

# Ausgereift und selten

Wir waren zu Besuch in der Insel-Brauerei auf Rügen, um mit dem Gründer Markus Berberich über die Entstehung der Brauerei und die Unternehmensphilosophie zu sprechen.

INTERVIEW: KIMBERLY BUHS | FOTOS: INSEL-BRAUEREI

*Auf den Etiketten sticht sofort die Bezeichnung „seltenes Bier“ ins Auge. Aber was macht sie so besonders?*

Unsere Brauphilosophie ist einzigartig in Deutschland. Wir brauen wenig bekannte, vergessene oder selbst kreierte Bierstile mit offener Gärung und Flaschenreifung. Wir verwenden ausschließlich Naturdoldenhopfen und Spezialmalze. Das ist zwar in der Verarbeitung sehr aufwändig, wir wollen aber nur die besten Rohstoffe für unsere Biere. Am wichtigsten ist bei uns aber die Gärung: Jedes Bier wird mit zwei eigenen Hefen vergoren. Durch die offene Gärung können die Hefen ihr volles Duftpotenzial entfalten. Die Nachreifung mit vollständig

vergorenem Traubenzucker sorgt für einen weinartigen Charakter, schön trocken und sehr gut trinkbar. Um eine lange Frische zu garantieren, wickeln wir alle Flaschen lichtdicht mit Naturpapier ein. Dieses nutzen wir auch, um unsere Herkunft zu zeigen und die Bildwelten der Insel mit passenden Genussanlässen zu verbinden.

*Wie kamt Ihr dazu, eine Brauerei zu gründen, die sich in so vielen Punkten von anderen abhebt?*

Die Insel-Brauerei ist aus dem Biersommelier-Gedanken entstanden. Wir wollen Biere brauen, die sich in verschiedenen Lebens- und Genussituationen harmonisch einfügen und mit pas-

senden Speisen kombinieren lassen. Unsere langjährige Erfahrung als Braumeister und alles, was uns im Austausch mit Kollegen inspiriert hat, ist in das Projekt eingeflossen. Wir haben das Beste aus jeder Braugeneration und das Beste von den großen Braunationen in unsere Philosophie aufgenommen. Glaubwürdigkeit, Markendifferenzierung und ein exzellentes Produkt sind entscheidend für den Erfolg einer Craft-Bier-Brauerei. Daher war es uns wichtig, alles in der Brauerei individuell für unsere Bedürfnisse zu entwickeln und zu bauen. Es wird nichts kopiert, es wird keinem Trend nachgelaufen. Wir brauen selbst und füllen selbst ab.



Diplom-Braumeister Markus Berberich gründete die Insel-Brauerei

*Was ist Euch am wichtigsten bei eurem Unternehmen?*

Ganz entscheidend sind immer zuallererst die Qualität und eine starke Philosophie. Wir werden niemals die Brauphilosophie oder die Verpackung verändern. Frank Lucas, unser Betriebsleiter, und ich sind seit 25 Jahren in der Branche, und selbst für uns ist es ein hartes Stück Arbeit, eine so komplexe Brauerei am Laufen zu halten. Man muss ein guter Brauer sein und gleichzeitig etwas von Logistik, Marketing, Finanzen und Vertrieb verstehen. Aber nur mit Spaß kann ein hochwertiges Bier entstehen und ein gutes, begeistertes Brauerei-Team geführt werden.

*Wir waren ja Anfang 2016 schon einmal hier. Was hat sich seitdem verändert und was sind Eure Zukunftspläne?*

Wir haben die Kapazitäten schon zweimal verdoppelt und können jetzt 4 Millionen Flaschen im Jahr brauen und selbst abfüllen. Wir investieren weiter nachhaltig in Solaranlagen, Naturschutzprojekte, Mehrweg und weitere Kapazitäten. Die ersten Teilprojekte werden bereits umgesetzt, für andere laufen die Vorbereitungen. Entscheidend bleibt für die Zukunft aber, weiterhin beste Qualität zu liefern und unserer Brauphilosophie treu zu bleiben.

