



Es gibt kein Bier auf Hawaii ...

... aber in Göttingens Umland schon: eine Entdeckungsreise zu drei regionalen Brauereien.



Früher war bekanntlich alles besser, wie etwa die Wertschätzung des Bieres. So erkannte der Göttinger Universalgelehrte Lichtenberg: »Das Bier ist ein fließendes Brot.« Noch viel früher nahm der griechische Weise Plutarch einen kräftigen Schluck aus derselben Erkenntispulle: »Bier ist unter den Getränken das nützlichste, unter den Arzneien die schmackhafteste, unter den Nahrungsmitteln das angenehmste.« Eine Sichtweise, die aus der Mode zu kommen scheint.

Seit Mitte der 70er Jahre nimmt der Bierkonsum in Deutschland ab. Mögliche Gründe: die Gesundheitsdiskussion schreckt manchen ab, ältere Menschen wechseln vom Gerstensaft zum Wein, während die Jugend Cocktails oder Mixgetränke bevorzugt. Bier hat, so scheint es, ein Imageproblem. Nicht dass hier ein falscher Eindruck entsteht: keineswegs wollen wir die Leserschaft zum unkontrollierten »Saufen« anstiften. Aber dass Bier in Maßen genossen etwas Herrliches ist, soll doch betont werden: ein den Menschen erfreuendes Stück Lebensqualität und Kultur.

Die ist bedroht, vor allem weil sich die Landschaft der Bier erzeugenden Unternehmen drastisch verändert: Ein Konzentrationsprozess gefährdet vor allem mittelgroße Betriebe, weil die Konzerne die Konkurrenz mit Dumpingpreisen für Billigbiere bekämpfen. Auf der anderen Seite blüht als Gegenbewegung eine Mikrobrauereiszene auf, wie man sie vor allem im Frankenland antrifft. Doch auch im für seine Brauereikultur wenig bekannten Südniedersachsen findet man Brauereien, die jenseits der großen Markttrüsts eine erstaunliche Vielfalt, Qualität und Kreativität anbieten.

Station 1: **Einbecker Brauhaus,** **689.000 Hektoliter/Jahr**

Die bekannteste Brauerei der Region: eine nach wie vor lebhaft sprudelnde Quelle der deutschen Bierkultur schlechthin. Nicht alle wissen, dass der Begriff Bockbier sich von Einbeck ableitet, wo seit 1378 emsig gebraut wird. Die Einbecker Brauerei, so konnte man unlängst lesen, hat Umsatzrückgänge zu vermeiden. Als mittelgroße Brauerei mit 160 festangestellten Mitarbeitern (darunter zehn Brauer) ist sie dem rauen Wind, der durch die Branche weht, ausgesetzt und muss sich darauf verlassen, dass Qualität nach wie vor gewürdigt wird. So wie vom Frankfurter Bierkritiker Jürgen Roth, der in seinem Standardwerk »Bier! Das Lexikon« vor allem das Einbecker Brauherren Pils lobt: »So soll

ein Pils sein. Glanz in der Farbe, Glanz in unseren Augen.« Aber es gibt ja auch noch anderes auf der 170 Artikel umfassenden Produktpalette: ein Dunkel, alkoholfreies Bier, Landbier, Radler und last but not least die Bockbiere, bei denen die Einbecker nach wie vor nationaler Marktführer sind, darunter das herrliche Mai-Bock, ohne das ein Lenz kein Lenz ist. Glanz in den Augen stellt sich auch ein, wenn man die Brauerei besichtigt, die inmitten der pittoresken Altstadt ihre Verwurzelung in Stadtgeschichte und -leben behauptet. Im Rahmen einer einstündigen Führung erfährt man alles zu Geschichte und Gegenwart des Bierbrauens in Einbeck und mag sich gar nicht mehr losreißen vom klirrenden Leben in der Abfüllhalle, wo die Bierflaschen auf langen Fließbandstrecken gewaschen, befüllt, verschlossen und etikettiert werden, bevor sie in die weite Welt expediert werden. So man sie nicht schon in nächster Nähe, dem just renovierten Braukeller, leert.

