

# Am Anfang war der Plopp

Von Jörn Dirk Zweibroek - 01.02.2019 -

**Die Verdener Bräu-Connection lagert ihr Craft Bier im Keller des Domherrenhauses. Bislang ist es als German Pale Ale erhältlich.**



**Eberhard Walther (v.l.), Richard Schulte und Rolf Zepp lagern ihr handwerklich hergestelltes Bier tief unter dem Museum.** (Björn Hake)

Vor fast einhundert Jahren hat die letzte der ursprünglich einmal 62 Verdener Brauereien für immer ihre Pforten geschlossen. Aus einer Bierlaune heraus beschlossen Rolf Zepp, Richard Schulte und Eberhard Walther vor einiger Zeit, das Brauhandwerk in der Allerstadt wieder aufleben zu lassen. Also funktionierte das experimentierfreudige Trio kurzerhand einen alten Einkochtopf in einen Braukessel um. Mittlerweile mieten sich die Mitglieder der Verdener Bräu-Connection allerdings bei Martin Mitnacht in der Häsefelder Brauerei (Daverden) ein, um Hopfen und Malz, Wasser und Hefe in ein kühles Blondes zu verwandeln. Mit Erfolg: Ihr handwerklich hergestelltes Bier, das Verden Craft Bier, gilt inzwischen als echter Geheimtipp in der Biertrinker-Szene. Es ist sowohl bei den Weingenießern als auch im Café Liebevoll erhältlich und wird bei moderierten Bierverkostungen im Domherrenhaus Verden ausgeschenkt. Ganz wichtig: „Unser Bier ist kein Durstlöscher, sondern ein Genussbier“, betonen die Drei unisono und riechen erst einmal an ihrem German Pale Ale, ehe sie langsam zum ersten Schluck ansetzen.

Doch bevor die Hopfenkaltschale für Wochen im Gewölbekeller des Historischen Museums heranreift, muss sich die Verdener Bräu-Connection erst einmal an die Arbeit machen. „Das Verdener Wasser eignet sich hervorragend zum Brauen“, schwärmt das waschechte Münchner Kindl Richard Schulte, heute in Luttum zu Hause, vom besonders weichen Nass (Stichwort Härtegrad). Speziell gezüchtete Aroma-Hopfen verleihen dem Craft Bier dann den besonderen Geschmack. Schulte muss es ja wissen, schließlich hat er sich früher in Weihenstephan mit dem Brauereiwesen befasst. Gemeinsam mit Lebensmittelchemiker Eberhard Walther geht er beim

Brauen eine perfekte Symbiose ein, während Rolf Zepp für die Vermarktung zuständig ist. „Hafer stabilisiert beispielsweise den Schaum“, verrät Walther die kleinen Tricks und Kniffe beim Bierbrauen. Erst aber werden Wasser und Malz im Braukessel erhitzt, später im sogenannten Läuterbottich das feste vom flüssigen Getreide getrennt. Was passiert eigentlich mit dem Treber?

Weil sich das Trio nun einmal ganz dem Thema Nachhaltigkeit verschrieben hat, wird das ausgelaugte Malz nicht einfach weggeworfen, sondern vielmehr zum Brotbacken verwendet. Für die moderierten Bierverkostungen im Domherrenhaus kreiert Bäckermeister Horst Rotermundt (Holtum) daraus eigens ein malzig schmeckendes Bierbrot. „20 Liter Maische ergeben rund zehn Kilo Treber und zehn Liter Bier“, rechnet Walther vor. Nach Zugabe des aromatisierten Hopfens wird die Flüssigkeit aufgeköcht und später mit der für die Drehzahl verantwortlichen Hefe versehen.

Nach dem Gär-Prozess reift das Verden Craft Bier dann mehrere Wochen lang in 30-Liter-Fässern im Gewölbekeller des Domherrenhauses heran. „Wir haben hier unten kaum Temperaturschwankungen“, erläutert Museumsleiter Björn Emigholz und wirft einen Blick auf das Thermometer: 10 Grad Celsius. Der Hausherr ist froh, dass der für die Lagerung von Exponaten ungeeignete Museumskeller nun endlich zu seiner wahren Bestimmung gefunden hat. Das würde bestimmt auch dem verstorbenen Heidedichter Hermann Löns gefallen, schließlich soll er bei seinem Verden-Besuch im Jahre 1822 ganz überrascht von der hohen Brauerei-Dichte in der Domstadt gewesen sein. „Das Domherrenhaus ist eben das Zentrum unseres Craft Bieres“, freut sich auch Rolf Zepp.

Markenzeichen des handwerklich hergestellten, in Halbe-Liter-Flaschen abgefüllten Bieres ist neben dem besonderen Geschmack natürlich auch der Bügelverschluss. Das Erklingen des leicht knallenden Geräusches, des Plopps, ist für die Verdener Bräu-Connection natürlich wie Musik in ihren Ohren. Dass Etikettenkleben äußerst mühsam sein kann, weiß auch Lebensmittelchemiker Eberhard Walther. Also hat er seinen eigenen Klebstoff aus Wasser, Mehl und Zucker entwickelt. Übrigens: Nicht etwa das Brot ist älter, sondern das Bier. „Bier ist die Keimzelle der menschlichen Zivilisation. Bereits um 1200 vor Christus wurde in der heutigen Türkei schon gebraut“, erzählt Emigholz lachend.

Weitere Termine für die von Sabine Lühning angebotenen Stadtführungen mit anschließender Bierverkostung (Pro Bier mal) gibt es auf der Internetseite auf [www.verden-bier.de](http://www.verden-bier.de).