

Im »Hexenkeller« braut sich was zusammen

Seltene Biere - von der Insel Rügen in die weite Welt



Rambin/vpb/jk. Markus Berberich drückt den Schalter. Das Licht beleuchtet seinen »Hexenkeller«. Kupferrohre, Jutesäcke, Glaskolben, Wagen und ein Mikroskop stehen dicht gedrängt im warmen Licht. »Moin!«, grüßt Jan Luft. Der »Hexenkeller« in Rambin ist kein Verlies oder Kerker, aber trotzdem geheimnisvoll und geheimnisumwittert. Sein Geheimnis sind nicht die Apparate oder der aromatische Duft. Topsecret ist der Geschmack, den Markus Berberich dort entwickelt.

Der 45-Jährige hat besondere Talente und Fähigkeiten. Eine extrem feine Nase und die hochsensiblen Zunge sind seine wichtigsten Werkzeuge für den einzigartigen Plan. Markus Berberich entwickelt Bier. Seine Vision sind

»Seltene Bierarten« und kein Bier nur zum Durstlöchen. Kein Bier nach dem Mythos »Deutsches Reinheitsgebot«. Sie denken jetzt: »Bier ohne Reinheitsgebot von Rügen? Was soll's, noch so ein Glücksritter und Träumer.« Markus Berberich ist weder das Eine noch das Andere, er ist Diplom-Braumeister und Biersommelier. Lange Jahre war er Geschäftsführer einer Brauerei und wurde Sieger des »World Beer Cup« und Bier-Europameister. Als kreativen Kopf genügt ihm das aber nicht. Berberich wollte nicht das bessere »Massenbier«, sondern den Genuss. »Mein Bier soll den Gaumen kitzeln. Biertrinken soll wieder etwas für Fettschmecker werden, wie beim Spitzenwein«, beschreibt er seinen Anspruch. Die Umsetzung seines »Bier-Traumes« hat er genau geplant. Markus Berberich hat sich von der Massenproduktion verabschiedet und ist Craft-Brauer geworden.

Fortsetzung siehe Seite 3.
Foto: J.

Die gute Nachricht

Stralsund/vpb/jk. Für Bello, Waldi und Miaz gibt es seit Freitag wieder ein schönes Zuhause. Die Tiernotstation in der Großwälder Chaussee wurde saniert. Dafür hat die Hansesadt 10.000 Euro spendiert. Dank!

Unterzeichnung

Stralsund/vpb/pm. Die Vorstände der Pommerschen Volksbank eG Holger Scheew und Stefan Sinnhuber werden mit dem Geschäftsführer der Kreishandwerkerschaft Rügen-Stralsund-Nordvorpommern Uwe Ambrosat und dem Kreishandwerksmeister Stephan Zschirpe am Dienstag, dem 10. März eine Vereinbarung zur Fördermitgliedschaft unterzeichnen.

Planetarium

Stralsund/vpb/pm. Am 16. März, 10 Uhr lädt die Gesellschaft der Freunde und Förderer der Fachhochschule Stralsund e. V. zum öffentlichen Vortrag zum Thema »Wenn die Sonne verschwindet« in das Planetarium ein.

Straßensperrungen

Stralsund/vpb/pm. Aufgrund von Baumaßnahmen kommt es in der kommenden Woche zu zwei kurzzeitigen Vollsperrungen von Straßen im Stadtgebiet Stralsund. Am 09. März ist die Durchföhrung der Sarnowstraße zwischen Gerhart-Hauptmann-Straße und Kniependamm in der Zeit von 08 bis 13 Uhr nicht möglich. Eine weitere Vollsperrung ist vom 12. bis 13. März in der Frankenstraße Höhe Hausnummer 22 zwischen der Umnützen Straße und der Blaurarmstraße notwendig. Für Fußgänger sind beide Straßen auch während der Bauarbeiten passierbar.

Konsolidierungsvertrag unvermeidlich

Kreistag stimmte am Montag trotz heftiger Diskussion mehrheitlich Entwurf zu

Stralsund/vpb/dk. Heftiger Schlagabtausch im Kreistag. Als es während der Sitzung am Montag im Audimax der Stralsunder Fachhochschule um die Konsolidierungsvereinbarung des Landkreises mit dem Land ging, kochten die Emotionen zum Teil hoch. Nach dieser Vereinbarung muss der Landkreis kräftig sparen, kann dafür aber - wenn die jährlichen Zielwerte erreicht werden - bis zum Jahr 2017 insgesamt bis zu 13,3 Millionen Euro vom Land bekommen. Ziel ist, dass der Landkreis Vorpommern-Rügen durch diese Vereinbarung wieder »eine finanzielle Handlungsfähigkeit« erlangt.

