

Jetzt kommen Chinook und Centennial

Hopfenanbau der Gemüsewerft expandiert / Bunker-Brauseminar zu Ehren des 500 Jahre alten Reinheitsgebots

VON ANNE GERLING

Ohlenhof. Noch ist nicht viel von ihnen zu sehen. Gerade mal zwei Zentimeter lang sind die zartvioletten Triebe, die bisher in der Gemüsewerft an der Basdähler Straße aus dem Erdreich ragen. Kaum zu glauben, dass daraus im Laufe der nächsten Monate bis zu fünf Meter hohe Giganten werden sollen. Und doch ist es so. Der Hopfenanbau auf der Gemüsewerft geht in die dritte Saison – und expandiert: Zu den bereits vorhandenen 100 Pflanzen der Sorten Tettlinger, Saphir, Hallertauer Perle und Cascade kommen in diesem Jahr weitere 75 hinzu. 43 Chinook- und 32 Centennial-Pflanzen werden demnächst auf einer neuen Außenstelle an der Stephanikirchenweide in der Überseestadt heranwachsen, denn auf dem Gröpelinger Gelände ist es unter dem imposanten Hopfen-Klettergerüst für weitere Pflanzen mittlerweile zu eng geworden.

„Der weltweit bedeutendste Craft-Bier-Hopfen ist Cascade, der ein Grapefruit-beziehungsweise Zitrusaroma hat“, erzählt Brauingenieur Markus Freybler. „Der zweitbeliebteste ist Centennial, der mehr Aromen von roten Früchten wie Himbeere oder Cassis hat. Chinook hat eine Mischung von beiden und steht auf der Beliebtheitskala an fünfter Stelle. Uns ist es jetzt gelungen, Pflanzen dieser Hopfensorte zu bekommen, die meines Wissens noch nicht in Deutschland angebaut wird.“

Seit 2014 stellt Freyblers „Bremer Braumanufaktur“ unter anderem mit Gröpelinger Hopfen das „Hopfenfänger“-Bier her. Der Hopfen-Nachschub ist dabei für ihn essentiell, schon jetzt werde in der Branche der Hopfen für 2017 und 2018 gekauft, erzählt Freybler. Umso besser also, dass Michael Scheer, Geschäftsführer der Gesellschaft für integrative Beschäftigung (GIB), mit seinem Gemüsewerft-Team nun noch mehr garantiert naturbelassenen Hopfen anbauen will.

Dass die von ihm verwendeten Rohstoffe durch glyphosathaltige Pflanzenschutzmittel belastet sein könnten, kann Freybler ausschließen. Voriges Jahr hat er bei Hagen im Bremischen Brauergeste anbauen lassen. „In Deutschland sind solche Mittel verboten, und wenn man sicher sein will, dass in den Rohstoffen nichts drin ist, muss man sich selber darum kümmern“, sagt er.

In diesem April jährt sich nun ein für Freyblers Zunft durchaus besonderes Ereignis zum 500. Mal: Am 23. April 1516 hatten die bayerischen Herzöge Wilhelm IV. und Ludwig X. in Ingolstadt verfügt, „dass fortan allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen.“

Dies war die Geburtsstunde des deutschen Reinheitsgebots – dabei ging es allerdings weniger darum, was ins Bier gehört als darum, was nicht hinein gehört, wie Freybler erklärt: „Damals wurde Weizenbier immer beliebter, und es gab immer mehr Brauereien, die es produzierten. Weizen war aber nicht als Rohstoff für Bier vorgesehen, sondern für Brot. Es wird vermutet, dass die Obrigkeit Angst hatte, dass die Weizenbestände zum Bierbrauen und nicht mehr zum Brotbacken verwendet würden. Die Bevölkerung brauchte aber etwas zu essen!“ Mittlerweile werde aber nicht mehr nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut, sondern nach dem Vorläufigen Biergesetz von 1993, sagt Freybler. Und das erlaube auch die Produktion von Weizenbier.

Unter vielen Brauern und Bierkennern gilt bis heute der Hopfen als die „Seele“ eines Bieres, denn er prägt den geschmacklichen Charakter. „Es gibt zig verschiedene Hopfen- und Malz-Arten, außerdem sind das Wasser und die Hefe völlig unterschiedlich – deshalb schmecken Biere per se nicht gleich“, erzählt Markus Freybler und ergänzt: „Und es gibt unterschiedliche Biere. Weizenbiere, dunkle und helle Biere, ober- und untergärgige Biere zum Beispiel. Ein Kölsch schmeckt anders als ein Porter oder ein Altbier.“

Bis vor Kurzem fand man in den Regalen der Getränkehandlung als Standard das Pilsbier; diese Zeiten gehören mittlerweile der Vergangenheit an. Craft Beer – also individuelle, handwerklich gebraute Biere, die



Brauingenieur Markus Freybler (links) und GIB-Geschäftsführer Michael Scheer mit den Hopfentrieben auf der Gemüsewerft. FOTOS: ROLAND SCHEITZ



Die lila Hopfentriebe stecken ihre Köpfe gerade mal aus dem Boden.



