



Der norddeutsche *Bierreiseführer*

Jo von Bahls



HINSTORFF



Der norddeutsche
Bierreiseführer
Jo von Bahls



Vorwort

Wenn die Norddeutschen auf etwas stolz sein dürfen, dann auf die Norddeutschen und ihre norddeutschen Biere! Kaum hatten die hiesigen Brauer in der Mitte des 19. Jahrhunderts das Bier nach bayerischer Brauart in ihre Produktpalette übernommen, begann ein beispielloser Wirtschafts-Boom: Histörchen und Historisches von mehr als 800 Brauereien werden im »Norddeutschen Bierreiseführer« ebenso erzählt, wie der Frage zum besten »Küstenbier« nachgegangen wird. Denn: Brauereien stehen nicht nur für erfolgreiche Wirtschafts-, sondern auch für eine imposante Architekturgeschichte. Die heutigen norddeutschen Bierproduzenten werden vorgestellt. Und was wäre das Bier ohne die zünftigen Biergärten – schließlich ist diese Institution eine Erfindung von der Elbe und nicht, wie frech behauptet, von der Isar. Aber welcher Biergarten schenkt wirklich auch Selbstgebrautes aus? Deshalb fragt der »Norddeutsche Bierreiseführer« investigativ: Ist wirklich drin, was draufsteht? Apropos Beschriftung: Reicht nicht einfach das Wort BIER auf der Flasche? Coole BWLer aus Niedersachsen denken: Ja! Diese (fast) geniale PR-Strategie darf in einem aktuellen Buch über Brauereien natürlich nicht fehlen. Außergewöhnliche Kochrezepte rund ums Bier auch nicht. Der Besuch der Biermuseen sowieso nicht. Und vielfältige Bierseminare gehören einfach getestet. Am Ende beantwortet das Buch die wirklich existenziellen Fragen: Warum soll man aus Bier ausgerechnet Shampoo herstellen? Und: Macht ein Bad im Bier wirklich schön?



© Jo von Bahls

Jo von Bahls.



Inhalt

3	Vorwort
4	Inhalt
5	Bier – eines der ältesten Lebensmittel der Menschheit
10	Die Geschichte des Bieres in Norddeutschland
13	Das »deutsche« Reinheitsgebot
16	Die Legende vom Bier-König Gambrinus
17	23 Gründe, warum Sie ruhig öfter mal ein Bier trinken sollten
19	Macht Bier dick?
20	Brauereirundgang durch die Störtebeker Braumanufaktur in Stralsund
34	Brauereimuseum
36	Wissenswertes vom Bier
42	Schwimmende Brauerei AIDAblu
44	Brauereien in Bremen
52	Brauereien in Hamburg
66	Brauereien in Mecklenburg-Vorpommern
94	Brauereien in Niedersachsen
166	Brauereien in Schleswig-Holstein

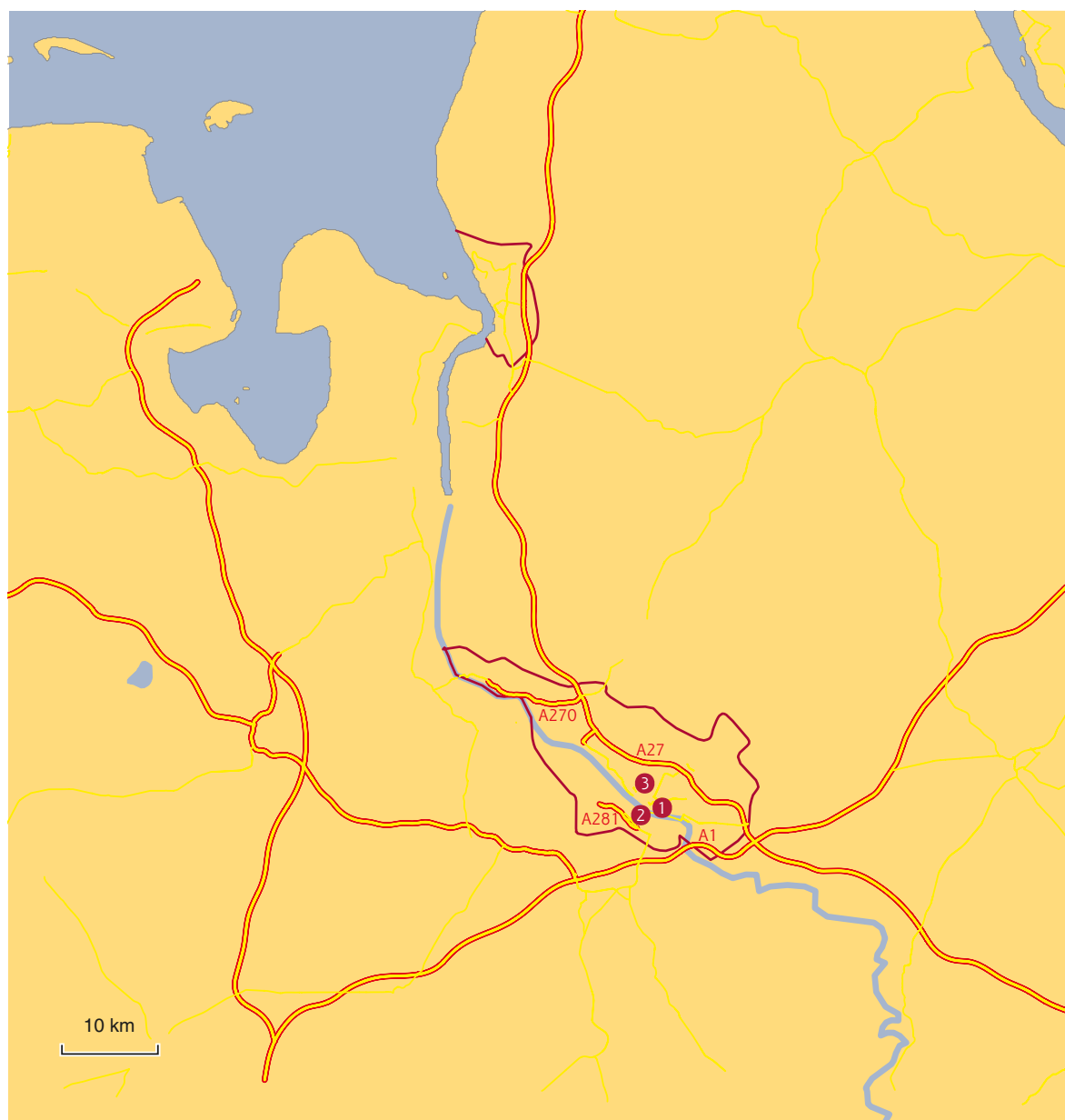
23 Gründe, warum Sie ruhig öfter mal ein Glas Bier trinken sollten

Leute, holt die Maßkrüge, Becher und Tulpen raus, denn es gibt gute Nachrichten: Bier ist nicht nur lecker, sondern macht auch schön und gesund. Na, wenn das kein Grund zum Feiern ist! Zum Anstoßen würde sich doch – ein BIER anbieten, oder was sagen Sie? Bier enthält mehr als 1000 Inhaltsstoffe, darunter Vitamine, Mineralien wie Eisen, Magnesium und Zink sowie Spurenelemente, die Nerven und Muskeln stärken.

