

# Rügener Insel-Brauerei setzt auf Flaschenreifung



Von Bernadette Patzak

Seit August ist die Insel-Brauerei in Ramin auf Rügen für Besucher geöffnet. Nach einem Jahr Planungs- und neunmonatiger Bau-phase hat Markus Berberich damit seinen Traum von der eigenen Brauerei verwirklicht. Zusammen mit seinem Team braut er seltene Biere – inspiriert von der Natur Rügens.

Ramin ist für viele Rügenbesucher eigentlich ein Durchfahrtsort auf dem Weg an die Küste. Seit dem Sommer ist es auch der Standort für die einzige Brauerei auf Deutschlands größter Insel – ein Grund mehr, auf dem Gelände in unmittelbarer Nachbarschaft eines großen Bauernmarkts einmal haltzumachen.

Auf 1000 m<sup>2</sup> ist dort die Insel-Brauerei entstanden, in der Braumeister und Biersommelier Markus Berberich mit seinem sechsköpfigen Team seltene Biere entwickelt und braut. Als langjähriger Geschäftsführer der Störtebeker Braumanufaktur in Stralsund hat Berberich nationale und internationale Auszeichnungen für Biere und Verpackungen gewonnen. Für

den Betrieb der Insel-Brauerei hat der 45-Jährige nun sämtliche Geräte und Räume selbst konzipiert und anfertigen lassen. Das Sudhaus fasst 30 hl. „Hier ist nichts von der Stange, alles wurde nach unseren Wünschen umgesetzt“, so Berberich. Viele Bereiche der Brauerei kann sich der Besucher jederzeit anschauen. Zu sehen bekommt er beispielsweise die besonders flachen Gärwannen, in denen die Hefen aufgrund der großen Oberfläche ihr Aroma maximal

entfalten können. Überhaupt spielt diese Zutat eine entscheidende Rolle in der Braumethode Berberichs: Jedes Bier hat mindestens zwei verschiedene Hefenarten. Zudem werden nur obergärige, von Hand geerntete Hefen eingesetzt. „Keine Brauerei in Deutschland braut aufwendiger. Hier kommt das Beste aus Deutschland, Belgien und den USA zusammen“, erklärt Berberich, der zusammen mit einem Brauer alle Sorten zunächst auf einer kleinen Anlage entwickelt



Jede „Expedition“ besteht aus vier verschiedenen Bieren



hat. Über 100 Rezepte sind so seit Januar dieses Jahres entstanden – die besten zwölf werden nun in drei verschiedenen „Expeditionen“ mit jeweils vier Bieren verkauft. Nach dem Reinheitsgebot brauen die Insulaner lieber nicht. „Wir haben unsere eigenen Regeln aufgestellt und diese im ‚Rügener Artenschutzabkommen‘ festgehalten“, so der Braumeister. Darin wird – für jeden auf der Internetseite nachlesbar – erklärt, was auch das Etikett verspricht: Naturhopfen, naturbelassen, Flaschenreifung. Letztere findet in einer eigens für diesen Prozess konstruierten Reifekammer

Anzeige

statt, in der die Biere nach der Abfüllung in 0,33-l- und 0,75-l-Flaschen zwei Wochen bleiben. Anschließend werden die Biere einzeln verpackt – so sind sie noch besser geschützt –, und wer schon einmal auf Rügen war, der wird auf dem bedruckten Papier das ein oder andere Motiv wiedererkennen. Wegen der schönen Optik sind die Rügener Biere als Souvenir beliebt. Doch die größere

Zielgruppe sieht der Braumeister in den Genussinteressierten, die seine Produkte über den Online- oder Einzelhandel erwerben. „Natürlich



Die Sorte Insel Kreide wird mit Holunderblüten gewürzt

## Ein Bier ohne eigenen Bierdeckel ist wie eine Tür ohne Namensschild.

Setzen Sie ein Statement und gestalten Sie jetzt kinderleicht und kostenlos Ihren persönlichen Bierdeckel mit unserem genialen Online-Bierdeckeldesigner.



MEHR INFOS AUF [www.bierdeckel-fritz.de](http://www.bierdeckel-fritz.de)



Team-Verkostung



Markus Berberich, Geschäftsführer

sind wir in erster Linie eine Craft-Beer-Brauerei“, sagt Berberich, obwohl er eigentlich kein Fan von Anglizismen ist. „Wir sind Insel und wir sind deutsch. All unsere Rezepte sind selbst entwickelt und nicht kopiert.“ Ganz klar haben sich die Brauer dabei nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich von der Natur der Insel Rügen inspirieren lassen. So wird beispielsweise mit dem dortigen sehr kreidehaltigen Wasser gebraut und eines der Biere, das Insel Kreide, mit Holunderblüten – ein typisches Inselgewächs – gewürzt.

### Internationale Investoren

Auf seiner Expedition ins Bierreich fühlt sich der Besucher wie auf einer kleinen Ranch. Der Verkaufs- und Verkostungsraum mit großer Bar ist urig

mit viel Holz eingerichtet, und draußen auf der großen Veranda kann man im Bierreservat gemütlich verweilen – sogar mit Blick aufs Wasser. Für den Brauereineubau musste nämlich extra ein Löschwasserteich angelegt werden. Überhaupt hat Berberich so manchen Stein aus dem Weg geräumt, um das millionenschwere Projekt zu verwirklichen. „Viele meinten, dass es zum einen schwer zu finanzieren sei und man zum anderen kein gutes Personal finden würde. Doch das größte Problem war der Telekomanschluss“, fasst Berberich zusammen. Neben internationalen Investoren konnten Banken und auch das Land Mecklenburg-Vorpommern für eine Förderung gewonnen werden. Zusammen gerechnet haben allein die Genehmigungen 40000 Euro gekostet, was einen Eindruck von den bürokratischen

Hürden in Deutschland vermittelt. Doch nun ist auch das letzte Schild montiert und der Braumeister sehr zufrieden. Im September geht außerdem die hauseigene Destillerie in Betrieb, in der nach dem schottischen Pot-Still-Verfahren Whisky gebrannt wird. „Ich hatte noch nie so viel Freude bei der Arbeit. Das Team ist super, da holt man auch noch mal nach Feierabend einen Versuch aus dem Lager und verkostet ihn gemeinsam. Und wir bekommen auch tolle Rückmeldungen. Das ist natürlich die größte Motivation und Freude – sich etwas einfallen zu lassen, das anderen Spaß macht.“ Markus Berberich ist überzeugt davon, dass mit der Insel-Brauerei etwas ganz Besonderes entstanden ist: „Das Ambiente des Lagerverkaufs sowie der Verkostungsraum mitten in der Brauerei sind in dieser Form in Deutschland einzigartig!“



Im September wird zusätzlich eine Whisky-Destillerie in Betrieb genommen.

**Info**  
Rügener Insel-Brauerei Expedition ins Bierreich  
Hauptstraße 2 c  
18573 Ramin auf Rügen  
Täglich von 10 bis 19 Uhr geöffnet  
Wer nicht so schnell auf die Insel kommt, kann die Insel-, Meeres- und Nationalpark-Expedition direkt im Onlineshop der Insel-Brauerei bestellen:  
[www.insel-brauerei.de](http://www.insel-brauerei.de)