

Der Schampus unter den Bieren

Wer gut isst, soll auch gut trinken. Sehr, sehr frei nach Martin Luther. An der Ostsee geht beides. Nun kann die Region zwar nicht mit edlen Weinen aufwarten, aber Bier und Brände gibt es hier exzellente, mit Hand und Liebe gemacht. Zu Besuch bei einem Brauer auf Rügen, der sich in seinen eigenen Worten den „seltenen Bieren“ verschrieben hat – aber eine Menge davon braut.

von Nina Anika Klotz

Es gibt ein Gerücht über die Menschen auf Rügen. Demnach seien sie arge Kostverächter. Der Pommer isst, um nicht zu verhungern, Knoblauch hält er für eine Droge, Gewürze fallen unter das Betäubungsmittelgesetz. Stimmt denn das? Markus Berberich lacht nur kurz und stellt, wie um direkt das Gegenteil zu beweisen, etwas Käse, luftgetrockneten Schinken, Brot und eine Flasche „Insel Kreide“ auf den Tisch im holz-schick-schönen Taproom der Insel-Brauerei Rügen, dem Verkaufs-, Besuchs- und Verkostungsraum seiner Brauerei. Die „Insel Kreide“, das ist ein Champagner Ale, mit Champagner-Hefe vergoren. Schnell schnappt Berberich – stilecht – zwei Champagnergläser, schenkt das besondere Bier ein und beginnt zu erzählen, was ihn, einen Wahl-Pommer, der vor 20 Jahren aus dem Saarland an die Ostsee gezogen war, antreibt, in dieser vermeintlichen Genusswüste seine „seltenen Biere“ zu brauen.

„CRAFT BEER“ IST DER TERMINUS, der auf dem Festland für Bier kursiert, wie Berberich es seit gut einem Jahr in der Insel-Brauerei macht: Handwerklich gebraut, in eher kleinen Mengen, eine Alternative zum anonymen Massenprodukt Bier, das in großen Braukonzernen am Fließband produziert wird. Während im Supermarkt vor allem Pils

und Helles dominieren, widmen sich Craft Beer-Brauer wie Berberich eben den seltenen oder fast schon ausgestorbenen Biersorten wie der Gose, dem Pale Ale, Porter oder Stout. Auf Rügen brauen sie auch belgische Biere, zum Beispiel ein Saison, ein Dubbel und ein Tripel. Zwölf verschiedene Biersorten hat die Insel-Brauerei Rügen im Portfolio. Keine einzige schmeckt wie ein

BIERE von knacksauer bis SCHOKOLADENSCHMELZIG, von HELLGELB bis nachtschwarz

o8/15-Fernsehbiere. Markus Berberich macht Biere von knacksauer bis schokoladenschmelzig, von hellgelb bis nachtschwarz.

Die Insel-Brauerei ist die erste Craft Beer Brauerei auf Rügen. Genau genommen ist es hier die erste neue Brauerei seit langer, langer Zeit. Markus Berberich hat sich bewusst für den Standort Ramin entschieden. Erstens, weil er nicht weit von hier lebt. Zweitens, weil hier Platz war. Weil es in Mecklenburg-Vorpommern bezahlbaren Grund und Boden und Arbeitskräfte gibt. Plus Fördermittel. Vor allem aber hat er sich für eine Brauerei auf Rügen entschieden, weil die Geschichte gut und rund ist, wie er sagt: Eine Brauerei auf einer Ostseeinsel, deren Biere alle Namen mit Insel- oder Ostseebezug haben. Das ist eingängig,

Wenn man Markus Berberich zuhört, ahnt man schnell, dass man es nicht wie sonst oft in der Craft Beer-Szene mit einem leidenschaftlichen Hobby-Brauer zu tun hat, der es wagt, aus Spaß ein kleines Geschäft zu machen, sondern mit einem waschechten Unternehmer und Branchen-Profi.

„Ich bin ein vorantreibender Typ“, sagt er selbst. „Auf ewig angestellt zu sein, wäre für mich eine Qual.“ Damit erklärt er dann auch gleich, warum er seinen Job als Geschäftsführer der Braumanufaktur Störtebeker in Stralsund vor drei Jahren gekündigt hat, um eine eigene Brauerei zu gründen. „Ich war 43

und wusste, wenn ich es jetzt nicht versuche, dann mache ich es nicht mehr.“ Dabei hatte Berberich sich während der 20 Jahre bei Störtebeker bereits sehr um besseres Bier verdient gemacht. Als er in Stralsund als Braumeister anfing, war Störtebeker noch eine mittelmäßige Ost-Bier-Marke. Er fing an, die Rezepte zu verbessern, neue Biersorten ins Programm zu nehmen, Aufmachung, Packaging und Vermarktung aufzupeppen. Heute brauen die Kollegen auf der anderen Seite der Strelasundbrücke vorzügliche Brauspezialitäten, die sich vom normalen Supermarktbiere deutlich abheben.

