

# GENOSSE BRAUER

In Landau brauen sie in einer alten Mühle, in Hannover erobern sie mit einem Stadtpils ihre Hood. In Bernau denkt man das Ganze größer. Bier ist der Mittler, der Verbindungen schafft und aus Biertrinkern Genossen macht. Auf diese Weise zu brauen, entspricht offenbar dem Zeitgeist. Warum das denn?

Text: REGINE MARXEN



Der Vorstand der Genossenschaft Nordstadt braut! in Hannover (v.l.): Simon Holte, Oliver Schrank, Barbara Burghardt, Janet König und Johannes Metz

FOTO: HOSE HILDEBRANDT



**B**ernau, der Gutshof im Ortsteil Börnicke. Hier, in grüner Idylle, zwischen hohen Bäumen und massivem Hofgemäuer aus rotem Backstein, wurde einst Schnaps gebrannt. Dann stand die Destillerie still und Teile des historischen Areals aus dem 19. Jahrhundert schiefen friedlich vor sich hin. Bis die Genossen kamen und sie aufweckten. Nicht mit Schnaps, sondern mit Bier. Denn der Ort Bernau hat eine lang zurückreichende Brautradition, die schon in den Schriften des Bierreisenden Henricus Knaust aus dem 16. Jahrhundert ihre Erwähnung fand. Um 1596 gab es über 140 Brauhäuser in der Stadt – von insgesamt 326 Häusern. In fast jedem zweiten Domizil wurde gebraut. Mit dem Wandel der Trinkkultur, der Verwässerung der Qualität, der Konkurrenz durch das Berliner Weißbier und dem billigen Branntwein verlor das Hopfengetränk seine Bedeutung, die Brautradition erstarb im frühen 19. Jahrhundert. Bis besagte Genossen kamen, oder besser: die Erste Bernauer Braugenossenschaft (EBBG).

„Uns war es von Anfang an wichtig, der Region ihr Bier zurückzugeben“, sagt Ruslan Hofmann, Vorstandsmitglied und Produktionsleiter der Ersten Bernauer Braugenossenschaft e.G. Der 38-jährige Diplom-Ingenieur für Brauwesen begleitet das Projekt von Beginn an und bringt fundierte Brau- und Branchenerfahrung mit. Über sieben Jahre hat er an der VLB Berlin

↑ Auf dem Areal einer alten Destillerie, 25 Kilometer nördlich von Berlin, braut heute die Bernauer Braugenossenschaft.

→ Brauingenieur Ruslan Hofmann ist Vorstand und Produktionsleiter der Bernauer Genossen.



gearbeitet und Brauereien unter anderem in Russland beraten. Die Idee der Braugenossenschaft wurde 2016 geboren – von zwölf Bierbegeisterten. Heute sind es über 540 Braugenossen. „Wir haben mit einer einmaligen Pauschale von 50 Euro und Anteilstkosten von je weiteren 50 Euro die Hemmschwelle bewusst niedrig gelegt. Es war uns wichtig, möglichst viele Bürger in der Region zu erreichen.“

An den Start gegangen ist die Brauerei erst im Sommer 2020. Die Sanierung der denkmalgeschützten Brennerei auf dem Gutshof war umfangreich, rund 1,5 Millionen Euro aus der Bernauer Stadtkasse sind in das Gebäude geflossen. Die Brauanlage im Wert von 500.000 Euro von Joh. Albrecht Brautechnik haben die Braugenossen selber finanziert, anteilig auch mit einem Zuschuss von der Investitionsbank. „Wir

wollten von Anfang an professionell denken und haben auch eine Expansion im Blick“, sagt Ruslan.