1. Bier schützt vorm Herzinfarkt: Untersuchungen zeigen, dass Biertrinker ein 40 bis 60 % geringeres Herzinfarkt-Risiko haben als Menschen, die abstinent leben. Ein halber Liter pro Tag gilt als optimal!
2. Bier senkt das Schlaganfall-Risiko: Die gesunden Inhaltsstoffe im Bier können die Verklumpung der roten Blutkörperchen verhindern und damit einem Schlaganfall vorbeugen.
3. Bier ist gut für den Blutdruck: Ärzte aus Holland und von der Universität Harvard haben herausgefunden, dass ein moderater Bierkonsum den Blutdruck senkt.
4. Bier kann Diabetes verhindern: Die Zuckerkrankheit tritt bei Biertrinkern seltener auf. Der Grund: Der Körper kann das den Blutzucker senkende Hormon Insulin besser verwerten.
5. Bier verbessert das Erinnerungsvermögen: Studien der Amerikanischen Herzgesellschaft belegen, dass Bier beim Denken hilft. Biertrinker leiden seltener unter der Alzheimer-schen Demenz.
6. Bier macht die Knochen stabil: Es hat positive Auswirkungen auf den Knochenstoffwechsel, kann vor Osteoporose schützen. Allerdings nur bei Männern und jungen Frauen!
7. Bier lässt uns länger leben: Menschen, die ein oder zwei Gläser Bier täglich trinken, leben länger. Das ergab eine Analyse von immerhin 50 Studien! Dafür verantwortlich sind die Herzschutzstoffe im Bier.
8. Bier schützt vor Durchfall: Die Mikroklulturen von Bier bestehen aus Substanzen wie Milch- und Essigsäure. Diese Stoffe verhindern, dass sich Darmkeime, die Durchfall verursachen können, ungehemmt verbreiten.
9. Bier hilft gegen Stress: Wissenschaftler der Universität Montreal fanden heraus, dass Berufstätige, die ab und an ein Bierchen trinken, weniger unter ihrer beruflichen Belastung leiden als Abstinenzler.
10. Bier beugt Gallen- und Nierensteinen vor: Wissenschaftliche Untersuchungen aus Helsinki haben ergeben, dass der Magnesiumgehalt einer Flasche Bier täglich das Nierensteinrisiko um 40 % senkt.
11. Bier hilft gegen Schlafstörungen: Hopfen wirkt wie ein natürliches Beruhigungsmittel, entspannt die Nerven. Daher ist ein Glas Bier am Abend auch ein wirksames Schlafmittel.
12. Bier kann gegen Krebs helfen: Bier enthält Polyphenole – Stoffe, die Tumoren vorbeugen, indem sie aggressive freie Radikale aus dem Körper fischen. Das Hauptpolyphenol

heißt Xanthohumol. Sein Vorteil: Es hemmt die Proteine, die ein bereits entwickelter Tumor für sein Wachstum benötigt. Mehr als zwei Flaschen täglich bringen allerdings den gegenteiligen Effekt.

13. Bier sorgt für reine Haut: Der hohe Anteil an den Vitaminen Pantothensäure, B3 und Nicotin regt den Stoffwechsel der regenerierenden Hautschichten an und fördert sowohl die Kollagenbildung als auch die Pigmentbildung. Die Haut wird glatt und geschmeidig.
14. Bier hilft, Schnupfen vorzubeugen: Wer heißes Bier trinkt, bekommt nicht so schnell eine Erkältung. Der warme Gerstensaft fördert die Durchblutung, erleichtert das Atmen, hilft bei Gliederschmerzen und stärkt das Immunsystem. Tipp: Das Bier in einen Topf gießen, vier Löffel Honig dazu und dann erhitzen.
15. Bier versorgt Schwangere mit Folsäure: Folsäuremangel kann ein Grund für Missbildungen und Frühgeburten sein. Bereits ein Liter Bier enthält mehr als ein Drittel unseres Tagesbedarfs. Alkoholfreies Bier kann daher durchaus als Nahrungsergänzungsmittel für Schwangere angesehen werden.
16. Bier ist ein Appetitanreger: Die Hopfenbitterstoffe, Kohlensäure und der Alkohol im Bier locken die Verdauungssäfte und kitzeln den Appetit.
17. Bier beugt Magengeschwüren vor: Schon 1,5 Liter Bier pro Woche hemmen die Bildung der Bakterien (*Helicobacter pylori*), die eine Magenschleimhautentzündung verursachen, und verringern somit die Gefahr eines Magengeschwürs.
18. Bier löscht schnell den Durst: Bier ist ein idealer Durstlöscher, da aufgrund des Alkohol-, Kohlensäure- und Salzgehaltes die Bierflüssigkeit schneller resorbiert wird als klares, kaltes Wasser.
19. Bier hilft beim Abnehmen: Neueste Studien beweisen, dass Menschen, die Bier in Maßen genießen, seltener übergewichtig sind als Abstinenzler. Grund: Bier regt den Stoffwechsel an. Außerdem hat ein Glas Bier weniger Kalorien als die gleiche Menge Apfelsaft.
20. Bier macht Sportler schlau: Italienische Sportmediziner untersuchten zwanzig Amateursportler jeweils am Anfang und Ende eines Monats, während sie jeweils einen Liter Bier pro Tag getrunken hatten. Ergebnis: Für den folgenden Test brauchten die Probanden zwar länger, hatten dafür aber mehr richtige Antworten.
21. Bier hilft gegen Entzündungen: Ein Forscherteam um Professor Dr. Dietmar Fuchs von der Medizinischen Universität in Innsbruck konnte nachweisen, dass Bier biochemische Prozesse im Blut unterbindet, die sonst zu Entzündungen führen würden.
22. Bier macht die Haare schön: Bier ist ausreichend mit Mineralstoffen und Vitaminen versorgt, die das Haar kräftigen und zum Glänzen bringen. Eine Bierspülung stärkt vor allem feines Haar und verleiht mehr Volumen. Und keine Angst: Der Biergeruch verfliegt nach wenigen Minuten.
23. Bier regt die Muttermilchproduktion an: Die Zuckerverbindungen in der Gerste stimulieren die Ausschüttung von Prolactin, einem Hormon, das die Milchproduktion in Gang setzt. Stillende Mütter, die nicht genug Milch produzieren, sollten es daher mal mit einem alkoholfreien Bier versuchen.



Brauereien in Bremen

- | | |
|------------|---|
| 1 Balge | Schüttinger – Erste Bremer Gasthausbrauerei (S. 46) |
| 1 Balge | Grebhan's Bier (S. 47) |
| 2 Neustadt | Brauerei Beck (S. 48) |
| 3 Walle | Union Brauerei (S. 50) |

Schüttinger Erste Bremer Gasthausbrauerei

»Das einzig echte Bremer Bier kommt von hier«, sagt Schüttinger.

KONTAKT

Hinter dem
Schütting 12-13
28195 Bremen
Tel.: 0421 3376633
www.schuettinger.de

SERVICE

Öffnungszeiten
Mo bis Fr: ab 12 Uhr
Sa bis So: ab 11 Uhr
Brauereiführung
Mo bis Fr: 12 bis 17.30 Uhr.
Selbstgebrautes Bier (ein
0,4 l Hell oder Dunkel) ver-
kosten, 8,90 € pro Person;
Anmeldung zwingend
erforderlich.

Der Standort ist gut gewählt. Nicht umsonst heißt es im Gastrogewerbe: Lage, Lage, Lage! Direkt im alten Zentrum, hinter dem Rathaus, dem Dom zu St. Petri und vor der Böttcherstraße, deren Name bereits auf eine sehr alte Brauhausstradition hinweist.

Das Schüttinger ist nichts für Miesepeter oder Trauerklöße. Zwischen Brauersuppe, Labskaus, Bremer Knipp und Elbe-Weser-Platte (alle drei genannten Gerichte auf einem Teller) und an den langen Holztischen geht's gesellig zu und getrunken wird ausschließlich das süffige, untergärige Schüttinger. Kein Wunder, dass das Schüttinger bei allen so beliebt ist. Auf langen Bänken rückt man gern zusammen. Die sehr alte Bremer Tradition der Haus-

brauereien wurde durch die Schüttinger Gasthausbrauerei 1990 wieder zum Leben erweckt. Sie ist damit auch die älteste ihrer Art in der Hansestadt.

