

Es macht wieder Plopp

Von Jörn Dirk Zweibroek - 19.11.2020 -

Im Sommer nimmt Sabine Lühning Interessierte wieder auf einen Spaziergang durch die einstige Brauer-Hochburg Verden mit. Das in Verden hergestellte Craft Bier wird hinterher im Domherrenhaus ausgeschenkt.



Obergärig: Passend zum Verdener Bier wird bei den Verkostungen Bierbrot aus der Holtumer Handwerksbäckerei serviert. (Björn Hake)

Diesen Artikel vorlesen lassen:



00:00 / 00:00

[BotTalk](#)

Vor 200 Jahren gab es noch 62 Brauereien in Verden. „Die Allerstädter tranken Bier wie Ochsen das Wasser“, blickt Stadtführerin Sabine Lühning in die Geschichte der Hopfenkaltschale zurück. Selbst die Verdener Geistlichkeit unterhielt damals ein eigenes Brauhaus. Auch der verstorbene Heidedichter Hermann Löns soll 1822 bei seinem Verden-Besuch ganz überrascht von der hohen Brauerei-Dichte gewesen sein.

Sollte es das Infektionsgeschehen zulassen, bietet Lühning auch 2021 wieder ihre beliebte Führung „Pro Bier mal“ an. Höhepunkt ist dabei wie immer die anschließende Verkostung im Verdener Domherrenhaus. Das Team der Verdener Brau Manufaktur aus der Oberen Straße 24 schenkt den Teilnehmern dann wie immer ihr Craft Bier made in Verden ein. Den Treber verarbeitet Bäckermeister Horst Rotermundt in seiner Holtumer Handwerksbäckerei zu einem malzig schmeckenden Bierbrot. Damit liefert er also die entsprechende „Grundlage“ für die Bierverkostung.

In jedem zweiten Haus in der heutigen Fußgängerzone wurde früher also Bier gebraut – und das bei gerade einmal 4500 Einwohnern. „Der Verdener Bürgermeister war stolz, dass das Bedürfnis der durstigen Bevölkerung alle 20 Schritte befriedigt werden konnte“, erzählt Lühning. Natürlich nicht ganz ohne Hintergedanken, denn die Biersteuer machte damals ein Viertel aller städtischen Einnahmen aus.

Hefe kannten die Braumeister in grauer Vorzeit allerdings noch nicht. „Ohne Hefe schmeckt Bier doch einfach nur nach Brotsuppe, oder?“, findet die Verdener Stadtführerin. Schließlich sei es die Hefe, die den Zucker in Alkohol und Kohlensäure umwandle. Natürlich verzichtet das Team der Verdener Brau Manufaktur um Geschäftsführerin Kerstin Junge heute nicht auf die Zugabe von Hefe. „Ein handwerklich hergestelltes Craft Bier und das Reinheitsgebot passen super zusammen. Mit den erlaubten Zutaten Gerstenmalz, Wasser, Hopfen und Hefe lassen sich wunderbar verschiedene Bierstile brauen – von Pale Ale über Amber bis zum Stout“, erzählen Richard Schulte, Rolf Zepp und Eberhard Walther.

Rund 100 Jahre nach der Schließung der letzten Verdener Brauerei macht das Quartett mit seiner gläsernen Brau Manufaktur das alte Handwerk im historischen Zentrum von Verden wieder erlebbar. Was im Herbst 2016 aus einer Bierlaune heraus begann, zunächst in Daverden gebraut und im Gewölbekeller des Verdener Domherrenhauses gelagert wurde, ist inzwischen im wahrsten Sinne des Wortes in aller Munde.

„Das Verdener Wasser eignet sich hervorragend zum Brauen“, schwärmt das waschechte Münchner Kindl Richard Schulte, heute in Luttrum zu Hause, vom besonders weichen Nass (Stichwort Härtegrad). Er muss es ja wissen, schließlich hat er sich früher in Weihenstephan mit dem Brauereiwesen befasst.

Obergärig oder untergärig? – das ist die Gretchenfrage beim Bierbrauen. Das in Verden hergestellte Craft Bier zählt zu den obergärigen Bieren. Obergärige Hefe benötigt bei der Gärung höhere Umgebungstemperaturen als untergärige Hefe. Naturbelassen, hefe-trüb und unfiltriert – so lässt sich das Verdener Bier charakterisieren. Die Vier aus der Oberen Straße wollen bewusst kein Durstbier, sondern vielmehr ein Genussbier brauen. Eines, das schmeckt und duftet, das Charakter hat, eben Ecken und Kanten wie die Brauer selbst. Und – ganz wichtig – das Aroma hat. Gerade der spezielle Aromahopfen sei es, der dem Verdener Bier das gewisse Etwas verleihe, erläutert Richard Schulte. Im Sortiment befinden sich das Domherren Craft (German Pale Ale), der Rote Dompfaff (Red Amber Ale) sowie der Schwarze Hengst (Stout).

Den riesigen Kessel haben die Männer eigens am Bodensee für ihre Bedürfnisse fertigen lassen. „Craft Bier enthält insgesamt ein Drittel mehr Malz als ein Pils“, erklärt Schulte. Wie heißt es doch so schön – Hopfen und Malz, Gott erhalt's.

Termine im Juni

Nach einer Woche Gärzeit werde der Sud dann fünf bis sieben Wochen kühl und dunkel gelagert. „Unser vollmundiges und hopfenaromatisches Genuss-Bier wird anschließend in traditionelle Bügelverschluss-Flaschen und Fässer abgefüllt“, erklären die Mitglieder der Verdener Bräu-Connection.

Das Erklingen des leicht knallenden Geräusches, des Plopps, ist für das Team der Verdener Brau Manufaktur natürlich wie Musik in ihren Ohren. Dass Etikettenkleben äußerst mühsam sein kann, weiß auch Lebensmittelchemiker Eberhard Walther. Also hat er seinen eigenen Klebstoff aus Wasser, Mehl und Zucker kreiert. Die Werbetrommel für die kleine Brauerei rührt indes Marketing-

Experte Rolf Zepp.

„Corona hin oder her, Weihnachten wird auch dieses Jahr nicht ausfallen“, betont Björn Emigholz, Leiter des Verdener Domherrenhauses und hat mit den Bierführungen auch gleich einen Geschenk-Tipp auf Lager. Die nächsten Stadtführungen sind für Freitag, 11. Juni, um 15 Uhr sowie für Sonnabend, 12. Juni, um 11 und 15 Uhr angesetzt. Auch für Sonntag, 13. Juni, um 11 Uhr ist eine Tour terminiert. Treffpunkt ist jeweils am Verdener Rathaus. Tickets zum Preis von 16 Euro pro Person sind ab sofort im Museum an der Untere Straße 13 erhältlich und können unter der Nummer 0 42 31/ 21 69 oder per E-Mail an info@domherrenhaus.de reserviert werden.