Seit Beginn des Braubetriebes ist Ruslan in Teilzeit fest bei der EBBG angestellt. „Weitere Mitarbeiter sollen folgen, man kann das nicht ewig mit Ehrenämtern durchziehen.“ 40 hl würde er derzeit im Monat brauen. Verkaufsschlager sei das „Ein Bernauer“, ein Helles. Das Ziel seien bis zum Jahresende 50 bis 60 hl im Monat. Verkauft wird das Bier derzeit vor allem noch in der eigenen Gastronomie auf dem Hof, aber die Genossen wollen mehr: Ihr Bier soll demnächst auch in weiteren Gaststätten und Bars im Norden Berlins sowie in Pankow oder im Prenzlauer Berg erhältlich sein. „Wir sehen das aber ganz entspannt. Das ist das Schöne an diesem System Genossenschaft: Wir arbeiten nicht nach



← Mit Herzblut: Sascha Gallo (l.) und Gerd Barthel vom Vorstand der Genossenschaft Bierprojekt Landau in der Pfalz brauen unkomplizierte und gut trinkbare Biere für die Leute ihrer Region, die vor allem weinaffin sind.

# „WIR BLEIBEN DRAN. UND DAS GEMEINSAM.“

Sascha Gallo, Bierprojekt Landau

maximalem Gewinn orientiert, unser Einzelrisiko ist verhältnismäßig klein. Wenn wir wachsen, dann gesund.“

## Zur Mühle, ihr Genossen!

Ganz so optimistisch schauen Sascha Gallo und Gerd Barthel derzeit nicht in die Zukunft. Die beiden sind im Vorstand der Genossenschaft Bierprojekt Landau, Sascha mit Schwerpunkt Vertrieb, Gerd hat die Finanzen im Blick. Die sehen derzeit nicht so rosig aus, wie sie könnten – dank Corona. Denn ihre Biere werden auch auf Bierfesten gekauft, die natürlich allesamt ausfielen. 2016 haben Sascha, Gerd und zwei weitere Mitstreiter das Bierprojekt Landau

gegründet. Alles Hobbybrauer, denen die Bierauswahl in der Region einfach nicht zusagte. „Wir sind hier im Weingebiet. Bier spielt da leider eine untergeordnete Rolle“, sagt Sascha. Der 39-Jährige ist Bäcker, jede freie Minute steckt er in die Genossenschaft. Inzwischen zählt das Bierprojekt Landau 202 Mitstreiter. Ihre Heimat haben sie in einer alten Mühle, hier brauen sie in einem 500-Liter-Braukessel Standardbiere wie ihr Helles oder das Weizen, einige saisonale und Spezialbiere. „Wir wollten von Anfang an unkomplizierte Biere, von denen man mehr trinken kann“, erklärt Gerd. 150.000 Euro hat die Gemeinschaft in ihr Brauprojekt investiert, ohne Kredit, die Unkosten konnten von

den Mitgliederanteilen bestritten werden. „Der große Vorteil des Genossenschaftsmodells.“ 200 Euro kostet ein Genossenschaftsanteil. Dazu gibt es ein Shirt mit der Aufschrift „Brauereibesitzer“. „Oder Brauereibesitzerin. Das begeistert unsere Genossen immer wieder“, sagt Sascha. Überhaupt, die Identifikation sei groß in der Genossenschaft. „Wir bleiben dran. Schließlich wollen wir hier weiter Bier brauen! Und das gemeinsam.“

## Abwarten, Bier trinken

Die Gemeinschaft. Genau die motiviert auch Marc-Oliver Schrank, Vorstandsvorsitzender und Gründungsmitglied von

## GENOSSENSCHAFTEN

Die Wurzeln der modernen Genossenschaft reichen bis ins frühe 19. Jahrhundert zurück. Es gibt sie in fast allen Branchen. Für die Gründung einer Genossenschaft benötigt man mindestens drei Personen oder Unternehmen. Im Unterschied zur GmbH oder zur Aktiengesellschaft muss die Genossenschaft bei ihrer Gründung kein bestimmtes Mindestkapital vorweisen. Während bei den anderen Unternehmensformen das Stimmrecht nach dem Kapitaleinsatz ausgerichtet wird, gewährt das Genossenschaftsgesetz jedem Mitglied, unabhängig von der Kapitalbeteiligung, grundsätzlich eine Stimme. Näheres unter [www.genossenschaft.de](http://www.genossenschaft.de)

