

Wie war's?

Bei der proBIERmal-Stadtführung zur Domweih am 5. Juni in Verden

Bier und Domweih – das passt! Im Juni gab es zu Verdens größtem Volksfest zwei Sondertermine der im letzten Jahr neu konzipierten Stadtführung „ProBier mall“. Hanno Henke und Uwe Ciesla nahmen am 5. Juni für den Überblick an der Veranstaltung teil und befragten im Anschluss die Beteiligten.

62 Brauereien für 4.500 Einwohner

Los ging es am historischen Rathaus, wo Stadtführerin Sabine Lühning vom einstigen Ratskeller erzählte, in dem die Abgeordneten reichlich von dem süßigen Gebräu konsumierten. Damals gab es noch 62 Brauereien für die nur 4.500 Einwohner. Die letzte übriggebliebene war die Wiederholtsbrauerei im Brunnenweg, die 1921 ihre Türen schloss. Vom Rathaus ging es ins Sandbergviertel. In dem Gebäudekomplex hinter dem Hotel Höltje befand sich nicht nur die ehemalige Nikolaikirche, sondern auch Verdens erste Brauer- und Brennerei; und unter den anliegenden Hinterhofparkplätzen befinden sich die heute zugemauerten Gärkeller.

Am nächsten Vortragsort, Ecke Predigerstraße/Fußgängerzone, befand sich die Zollstation zwischen der damals noch getrennten Nord- und Südstadt. In dem Eckhaus, das vielen noch als Café Erasme bekannt ist, lebte und arbeitete die alt eingesessene Brauerfamilie Prediger, an die heute noch der Name der Straße erinnert.

Trinken Bier wie Ochsen das Wasser

Am Lugenstein befand sich die bischöfliche Gaststätte „Der Schaden“. Lühning zitierte einen zu dieser Zeit neu ins Amt gekommenen Kirchenoberen, der den Verdenern attestierte, sie „trinken Bier wie Ochsen das Wasser“. Ebenfalls am Lugenstein befindet sich die Gaststätte Sotties. Das 1670 erbaute Fachwerkgebäude blickt auf eine über 300jährige Brau-/Schanktradition zurück, wovon die Inschrift „Hopfen und Malz - Gott erhalt's“ über



Sabine Lühning, Richard Schulte, Eberhard Walther und Rolf Zepp (v.l.n.r.) informierten über die historische und aktuelle Verdener Brautradition.

der Eingangstür zeugt. Im Innenhof des Domes berichtete Lühning einiges Wissenswertes und Amüsantes über die Mönche als

Brauer und Biertrinker insbesondere in der Fastenzeit, für die das Motto „Flüssiges bricht Fasten nicht“ galt.



Michael Lüking, Teilnehmer aus Celle:

Ich bin extra für die Führung angereist. Vor ein paar Tagen war ich bereits in Verden und habe eine Besichtigung hier im Museum gemacht. Dabei ist mir aufgefallen, dass dort Bier in der Vitrine stand. Auf meine Nachfrage hin wurde mir erzählt, dass es hier auch die Führung auf den Spuren der Verdener Braukunst gibt. Da hab ich mir gedacht, da komm ich doch wieder. Meine Erwartungen sind voll erfüllt worden, die Führung war sehr interessant und das Bier natürlich auch. Ich bin selbst Craft-Bier-Trinker und fand es toll, dass man das Bier auch probieren konnte. Als Kaufmann hat mich fasziniert, dass die Einnahmen der Biersteuer vor rund 200 Jahren 25 Prozent der gesamten Stadteinnahmen ausmachten.

(uc)



Helga Röpke, Teilnehmerin aus Blender:

Es hat mir sehr gut gefallen. Es war sehr interessant und aufschlussreich. Ich wusste bislang gar nichts von den Brauereien in Verden und dass es so viele waren. Die Verköstigung am Ende bildete einen guten geselligen Abschluss und hat mir ebenfalls sehr gut gefallen.

(uc)

Bierprobe im Domherrenhaus

Als Abschluss des informativen und unterhaltsamen Rundgangs konnten sich die Teilnehmer im Domherrenhaus von der jüngeren Verdener Braugeschichte überzeugen. Eberhard Walther, Richard Schulte und Rolf Zepp haben die Verdener Bräu Connection gegründet und nutzen die Gewölbe unter dem Domherrenhaus als Gärkeller. Sie erläuterten, was ein handwerklich hergestelltes Craft Bier ausmacht und boten das Selbstgebraute und das von der Bäckerei Rotermundt aus dem Treber gebackene Brot zum Probieren an. Dazu gab das Trio einige Anekdoten zum Besten, wie z.B. dass Frauen früher die besseren Brauer waren, weil die He-



Stadtführerin Sabine Lühning:

Die Führung zum Thema Brauer, Bier und Schankbetriebe gab es schon länger. Nachdem die drei Herren das Brauen anfangen, sind wir zusammgekommen, und bieten diese beiden Teile in Kombination an: Erst den kleinen Stadtrundgang und danach die Bierverkostung. Mir hat es heute wieder gut gefallen und ich hoffe den Gästen auch. Fragen wurden nicht ganz so viele gestellt, aber eine Dreiviertelstunde ist auch schnell um, wie man gesehen hat. Die zwei Termine zur Domweih haben wir zusätzlich aufgenommen, weil die anderen Führungen relativ schnell ausgebucht waren. Die Führung heute war ebenfalls ausgebucht, der andere Termin wurde komischerweise nicht so angenommen. Die einzigen zwei Leute, die angemeldet waren, sind stattdessen ebenfalls heute gekommen und wir haben die Führung gestorn ausfallen lassen.

