

HOPFEN POWER

Die Bierbranche wird zwar von Männern dominiert. Aber es gibt auch längst erfolgreiche Frauen im Bier-Business. Nicht alle stehen im Rampenlicht, auf der Bühne, die sie gewiss verdienen. Und so sagen wir: Spot an! Sieben Frauen, die sich auf ganz unterschiedliche Weise und mit großer Leidenschaft dem Thema Bier verschrieben haben.

Text: REGINE MARXEN

SANDRA HEYNE Bier Consulting, Sales & Services und Managerin von Bierprojekten

Sandra Heyne (37) ist von Haus aus Werbekauffrau, hat als Marketing Managerin bei Ratsherrn gearbeitet, bevor sie sich als Autorin („Hopfen.Guide Hamburg“) und Managerin von Bierprojekten in Hamburg selbstständig gemacht hat. Die Biersommeliere betreibt außerdem das eigene Bierlifestyle-Onlinemagazin madbrewtique.com, auf dem man auch ihren Hund Rhea bewundern kann.

Sandra, verrate uns doch bitte, wie du zum Bier gekommen bist.

Dank meines Papas bin ich auf den Bierdurst gekommen, durch BrewDog in Edinburgh auf den Geschmack.

Was schätzt du am meisten an diesem Getränk? Was vielleicht nicht?

Pro: Bier überrascht. Durch seine schier unendliche

Geschmacks- und Kombinationsvielfalt. Das liebe ich!

Contra: Bier wird unterschätzt. Das kann positiv und auch negativ sein. Negativ, weil jeder – auch ungelernete Hobby-Gastronom – Fassbier ausschenken darf, ohne die Notwendigkeit zu sehen, dass Bierleitungen regelmäßig gereinigt werden müssen. Wie häufig ich schon mieses Fassbier getrunken habe! Das ist bedauerlich.

Sandra und Bier – wie würdest du die Beziehung beschreiben?

Offene Ehe.

Was motiviert dich, in dieser Branche zu arbeiten?

Zum einen arbeite ich super gerne mit den vielen tollen, bereichernden und kreativen Menschen in der Bierbranche zusammen. Zum anderen spornt mich die große Anzahl der Otto-Normal-Biertrinker an, die die weite Welt der Biervielfalt noch nicht kennen. Ich möchte Menschen zum easy Biergenuss motivieren.



FOTO: VENIA FEUER FOTOGRAFIE

„SANDRA UND DAS BIER? OFFENE EHE!“

Haben Frauen es schwerer in der Bierbranche als Männer?

Axel Ohm hat mich vor sechs Jahren ins Brauerei-Marketing geholt, Oliver Nordmann hat mir bereits nach eineinhalb Monaten Teamzugehörigkeit die Biersommeliere-Ausbildung gesponsert, Braumeister Ian Pyle hat mir in den letzten Jahren so geduldig und so viel über Bier beigebracht. Das sind nur drei Beispiele für Männer im Bier, die mich seit 2014 unterstützt, gefördert und/oder gefordert haben. Und das nicht, weil ich eine Frau bin. Sondern weil ich ein riesiger Bierfan bin! Klar ist die Männerquote in der Branche hoch. Aber „es als Frau schwer haben“ ist doch am Ende gar keine objektive Tatsache, sondern rein subjektives Empfinden. Und das ist ein Ding der Persönlichkeit. Hamburg hat übrigens auch eine starke Community sehr cooler Bierfrauen. Also, mal andersherum gefragt: Männer, habt ihr es eigentlich schwerer durch uns Bierfrauen?

SÜNJE NICOLAYSEN

Bierbuch-Autorin und Texterin

Sünje Nicolaysen (43) ist Beerkeeper, Texterin und Autorin aus Hamburg. Mit „Der ultimative Bier-Guide“ hat sie ein Standardwerk für Bier-Entdecker verfasst. Derzeit arbeitet sie an ihrem zweiten Buch, das sich an Heimbrauer richtet.

Sünje, wie bist du zum Craftbier gekommen?

Biertrinkerin war ich schon immer, aber es gab ein Schlüsselmoment im Altes Mädchen in Hamburg. 2014 war das. Ich hatte bis dahin Craftbier nur mit Abstand beäugt, mich aber an dem Abend zusammen mit einer Freundin durch die Karte getrunken und wir landeten irgendwann bei Bier Nummer „8“ der Brauerei Trappistes Rochefort. Von da an hab' ich mich langsam wegbewegt von Jever & Co.



Was schätzt du am meisten an diesem Getränk?

Die Vielfalt. Ich kann ganz nach Lust und Laune, nach Jahreszeit und Anlass das für mich perfekte Bier raussuchen. Heute lieber ein süffiges Golden Ale, ein spritziges Saison oder vielleicht doch ein Stout mit Schokonote? Das ist auch

genau das, was ich Craftbier-Neulingen immer vorschwärme.

Du bist ein echtes Nordlicht. Der Norden und das Bier – wie würdest du die Beziehung beschreiben?