Für Thomas Würdich (SPD), Vorsitzender des Haushalts- und Finanzsausschusses, ist eine Zustimmung der Kreistagsmitglieder unausweichlich. »Eine Versagung befreit uns nicht vom Zwang des Sparens.« Er betonte: »Je eher wir wieder die notwendigen finanziellen Spielräume haben, desto eher können wir zum Beispiel wieder in Jugend, Bildung und die sozialen Bereiche investieren.« Claudia Müller, Fraktionsvorsitzende der Grünen, lehnte ebenso wie die anderen Mitglieder ihrer Fraktion eine Zustimmung ab. »Es ist der Vertrag, der uns praktisch die Selbstständigkeit

nimmt, der uns in die Bedeutungslosigkeit versinken lässt.« Noch schärfere Worte fand Karin Breitenfeldt von den Linken: »In meinen Augen handelt es sich um ein opferreiches Angebot.« »Dummes Zeug«, nannte hingegen Andreas Kuhn, Fraktionsvorsitzender der CDU, die Gedanken der Grünen und Linken. Letztlich stimmten die Abgeordneten mehrheitlich dafür, dass Landrat Ralf Drescher die Konsolidierungsvereinbarung mit dem Land unterschreibt.

Während der Kreistagsitzung berichtete Ralf Drescher unter anderem auch über die im Dezember 2014 eingeföhrte Böh-

rdennummer 115. »Mit den ersten beiden Monaten bin ich sehr zufrieden: Wir haben unser Serviceversprechen deutlich erfüllt. Die Zahl der angenommenen Anrufe ist von Dezember zu Januar sogar um hundert gestiegen und lag Ende Januar bei 642. Damit hatten wir eine telefonische Erreichbarkeit von 94,3 Prozent.« Er ging auch kurz auf das Problemschloss Dvitz ein. Der Förderverein Kulturgüter Dvitz e. V. möchte das Schloss erwerben. Ralf Drescher sprach sich dafür aus, dass der Kreis den Verein beim Kauf des maroden Wasserschlösschens mit 20.000 Euro unterstützt. Darüber berät nun der Kreisausschuss.



Seite 5

Ostertagkalender



Seite 10

BLITZ-Frühstück mit Christine Wahnkow



Seite 13

Wassersport und Boot



Aus dem »Hexenkeller«

Seltene Biere von der Insel Rügen

Fortsetzung von Seite 1.

Während er die »Genussbiere« zusammen mit dem Braugesellen Jan Luft entwickelt, entsteht wenige Meter weiter bereits der Innenausbau der »Inselbrauerei« an der B96. Wenn Ihnen jetzt dazu Kitschbilder einfallen, vergessen Sie diese! Tausende Hektoliter Gierstensaft, Millionen Plastikkränze und hunderte Bierbatter. In Rambin wird es das alles nicht geben. »Wir haben unsere eigene Brauphilosophie entwickelt«, erklärt Markus Berberich. »Nur Naturhopfen statt Hopfenextrakten oder Pellets, offene Gärbottiche statt geschlossener Gärreaktoren, naturbelassenes Brauen ganz ohne Filter und Flaschenreinigung in der Reifekam-

mer sind meine 'Braumethode'.« Noch sind nicht alle Bierrezepte fertig. Berberich und sein Braugeselle tüfteln weiter in ihrem »Hexenkeller«, den sie rüchtern nur als Brauwerkstatt bezeichnen. Dort arbeitet eine Miniaturbrauerei im Maßstab 1:60,