Markus Freybler mit dem Hopfenfänger, das als bestes Bier Bremens ausgezeichnet wurde.



An diesen Klettergerüsten werden die Hopfentriebe heranwachsen – bis zu fünf Meter hoch.

es meist nur in kleinen Mengen gibt – werden immer beliebter. Aus Gröpelinger Hopfen hat Freybler gemeinsam mit der Schüttinger Gasthausbrauerei das „Ale No. 2“ nach alter bremischer Tradition kreiert. Und sein von Natur aus trübes und unfiltriertes „Kräusen“ wurde Ende Januar auf der Webseite ratebeer.com als das beste Bier Bremens ausgezeichnet.

„Das beste Bier Bremens ist das selbst gebraute“, ist Freybler unabhängig davon überzeugt und gibt Interessierten deshalb regelmäßig in Brauseminaren die Gelegenheit, ihr Wissen über die Bierherstellung zu erweitern und selbst Bier zu brauen.

Anlässlich des Reinheitsgebots-Jubiläums findet nun solch ein Brauseminar am 22. April genau unter der Hopfenplantage im Gemüsewerft-Tiefbunker aus dem Zweiten Weltkrieg statt. Unter Tage können die Teilnehmer dort Gröpelinger Hafen-Ale und hanseatisches Matrosen-Porter mit Bremer Hopfen brauen; Lagerfeuer, Bunker- und Gartenführung inklusive. Die Anmeldung ist unter www.bremer-braumanufaktur.de möglich. Nachdem der erste Termin schon fast ausgebucht ist, soll bei großer Nachfrage ein weiterer Termin angeboten werden.

Informationen für junge Eltern

Frühberatungsstelle prüft Gewicht und gibt Tipps rund ums Baby

Gröpelingen. Am Wiegetag schauen die Mitarbeiterinnen der Frühberatung Gröpelingen, Gröpelinger Heerstraße 289, auf die Gewichtsentwicklung bei Jungen und Mädchen vom Neugeborenen bis zum zweiten Geburtstag. Am Donnerstag, 7. April, von 10 bis 11 Uhr ist es wieder so weit. Bei Bedarf gibt es Tipps zum angemessenen Umgang mit dem Gewicht.

Ein Begrüßungsfrühstück am Dienstag, 12. April, von 10 bis 11.30 Uhr gibt jungen Eltern von Kindern, die ab November 2015 geboren wurden, die Gelegenheit, die Angebote der Frühberatungsstelle kennenzulernen. Es wird um Anmeldung gebeten.

Wie Neugeborene optimal gepflegt und behandelt werden, erfahren Eltern am Donnerstag, 21. April, von 10 bis 11.30 Uhr. Dann dreht sich alles um die körperliche

Entwicklung des Babys und wie Eltern den Nachwuchs schon bei alltäglichen Aufgaben wie Wickeln, Waschen und Baden unterstützen können. Dazu gibt es auch praktische Pflegetipps. Es wird um Anmeldung gebeten.

Für Eltern von Babys und Kleinkindern steht die Tür beim Treffpunkt jeden Montag und Mittwoch von 10 bis 11.30 Uhr offen. Montags ist auch eine Hebammenanwesenheit, um Schwangere und Frauen kurz nach der Entbindung zu beraten.

Termine können auch per Telefon unter der Nummer 39099246 oder per E-Mail an fruehberatung.groepelingen@caritas-bremen.de vereinbart werden. Telefonsprechzeiten sind montags und freitags von 9 bis 10 Uhr und dienstags von 13.30 bis 14.30 Uhr. XIX

„Power to Change“ im City 46

Aktueller Film zur Energiewende

Bahnhofsvorstadt. Vor ausverkauftem Haus lief im City 46 vor wenigen Wochen die Deutschland-Premiere des neuen Films „Power to Change – Die Energie-Rebellion“. Weitere Vorführtermine sind am Freitag, 8. April, und Montag, 11. April, jeweils um 18 Uhr im Kino City 46, Birkenstraße 1. Der Film zeigt die Hintergründe des Krieges um fossile Energien am Beispiel der Ukraine.