Nordstadt braut! 2017 wurde die Brauge-  
nossenschaft in der Hannoveraner Nord-  
stadt gegründet. Bei der Gründungsver-  
sammlung traten 78 Genossinnen und  
Genossen ein, inzwischen sind es um die  
450. Ein Genossenschaftsanteil kostet 500  
Euro. Im Unterschied zu den Kollegen aus  
Bernau oder Landau haben die Nordstäd-  
ter keine eigene Brauanlage. Sie sind Hob-  
by- und Wanderbrauer, produzieren bisher  
bei der Brauerei Altenau im Harz. „Weil wir  
hier aber eine Mindestabnahme von 6.000  
Liter pro Sud haben, brauen wir demnächst  
nahe Hannover in Wennigsen zusätzlich  
kleinere Sude, damit wir auch Spezialbiere  
anbieten können“, sagt Marc-Oliver.

Ihr beliebtestes Bier sei bisher das „30167  
Pils“, aber es kämen auch andere Bierstil-  
Vorschläge aus der Genossenschaft. „Dar-  
um geht es uns ja, um den Austausch. Und  
um das Viertel. Wir wollen die Anonymität  
aufheben, Leute zusammenbringen und am  
besten noch Jobs im Viertel schaffen.“ Eine

eigene Brauanlage wäre schön, müsse aber  
erst einmal warten. „Wir wollen keine  
Fremdkredite und organisch wachsen. Der-  
zeit brauen wir keine 100.000 Liter im Jahr.  
Wir haben Zeit zu wachsen, wir sind ja eine  
Genossenschaft.“ Also: Abwarten und Bier  
trinken. Am besten das eigene. Denn das  
sei sowieso das Größte: „Wenn Leute in  
der Kneipe ein Bier bestellen mit den Wor-  
ten ‚Eines von unseren‘, dann ist das unbe-  
zahlbar.“

→ Wir wollen keine Fremdkredite:  
Marc-Oliver Schrank, Vorstandsvor-  
sitzender und Gründungsmitglied von  
Nordstadt braut!



