

Insel-Brauerei auf Erfolgskurs

Seltene Biere auch international erfolgreich

■ (ww) Ramin. Seit gut zwei Jahren braut die Insel-Brauerei in Ramin auf Rügen ihre Seltene Biere – wenig bekannte, vergessene oder selbst kreierte Bierstile mit offener Gärung und Flaschenreifung. Die zwölf verschiedenen Sorten haben inzwischen ihren Weg deutschlandweit in den Handel gefunden. Aber auch international sind die eleganten, charaktervollen Biere bei Konsumenten und Experten sehr gefragt.

Es ist Zeit mit Markus Berberich, dem Gründer der Insel-Brauerei, eine Zwischenbilanz zu ziehen.

ZEITUNG AM STRELASUND: Herr Berberich, wenn Sie auf das Jahr 2017 zurückblicken, was macht Sie besonders stolz?

Markus Berberich: Da fallen mir mehrere Dinge gleich ein: Wir haben es geschafft, unsere Seltene Biere deutschlandweit erfolgreich im Handel zu etablieren. In allen Bundesländern kann man Bier von der Insel kaufen. Für eine so junge Brauerei ist das ein großer Erfolg. Es gibt inzwischen einen Konsumentenkreis, der Genussbier wie Wein trinkt – das sind unsere größten Fans, die konnten wir begeistern. Wahrscheinlich sind wir in diesem spitzen obersten Segment mit 4 Mio. verkauften Flaschen in 2017 bereits führend in Deutschland. Uns ist es gelungen, ein gutes, bierbegeistertes Team aufzubauen, das unsere Philosophie verkörpert und mit dem es jeden Tag Freude macht, gemeinsam das Bier zu brauen, das wir selbst gern trinken. Wir beschäftigen inzwischen 20 fest angestellte Mitarbeiter und etwa 5 Mitarbeiter dauerhaft durch für uns arbeitende Dienstleister.

Zum zweiten Mal in Folge haben wir die meisten Deutschen Gold-Medaillen beim World Beer Award in London gewonnen, das war wirklich unglaublich – nur der Craft Beer Weltmarktführer Samuel Adams aus Boston hat international besser abgeschnitten.

ZEITUNG AM STRELASUND: Welche Ihrer Biere haben sich zum Kassenschlager entwickelt und warum?

Markus Berberich: Unser Kassenschlager ist die Auswahl und Vielfalt – alle Biere sind erfolgreich. Da ist z.B. Insel Kreide zu nennen – ein sehr beliebtes Aperitif-Bier. Ein sehr filigranes, zart perlendes Bier, vergoren mit einer Champagner-Hefe. In einem Champagner-Glas genossen läutet es jeden festlichen Anlass perfekt ein.

Gute Gastgeber lassen ihre Menüfolge gern von unseren Baltic Bieren begleiten – stark, genussvoll, wein-



Gründer der Insel-Brauerei: Markus Berberich.

artig. Das Baltic Ale z.B. passt gut zu pikanten, herzhaften Gerichten. Eine schöne Käseplatte kommt mit dem Baltic Dubbel richtig zur Geltung. Als Digestif kann man sich dann ein Glas von unserer Eule, dem Baltic Stout, gönnen.

So findet jeder ein passendes Bier zu jedem Genussanlass. Daher sind auch viele Sorten sehr erfolgreich.

ZEITUNG AM STRELASUND: Was ist noch einmal das Besondere an den Insel-Bieren?

Markus Berberich: Wir haben für unsere Seltene Biere ein besonderes, in Deutschland einzigartiges Brauverfahren entwickelt, das es uns möglich macht, diese einmalige Geschmackstiefe und -vielfalt zu erzielen. Zum einen haben wir uns der traditionellen Methode der Flaschenreifung verschrieben. Die Biere bekommen nach der Hauptgärung eine zweite Hefe und eine Dosage mit in die Flasche und reifen dann in einer temperierten Reife-kammer bei 25°C rund zehn Tage nach der Abfüllung. So wird der Geschmack abgerundet, das Bier wird sehr trocken, die Kohlensäure ist sehr feinperlig und perfekt in den Bierkörper eingebunden. Dadurch entsteht dann auch eine sehr appetitliche, stabile Schaumkrone im Glas.

Die Flaschenreifung garantiert zudem Sauerstofffreiheit in der abgefüllten Flasche. Zusammen mit dem Naturpapier als Lichtschutz ist das die Garantie für die lange, natürliche Frische unserer Biere. Zum anderen verwenden wir ausschließlich Naturdoldenhopfen und Spezialmalze aus verschiedenen Getreidesorten: Gerste, Weizen, Roggen und Hafer. Sehr entscheidend für den Geschmack, die Farbe und die Textur der Biere.

Auch ganz wichtig: Die Seltene Biere gären in offenen Gärwannen, denn nur so können die Hefen ohne Stress ihr volles Duft- und Geschmackspotenzial entfalten.

