

Das Bier kommt mit der Kutsche

Union Brauerei lässt Tradition aufleben / In altem Gebäude in Walle wird wieder gebraut

VON KRISTINA BELLACH

Bremen. Es war ein bisschen wie früher: das Klappern der schweren Hufe auf dem Kopfsteinpflaster, das mit Bierfässern beladene Fuhrwerk, das auf den Hof der Union Brauerei einbiegt, der Kutscher, der die langen Zügel anzieht und die Pferde zum Halten bringt.

Die beiden dunkelbraunen Noriker schwitzen, sie haben den ganzen Vormittag den Kremserwagen gezogen, um Bier zum Theater am Goetheplatz oder zur Kunsthalle zu bringen. Es ist die erste Bierlieferung der Union Brauerei seit ihrer Schließung 1968 im Zuge der Übernahme durch Haake Beck. Die Verantwortlichen der wieder belebten Brauerei lassen damit eine alte Tradition wiederaufleben.

Im April 2014 ließ sich die Union Brauerei Bremen ins Handelsregister eintragen lassen. Rund fünf Millionen Euro haben die Investitionen in Gebäude, Gastronomie und Brauerei verschlungen. Optimistisch blickt Geschäftsführer Markus Zeller in die Zukunft: „Unser Ziel ist es, in absehbarer Zeit einen Marktanteil von einem Prozent zu haben.“ Von hundert Flaschen Bier, die in Bremen über den Ladentisch gehen, soll also eine aus seiner Brauerei stammen.

Moderne Kessel

Im September erhielt das alte Sudhaus moderne Edelstahlkessel, genau an dem Ort, wo man bis vor 50 Jahren braute. Inzwischen haben die Geschäftsführer und Gesellschafter der Freien Brau Union, Lüder Kastens und Markus Zeller, in den neun Meter hohen Raum Zwischendecken einzuziehen lassen. „Früher war das ein offener Raum, in dem riesige Kessel standen. Es war alles viel größer, man konnte hier die sechsfache Menge brauen“, berichtet Kastens. Weitere Kessel sowie die Abfüllanlage befinden sich im alten Gar- und Lagerkeller. Dazu kommt ein kleiner Shop im Sudhaus und ein Gastrobereich in der alten Kesselhalle. Selbst der Pferdestall existiert noch, nur stehen die Pferde heute in Beckedorf und gehören dem Transportdienst Kutschfahrten Bremen.

Als Kutscher Alfred Hedeler die lederen Handschuhe abstreift und den Kaltblütern lobend den Hals tätschelt, erinnert er sich an alte Zeiten: „Mein Großvater hatte ein Fuhrgeschäft mit Pferden, da war ich seit dem sechsten Lebensjahr dabei.“ Früher fuhr Hedeler mit Pferd und Wagen durch Bremen, um Schaubilder für die Brauereien zu transportieren. Dass die Union Brauerei die Bierlieferungen per Fuhrwerk zu besonderen Anlässen wieder aufleben lassen will, findet Hedeler toll. „Es ist viel Arbeit, die Pferde müssen gewaschen, die Geschirre gereinigt und gefettet werden. Aber wenn man die Pferde vor dem Wagen hat, und auf dem Bock sitzt, da geht schon die Leidenschaft mit einem durch.“

Fotos aus früheren Zeiten finden Besucher der Brauerei in der großen Kesselhalle. Fast eine ganze Wand ist mit Bildern bestückt, die Szenen aus dem alten Brauereibetrieb zeigen. Vor dem historischen Backsteingebäude, wo Hedeler nun seine Kutsche abstellt, standen Pferdewagen beladen mit Holzfässern. Andere Fotos zeigen einen vierschrötigen Schmied in der Lederhülle, der gerade Hufe beschlägt, und ernst blickende Männer mit Pfeife im Mund, die Pferde am Zaumzeug haltend.

An die früheren Tage kann sich auch Manfred Solmersitz, der als 18-jähriger Jungbrauer Anfang der Sechzigerjahre in



Angekommen. Die beiden Noriker waren in der halben Stadt unterwegs, um Bier auszuliefern. Für sie ist jetzt Feierabend.

FOTOS: KUHAUPT

der Union Brauerei arbeitete, noch gut erinnern: „Das war harte körperliche Arbeit. Wir mussten die Holzfässer tragen, haben sie befüllt und mit den Knien weggerollt.“ Einmal ist ihm ein 200-Liter-Fass über die Finger gerollt, die Narbe hat er noch heute.

Neue Trends

Damals stellte die Brauerei hauptsächlich milde Lager und einige Pils-Biere her. Heute geht der Trend in eine andere Richtung. Nachdem es in den letzten Jahrzehnten fast nur noch Pils-Biere gab, die fast alle die gleiche Farbe und einen ähnlichen Geschmack hatten, sind jetzt regional gebraute Craftbiere angesagt. „Es gibt über

hundert Hopfensorten“, weiß Zeller. „In Kombination mit Malz kann man daraus unglaublich viel machen.“ Sechs Biersorten, von Porter, über naturtrübes Kellerpils und Pale Ale bis zum Rotbier hat die Union Brauerei derzeit im Programm. Zellers Vision ist es, mit Gastronomie, Biergarten, Brauereishop und Seminarräumen „einen Ort zu schaffen, den Leute besuchen und wo sie in Bremen gebrautes und abgefülltes unfiltriertes Bier probieren können.“ Jede Menge Anfragen von Supermärkten und Gaststätten aus der Region gibt es bereits, erzählt er.

Nur eines wird nicht wie früher sein: Mit dem Zweispänner von Haake Beck, der

2004 zum letzten Mal Bier auslieferte, ist das Kapitel geschlossen. Auch bei der Union Brauerei kehren die Pferde nicht in die alten Stallungen zurück. „Das ist nicht der richtige Ort für Tiere“, meint Zeller mit Hinblick auf das zugepflasterte, von Wohnhäusern umgebene Gelände.

Nach getaner Arbeit nimmt Alfred Hedeler den Pferden die Geschirre ab. „Die muss ich fachgerecht weghängen“, erklärt er das Prozedere des Ausspannens. „Die Pferde wissen genau: Jetzt ist Feierabend.“ Für ihn, den Kutscher beginnt nun erst die Arbeit. „Das Wohl der Tiere ist das Wichtigste“, sagt der 77-Jährige. „Sie müssen mit Futter und mit Heu versorgt werden.“ Erst im Anschluss ist der Kutscher dran. Und was macht er, wenn er fertig ist? Da grinst Hedeler verschmitzt: „Erstmal'n Bier trinken.“



Das alte Gebäude in Walle ist wieder mit Leben gefüllt.



Markus Zeller (links) und Lüder Kastens wollen die Bremer Bier-Szene bereichern.



Das Bier, es fasziniert. Und vielen geht es nicht nur um den Genuss, vielmehr ist zunehmend auch der Herstellungsprozess von Interesse. Neben den großen Brauereien hat sich in den vergangenen Jahren eine alternative Brauerszene gebildet, die sich vorgenommen hat, die gesamte Bandbreite des Brauens auszuschöpfen und Alternativen zur Supermarktware anzubieten. Wie die Szene in Bremen aussieht, zeigen wir Ihnen morgen auf einer Doppelseite.