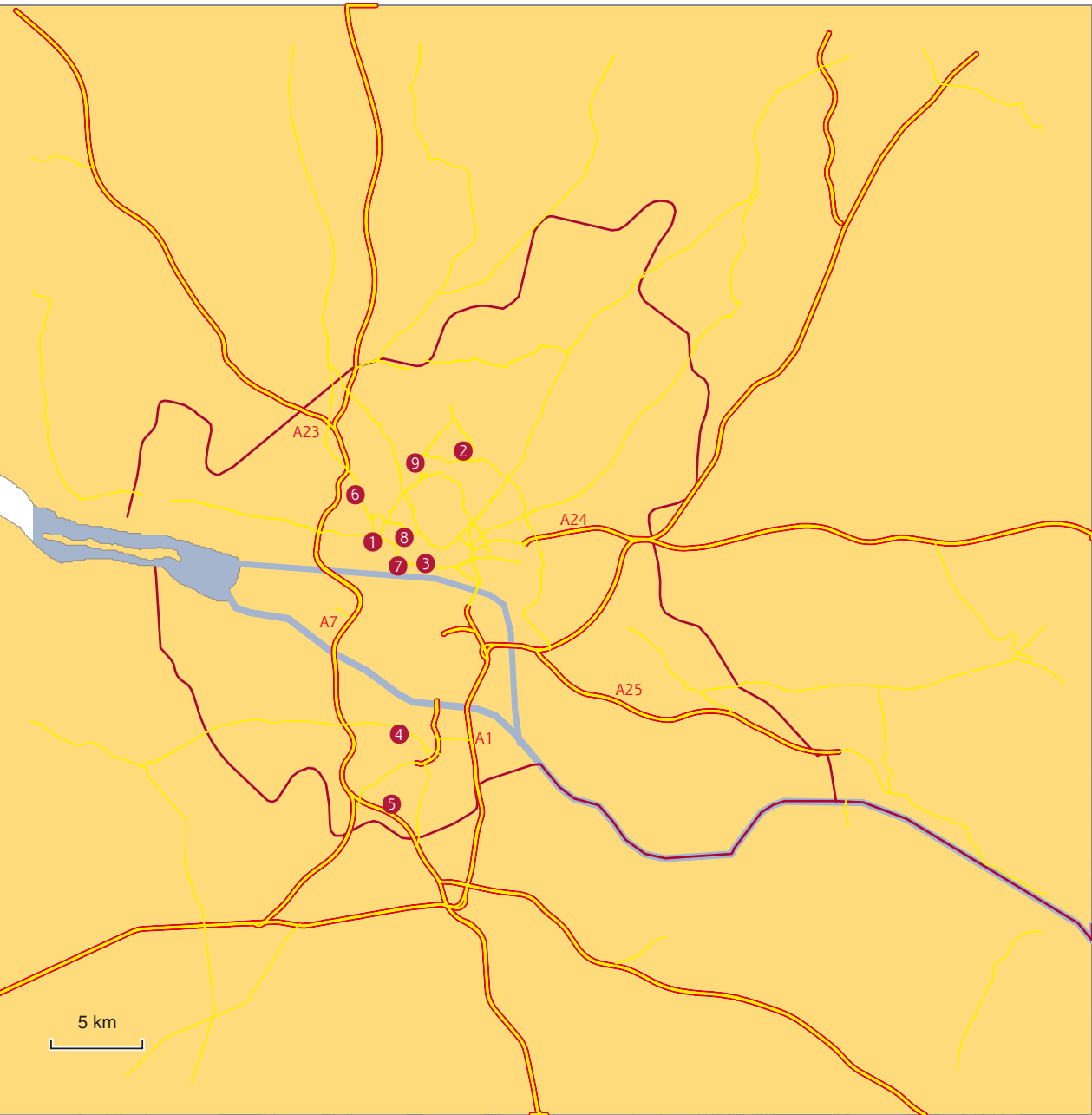
Das süffige Bier wird vor Ihren Augen produziert und enthält noch alle Vitamine und Nährstoffe der Hefe, »damit unsere Gäste das Bier so trinken können, wie unser Braumeister es gebraut hat.«

Jeden Freitag und Samstag ist ab 21 Uhr Party-Time mit dem Haus-DJ der Gasthausbrauerei, ProBierStunde(n) täglich in den BierSeligZeiten von 15 bis 19 Uhr hier 0,4 l Bier für nur 2,50 Euro (!).

Biere

- ☐ Schüttinger Hell
- ☐ Schüttinger Dunkel





Brauereien in Hamburg

- | | | | |
|---------------------|--|-----------------------|------------------------------------|
| 1 Altona | Holsten Brauerei (S. 54) | 5 Marmstorf | Kehrwieder Kreativbrauerei (S. 60) |
| 2 Alsterdorf | Zaubertrank (S. 56) | 6 Stellingen | Buddelship Brauerei (S. 61) |
| 3 Altstadt | Gröninger Privatbrauerei (S. 57) | 7 St. Pauli | Block Bräu (S. 62) |
| 3 Altstadt | Brauhaus Joh. Albrecht (S. 58) | 8 Sternschanze | Ratherrn Brauerei (S. 64) |
| 4 Harburg | Brauereigemeinschaft an der TU Hamburg (S. 59) | 9 Eppendorf | Von Freude (S. 53) |

Block Bräu

Bier mit Hafenkino.

KONTAKT

Bei den St. Pauli
Landungsbrücken 3
20359 Hamburg
Tel.: 040 44405000
www.block-braeu.de

Destination: »Tor zur Welt« – Hamburger Hafen, Landungsbrücken. Was kann schöner sein, als auf einer schicken, tausend Quadratmeter großen Dachterrasse oder an einem Teakholztresen in Form eines Schiffsbügs zu sitzen, sein Bierchen zu genießen und die dicken Pötte an sich vorbeiziehen zu lassen – seit 2014 hat man dazu die Gelegenheit. Das hochglanzpolierte Sudhaus steht direkt im Gastraum, die riesige Brauanlage natürlich nicht.

Die Hamburger Braugeschichte hat an den Landungsbrücken begonnen – im Mittelalter gab es in der Stadt mehr als 500 Brauereien, Bierexport

spielte eine wichtige Rolle in der Hansestadt – nun geht sie hier mit dem Blockbräu weiter. Braumeister Thomas Hundt und sein Sohn (!) produzieren pro Woche ca. neun Hektoliter. »Schon mein Vater war Braumeister. Mit 16 Jahren habe ich das erste Mal in einer Brauerei gejobbt, danach hat mich das Thema Bier einfach nicht mehr losgelassen.« Sein Sohn Thomas sieht die Berufung ähnlich: »Ich freue mich sehr, das eigene Bier brauen zu dürfen.« A propos Lebenstraum: »Es war schon immer mein Wunsch, ein eigenes Bier zu brauen: in einem großen Gasthaus voller Leben und stimmungsvoller Heiterkeit«, bekennt





© Block Bräu GmbH

Block-House-Erfinder Eugen Block. Da der Steakhaus-Chef mit seinem Erfolg bereits einem amerikanischen

Vorbild gefolgt war, sollte sich der Selbst-Brau-Trend aus den USA auch hier ähnlich rasant durchsetzen.