FOTO: HORST HILDEBRANDT

Anzeige

# PILS DIR DEINE MEINUNG!

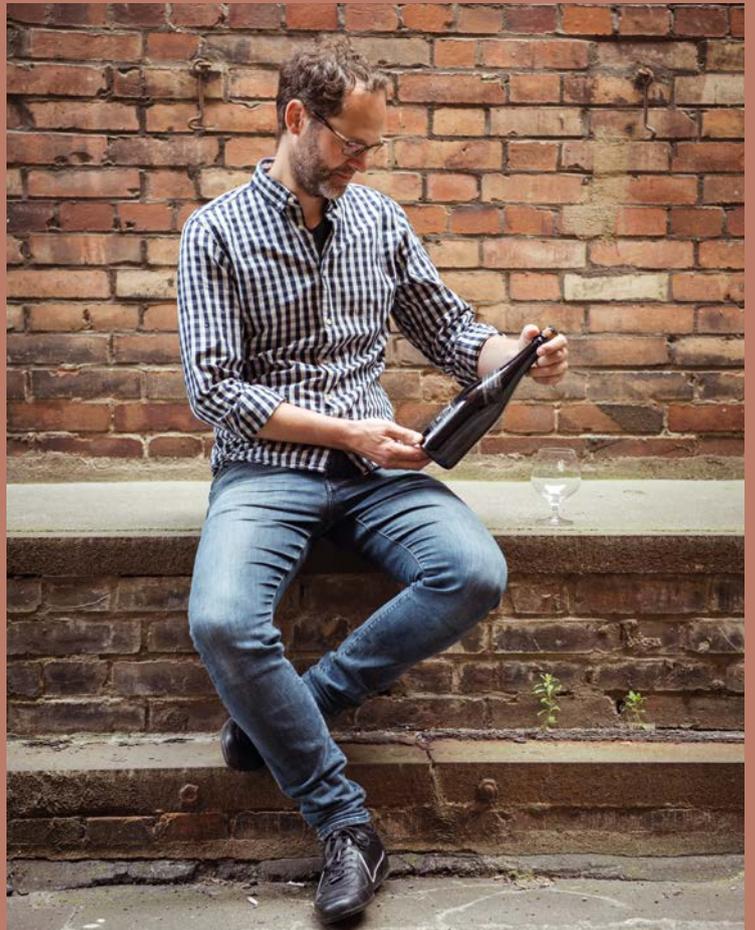
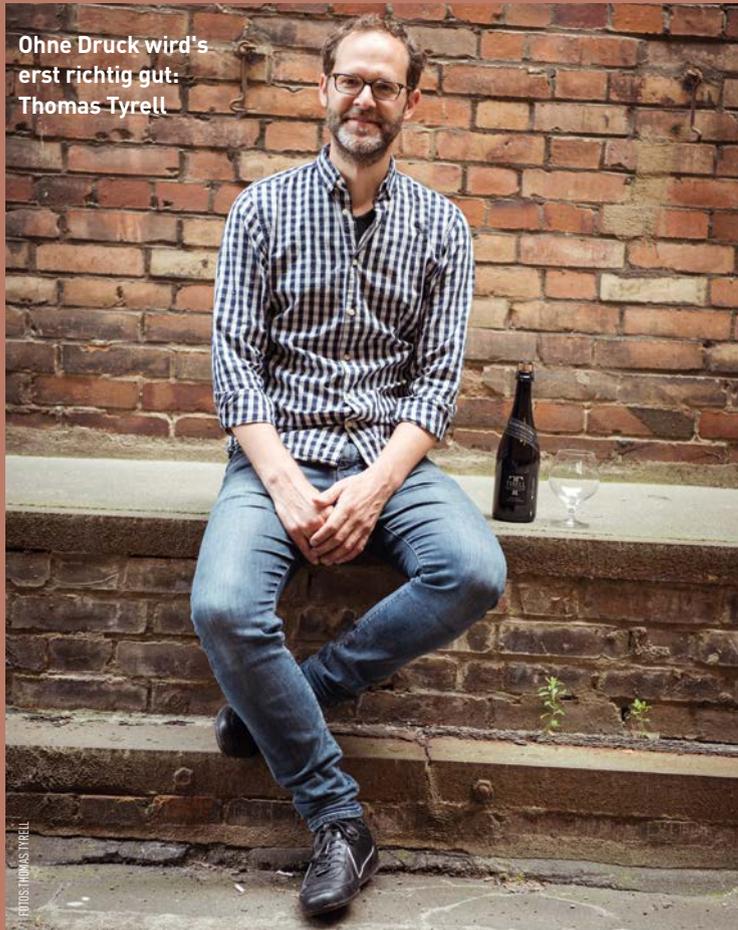
Bestes Pils 2020.

*Altenburger*

WAS DENN SONST?



WWW.ALTENBURGER-BRAUEREI.DE



# GANZ entspannt

Als Braumeister bei Stone Brewing in Berlin-Mariendorf hat er seinerzeit für echte Kracher gesorgt. Heute wandelt Thomas Tyrell auf eigenen Pfaden und braut als Mitglied bei den Bernauer Braugenossen schick verkorkte Biere in der 0,75l-Flasche unter dem Label BrauKunstAtelier. Mit einem Faible für lagerungsfähige Sude agiert Tyrell entspannt und ohne wirtschaftlichen Druck.