Ich würde sagen: Aus nordisch herb wird langsam nordisch vielseitig. Wir hier oben sind nicht gerade für unsere Offenheit bekannt, aber ich hab das Gefühl, dass sich immer mehr Norddeutsche mit dem Thema Bier auseinandersetzen. Natürlich gibt es noch genug Sturköpfe, die sich an grünen Buddeln festklammern. Aber Beispiele wie Simian Ales im kleinen Elmshorn oder die Wittorfer Jungs in Neumünster zeigen, dass sich auch Nordlichter, spätestens wenn eine kleine Brauerei in der Stadt eröffnet, die Geschichte von Biervielfalt erzählen lassen und plötzlich zu Stammgästen und Kunden werden.

Was motiviert dich, dich weiter mit Bier zu beschäftigen und gleich noch ein Bierbuch zu schreiben?

Dahinter steckt eine Mischung aus Neugier, Faszination und etwas Wahnsinn. Seit Erscheinen

„MIX AUS NEUGIER, FASZINATION UND WAHSINN.“

von „Der ultimative Bier-Guide“ habe ich Nachrichten bekommen von Lesern, die sich total über das Buch gefreut haben. Das motiviert enorm. Dazu kommt: Es ist ein wahnsinnig leckeres Thema! Die Idee, ein Buch über das Brauen zuhause zu schreiben, stammt von Jörg von besserbrauer, meinem Co-Autoren. Ich war noch gar nicht wieder bereit, denn Bücherschreiben ist sehr zeitintensiv und man verdient damit bekanntlich kein Geld.

Haben Frauen es schwerer in der Bierbranche als Männer?

Ich hatte ganz zu Beginn ein paar Schwierigkeiten, aber ich weiß nicht, ob es daran lag, dass ich eine Frau bin. Womöglich war es auch der Tatsache geschuldet, dass ich als Außenstehende mit dem Buch um die Ecke kam. Ohne eine nachweisbare bieraffine Vergangenheit. Da wurde mir mal von einem Typen aus der Bier-Szene ins Gesicht gesagt, dass das Buch nichts taugt. Ansonsten würde ich sagen: Es gibt so viele tolle engagierte Frauen im Bier-Business, die sich mit Leidenschaft als Sommeliere, Journalistin oder Brauerin dem Thema widmen. Ich habe nicht das Gefühl, dass sie weniger gehört werden. Ganz im Gegenteil.

SOPHIA WENZEL

selbstständige Biersommelière und hauptberufliche Biertrinkerin

Sophia Wenzel begleitet als Biersommelière den Werdegang der Hamburger Craftbier-Szene schon seit ihrer frühen Phase. Inzwischen ist die nach eigener Aussage „norddeutsche Biersommelière über 30“ freiberuflich im Bier-Business unterwegs, moderiert Veranstaltungen, kuratiert Biere und vernetzt die Szene.



Sophia, wie bist du im Bier-Business gelandet?

Nach meiner Ausbildung zur Restaurantfachfrau habe ich in der Bullerei schon seit der Eröffnung gearbeitet. Als das Braugasthaus Altes Mädchen in den Hamburger Schanzenhöfen eröffnete, habe ich meinen Biersommerlier bei Doemens gemacht. Das Bier hat mich also irgendwie gefunden. Craftbier war zu dieser Zeit noch relativ unbekannt in Deutschland und mit der

wachsenden Szene bin auch ich immer mehr gewachsen, bis ich mich schließlich selbstständig gemacht habe.

Was schätzt du am meisten an diesem Getränk?

Die Vielfalt der Biere und das wirklich jeder eine Verbindung zu diesem wunderbaren Getränk hat, egal ob Craftbier-Fan oder Feierabendbiertrinker.

Sophia und das Bier – wie würdest du die Beziehung beschreiben?

Wir sind sehr gute Freunde! Manchmal mit Benefits.

Du bist zu einem frühen Zeitpunkt ins Bier-Business in Hamburg eingestiegen. Wie nimmst du die Entwicklung der Branche war?

Die Branche ist härter geworden. Der erste Aufschwung und dieser fast „romantische Traum“ von einer unbeschwerten kleinen Craftbier-Brauerei ist bei vielen leider nicht wahr geworden. Es steckt sehr viel Arbeit hinter einem tollen Bier und der nach wie vor extreme

„A***LÖCHER GIBT ES ÜBERALL.“

Preiskampf macht es den Herstellern wirklich schwer. Auch haben sich die „Hardcore“-Fans weiterentwickelt und schon fast jede Kreation an Gerstensaft probiert. Ich denke, dass wir gerade jetzt an die nach wie vor viel zu kleine Gruppe der „nicht so oft“, „ab und zu“ oder „mal zum Grillen“ Biertrinker ranmüssen und mit trinkbaren und vor allem dauerhaft verfügbaren Bieren überzeugen sollten.

Haben Frauen es schwerer in der Bierbranche als Männer?