Ein insgesamt sehr aufwendiges



Seltene Biere von der Insel Rügen. Fotos (2): Agentur

Verfahren mit dem einzigen Ziel: den besten Geschmack zu erzielen.

ZEITUNG AM STRELASUND: Was wird es 2018 Neues geben?

Markus Berberich: Oh, ja! Wir sind dabei, neue Biere zu entwickeln. Zwei Sorten werden wir sehr bald den Bierfreunden vorstellen können. Unsere Kunden können auf neue Genusslebnisse gespannt sein!

ZEITUNG AM STRELASUND: Reichen Ihre Kapazitäten in Ramin aus oder werden Sie expandieren?

Markus Berberich: Wir haben bereits unsere Kapazitäten zwei Mal erweitert und bei Rostock ein großes Lager für 1000 Paletten-Stellplätze zusätzlich gemietet. So sind wir für die aktuellen Aufgaben gut gerüstet. Wir haben zusätzliche Gärwannen installiert, die Abfüllanlage erweitert und eine spezielle, patentierte Wickelmaschine für unsere Naturpapieretiketten in Betrieb genommen. Eine Solaranlage auf dem Brauereidach versorgt unsere Abfüllung seit diesem Sommer komplett mit eigenem Strom aus Rügener Sonnenenergie! Uns ist es bisher mit etwas Glück sehr gut gelungen, höchste Qualität, Wachstum und Verfügbarkeit im Gleichklang zu steuern. Wir werden 2018 unsere Abfüllanlage nochmals erweitern und die Grundvoraussetzungen für weitere Ausbaustufen schaffen.

ZEITUNG AM STRELASUND: Welche Märkte haben Sie bisher für sich erschlossen?

Markus Berberich: Den deutschlandweiten Vertrieb haben wir weiter im Focus. Wir haben Vertriebsmitarbeiter in Rostock, Hannover, Berlin, Bochum, Frankfurt. Dieses Jahr kommen noch Leipzig und Stuttgart hinzu. 2017 waren wir aber auch international sehr erfolgreich: Die Seltene Biere sind in über 800 Filialen in den Niederlanden erhältlich. Wir exportieren nach Dänemark, Italien, Kroatien, Israel, China und seit Oktober sehr erfolgreich in Österreich. 2018 sollen weitere

Länder auf die „Insel-Brauerei Genusslandkarte“ kommen.

ZEITUNG AM STRELASUND: Wer sind Ihre Zielgruppen?

Markus Berberich: Unsere Kunden sind vor allem Genussmenschen, die Freude daran haben, ihren Genuss zu zelebrieren. Es sind Menschen, die mitten im Leben stehen und es verstehen, sich kleine Genussmomente im Alltag zu verschaffen. Menschen, die gern gute Freunde um sich haben, mit denen sie gemeinsam schöne Momente teilen. Das macht die Biere auch zunehmend interessanter für die Gastronomie – hier erwarten wir 2018 auch steigende Nachfrage.

ZEITUNG AM STRELASUND: Ihr Betriebsleiter und Braumeister Frank Lucas ist 2017 Deutscher Meister der Bier-Sommeliers geworden, Ihre Biere haben den World Beer Award gewonnen. Was bedeutet das für die Insel-Brauerei?

Markus Berberich: Das ist vor allem eine große Anerkennung für das fachliche Können von Frank, er ist wirklich ein international anerkannter Biersommelier! Der Erfolg hat natürlich für die Insel-Brauerei viel Aufmerksamkeit bedeutet. Wir sehen die internationalen Preise als Verpflichtung, das Niveau an Qualität und Kreativität nicht nur zu halten, sondern immer weiter auszubauen. Letzt endlich ist es eine Bestätigung für die Kunden einen guten Kauf gemacht zu haben, das ist bei unserem Preisniveau auch besonders wichtig.

ZEITUNG AM STRELASUND: Kann man die Insel-Brauerei besichtigen?

Markus Berberich: Man kann uns täglich besuchen. Von 10 bis 19 Uhr sind die Brauerei, unser Verkostungsraum und der Lagerverkauf offen. Unser Sudhaus steht mitten im Verkostungsraum, d.h. die Besucher können die Biere probieren, sich frei bewegen, den Brauern über die Schulter gucken und auch mit ihnen ins Gespräch kommen. Wir stehen gern in direktem Kontakt mit unseren Kunden, das ist uns sehr wichtig. Unsere Brauerei ist offen, transparent, authentisch und erlebbar. Wir freuen uns sehr darüber, dass sich inzwischen Bierinteressierte aus ganz Deutschland extra auf den Weg nach Rügen machen, um sich die Insel-Brauerei anzuschauen. Der Standort etabliert sich als ein zusätzlicher Anziehungspunkt für Rügen-Besucher, aber auch durch unsere Präsenz im Handel und Gastronomie im In- und Ausland wollen wir die Region gut präsentieren.

www.insel-brauerei.de