Text: REGINE MARXEN

**D**en in der Bierwelt heute nahezu ikonischen Felsen, den Stone-Brewing-Boss Greg Koch bei seinem Antritt von einem Gabelstapler auf Biere großer deutscher Brauereien fallen ließ, sah Thomas Tyrell damals live im Scherbenhaufen landen. Der Wahl-Berliner war damals zu Gast in Mariendorf, bei jener Brau- und Gastronomiestätte, von der aus Stone den europäischen Biermarkt aufräumen wollte. Für dieses Vorhaben brauchte man einen Braumeister, den Mann in Deutschland. Die Aktion mit dem Felsen irritierte Thomas zwar, die Mission selber aber faszinierte ihn. „Wann bekommt man als Braumeister die Chance, eine Brauerei in einem historischen Ambiente zu bauen, und dann noch in Berlin, in diesem Kontext, diesem kulturellen Braukultur-Clash“, sagt er. Er bewarb sich um den Posten – und erhielt ihn. Über acht Runden ging die Bewerbung, übrigens die erste, die Thomas in seinem Leben schrieb. „Sonst haben sich die Dinge immer so entwickelt“, sagt er.

Wie die Sache mit Stone endete, ist inzwischen Geschichte, seit 2019 ist die Mariendorfer Produktion in BrewDog-Hand. Thomas Tyrell aber hat sich in der Bierszene einen gewissen Fame erbraut. Einige

mögen bei dem Namen Tyrell an Blade Runner oder Game of Thrones denken, Bierfans denken an das „Arrogant Bastard“. Was hat er in Stone-Zeiten für Projekte initiieren dürfen. Zum Beispiel die „Groundbreaking Collaborations“-Serie, in der so irrwitzige Kracher wie ein Imperial Wheat Ale mit Blaubeeren oder das Royal Imperial Saison entstanden. Aber das war gestern. Heute wandelt Thomas Tyrell auf eigenen Pfaden: 2020 hat er das Tyrell BrauKunstAtelier gegründet. Seine Homepage hat das Unternehmen bei den Bernauer Braugenossen. Thomas ist Mitglied. „Brauereieinhaber ist auch für mich neu“, sagt er lachend. Hier, in Bernau, entstanden die ersten Biere, die er unter seinem eigenen Namen verkauft: die „Kaiser Weisse“, eine Imperial Berliner Weisse, ein Gerstenwein sowie ein Kakao Stout. Alle Biere kommen in der schick verkorkten und eleganten 0,75-l-Flasche daher. Sein eigenes Bier-Baby – „endlich“, steht auf seiner Homepage. „Niemand quatscht einem rein. Ein Luxus!“ Der zusätzliche Luxus: Richtig Geld verdienen muss Thomas mit seinem Baby nicht. Hauptberuflich arbeitet er als freischaffender Consultant und Braumeister für die Brauerei- und Getränkeindustrie. Er hat also keinen Druck. „Und ohne Druck wird's erst richtig gut!“

Wie gut geht, hat Thomas Tyrell von der Pike auf gelernt. Mit 15 Jahren verlässt der gebürtige Westfale Anfang der 90er Jahre die Schule, vor dem Abitur, studieren will er sowieso nicht. Stattdessen macht er eine Ausbildung als Brauer und Mälzer bei der Pott's Brauerei in Oelde und zieht dann um die Welt. Er arbeitet in Portland in Oregon, später für die VLB Berlin in Spanien oder Seoul. 2001 studiert er dann doch an der TU Berlin und setzt noch den Doktor in Ingenieurwissenschaften drauf. In Berlin bleibt er hängen, rund acht Jahre arbeitet er für die Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei (VLB). Dann kam Stone. Und jetzt? Die kommenden Wochen wird Thomas Verkostungen mit seinen Bieren anbieten und bei den Stores anklopfen. Er ist entspannt und gespannt zugleich, agiert zwar ohne wirtschaftlichen Erfolgsdruck, aber möchte schon, dass das eigene Baby Laufen lernt. Dabei hat er ein Alleinstellungsmerkmal. „Sich auf Biere zu konzentrieren, die alterungs- und lagerfähig sind, das hat bisher keiner gemacht.“ Sein Tipp: Mindestens zwei Biere pro Stil ordern, eines von ihnen trinken, das andere lagern. „Also ICH“, grinst er, „werde das genauso machen.“

[www.tyrellbraukunstatelier.de](http://www.tyrellbraukunstatelier.de)