(uc)



Foto: hh

fen auf ihrer Haut den heute genutzten Bierhefen sehr ähnlich sind. Zu erfahren war auch, wo in Verden das Bier gekauft werden kann („Die Weingenießer“ und „Café & Feines“, solange der Vorrat reicht), und dass am 4. und 5. Oktober die nächsten Führungen geplant sind.

Individuelle Termine

Für Gruppen gibt es auch die Möglichkeit über das Domherrenhaus unter Tel. 04231 / 2169 individuelle Sondertermine, z.B. für Betriebsausflüge oder Familienfeiern zu vereinbaren. (uc)



Brauer Rolf Zepp: Eigentlich haben wir es dem Museumsdirektor Dr. Emigholz zu verdanken, dass wir mit dem Brauen angefangen haben. Ich hatte mit ihm über Craft-Bier gesprochen und er war von diesem Gedanken so angetan, dass er uns ermutigt hat, hier im Domherrenhaus die Bierkultur für Verden wieder aufleben zu lassen. Von meinen beiden Kollegen und Freunden wusste ich, dass sie „Bier-Know-How“ haben. Richard hat in Weihenstephan Lebensmitteltechnologie mit dem Schwerpunkt Bier studiert und Eberhardt ist ebenfalls Lebensmitteltechnologie. Wir haben uns 2016 zusammengetan und nach einer etwa einjährigen Experimentierphase im August 2018 die ersten Sude zuhause in der Küche produziert. Im letzten November haben wir dann dem Wirtschaftsförderkreis des Domherrenhauses unser Bier präsentiert und dieses Programm entwickelt, mit regelmäßigen Führungen, Privatverkostungen und dem Verkauf unseres Bieres in ausgewählten Geschäften hier in Verden. Wir wollen die Verdener Bierkultur wieder aufleben lassen, nachdem vor rund 100 Jahren die letzte Brauerei in Verden ihre Pforten geschlossen hat. (uc)

Restaurant Levant
Speisen vom östlichen Mittelmeer in Verden -
Konzertreihe mit Buffet ab 11. Juli

Levante (altitalienisch) oder Levant (mittelfranzösisch) ist die historische Bezeichnung des Gebietes an der Ostküste des Mittelmeeres, in der sich heute die Staaten Syrien, Libanon, Israel und Jordanien befinden. Levant heißt auch das neue Verdener Restaurant, das in den Räumen des ehemaligen Kartoffelhauses



Der Name Levant bezieht sich auf die historische Bezeichnung der Region an der östlichen Mittelmeerküste. Foto: Jaroslaw Pawlak

am Norderstädtischen Markt eröffnet wurde und sich an den kulinarischen Traditionen dieser Region orientiert.

Spezialitäten aus vier Ländern

Auf der Karte finden sich Spezialitäten aus allen vier Ländern, zu denen neben Gegrilltem vom Lamm, Huhn, Fisch auch viele vegetarische und vegane Speisen gehören. „Alles handgemacht und frisch zubereitet“, betont Inhaber Aos Saboh, der

2015 als Flüchtling aus Damaskus nach Deutschland kam und seit Anfang des Jahres in Verden lebt. Das Restaurant ist täglich von 11 bis 23 Uhr geöffnet. Jeden Sonntag wird von 11 bis 15 Uhr ein Brunch mit Vorspeise, Suppe, Fisch-/Fleischgerichten sowie Nachspeise für 20,- € pro Person angeboten. Von Montag bis Freitag von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr gibt es eine wechselnde Mittagskarte. Am 11. Juli startet zudem eine neue wöchentliche Veranstaltungsreihe: Bis Ende Oktober gibt es jeden Donnerstag von 18 bis 22 Uhr ein „All you can eat“-Buffet mit Livemusik für 20,- €. Auch für dieses Event verspricht Saboh eine große vegane und vegetarische Auswahl sowie wechselnde regionale und internationale Künstler in Zusammenarbeit mit der Verdener Agentur Jump-i.

Außerhausverkauf und Partyservice

Die Räumlichkeiten wurden nach Übernahme komplett renoviert und bieten nun 80 Plätze in freundlicher, heller Atmosphäre. Bei gutem Wetter werden weitere Plätze im Außenbereich geboten. Darüber hinaus gibt es alle Speisen auch zum Mitnehmen sowie einen speziellen Partyservice. (uc)



Das neue Restaurant ist in den Räumen des ehemaligen Kartoffelhauses am Norderstädtischen Markt untergebracht. Foto: Jaroslaw Pawlak

Gastro-Tipp

Wo gehen die Bewohner des Landkreis Verden am liebsten essen?



Heide Hahn, Bauunternehmerin aus Intschede: Ich gehe sehr oft in der BROWIEDE essen. Das ist bei mir in der Nähe, ich kenne die Leute dort und es schmeckt sehr gut. Ein weiteres Restaurant auf der Liste meiner Favoriten ist das ROMANCE in Thedinghausen beim Erbhof. Das Restaurant ist einfach ein toller Ort und der Blick auf den Baumpark ist herrlich. Zudem ist die Bedienung sehr freundlich. (hh)

 www.cine-city.de
CINE CITY Zollstraße 1 Verden
MEIN KING 04231/95 29 709

Sommer, Sonne, Urlaubsgeld

 **Iris** Damen Herren Mode Traum Trends

Achim: offener Sonntag 25.8.

% Iris Mode Markt
Feldstr. 1 • Mi + Sa: 9 - 14 Uhr