Biere

❑ Blockbräu Pilsener

Naturtrüb. Eingehopft mit 30 Bittereinheiten. Spritzig mit spezieller Hopfennote. Alkoholgehalt: 5 Vol.-%

❑ Blockbräu Hefeweizen

Spritzig und fruchtig. Hopfensorte Hallertauer Cascade. Alk.: 5,2 Vol.-%, Stammwürze: 11,8 °P

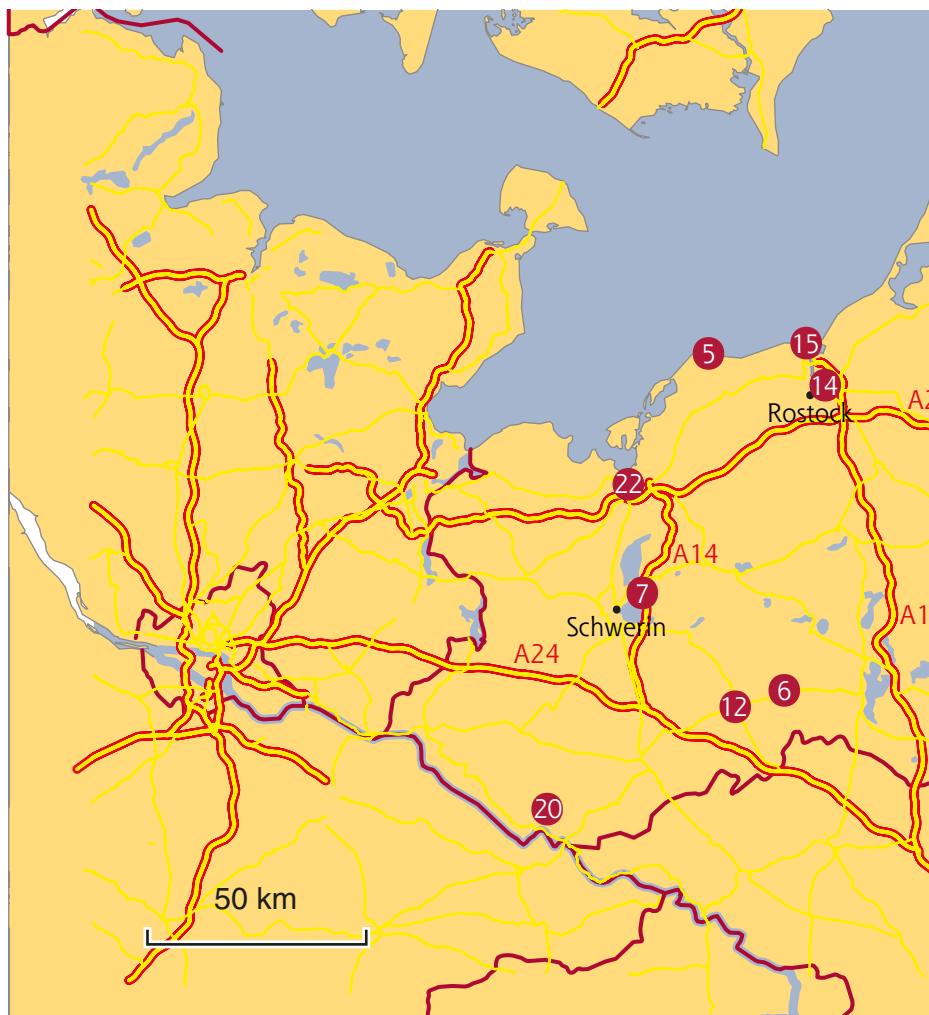
SERVICE

Öffnungszeiten

tägl. 11 bis 24 Uhr

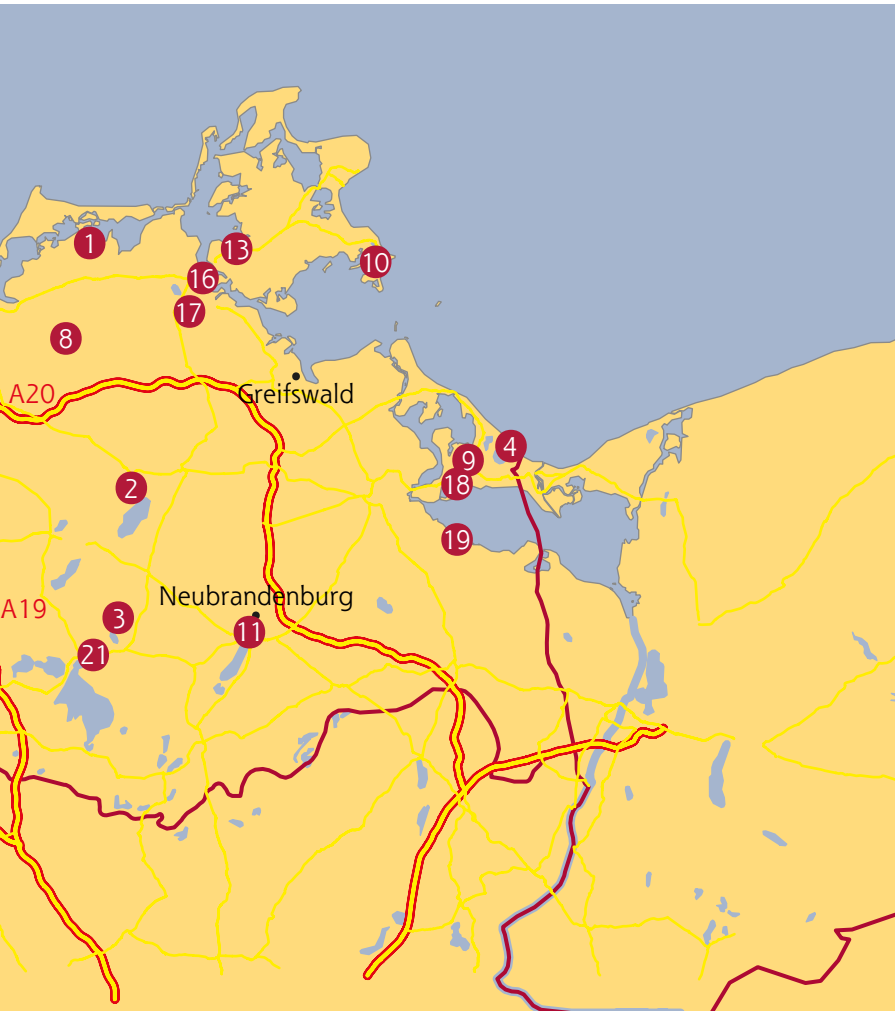
Brauereiführungen

Mo bis Do: 15, 16, 17 Uhr max. 12 Personen, Dauer ca. 1 Stunde, 10 € pro Person.



Brauereien in Mecklenburg-Vorpommern

1 Barth	Barther Spezialitätenbrauerei (S. 68)
2 Dargun	Darguner Brauerei (S. 69)
3 Gievitze	EICK BRÄU Gievtzer Braumanufaktur (S. 70)
4 Heringsdorf	Usedomer Brauhaus (S. 71)
5 Kühlungsborn	Kühlungsborner Brauhaus (S. 72)
6 Lübz	Mecklenburgische Brauerei Lübz (S. 73)
7 Leezen	Handwerksbrauerei Hennings (S. 74)
8 Marlow	Marlower Brauerei (S. 76)
9 Mellenthin	Wasserschloss Mellenthin (S. 77)
10 Middelhagen/Rügen	Hotel & Gasthof Zur Linde (S. 78)
11 Neubrandenburg	Wirtshaus Wallensteinkeller (S. 79)



- 12 Parchim
- 13 Ramin/Rügen
- 14 Rostock
- 14 Rostock
- 15 Rostock-Warnemünde
- 16 Stralsund
- 17 Steinhagen
- 18 Stolpe/Usedom
- 19 Ückerkmünde
- 20 Vielank
- 21 Waren
- 22 Wismar

- »Zum Kaiserlichen Postamt« Brauhaus (S. 80)
- Rügener Insel-Brauerei (S. 81)
- Hanseatische Brauerei Rostock (S. 82)
- Forsthausbrauerei Trotzenburg (S. 84)
- Brauerei Hoppen und Molt (S. 85)
- Störtebeker Braumanufaktur (S. 86)
- Back- & Brauscheune Rumpelstilz (S. 88)
- Stolperhof (S. 89)
- Brauhaus & Stadtkrug Ueckerkmünde (S. 90)
- Vielanker Brauhaus (S. 91)
- Brauhaus Müritz (S. 92)
- Brauhaus am Lohberg zu Wismar (S. 93)

Rügener Insel-Brauerei

Expedition ins Bierreich.

Echte Inseln sind nicht flach und dünnig. Echte Inseln sind so echt und damit selten, dass man sie nur auf Expeditionen erleben darf. Dazu gehört natürlich ein eigenes Bier! Erstaunlich, dass sich die Rügener damit bis ins Jahr 2015 Zeit gelassen haben. Dafür ist es aber auch richtig gut geworden. Und innovativ. Und schick. Und trendy. Und, und, und. Vor allem: mit hoher Kompetenz.

