

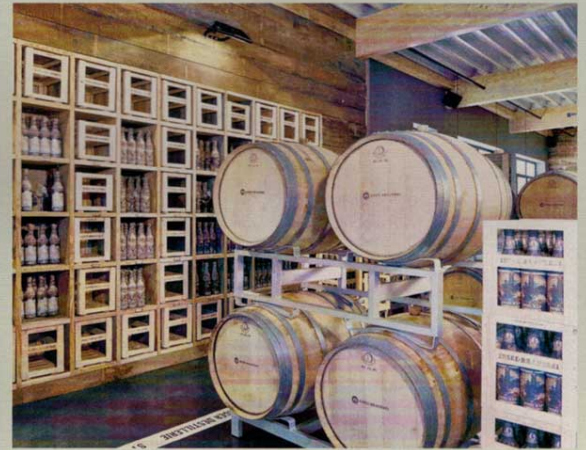
FAHR MAL HIN – Vorpommern und Rügen



Braumeister Markus Berberich (rechts) und sein Brauerteam



Der Schankraum ist urig eingerichtet. Auch ein kleiner Biergarten im Außenbereich lädt zum Probieren ein



Das gut gefüllte Lager; mittlerweile liegt die Abfüllmenge der Insel-Brauerei bei 300.000 Flaschen pro Monat



Isabelle Scharff präsentiert die preisgekrönten Biere

kulinarische Geheimtipps in der Region. Diese Gegend bietet neben jeder Menge unberührter Natur nämlich auch viele Unternehmen, die einen Besuch wert sind. Ihre Produkte sind ländlich, regional und ursprünglich. Entdecken Sie mit uns kulinarische Adressen, werfen Sie einen Blick hinter die Kulissen regionaler Erzeuger.

Unsere Reise beginnt in Ramin. Hier hat vor zwei Jahren die „Insel-Brauerei“ eröffnet. Damit hat sich Braumeister und Sommelier Markus Berberich (47) einen Traum erfüllt. Er produziert seltene und aufwendig hergestellte Craft-Biere mit Naturdoldenhopfen, besonderen Malzen und Flaschenreifung.

„Wir haben über 100 Versuche mit Bier in unserer Brauwerkstatt gemacht und jetzt die zwölf besten ausgewählt, alles eigene Entwicklungen!“ sagt er stolz.

„Alle Biere sind naturbelassen ohne Filter, obergärig, mit in offener Gärung gebraut. Jede Biersorte wird mindestens mit zwei unterschiedlichen Hefen hergestellt. Die Krönung erfolgt dann durch die Flaschenreifung in einer speziellen Reifekammer. Keine Brauerei in Deutschland braut aufwendiger als wir.“

DAS BIER MIT DEM PAPIER AUSSEN RUM

Es gibt z. B. ein Ale mit dem Namen „Insel Kreide“ mit Champagner-Hefe, ein fruchtig-elegantes Sauerbier sowie ein India Pale Ale mit einer großen Portion Überseehopfen – damit räumt Markus Berberich regelmäßig internationale Preise ab. Alle sind hochpreisige Edelbiere und in schönes Packpapier gewickelt (0,33 und 0,75 l für 2,49 bzw. 5,99 Euro). www.insel-brauerei.de.