Mit den Bieren der Insel-Brauerei ist Berberich noch einen guten Schritt weiter gegangen. Er will das mal am Beispiel Hefe erklären, sagt er, während er



Braumeister und Biersommelier In der Rügener Insel-Brauerei
Markus Berberich lädt zur Verkostung. setzt man voll auf die offene Gärung.

Genuss-Adressen

Rügener Insel-Brauerei

Verkauf, Verkostung, Brauereiführung
 Hauptstraße 2C, 18573 Rambin auf Rügen
 Tel. (03 83 06) 23 87 00
www.insel-brauerei.de



Störtebeker Braumanufaktur

Brauereiführung, Biersommelier-Abend,
 Verkostung auf See, Braugasthaus,
 Brauereimarkt
 Greifswalder Chaussee 84 – 85
 18439 Stralsund, Tel. (0 38 31) 25 50
www.stoertebeker.com

NINA ANIKA KLOTZ

trinkt als Bayerin qua Geburt gern Bier. Sie dachte, Helles sei das beste Bier – bis sie vor vier Jahren ein IPA probierte. Die Journalistin und Biersommelière gründete Hopfenhelden, Deutschlands größtes Craft Beer Onlinemagazin, und schreibt dort über besseres Bier.

zwei Gläser „Baltic Tripel“ auf den Tisch stellt. „Und? Kommen Sie drauf, was da drin ist? Denken Sie mal an Frankreich, Sommer, Platanen.“ Pastis? Er nickt. Sternanis, da ist Sternanis drin. Ganz dezent, hintergründig. Das Reinheitsgebot interessiert ihn nicht sonderlich. Berberich verwendet für seine zwölf Biere 24 verschiedene Hefen. Das ist mehr als erstaunlich, wenn man weiß, dass die meisten Brauereien mit einer einzigen Hefe für ihre obergärigen und einer Hefe für ihre untergärigen Biere auskommen. In der Hefebank der Insel-Brauerei gedeihen Abteihafen, schottische Ale-Hefe, Saison- und eben auch Champagner-Hefen. „Die Hefe kann ihr Aroma bei uns besonders gut entfalten, weil wir sehr flache, offene Gärwannen verwenden“, erklärt der Braumeister. Dort findet die Hauptgärung statt. Dann folgen die Nachreifung im großen Edelstahltank und die Flaschenreifung. Wie bei der Champagnerproduktion bekommen Biere der Insel-Brauerei bei der Abfüllung eine Dosis, ein bisschen Zucker, der den Hefezellen noch mal einen Kick gibt. Während der folgenden zwei Wochen in der beheizten Reifekammer arbeiten die dann noch mal los. „Die Flaschenreifung verstärkt das Eigenaroma der Hefen, macht eine feinerliche Kohlensäure und schützt das Bier“, erklärt Berberich. Er nimmt einen Schluck und sagt dann mit einem gewissen, verdienten Stolz: „Die Kombination aus Naturdol-

denhopfen, die wir verwenden, offener Gärung, abgezählten Hefen und Flaschenreifung in der Kammer ist wohl zur Zeit die aufwendigste Bier-Herstellung in Deutschland.“

PRO MONAT VERLASSEN 250.000 FLASCHEN BIER RAMBIN und werden in ganz Deutschland verkauft. Die 35-Hektoliter-Brauanlage, die Besucher vom Verkostungsraum aus besichtigen und sogar besteigen können, läuft rund um die Uhr, Berberichs fünf Brauer und zwei Braumeister arbeiten im Drei-Schicht-Betrieb.

Bei all dem ist Berberich im ersten Jahr noch gar nicht dazu gekommen, die Destille, die im Eingangsbereich des Taprooms steht, einzuweihen. Whisky würde er hier gerne machen, sagt er. Tatsächlich gibt es im Norden schon einiges Hochprozentiges, das von Innen wärmt. Platz für einen Rügen-Malt ist da aber immer noch, mit dem man ein mehrgängiges bierbegleitetes Baltik-Menü abschließen könnte.

So serviert Markus Berberich zum Ende eben ein Glas tiefschwarzes Baltic Stout. Das riecht nach Kaffee und Dörrobst und schmeckt ein bisschen nach Schokolade. Ein perfekter Digestif, so der Braumeister. Passt zu Kuchen. Oder, noch besser, zu Blauschimmelkäse. Traumkombo, findet er. Ach, wenn der Pommer an sich nur nicht so ein Kostverächter wäre. Der weiß ja gar nicht, was ihm entgeht.