Station 2: **Privatbrauerei Haffner Uslar,** **18.000 Hektoliter/Jahr**

Die Hektoliterzahl, so korrigiert Marketingchefin Michaela Haffner-Borchert, besagt eigentlich nichts, entscheidend ist der Umsatz. Der scheint zumindest insoweit zu stimmen, als die Brauerei Haffner bereits seit 1868 in Uslar braut. Und zwar exzellent. So lobt wiederum der Frankfurter Bierkritiker Jürgen Roth in seinem Standardwerk »Bier! Das neue Lexikon« das 1998 zum Bier des Jahres gekürte Bergbräu Altstadt Dunkel: null zu mosern. Solch Malzfeinheit und makellose Bittere« und feiert zudem deren »unwiderstehliches Hefe-Weizen.« Die Brauerei ist mit 17 festangestellten Mitarbeitern klein, sie definiert sich bewusst als lokales Unternehmen und liefert in einem Umkreis von rund 20 Kilometern. Schade für alle, die außerhalb dieses Radius dürsten, schön für die Privilegierten, so auch für Göttinger, die hier und da in Geschäften das charaktervolle Bergbräu in der markanten Bügelflasche kaufen können. Niemand muss also nach Uslar fahren, sollte das aber



durchaus. Denn auch die Haffnersche Brauerei darf besichtigt werden, auch dort kann am Ursprungsort getestet und gekauft werden. Dann weiß man auch, warum das Bergbräu Bergbräu heißt.

Station 3: **Schinkels Brauhaus,** **Witzenhausen,** **800 Hektoliter/Jahr**

Hier schweigt der Frankfurter Bierkritiker, aber einzig und allein, weil die Witzenhäuser Privatbrauerei noch sehr jung ist. Denn Brauen bedeutet nicht automatisch Tradition, im Gegenteil: Immer häufiger gründen engagierte Brauer Betrie-



kontakt

info

Einbecker Brauhaus AG

Papenstraße 4-7
37574 Einbeck
Tel. 05561 7970
www.einbecker.de

Privatbrauerei Haffner

Rosenstraße 10
37170 Uslar
Tel. 05571 9222-0
Fax: 05571 9222-25
info@bergbraeu.de
www.bergbraeu.de

Schinkels Brauhaus

Burgstraße 20, Witzenhausen
Öffnungszeiten: täglich ab 17 Uhr,
sonntags ab 11 Uhr

Schinkels Back- und Brauhaus

Walburger Straße 46
Tel. 05542 911210
info@schinkels-brauhaus.de
www.schinkels-brauhaus.de

(Alle Angaben ohne Gewähr)

be, in denen sie unabhängig von Vertriebs-, Marketing- und Trendzwängen ihr eigenes Bier kreieren. Rainer Schinkel lernte und braute in Göttingen und Einbeck, dann übernahm er die elterliche Bäckerei in Witzenhausen und wandelte sie in ein exquisites Gourmetparadies um. Im Ortskern betreibt er ein Gasthaus mit Biergarten, am Ortsrand sein Brauhaus. Dort braut er freitags seine Biere: das Dunkel, ein »untergäriges Bier mit einer schwarzen Seele«, Bio-Bockbier und Bio-Pilsener sowie zwei englische Biere. Getrunken werden können sie vor Ort, dazu gibt es selbst gebackenes Brot und herzhaftes Kuchen. Alles hochwertig: Schinkels Brauerei ist die erste zertifizierte hessische Ökobrauerei. Dort ist alles handgemacht, von der Konzeption neuer Geschmacksnoten (unverzichtbar das saisonale Kirschbier, hergestellt aus den berühmten frischen Witzenhäuser Kirschen) über Handabfüllung und Etiketten, die auch nach individuellen Kundenwünschen gestaltet werden können. Auch Rainer Schinkels Hausbrauerei kann man besichtigen, und sein Bier gibt es in Göttingen bei Schrot und Kern.

Wer nicht nur seinen Durst, sondern auch den Wissensdurst stillen möchte, kann dies beim Besuch der regionalen Brauereien tun. Alle bieten Führungen an, in der Regel für Gruppen, weshalb eine Voranmeldung unerlässlich ist. In den Brauereien erfahren Interessierte nicht nur einen sinnlichen Eindruck von den Dimensionen und Abläufen des jeweiligen Unternehmens, sondern auch alles darüber, wie ein gutes Bier entsteht. Das wird bewusster genossen, wenn Begriffe wie Maische, Filtration, Würzpfanne, Kühlschiff oder Hopfenseiher aus eigener Anschauung Sinn erhalten. Zum Wohlsein!

(ts)

WG wohnen+sparen

Wohnungsgenossenschaft eG Göttingen

*...seit 1891 für jeden
die passende Wohnung!*



Oesterleystr. 4 · 37083 Göttingen
Telefon 0551 / 5 07 65-0

E-Mail info@wg-goe.de · Internet www.wg-goe.de