Wie der Chef und Braumeister Markus Berberich auf die Idee kam, ausgerechnet hier eine Brauerei zu gründen? »Ich habe mir die berühmte Frage gestellt: Was machst du, wenn du drei Wünsche frei hast? Meine Antworten: 1. eine liebe Familie haben, 2. auf einer schönen Insel leben,

3. nur die Biere brauen, die man selbst am liebsten trinkt. Der 3. Punkt hatte noch gefehlt.« Auf die Auswahl »seiner Biere« angesprochen, heißt es: »Wir haben über 100 Bierversuche in unserer Brauwerkstatt gemacht. Dahinter steckt handwerkliches Brauen, unkonventionelles, experimentelles, aber auch verloren gegangenes wieder zu entdecken, probieren und genießen.

Biere (Auswahl)

☐ INSEL HERB

Trocken, sehr herb. Frische dezente Citrus-Note. Alk.: 5,2 Vol.-%

☐ INSEL KAP

Tief schwarz. Trocken, cremig-röstig. Intensiver Duft von Schokolade und Kaffee. Alk.: 5,2 Vol.-%

KONTAKT

Hauptstraße 2c
18573 Ramin/Rügen
Tel.: 038306 238700
www.insel-brauerei.de

SERVICE

Öffnungszeiten
Tägl. 10 bis 19 Uhr
Brauereiführungen
Tour 1, tägl. 10 bis 19 Uhr
ohne Voranmeldung, mit Verkostung zwischen 6 und 18 € p.P.
Tour 2 mit Brauer, tägl.
nach Voranmeldung, mind.
10 Personen, mit Verkostung
zwischen 12 und 24 € p.P.



Hanseatische Brauerei Rostock

Tradition und Szene.

KONTAKT

Doberaner Straße 27
18057 Rostock
Tel.: 0381 456450
www.rostocker.de
www.mahn-ohlerich.de

Bis ins Jahr 1258 reichen die Ursprünge der Rostocker Braukunst zurück und das Bier wurde weit über die Grenzen der Hafen- und Hansestadt geschätzt. Die Geschichte der Rostocker Brauerei begann allerdings »erst« im Jahre 1878, als Georg Mahn und Friedrich Ohlerich die Julius Meyersche Bierbrauerei kauften und als Mahn & Ohlerich Bierbrauerei OHG – kurz M & O – betrieben. Und dies durchaus erfolgreich! Einige Jahrzehnte später wurden große Teile der Brauerei demontiert und verschwanden in den Weiten der (damaligen) Sowjetunion. Trotzdem wurde Rostocker Brauerei wiederaufgebaut. Allerdings besaßen die hier gebrauten Biere aufgrund der allgemeinen Versorgungs-

lage mit Rohstoffen einen eher zweifelhaften Ruf (»Hafenplürre«).

Investitionen in Millionenhöhe, neue Technologien und Brauverfahren haben den legendären guten Ruf des hanseatischen Bieres schließlich wiederhergestellt. Anlässlich des 125-jährigen Jubiläums im Jahr 2003 firmierte die Brauerei um und gehört bis heute der Radeberger-Gruppe.

In Verbundenheit mit der Tradition und als Szenebier auf den Markt gebracht: M&O. Statt des üblicherweise eingesetzten Bitterhopfens verwenden die Braumeister nur den ebenso teuren wie feinen Aromahopfen (Alkoholgehalt: 4,9 Vol.-%).

Einmal im Jahr macht sich Rostock wirklich chic: Zur HanseSail pilgern



© Hanseatische Brauerei



jedes Jahr Millionen Besucher und Einheimische. Wenn das maritime Großereignis lockt, fließt das Rostocker aus rund 200 Zapfhähnen mobiler »Einsatztruppen«. »Als Partner der

ersten Stunde gratulieren wir dem Fest der schönen Schiffe zum 25-jährigen Jubiläum«, verkündete Brauerei-Geschäftsführer Wilfried Ott im Jahr 2015. Es ist die Heimat-Brauerei!

Biere (Auswahl)

☐ Rostocker Pils

Hellgelb. Vollbier. Feinherb mit ausgesuchten Hopfenaromen.

Alk.: 4,9 Vol.-%, Stammwürze: 11,2 °P

☐ Rostocker Bock hell

Bernsteinfarben. Vollmundiges Malz-
aroma. Alk.: 6,9 Vol.-%, 16,3 °P

☐ Rostocker Bock dunkel

Kastanienfarben. Kräftig und karamell-
aromatisch. Alk.: 6,9 Vol.-%, 16,3 °P

☐ M&O

100% Aromahopfen. Mild gehopft,
Malzig.

Alk.: 4,9 Vol.-%, 11,8 °P

SERVICE

Brauereiführungen

Do: 11 Uhr, Dauer: 90 min, Teilnehmerzahl begrenzt, Preis: 6 €.

Rostocker Braukunst

Mi: 8 bis 12 Uhr Do: 8 bis 10 Uhr und 12 Uhr Fr: 8 bis 10 Uhr

Dauer: ca. 90 min, Gruppengröße: 10 bis 25 Personen, Preis: 6 €.

Stadtrundgang und Brautradition in Rostock

Mi: 8 bis 12 Uhr* Do: 8 bis 10 & 12 Uhr* Fr: 8 bis 10 Uhr* (* Startzeit der letzten Führung) Dauer: ca. 3,5 h, Gruppengröße: 10 bis 25 Personen, Mindestalter:

16 Jahre, Preis: 6 €.

Brauerei Hoppen un Molt

Je kleiner, je feiner.

Es gibt die kleinste Brauerei des Nordens. Nicht. Aber es darf als gesichert angesehen werden – je konzentrierter die Herstellung gestaltet wird, desto exorbitanter das Ergebnis. Und damit ist das Team von Hoppen un Molt gaaaaanz weit vorne! 14 Quadratmeter im Technologie-Zentrum können eben völlig ausreichen!

Der Historiker Henry Gidom lebte lange in Berlin, arbeitete dort als Verlagsleiter, interessierte sich für die Brauereikeller und formulierte daraus sein Dokorthema. Die Initialzündung, selber bzw. mit Lebenspartnerin Sylvia Joeck ins Geschäft einzusteigen? »In Neuseeland waren wir begeistert, was aus Hopfen, Malz und Wasser entstehen kann. Auf einer Reise nach Prag im Juni 2015 beschlossen wir, eine 0,5-Hektoliter-Brauanlage zu kaufen. Die ersten Tests liefen gut, wenig später hatten wir genau das, was wir wollten. Dann führte eines zum

anderen: Flaschen, Homepage, Etiketten – mithilfe von Freunden ging es plötzlich ganz schnell. Die Klönstuv am Leuchtturm in Warnemünde wollte unser Bier.« Mittlerweile steht schon die zweite Brauanlage bereit.

Außerdem und genauso sympathisch wie das Brauer-Pärchen: »Unser Bier wird wegen seines runden Geschmacks gerne von Frauen getrunken«, so die 33-jährige »Hoppen«-PR-Beauftragte Sylvia Joeck.

Was für ein Bild: Die Sonne scheint. Schwimmen in der See. Angeln auf der Ostmole. Und die Frauen trinken Bier. Einfach nordisch. Einfach schön!

Biere

□ Baltic Pale Ale

Citra- und Perle-Hopfen.

Alk.: 4,5 bis 5 Vol.-%, ca. 12 °P

□ Baltic Brown Ale

Tiefbraunes, klassisch-malziges Ale.

