



WIR SIND INSEL

Wer mit dem Auto nach Rügen fährt, kommt fast automatisch an der einzigen Brauerei der Insel vorbei. Direkt an der Hauptstraße des kleinen Ortes Ramin wird Bier gebraut. Hier setzt Markus Berberich ein durch und durch stimmiges, ein einzigartiges Konzept um.

Text: DIRK OMLOR

Fotos: BEN FUCHS

Schon von weitem ist am Neubau der Schriftzug Insel-Brauerei zu lesen. Davor ein riesiger Parkplatz, gleich daneben ein Bauernmarkt mit Inselformen. Den Markt gibt es seit über zehn Jahren, er ist gut frequentiert. Da schauen die Kunden auch gerne mal in der Brauerei vorbei. Hier gibt es seltene Biere. Das spricht sich herum.

Wer die Brauerei betritt, fühlt sich willkommen. Im Eingangsbereich zwei Kupferbrennblasen der kleinen Destille, daneben Holzfüßer. Eine rustikale Biertheke lädt zum Probieren ein, das offene 30 Hektoliter-Sudhaus dahinter ist mit Licht in Szene gesetzt. Vom Verkostungsraum mit den übrigen Holztischen können die Gäste ins Hopfenlager schauen. Originell: Bierflaschen als Lampen über den Tischen. Im Außenbereich ist neben dem Löschwasserteich ein kleiner Biergarten. Das Essen für einen kleinen Imbiss können die Leute selber mitbringen. Manchmal kaufen sie es im Bauernmarkt nebenan und bestellen in der Brauerei das passende Bier dazu.



← Markus Berberich hat sich auf Rügen seinen Traum von der eigenen Brauerei erfüllt.
↓ Der Verkaufsraum (links) und die urige Theke mit Blick auf das Sudhaus

12 obergärige Biere werden von dem sechsköpfigen Team gebraut. Die Alkoholgehalte liegen zwischen fünf und zehn Volumenprozent. „Insel Expedition“, „Nationalpark Edition“ und „Meeres Edition“ heißen die drei Serien. Zur letztgenannten gehören zwei Sauerbiere. Die Biere gibt es in der 0,33-l- und 0,75-l-Flasche. Der Preis liegt zwischen sechs und sieben Euro für die große Flasche. Kisten gibt es auch: aus Holz, stilvoll beschriftet. Alle Flaschen sind komplett mit bedrucktem Naturpapier beklebt, darauf zu sehen sind Bilderwelten der Insel. „Das Konzept mit den eingepackten Flaschen haben wir uns schützen lassen. Wir wollen von Anfang an über die Flasche signalisieren, dass es ganz besondere Biere sind. Die Verpackung ist außerdem ein super

Lichtschutz“, erklärt Braumeister Berberich. Das Papier der Flaschen wird in der Brauerei selbst bedruckt. „Dadurch können wir schnell reagieren, falls etwas geändert werden muss“, sagt Berberich.

Bevor Markus Berberich seine eigene Brauerei gebaut hat, war er 16 Jahre lang Geschäftsführer bei der Störtebeker Brauerei in Stralsund und gewann mit seinen Bieren viele nationale und internationale Auszeichnungen. Bei der Standortsuche für seine eigene Brauerei habe er anfangs auch über Berlin nachgedacht. Doch sei es ihm schwer gefallen, Berlin in seine Bilderwelten umzusetzen, erzählt er. Und das Konzept mit den beklebten Flaschen und den Bildern zu den Bieren, das hatte er schließlich von Anfang an im Kopf.

„Rügen passt perfekt zu uns, die Inselbilder passen zu Craftbier“, sagt Berberich. Sechs Millionen Übernachtungen zähle Rügen jedes Jahr. An der Brauerei fahren praktisch alle vorbei. Dabei sei das Konzept der Insel-Brauerei nicht ausschließlich auf Tourismus ausgelegt. „Wir wollen mit unseren Bieren in den gesamten Craftbier-Markt, national und weltweit.“

Berberich hat den Neubau und die komplette Brauanlage selbst geplant und entwickelt. „Wir haben alles zum Brauen von Genussbieren aufgebaut. Jede einzelne Leitung wurde von uns geplant. Nichts hier drin ist von der Stange. Der Neubau war eine einmalige Chance, und wir hatten keine Altlasten, auf die wir Rücksicht nehmen mussten“, sagt Berberich. Innovativ



Bei der Insel-Brauerei wird das Bier in flachen Gärwannen offen vergoren.

sei beispielsweise das Hopfendosiergefäß mit Temperaturregelung. Die Hopfenaromen können damit optimal gelöst und der Hopfen kann dann beispielsweise bei 80 Grad in den abkühlenden Sud gegeben werden. „Es ist eine Mischung aus Hopfenkochen und Hopfenstopfen. Das ist einmalig“, sagt Berberich.

Ungewöhnlich auch die flachen Gärwannen: Hierin können die Hefen aufgrund des geringen hydrostatischen Drucks, der auf sie wirkt, ihr maximales Aroma entfalten, erklärt der Braumeister. Die Hefe spielt bei Markus Berberichs Rezepturen eine ganz besondere Rolle. Jedes Bier hat mindestens zwei verschiedene obergärige Hefestämme. Die Hefen kommen

aus der ganzen Welt, sind genau auf den jeweiligen Biertyp abgestimmt und werden vor jedem Brauprozess neu gezüchtet. „Keine Brauerei in Deutschland braut aufwendiger“, sagt Berberich. „Wir brauen alle Biere außerdem ausschließlich mit Naturhopfen und lassen sie nach der Abfüllung noch zwei Wochen bei genau definierten Temperaturen in der Flasche reifen“, erklärt der Bräu.

Bei den Bieren der Insel-Brauerei komme das Beste aus Deutschland, Belgien und den USA zusammen. „Wir haben in unserer Brauwerkstatt auf einer kleinen Anlage über 100 Biere entwickelt. Die zwölf Besten davon haben wir nun am Markt, allesamt charaktervoll und nicht zu extrem.

Gut trinkbar eben.“ Vom Erfolg wurde Berberich regelrecht überrannt. „Ich habe die Kapazität der Brauerei für die nächsten fünf Jahre geplant, wir waren jedoch bereits nach drei Monaten ausgelastet.“ Die Biere aus Rügen sind bereits in ganz Deutschland zu haben, aber auch in der Schweiz und den Niederlanden. Dieses Jahr sollen Schweden, Kanada, Russland und Italien dazu kommen. Um die Nachfrage weiter bedienen zu können, soll die Logistik ausgelagert werden. So sollen neue Flächen für eine Erweiterung der Brauanlage entstehen, neue Mitarbeiter sollen eingestellt werden.

Die Inselwelten wachsen. Berberich sagt: „Wir sind Insel.“

