall also, dass sich Freybler ebenfalls für die Sorte entschieden hat, ist sein Geschäftsmodell dem doch recht ähnlich.

Nach einigen Versuchen wurde im April 2014 dann der erste Hopfenfänger abgefüllt: das Bitter Ale. Es folgten weitere Sorten wie das India Pale Ale, das Sommerbier, das Rotbier oder das Ale No. 2, das in Zusammenarbeit mit Palle Jensen, dem Braumeister im Schüttinger, entstanden ist.

So ganz einhundertprozentig „made in Bremen“ ist das Bier der Braumanufaktur bislang allerdings noch nicht: Die Rezepte sind in der Hansestadt entstanden und auch einen Teil des Cascade-Hopfens baut Markus Freybler mittlerweile hier an – auf dem Dach des Bunkers der Gröpelinger Gemüesewerft. Gebraut werden die unterschiedlichen Hopfenfänger-Sorten derzeit allerdings in Südniedersachsen. Und auch das Gerstenmalz bestellt der 52-Jährige bei externen Lieferanten. Noch, denn aktuell ist Markus Freybler auf der Suche nach einem etwa 2000 Quadratmeter großen

Grundstück, auf dem er zusammen mit einem Landwirt Sommergerste anbauen kann. Und wenn alles so klappt, wie der Inhaber der Braumanufaktur es sich vorstellt, dann kommt ein Großteil der Rohstoffe künftig tatsächlich aus der Hansestadt.

In mehr als 40 Geschäften und Restaurants in und um Bremen ist das Hopfenfänger-Bier mittlerweile erhältlich – und die Liste von weiteren potenziellen Abnehmern ist nach Angaben des 52-Jährigen weiterhin lang. Die ersten Monate in Selbstständigkeit waren allerdings nicht ganz einfach, gibt Markus Freybler zu. Das hat sich Ende letzten Jahres schlagartig geändert – das Biervolumen, das der Unternehmer nun absetzen konnte, war um ein Vielfaches höher, als in den Monaten zuvor. Die Konsequenz: Im Januar war die Sorte India Pale Ale ausverkauft, das Sommerbier gibt es schon länger nicht mehr. „Weit über Plan“, nennt der Unternehmer das. Auch die Brau- und Verkostungsseminare, mit denen sich der 52-Jährige ein zweites Standbein aufgebaut hat, laufen nach eigenen Angaben gut.

Mittlerweile ist Markus Freybler mit seiner Bremer Braumanufaktur aber an seine natürliche Wachstumsgrenze gestoßen: „Ich bin Einzelkämpfer“, sagt er. Bislang steckt nur eigenes Geld in der Firma. Damit diese auch in Zukunft weiterwachsen kann, braucht Freybler einen Partner, der mit in seine Firma einsteigt, oder anderweitige finanzielle Unterstützung. Über eine Crowdfunding-Kampagne oder die Ausgabe von Genusscheinen denkt der Unternehmer derzeit unter anderem nach.

„Die Selbstständigkeit war ein Wagnis, und sie ist es auch immer noch. Aber ich gehe davon aus, dass mein Geschäft funktioniert“, sagt Freybler. Den Namen für seine Marke, Hopfenfänger, hat Markus Freybler im Übrigen bei J. D. Salingers „Der Fänger im Roggen“ entlehnt – ein Buch, das der Unternehmer nach eigenen Angaben sehr schätzt. Und auch die Idee hinter dem Rattenfänger von Hameln steckt demnach in Teilen hinter der Marke. Noch so eine Geschichte mit einem Namen. Davon kann Markus „Freibier“ Freybler mittlerweile mehrere erzählen.