Alk.: 4,5 bis 5 Vol.-%, ca. 12 °P

KONTAKT

Friedrich-Barnewitz-Straße 3

18119 Warnemünde

Tel.: 0176 29359272

www.hoppen-molt.de

SERVICE

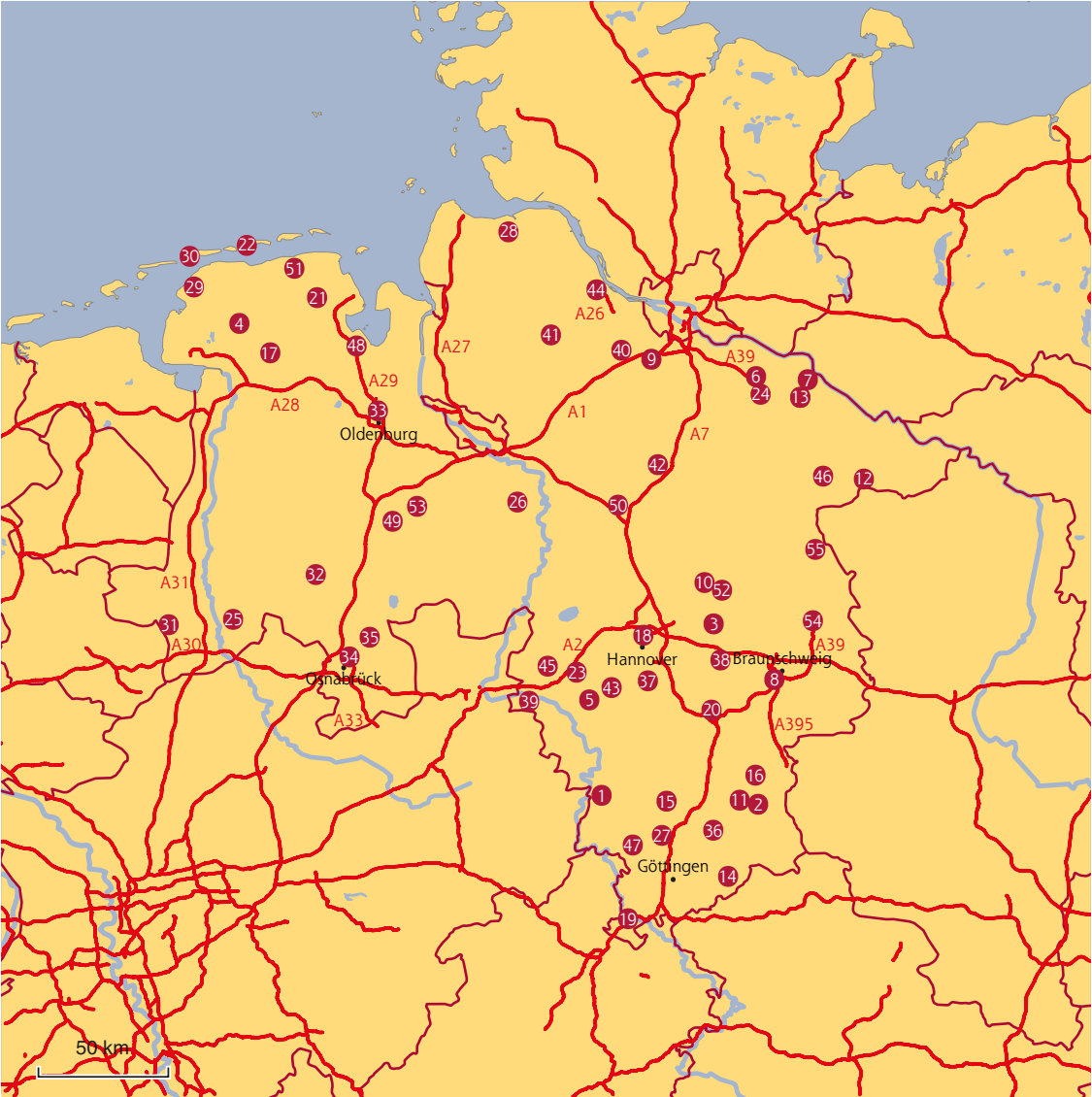
Brauereirundgang
(tatsächlich!) auf Anfrage.



© Henry Gidom



© Sylvia Joeck



Brauereien in Niedersachsen

- 1** Allersheim Brauerei Allersheim (S. 96)
- 2** Altenau Altenauer Brauerei (S. 97)
- 3** Altmerdingsen boGler's (S. 98)
- 4** Aurich Stadtperle Aurich (S. 99)
- 5** Bad Münder DennEr Bier (S. 100)
- 6** Bardowick Domkellerei Bardowick (S. 101)
- 7** Bleckede Bleckeder Brauhaus (S. 102)
- 8** Braunschweig Brauerei H. Nettelbeck (S. 103)
- 8** Braunschweig Hofbrauhaus Wolters (S. 104)
- 8** Braunschweig Oettinger Brauerei (S. 106)
- 8** Braunschweig Schadt's Brauerei Gasthaus (S. 105)
- 9** Buchholz-Dibbersen Frommans Landhotel & Privatbrauerei (S. 108)
- 10** Celle Brauerei Carl Betz (S. 109)
- 11** Clausthal-Zellerfeld BRAUakademie Zellerfeld (S. 110)
- 12** Clenze-Kussebode WendlandBräu (S. 111)
- 13** Dahlenburg-Sommerbeck Sommerbecker Brauerei (S. 112)
- 14** Duderstadt Duderstädter Braumanufaktur (S. 113)
- 15** Einbeck Einbecker Brauhaus (S. 114)
- 16** Goslar Brauhaus Goslar (S. 116)
- 17** Großefehn-Bagband Brauereimuseum Ostfriesland (S. 117)
- 18** Hannover Brauhaus Ernst August (S. 118)
- 18** Hannover Privatbrauerei Herrenhausen (S. 119)
- 18** Hannover Gilde Brauerei (S. 120)
- 18** Hannover Mashsee Brauerei (S. 121)
- 18** Hannover Meiers Lebenslust (S. 122)
- 19** Hannover-Münden Ratsbrauhaus Hann. Münden (S. 123)
- 20** Holle Grasdorf Das Schwarze Huhn Brauerei (S. 124)
- 21** Jever Altstadtbrauerei (S. 125)
- 21** Jever Friesisches Brauhaus zu Jever (S. 126)
- 22** Langeoog Langeooger Inselbrauerei (S. 129)
- 23** Lauenau Rupp-Bräu (S. 128)
- 24** Lüneburg Gasthausbrauerei Nolte (S. 130)
- 24** Lüneburg Mälzer Brau- und Tafelhaus (S. 132)
- 25** Lünne Emsländer Landhaus-Brauerei (S. 131)
- 26** Martfeld Martfelder Hausbrauerei (S. 134)
- 27** Moringen Hausbrauerei Mollenhauer (S. 135)
- 28** Nauhaus (Oste) Brauerei Alt Neuhaus (S. 136)
- 29** Norden-Norddeich Diekster-Bräu (S. 137)
- 30** Norderney Norderneyer Brauhaus (S. 138)
- 31** Nordhorn Grafschafter Brauhaus (S. 140)
- 31** Nordhorn Nordhorner Versuchs- und Vereinsbrauerei (S. 141)
- 32** Nortrup Artland Brauerei Hof Renze (S. 142)
- 33** Oldenburg OLs Brauhaus (S. 143)
- 34** Osnabrück Hausbrauerei Rampendahl (S. 144)
- 35** Ostercappeln-Venne Vorwalder Landbrauerei (S. 145)
- 36** Osterode, Harz Dorster Kesselbräu (S. 146)
- 37** Pattensen-Hüpede Hüpscher Werkstatt Bräu (S. 147)
- 38** Peine BrauManufaktur Härke (S. 148)
- 39** Rinteln Hartinger Meisterbräu (S. 149)
- 40** Sauensiek Klindworths Gasthof (S. 150)
- 41** Selsingen Selsinger Hof (S. 151)
- 42** Soltau Brauhaus Joh. Albrecht (S. 152)
- 43** Springe Robens Kerkerbräu (S. 153)
- 44** Stade Ratskeller Stade (S. 136)
- 45** Stadthagen Schaumburger Private Braumanufaktur (S. 155)
- 46** Suhlendorf-Groß Ellenburg Brauerei Schmieriger Lachs (S. 156)
- 47** Uslar Privatbrauerei Bergbräu (S. 157)
- 48** Varel Vareler Brauhaus (S. 158)
- 49** Vechta Hausbrauerei Stierbräu (S. 159)
- 50** Walsrode Schnuckenbräu Walsrode (S. 160)
- 51** Werdum Küstenbrauerei zu Werdum (S. 161)
- 52** Wienhausen Brauhaus Mühlengrund (S. 162)
- 53** Wildeshausen-Lohmühle Privatbrauerei Bannas (S. 163)
- 54** Wolfsburg Altes Brauhaus zu Fallersleben (S. 154)
- 55** Wittingen Wittinger Brauerei (S. 164)

Stadtperle Aurich

Das HauptstadtBier.

