



**MARKUS BERBERICH** ist Boss der Insel-Brauerei. Die offene Gärung ist das Markenzeichen, die Etiketten sind Chefsache



Rügener **INSEL-BRAUEREI**

## Das BIER von Rügen lockt selbst die Bayern an



Einladend und unkompliziert soll die Gestaltung wirken. Holz macht den Verkostungsraum gemütlich

> sondern aus gebrauchten Dingen etwas ganz Neues schöpfen kann.“ Sie haben den Blick und das Gespür dafür, aus vielem, was andere womöglich einfach ignorieren würden, ganz besondere Kleinigkeiten zu machen.

### Bierflüsterer Markus Berberich

Etwas Neues schwebte auch Markus Berberich vor. Seit 20 Jahren ist der gebürtige Saarländer auf der Insel und arbeitete lange für eine große Brauerei. Vor drei Jahren machte er sich im westlich gelegenen Ramin selbstständig. Ein Jahr lang plante er, ein weiteres Jahr baute er, und seit August 2015 hat Rügen nun eine Insel-Brauerei. „Seltene Biere“ machen sie, erklärt er, nur mit Naturdoldenhopfen, in offener Gärung, naturbelassen, unfiltriert. In der Flasche gären die Biere dann noch nach. Diesen Aufwand betreibt keine andere Brauerei in Deutschland. „Bier wie Wein zu genießen“, das möchte Berberich vermitteln. Dieser Weg zurück zum handwerklich gebrauten Craft-Bier beschert der Insel-Brauerei ein Wachstum, mit dem niemand gerechnet hat. Die ansprechend mit viel Holz gestaltete Brauerei platzt jetzt schon aus allen Nähten, der Absatz hat sich allein im ersten Jahr verdreifacht und „unsere Biere schmecken mittlerweile auch den Bayern“, wie der Braumeister mit Freude feststellt. Trotz großer Nachfrage – ob aus



**KEINE BRAUEREI** im klassischen Sinne, eher eine Art Erlebnis will sie sein. Wer mehr über das Handwerk des Brauens erfahren will, kann dies auf Führungen und bei Verkostungen