

Neue Stadtführung mit Sabine Lühning inklusive Verköstigung im Domherrenhaus

Auf den Spuren der Bierbrauer

Aktualisiert: 04.11.18 18:05



+

Eberhard Walther und Richard Schulte (v.l.) von der „Verdener Bräu Connection“ kredenzen ein frisch gezapftes Imperial Stout.

Verden - Auf den Spuren der Verdener Bierbrauer konnten die Teilnehmer der neuen Stadtführung „Pro-Bier mal“ am Sonnabend erstmals wandeln. Sabine Lühning zeigte bei einem interessanten Rundgang, wo in der Allerstadt das Bier früher gebraut und getrunken wurde und erzählte dazu allerhand amüsante Anekdoten. Höhepunkt der Stadtführung war die Verkostung des Craft Biers der Verdener Bräu-Connection im Domherrenhaus.

Ausgangspunkt war jedoch das Rathaus. Dort betrieben die Ratsherren vor 200 Jahren eine eigene Schänke mit „Probeherren“, die das Bier verkosteten. „Im Ratskeller ging es oft hoch her“,

berichtete Sabine Lühning. Trieben es die Zechkumpane einmal zu bunt, konnten sie im Gefängnis gleich nebenan den Rausch ausschlafen. Leider wurde der Schankbetrieb im Rathaus vor 140 Jahren eingestellt.

Zu besten Zeiten gab es 62 Brauereien in Verden, die Biersteuer war die Haupteinnahmequelle der Stadt. Doch diese paradiesischen Zeiten sind längst passé. Die letzte, die Brauerei Wiederholt am Brunnenweg, stellte den Betrieb 1921 ein.

Gerd Osterhagen, einer der sieben Verdener Fassbinder, hatte seine Werkstatt in der Oberen Straße. Praktisch gleich nebenan, in der ehemaligen Nikolaikirche, befand sich die erste große Brauerei. Ein gewisser Herr Matthäi aus Bayern habe damals das Reinheitsgebot nach Verden gebracht, erzählte Lühning. 100 Jahre wurde in der ehemaligen Kirche Bier gebraut, die Fässer lagerten in den Kellergewölben. Als hier der Platz nicht mehr ausreichte, wick man in den Eiskeller am Allerhang aus.



+

Tief durchatmen: Bei der Bierverskostung im Domherrenhaus konnten die Teilnehmer sich auch von dem Aroma der neuen Hopfensorten überzeugen. - Fotos: Haubrock-Kriedel
Warum die Bäcker bei der Vergabe der Braurechte oft die Nase vorn hatten, erzählte die Stadtführerin im weiteren Verlauf der Tour. „Schuld“ waren die sich in der Backstube befindlichen Hefepilze, die in den Braubottich gelangten und dafür sorgten, dass das Bier während des Reifevorgangs nicht verdarb.

Auch die Verdener Bischöfe waren dem Gerstensaft nicht abgeneigt. Am damaligen Stiftshof betrieben sie sogar ein eigenes Brauhaus. Den Domschülern spendierten sie einmal im Jahr ein Fass Bier. Als dieses dann ausblieb, hätten sich die Schüler in der Norderstadt „auf Kosten der Geistlichkeit“ betrunken, erzählte Lühning schmunzelnd.

Bier war damals ein Alltagsgetränk und diente tatsächlich der Gesunderhaltung. War es doch durch den Brauvorgang deutlich keimärmer als das Brunnenwasser. Sogar im Verdener Krankenhaus gehörte eine Flasche Bier täglich zur Verpflegung der Patienten. Ein Verdener Apotheker bescheinigte dem heimischen Bier zudem, dass es einen „hohen Nährwert“ habe und „nicht allzu viele Blähungen“ verursache.

Fast 100 Jahre wurde in Verden kein Bier mehr gebraut. Die „Verdener Bräu Connection“, bestehend aus Richard Schulte, Eberhard Walther und Rolf Zepp, lässt diese Tradition nun mit dem Verdener Craft Bier wieder aufleben. Im Domherrenhaus servierten sie den Teilnehmern der Führung zum Abschluss ein Imperial Stout, ein obergäriges, stark gehopftes Bier mit dem satten Alkoholgehalt von 8,1 Prozent. Da versteht es sich von selbst, dass dieses Bier langsam und genussvoll getrunken werden sollte

Das Rezept für diesen „Schwarzen Hengst“ entwickelten Richard Schulte und Eberhard Walther. Möglich seien die geschmacksintensiven Craft Biere durch die neuen, blumigen Hopfensorten, erzählte Schulte. Die Anwesenden konnten dann gleich eine Nase voll nehmen. Gebraut wird das Verdener Craft Bier in der Häsefelder Privatbrauerei in Daverden. Bis zur richtigen Reife lagert es in den Kellergewölben des Domherrenhauses.

Im neuen Jahr, ab März, bietet Sabine Lühning sechs weitere „Pro-Bier mal“-Führungen an. Termine für Gruppenführungen können auf Anfrage gebucht werden. Karten gibt es im Domherrenhaus unter Telefon 04231/2169, E-Mail info@domherrenhaus.de. J ahk