Aurich gilt als die heimliche Hauptstadt Ostfrieslands. Diesem Status entsprechend muss es auch eine hippe Location geben.

Als Ewald und Christoph Maas die Stadtperle 2012 eröffneten, hatten sie ein klares Ziel: ihren Gästen einen »Urlaub auf Zeit« zu ermöglichen. Dazu gehörte eine (hoch)moderne Wohlfühlatmosphäre mit Kaminlounge inklusive Bibliothek, natürliche Hölzer an den Wänden, 26 Weinsorten, 283 Sitzkissen, mehr als 1000 Stuhlbeine, gezählte 12 588 Holzscheite sowie geschätzte 1111 Bambusblätter. Wirklich cool. Aber um echt angesagt zu sein, benötigten die Maasens noch etwas ganz Besonderes: die hauseigene

Brauerei mit zwei schönen Braukesseln und 16 Tanks!

Soviel zum Thema: Bier wäre out. Auch dass die Sprachinnovationen zum Thema Bier noch lange nicht erschöpft sind, zeigt das Stadtperle-Team: Das ProBIER soll die Frische und Weite Ostfrieslands schmecken lassen – als Helles, Dunkles und Weizen. Ebenso wie das sommerliche Erdbeerbier oder das besinnliche Weihnachtsbier – immer ist Ostfrieslands Frische im Glas.

Biere (Auswahl)

- ☐ Hell
- ☐ Dunkel
- ☐ Weizen

KONTAKT

Kirchdorfer Straße 7
26603 Aurich
Tel.: 04941 990990
www.stadtperle-aurich.de

SERVICE

Öffnungszeiten
Die bis Fr: 12 bis 14 Uhr
& ab 17.30 Uhr
Sa: ab 17 Uhr
So & feiertags: ab 12 Uhr
Auricher Brauereifest
Immer am Pfingstsonntag:
Um 12 Uhr öffnet der gemütliche Biergarten und ab 19 Uhr rocken verschiedene Bands die Bühne.



Norderneyer Brauhaus

Stilecht – auf der Veranda eines historischen Pensionshauses.

KONTAKT

Damenpfad 5
26548 Norderney
Tel.: 0171 5500466
oder 04932 935087
www.norderneyer-
brauhaus.de

SERVICE

Öffnungszeiten
Mo bis Mi: 18 bis 23 Uhr
Do bis So: 16 bis 23 Uhr

Woher soll ein Landei wissen, dass es sowohl auf Norderney als auch auf der Nachbarinsel Juist einen »Damenpfad« und dann auch noch die Nummer 5 gibt?

Ist die richtige Adresse dann schließlich erreicht, öffnet sich ein kleiner Bierhimmel: zwei große Kupferpfannen, die auf der Veranda des Restaurants stehen. Beide werden für verschiedene Aufgaben multifunktional eingesetzt und sind auf dem modernsten Stand der Brautechnologie.

Tobi Pape war es einfach leid, kein echtes Insel-Bier trinken zu können.

Auch wollte er nicht glauben, dass sich ausgerechnet das Inselwasser nicht zum Brauen eignen sollte. Seit dem Juni 2012 werden nun mit Rhönmalz und Biohopfen aus der Hallertau hiesiges Pils und Weizen, aber auch saisonale Biere, wie z. B. ein Bock gebraut. Wunderbare Köstlichkeiten können nun auch in dem gemütlichen Schankraum der Brauerei getestet werden. Und der Wohlfühlfaktor ist gefährlich hoch: Neben der Musik von Johnny Cash, den Beatles und Skatalites gibt es auch regelmäßig Live-Klänge. Zu den Bieren werden Snacks wie Brau-





© Norderneyer Brauhaus

hausbeißer (Mettwurst) oder Solei gereicht. Und das Bier kann man sich dann schließlich auch in Zweiliterflaschen mit nach Hause nehmen. Lange schon kein echter Geheimtipp mehr:

Im Sommer gibt es das Norderneyer Brauhaus-Original auch in der Weststrand-Bar.

Da lohnt sich sogar der Umweg über die Nachbarinsel.

Biere

□ Norderneyer Pils

Helles. Unfiltriert und trotzdem klarer als andere, naturtrübe Biere.

Alkoholgehalt: 4,8 Vol.-%

Stammwürze: 11,5°P

□ Norderneyer Weizen

Bernsteinfarben. Süffig. Malznote. Fruchtiges Aroma.

Alkoholgehalt: 5,1 Vol.-%

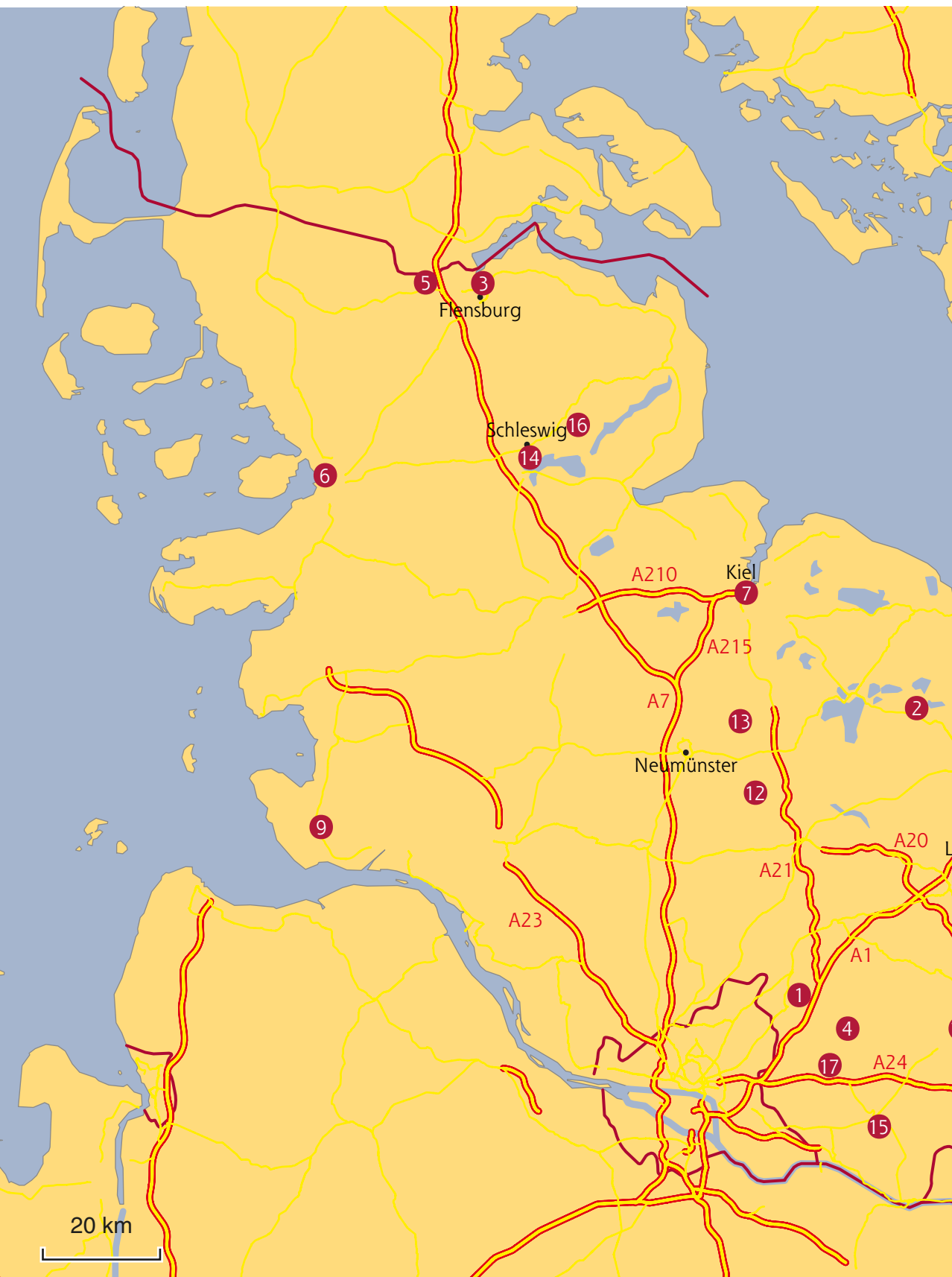
Stammwürze: 12,5°P

□ Norderneyer Bock

Rötliches, untergäriges Bockbier von malzbetonter Vollmundigkeit. Kaffee- und Karamellnote.

