

Leerstand beendet

# Verdener Mikro- Brauer überzeugt von ihrer Geschäftsidee



© kra

Hinter uralter Fassade nimmt die Verdener Biermanufaktur die Arbeit auf: Richard Schulte, Kerstin Junge, Eberhard Walther und Rolf Zepp (v.l.) wollen Donnerstag den ersten Sud ansetzen.

**Verden - Das knorrige Fachwerk kann Geschichten erzählen. Lange Geschichten. 1600 steht in weißen Ziffern auf dunkelbraunem Holz hoch oben über dem Tor. 420 Jahre. Nicht unwahrscheinlich, dass hinter diesem Tor schon mal Bier gebraut wurde. Zuletzt nicht, da war ein Schuster am Werke, und eine Galerie öffnete wacker ihre Türen, aber vielleicht vorher. Vier Jahrhunderte sind lang. Da ist einiges möglich. Wer weiß. Auf jeden Fall wird künftig an dieser Stelle Bier gebraut, pardon, genauer, es wird Craft Bier gebraut. Aber**

**mehr noch. „Es passte alles zusammen“, sagt Kerstin Junge. Sie ist Geschäftsführerin der Verdener Brau-Manufaktur an der Oberen Straße. Es passt alles zusammen. Alles. Eine der schönen Altverdener Fassaden, ein Leerstand, eine Idee, ein hohes Engagement, und vor allem ein Entgegenkommen von allen Seiten. Muss man auch erst mal finden. Hier fand man es.**

„Als der Schuster auszog, sind wir hellhörig geworden“, sagt Eberhard Walther. Er ist einer der Initiatoren. Man habe Kontakt zum Besitzer des Hauses aufgenommen. Ein Eigentümerwechsel brachte zusätzlichen Schwung in die Angelegenheit. „Wir haben unser Konzept vorgestellt, wir fanden offene Ohren.“ Gewiss, an der Oberen Straße werden keine Mieten fällig, wie sie wenige Meter entfernt an der Großen Straße zuweilen gefordert sind, aber einigen muss man sich auch erst mal. „Das ist uns gelungen.“

Und überzeugt sind sie von ihrem Konzept sowieso. Was vor vier Jahren als Bierlaune begann, und anschließend im Domherrenhaus erste konkrete Formen annahm, das ging jetzt den dritten Schritt. Es ist zu einer Geschäfts-Idee gereift. Es fußt sogar schon auf ersten Absatzwegen. Ein Verdener Lebensmittler nahm das Verdener Craft Bier ins Sortiment. Der Marktleiter wunderte sich. Es läuft. „Noch reicht eine regelmäßige Kofferraum-Ladung, die wir anliefern. Aber er denkt schon über eine Ausweitung nach.“ Verdener Gastronomen setzen das Gebräu auf die Getränkekarte. Stadtführungen zur Geschichte des Bieres, allesamt ausgebucht, und mit Ziel am Sudkessel, machen zusätzlich Mut. Gleichzeitig werden sie nicht müde, feine Unterschiede herauszukehren. „Wir brauen ein Genussbier. Doppelt so viel Malz wie bei normalem Bier, dreimal so viel Hopfen. Aromahopfen.“



Herzstück der Anlage ist der Kessel in Kupferoptik.© kra

Hinter der uralten Fassade wittern sie zusätzliche Chancen. „Gleich nebenan die Kaffee-Rösterei, gegenüber eine kommende Schnapsbrennerei, nicht weit entfernt die Lebensmittel-Spezialitäten – die ganze Ecke hat das Zeug zum handwerklich-kulinarischen Zentrum der Stadt aufzusteigen“, sagt Rolf Zepp. Sie wären gerüstet. Rund hundert Quadratmeter misst das Bierbrauer-Refugium. Rustikal eingerichteter Laden, Lager, Kühlung und vor allem die Sudanlage im Schaufenster, es ist an alles gedacht. „Eine Schlüsselrolle nimmt der Sudkessel ein. Passanten sollen zuschauen können, wie das Verdener Craft Bier entsteht.“ Alles irgendwie professionell, was an der Oberen Straße 24 eine neue Heimat gefunden hat. Und das ist kein Zufall. Rolf Zepp steuerte über Jahre Kommunikation und Marketing. Eberhard Walther zeichnete im Berufsleben für Qualität und Produktion verantwortlich. Dessen Tochter Kerstin Junge geht als studierte Hotelökonomin an den Start. Richard Schulte wirft sein Wissen als Ingenieur für Lebensmitteltechnologie in den Ring, ein Wissen, das in der Ausbildung auch das Brauereiwesen umfasste. „Ich bin ein Münchner Kindl, Bier habe ich mit der Muttermilch aufgenommen“, sagt er. Und Weltkonzern Mars führte alle zusammen. Das Wissen eines ganzen Berufslebens fließt jetzt ins Verdener Bier.

Dazugelernt haben sie trotzdem. Was bitt'schön ist ein Sattdampfkondensator? Irgendjemand schon mal was von einem Sattdampfkondensator gehört? Die vier vorher nicht, inzwischen sind sie schlauer. Wieder so eine Geschichte, die sie gern erzählen. „Wir ziehen mit unserer Brauerei in ein ganz normales Haus ein. Die Etagen über uns dienen als Wohnraum. Einige Mieter haben hier seit Jahrzehnten ihr Zuhause. Da darf es natürlich nicht aus allen Ecken und Ritzen nach Bierbrauen riechen.“ Also erstanden sie den Spezial-Kondensator. Er führt den Dampf ohne Umwege in den Aggregatzustand zurück, der Dampf tropft als Wasser aus der Anlage.

Gleichzeitig erfüllten sie damit eine der Auflagen, die ihnen Gewerbeaufsicht und Bauamt abverlangten. Eine nächste hatten sie beim Ausstatten ihrer Verkaufsräume zu erfüllen. „Probieren ist erlaubt, Kneipengeschäft ist verboten.“ Auch der Garten, der sich anschließt, er bleibt tabu. „Ein reiner Privatbereich. Für den Betrieb eines Biergartens haben wir keine Konzession.“ Die Anforderungen zum Brandschutz befolgten sie, zum Lebensmittelschutz ebenfalls, sie fliessen ihr Brauzimmer liebevoll, sie lösten das Problem mit dem Abfallprodukt, mit dem Treber, der jetzt als Zutat zum Bierbrot der Holtumer Handwerksbäckerei Rotermundt wertvolle Dienste leistet.

Andere Komponenten ihrer Mikrobrauerei verlangte ihnen keine Behörde ab, es war ihnen ein persönliches Anliegen. Wer im Schaufenster Bier braut, der braucht ein Herzstück, das was hermacht. „Ein Sudkessel mit Kupferoptik sollte es schon sein.“ Irgendwo in der Nähe Ravensburgs wurden sie fündig. „Aber wir haben nicht einfach so bestellt, wir haben die Anlage erstmal getestet.“ Also machten sie sich mit Mann und Malz auf den Weg und fassten das Ergebnis einige Tage später mit einem Wort zusammen: „Perfekt.“ Am kommenden Donnerstag, 28. Mai, soll der Sudkessel seinen Jungfernlauf absolvieren, dies allerdings noch nicht öffentlich. „Einen festen Eröffnungstermin für die Verdener Biermanufaktur indes gibt es nicht. In Corona-Zeiten planen wir ein Soft-Opening ab Juni. Wer hereinschauen möchte: gern.“