Braugeselle Jan Luft zählt die Hefe-Zellen unter dem Mikroskop. Foto: jk

der Brauprozess wird im Kleinformat erprobt. Im Kupferkessel werden acht Kilogramm Gierstmalz, Hafer, Weizenmalz und Roggen mit 25 Litern Wasser eingemischt. Berberich streut noch 250 Gramm Hopfen und eine Messerspitze »mittelalterliche Gewürze« in den Kessel. Später kommt die gekochte und abgekühlte Würze in offene Gärwannen. Drei Wochen vergehen, dann werden die Bierflaschen befüllt. Jede Flasche wird noch mit fünf Milligramm Champagnerhefe versetzt. Dazu ist exakte Laborarbeit notwendig. Nichts wird dem Zufall überlassen! »Wir zählen die Hefe-Zellen un-

ter dem Mikroskop und bestimmen so die richtige Menge pro Flasche«, erklärt der Braumeister. Für jede Bierflasche folgen nun zwei Wochen Ruhe zum Reifen und für den guten Geschmack. Aber anders als beim Champagner stehen die Bierflaschen dabei unbewegt bei 24 Grad in der Reifekammer.

Bei Markus Berberich und Jan Luft ist die Anspannung zu spüren. Der Geselle öffnet eine Flasche und füllt zwei Gläser. Der Braumeister schwenkt sein Glas und hält die Nase darüber. Er protestiert dem Gesellen kurz zu und der erste Schluck rinnt über ihre Gaumen. Eine Sekunde später heilen sich ihre Gesichter auf. Berberich freut sich: »Da ist uns eine richtig 'Seltene Bierart' gelungen.«

Typisch norddeutsch »stapelt« der Braumeister tief. Das was er gerade verkostet hat und für die Öffentlichkeit noch namenlos ist, gehört zu den insgesamt zwölf »Seltene Bierarten« aus dem in Deutschland einseitigen Brauverfahren. Berberich nennt es »Brauen nach dem Rügenger Arienschutzabkommen«. Aber sein gelebter Berufsidealismus ist unter den Braukollegen nicht unumstritten. »Für mich beschränkt das 'Reinheitsgebot' die natürlichen Brauzutaten und lässt andersorts Dinge zu, welche nicht in eine Brauerei gehören«, beschreibt er seinen Standpunkt. »Es ist nachweislich deutsche Brautradition, neben dem Hopfen auch andere Biergewürze, beispielsweise Nelken, Koriander oder Lorbeer, zu benutzen. Die Bierkultur muss sich wei-

terentwickeln können. Aber nur was natürlich ist, gehört ins Bier.« Besonders in Bayern und südlich des »Wettwurst-Äquators« wird Berberichs Brau-Philosophie skeptisch beäugt. Eine breite Diskussion über das Deutsche Reinheitsgebot und seine industrielle Anwendung hat begonnen. Und im Sommer soll in Rambin der erste Gierstensaft gezapft werden.

Reinheitsgebot

Das Reinheitsgebot geht auf die Bayerische Landesverordnung von 1516 zurück. Sie beschreibt, dass in »kaltem Bier mehr Stücke als allein Giersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen«. Damit sollte eigentlich die Verwendung von minderwertigen Brauzutaten verhindert werden. Aber bereits damals war das Reinheitsgebot ein wichtiges Wettbewerbsinstrument zum Schutz gegen Konkurrenten. Die ursprüngliche Vorschrift von 1516 galt nur 35 Jahre. Schon 1551 wurde beispielsweise die Zugabe von Koriander und Lorbeer erlaubt. Seitdem gab immer wieder Änderungen der Brauvorschrift. Das »Deutsche Biersteuergesetz« von 1923 beschreibt die Zutaten und die möglichen Ausnahmen. Das Gesetz wurde 1952 und 1993 überarbeitet. Seitdem sind die Verwendung von Hopfenextrakten sowie die Schönung des Bieres mit Hilfe von Polyvinylpyrrolidon erlaubt.

Craft Beer

Der Name »Craft Beer« kommt aus den USA und bedeutet »handwerklich gebrautes Bier«. Die Bewegung startete vor etwa 30 Jahren aus Verzwilling, weil dort Studenten gutes Bier trinken wollten. Später entwickelte sich daraus der weltweite Trend zur Rückbesinnung auf alte Brautraditionen. Vor zehn Jahren erreichte die Idee auch Deutschland. Markus Berberich gilt als einer der deutschen Craft-Beer-Pioniere. Im Unterschied zur amerikanischen Bedeutung wird Craft-Beer in Deutschland als geschmacksintensives, kunstfertig gebrautes Bier mit eigenem Charakter, das sich von der Masse abhebt bezeichnet.