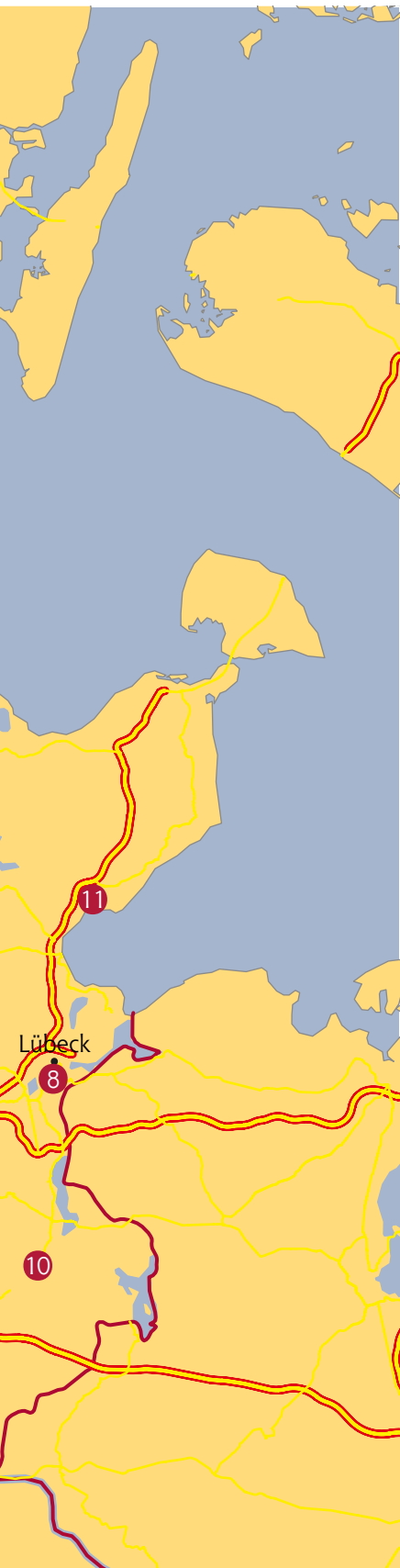
Alkoholgehalt: 6,6 Vol.-%

Stammwürze: 16,9°P



Brauereien in Schleswig-Holstein

- | | |
|-----------------|--|
| 1 Ahrensburg | Zeugenbräu (S. 168) |
| 2 Eutin | St. Michaelisbräu/Brauhaus Eutin (S. 169) |
| 2 Flensburg | Flensburger Brauerei Emil Petersen (S. 170) |
| 3 Flensburg | Hansens Brauerei (S. 172) |
| 3 Flensburg | Privatbrauerei Sauer & Hartwig (S. 173) |
| 3 Flensburg | Westindien Compagnie Seehandelsgesellschaft (S. 174) |
| 4 Grönwold | Grönwohlder Hausbrauerei (S. 176) |
| 5 Handewitt | Brauerei Milster (S. 178) |
| 6 Husum | Husums Brauhaus (S. 179) |
| 7 Kiel | Kieler Brauerei am Alten Markt (S. 180) |
| 8 Lübeck | Brauberger zu Lübeck (S. 181) |
| 9 Marne | Dithmarscher Privatbrauerei Karl Hintz (S. 182) |
| 10 Mölln | Getränke Stapelfeldt (S. 183) |
| 11 Neustadt | Klüver's Brauhaus (S. 184) |
| 12 Rickling | Ricklinger Landbrauerei (S. 185) |
| 13 Schillsdorf | Brauerei Kirschenholz (S. 186) |
| 13 Schillsdorf | Brauerei Lück (S. 187) |
| 14 Schleswig | Aasgard Brauerei Schleswig (S. 188) |
| 15 Schwarzenbek | Schwarzenbeker Brauhaus (S. 189) |
| 16 Taarstedt | Weltbrauerei Taarstedt (S. 190) |
| 17 Witzhave | Corbek Brauerei (S. 191) |



St. Michaelis Bräu/Brauhaus Eutin

Bier der Religionen.

Wenn eine Getränkekarte vermerkt »Bei zu durstigen Kehlen kann es sein, dass wir nur zwei Sorten unseres frischen selbstgebrauten Bieres vorrätig haben«, dann ist man sich absolut sicher, dass hier wirklich selbst gebraut wird.

Die eigene Bierherstellung im historischen Ambiente führte nicht automatisch zum Erfolg. Das Unternehmerpaar Marcus und Martina Gutzeit hatte darum nach der Geschäftsübernahme 1999 vieles verändert. Unter anderem ist »das Gefühl des Braumeisters wichtiger als jedes Thermometer«. Hier kann die Maische gerochen werden, wo die Vorderwürze auf den glühenden Sudpfannenboden ein-springt, karamellisiert und in den Gär-tanks Schaumgebirge von Kräusen stehen. »Bei uns«, so die Geschäftslei-tung, »gibt es keine Computer, bei uns

arbeiten noch Menschen, die mit Leib und Seele die Bierherstellung von der Schrotmühle bis ins abgefüllte Fass begleiten.«

Auf dem Logo der Brauerei: der Heilige Michael. Die benachbarte go-tische Kirche aus dem 13. Jahrhundert gab den Namen und dem Bier einen Sinn. St. Michael, der den Teufel stür-zende Erzengel, Fürst des Lichts, Vize-könig des Himmels.

Biere

▣ Pils

Kräftig. Herb.

Alkoholgehalt: 4,8 Vol.-%

▣ Rotbier

Dunkel. Malzig.

Alkoholgehalt: 5 Vol.-%

▣ Tafelbier

Mild. Gehopft. Süffig.

Alkoholgehalt: 5,5 Vol.-%

KONTAKT

Markt 11

23701 Eutin

Tel.: 04521 766777

www.brauhaus-eutin.de

SERVICE

Öffnungszeiten

tägl. 11.30 bis 23 Uhr

Brauereibesichtigungen

nach Terminvereinbarung
möglich.





© Handwerksbrauerei Henning

Liebe Leserin, lieber Leser, wie hat Ihnen die Lektüre gefallen?
Wir freuen uns über Ihre Bewertung im Internet!

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

Alle Rechte vorbehalten. Reproduktionen, Speicherungen in Datenverarbeitungsanlagen, Wiedergabe auf fotomechanischen, elektronischen oder ähnlichen Wegen, Vortrag und Funk – auch auszugsweise – nur mit Genehmigung des Verlages.

© HinstorffVerlag GmbH, Rostock 2016
Lagerstraße 7 | 18055 Rostock
www.hinstorff.de

1. Auflage 2016
Herstellung: HinstorffVerlag GmbH
Lektorat: Henry Gidom
Karten: StepMap GmbH, Berlin
Druck und Bindung: CPI Moravia Books s.r.o.
Printed in Czech Republic
ISBN 978-3-356-02015-1