

# HANDGEMACHTE BIERE FÜR BREMEN

**Bier ist nicht gleich Bier. Liebhaber des Gerstensaftes greifen deshalb nicht nur zu den großen Marken, sondern mit Vorliebe auch zu kleinen, handgemachten regionalen Bieren. Und von denen gibt es auch für Bremen und umzu einige. Jüngstes Beispiel auf dem wachsenden Markt: das Hopfenfänger-Bier von Markus Freybler.** Von KAI UWE BOHN



Seitdem er Geschmack daran fand, liebt Markus Freybler Bier. So sehr, dass sich der gebürtige Schwabe als junger Mann für ein Brauerei-Studium in Weihenstephan entschieden hat. Fast 20 Jahre lang arbeitete der Brauingenieur später für ein Bremer Unternehmen. Anfang Mai 2014 startete der Findorffer seine eigene Marke: Hopfenfänger heißt sie, und erhältlich ist das Pils in den Sorten Rotbier, Sommerbier und India Pale Ale.

Historisch gesehen ist Bremen eine traditionelle Bierstadt. Im Mittelalter, so Freybler, habe es hier rund 300 Brauereien gegeben. Momentan gibt es nur noch zwei aktive Brauereien in der Hansestadt: ABInBev, wo unter anderem Beck's und Haake Beck gebraut werden, und die Hausbrauerei Schüttinger. Freybler möchte das wieder ändern. Derzeit entwickelt und braut er sein eigenes Bier noch zusammen mit zwei niedersächsischen Braumanufakturen. Doch wenn das Hopfenfänger-Experiment erfolgreich ist, kann sich der Bremer auch eine eigene kleine Brauerei vorstellen – „die Biertrinkerinnen und Biertrinker in Bremen hätten es verdient.“

## Biere für Liebhaber im Trend

Markus Freybler orientiert sich an dem Craft-Beer-Gedanken. Darunter werden individuelle, handwerklich gebraute Biere verstanden, die es meist nur in kleinen Mengen gibt. Die Zutaten Wasser, Hopfen, Malz und Hefe zusammen-

zubringen, ist das eine. Aber erst die Variation der Vielzahl von Malz- und Hopfensorten bzw. Hefearten ermöglicht es, verschiedene Stile und Geschmacksrichtungen auszuprobieren. So, wie es seit Jahrzehnten in den USA geschieht: Dort habe es vor 30 Jahren kaum mehr als 100 Brauereien gegeben – heute seien es rund 3.000. „Sehr viele davon sind kleine, regionale Marken, die in Handarbeit von Liebhabern gebraut werden. Die Entwicklung zeigt, dass die Kenner derartige Biere zunehmend nachfragen.“ Das, so Freybler, gelte mittlerweile auch für Deutschland: „In Berlin gibt es momentan 25 Brauereien. Elf davon sind in den vergangenen vier Jahren dazugekommen!“

Für den Brauingenieur war diese Entwicklung das Startsignal für die eigenen Pläne. „In diesem Markt ist Bewegung drin“, sagt er. „Meines Erachtens gibt es auch in Bremen ein großes Potenzial dafür. Besondere Biere gewinnen Marktanteile. Sie werden höherpreisig verkauft, aber die Menschen sind auch bereit, diesen Preis zu zahlen. Denn sie wissen, dass sie etwas Besonderes bekommen – und oftmals steht auch ein Gesicht hinter dieser Marke und nicht ein Konzern.“ Der bisherige Erfolg gibt ihm recht: Das

Hopfenfänger-Bier wurde innerhalb weniger Wochen von einigen Bierhändlern in Bremen und dem Umland ins Sortiment aufgenommen und ist in einer zunehmenden Zahl von Szene-Lokalen erhältlich. Auch bei Feinkost- und Spezialitätenhändlern steht es im Getränkefach, denn ein gut gebrautes Bier ist eine Spezialität. Zuletzt gewann Freybler das Kaufhaus Lestra als Abnehmer – ein nicht unbedeutender Vertriebsanker in Horn-Lehe.

## Eigener Hopfen auf der „Gemüsewerft“

Auch eigenen Hopfen baut Markus Freybler mittlerweile an. Ort ist die „Gemüsewerft“ in Gröpelingen. Auf dem 2.000 Quadratmeter großen Gelände werden Obst, Gemüse, Kräuter und Pilze ökologisch angebaut – und eben auch der Hopfen, aus dem bald das „Bier für Bremen“ entstehen soll. „Der amerikanische Cascade-Hopfen macht sich sehr gut, der Tettnanger-Hopfen vom Bodensee hat sich noch nicht so gut an das norddeutsche Klima gewöhnt“, sagt Freybler. „Ich hoffe sehr, dass ich im September eine gute Ernte habe, um dann das Bier mit dem eigenen Bremer Hopfen brauen zu können – je nach Menge entweder in meinen Bier-Brau-Seminaren oder sogar in der Flaschenproduktion.“

Bis Ende des Jahres hat Freybler sich Zeit gegeben. Dann will er eine Entscheidung treffen, ob und wie es weitergeht. „Ich muss erst mal sehen, ob Bremen mein Bier überhaupt will. Bis Ende des Jahres will ich daher möglichst viele Menschen überzeugen, das Hopfenfänger-Bier zu probieren und es





Fotos: Bremer Braumanufaktur

auch wieder zu kaufen.“ Wenn sich ein Erfolg abzeichnet, würde er gerne in Bremen eine kleine Brauerei aufbauen. „Aber nicht alleine, sondern wegen der doch erheblichen Investitionskosten gemeinsam mit Partnern. Die suche ich noch: Menschen, die Bier ebenfalls lieben und wie ich davon überzeugt sind, dass es dafür hier auch einen Markt gibt.“

Das Freybler mit seinen Überlegungen nicht alleine ist, zeigen auch Aktivitäten in Bremen-Walle. Dort soll 2015 die ehemalige Union-Brauerei wieder belebt werden. Die zukünftigen Betreiber Lüder Kastens und Markus Zeller wollen dort ebenfalls qualitativ hochwertiges Bier in kleinen Mengen brauen, bei dem Besucher und Touristen dem Brau-Erlebnis sogar beiwohnen

können. Bei ihrem Projekt setzen sie auf rund 2.000 Quadratmetern Fläche auf eine Mischung aus Brauerei, Gastronomie und Wohnen. Für Bremen eine schöne Nachricht, nachdem in den 1960er Jahren das Bierbrauen in der mittlerweile denkmalgeschützten Union-Produktionsstätte – einem Waller Wahrzeichen – eingestellt worden war.

### Zwei bekannte Gasthaus-Biere

Kenner der Bremer Bier-Szene wissen darüber hinaus, dass es mit dem Schüttinger-Bier und dem Schnoor-Bräu schon seit mehreren Jahren „handgemachte“ Biere in Bremen gibt. Das Schüttinger wird seit 1990 im gleichnamigen Gasthaus des Gebäudes der Bremer Han-

delskammer gebraut. Das Schnoor-Bräu ist als „Hausbier“ des Gasthauses Kleiner Olymp im Schnoorviertel seit 1999 bekannt. Es wird auch in Flaschen abgefüllt, die im gut sortierten Bierhandel erhältlich sind. Ob diese beiden Marken, Union-Bier oder Hopfenfänger: So wie es aussieht, brechen für Bremer Liebhaber spezieller Biere gute Zeiten an ....

#### Information

Bremer Braumanufaktur,  
Markus Freybler, Telefon 0421 84739239,  
info@bremer-braumanufaktur.de,  
www.bremer-braumanufaktur.de,  
<https://de-de.facebook.com/hopfenfaenger>