„Die Energiewende ist nicht mehr aufzuhalten. Die Zukunft gehört den erneuerbaren Energien“, sagte die Energiexpertin Claudia Kemfert vom Deutschen Institut für Wirtschaftsforschung bei der Premiere. Atomenergie ließe sich nur mit gigantischen Subventionen betreiben, wie das Beispiel England zeige, betonte Kemfert. Die erneuerbaren Energieträger seien die globalen Gewinner, denn sie hätten nicht nur ökologisch, sondern vor allem auch ökonomisch klare Vorteile gegenüber fossilen Energieträgern.

Erstmals seien die Investitionen in erneuerbare Energien im Vorjahr größer gewesen als die Investitionen in fossile Energien. Damit sei der Kipppunkt zugunsten der erneuerbaren Energie überschritten, betonte Kemfert. XIX

GRÖPELINGEN UND OSLEBSHAUSEN Ökumenisches Chorprojekt

Oslebshausen. Zu einem ökumenischen Chorprojekt lädt die Evangelische Gemeinde Gröpelingen und Oslebshausen in ihre Räume an der Ritterhuder Heerstraße 1-3, ein. Bei den sechs Mittwoch-Proben von 20 bis 21.30 Uhr am 6., 13. und 20. April sowie am 18., 25. Mai und 1. Juni werden laut Gemeinde leichte, moderne Stücke eingeübt. Männerstimmen sind besonders willkommen. Aufführungen sind am Sonnabend, 4. Juni, 19 Uhr, in der Nikolai-Kirche Oslebshausen sowie am Sonntag, 5. Juni, 11 Uhr, im Gottesdienst der St.-Josef-Kirche in Oslebshausen. Die Teilnahme am Chorprojekt ist frei, Anmeldungen unter Telefon 614001 oder bei Chorleiter Uwe Barkemeyer, 6996911, und E-Mail an barkemeyer@evggo.de. SPA

DKV-RESIDENZ

Bilder von Hafen und Meer

Bahnhofsvorstadt. In einer gemeinsamen Ausstellung zeigen Isa Fischer und Heinz Dönßelmann Bilder von Hafen und Meer. Die Eröffnung zum Thema „Ahoi“ in der DKV-Residenz, am Wandrahm 40-43, ist am Donnerstag, 7. April, um 19 Uhr. Hatte Isa Fischer vor einigen Jahren Bremer Häuser gemalt, streift sie nun mit Feder, Tusche, Pinsel, Aquarellfarbe durch die Hafengebiete und fängt Impressionen ein. Heinz Dönßelmann ist unter anderem fasziniert, wenn die Farbe von Wasser sich von einer Sekunde zur anderen ändert. Seine Malereien sollen „die Wucht des Wassers“ spüren lassen. Die Ausstellung ist bis zum 31. Juli täglich von 11.30 bis 17 Uhr zu sehen. XIX

WESER
KURIER



Ihre Chiffre-Antwort

Bei der Antwort auf eine Chiffre-Anzeige können Sie zwischen zwei Möglichkeiten wählen:

> Senden Sie Ihre Zuschrift einfach per Post an die oben genannte Adresse. Die Chiffre-Nummer aus der Anzeige schreiben Sie bitte gut lesbar über das Adressfeld.

> Oder schicken Sie Ihre Antwort per E-Mail an: chiffre@weser-kurier.de. Die Chiffre-Nummer aus der Anzeige schreiben Sie bitte in die Betreff-Zeile.

bauraum
informiert

Aktionstag Traumbäder

Beratung und Vorträge
zum Thema
kreative Badgestaltung

Schöne und moderne Bäder bieten Entspannung, Erholung, sowie mehr Wohn- und Lebensqualität. Kompetente Berater/Innen und Fachbetriebe informieren über Ideen, Trends, kreative Gestaltungsmöglichkeiten, individuelle Umsetzungen, Badmodernisierung aus einer Hand, Barrierefreiheit, Wärmeeinsatz, Energieeffizienz, Investitionen und Kosten.

Termin: Samstag, 09.04.2016
10.00 – 14.00 Uhr
Eintritt frei

Vorträge:

- 10.30 Uhr Das zukunftsfähige Bad
- 11.30 Uhr Badmodernisierung aus einer Hand
- 12.30 Uhr Barrierefreie Bäder für jung und alt

**bauraum Bremen e.V. – Ausstellungszentrum für
Modernisieren und Energiesparen**
28205 Bremen · Friedrich-Karl-Straße 96
www.bauraum-bremen.de