Grundsätzlich denke ich, dass es immer mal wieder Vorurteile gegen Frauen, Menschen anderer Herkunft oder ähnliches gibt. Leider. Im Craftbier-Bereich finde ich aber, dass die meisten doch sehr respektvoll miteinander umgehen und keine und keiner ausgegrenzt wird. Und seien wir mal ehrlich – A***löcher gibt es überall.

FRAUEN SIND WENIGER STATUS-ORIENTIERT.

NIENKE OOSTRA

Inhaberin von Filosoof Jenever und der Craftbier-Bar Oorlam in Hamburg

Nienke Oostra (31) ist Niederländerin, lebt aber in Hamburg. Hier managt sie ihr eigenes Jenever-Label Filosoof und betreibt zudem die Bar Oorlam in der Hamburger Neustadt. Dass diese Bar neben ihrem Jenever Buddelship-Biere am Hahn hat, kommt nicht von ungefähr. Nienke und Simon Siemsglüss, Inhaber der Buddelship Brauerei, sind ein Paar und erwarten 2020 ihr zweites Kind.

Nienke, was hat dich zum Bier gebracht?

Ungefähr vor zehn Jahren begann ich in der Craftbier-Szene in Amsterdam zu arbeiten. Damals war diese noch sehr klein und kurz davor, loszulegen. Als Whisky-Liebhaberin hörte ich von Bier, das in Whiskyfässern reifen würde. Fasziniert davon kaufte ich alles, was verfügbar war und wurde



FOTO: PRIVAT

direkt von Craftbier gefangen genommen. Ich fand es toll, dass die Brauer innovativ waren und wie sie mit natürlichen Elementen spielten, um völlig neue Aromen zu formen. Ich fand es auch toll, wie offen und entspannt die Szene war. Diese beiden Elemente haben mich immer mit dem Craftbier in Verbindung gebracht und sind immer noch das, worauf ich mich in unserer Bar und auch in meiner eigenen Destillation konzentrieren möchte.

Was liebst du an Bier besonders?

Wie erfrischend es ist und wie komplex es sein kann.

Wie würdest du die Beziehung von Jenever und Bier beschreiben?

Jenever und Bier passen einfach sehr gut zusammen. Wie Bier ist Wacholderschnaps sowohl botanisch als auch malzig. Die Kombination der beiden ist spannend und macht die

Erfahrung des Trinkens noch feierlicher. Es ist wie Kaffee und Kuchen, beides schön, aber nur zusammen eine echte Party!

Was motiviert dich, in der Bier-Branche zu arbeiten?

Das Handwerk! Der Nervenkitzel, zu versuchen, zu verstehen, was du tust und wie Dinge funktionieren, und dabei alles, was du dafür brauchst, in deinen Händen zu halten.

Haben es Frauen schwerer, sich in der männerdominierten Szene durchzusetzen?

Unter Kollegen gibt es wirklich kein Problem. Wenn du weißt, wovon du sprichst, spielt es keine Rolle, ob Mann oder Frau. Ab und zu erlebe ich, dass einige Craft-Trinker glauben, dass Frauen weniger verstehen vom Handwerk. Frauen wählen diesen Job oft, weil sie gerne brauen und weniger statusorientiert sind. Sie sind daher oft weniger sichtbar.

MICHÉLE HENGST

Geschäftsführerin der Brauerei Berliner Berg

Michéle Hengst (35) studierte Amerikanistik auf Magister und lebte ein Jahr in Kanada, bevor es sie vor acht Jahren nach Berlin zog. Nach diversen Stationen, u.a. als Pressesprecherin beim Großhändler Veganz, stieß sie vor knapp vier Jahren als Geschäftsführerin zur Crew von Berliner-Berg-Crew.

Michéle, seit wann bist du bierverliebt?

Spätestens seit dem Studium ist Bier die erste Wahl im Alkoholbereich. In Kanada habe ich das erste Mal die bunte Biervielfalt kennen- und lieben gelernt. Besonders die kleinen „dépanneur“ in der französischen sprechenden Provinz Quebec hatten es mir angetan. Am ehesten sind sie mit dem Berliner Späti vergleichbar; die Bierauswahl übertrifft aber häufig einen noch so gut sortierten Craftbier-Store. Da konnte man sich dann gut durchprobieren!



FOTO: BERLINER BERG

Was schätzt du am meisten an diesem Getränk?

Die Vielfältigkeit: Zu jedem denkbaren Moment kann ich das perfekte Bier servieren! Ich finde wahnsinnige Komplexität in dem Getränk, wenn ich sie möchte – etwa bei wilden Sauerbieren, wie wir sie in unserer Spezialitätenbrauerei

brauen. Ich kann jede Menge entdecken und Biere wahnsinnig gut zu tollem Essen kombinieren. Ich kann aber genauso gut ein knackiges Pils zu einem geselligen Abend mit Freunden trinken, ohne dass es sich in den Vordergrund drängt und mich anstrengt. Es ist dann einfach nur ein guter Begleiter durch den Abend.

Berlin und Bier – wie würdest du die Beziehung beschreiben?

Haha, na ohne Späti-Bier geht hier nix! Biertrinkend U-Bahn fahren, auf dem Tempelhofer Feld rumhängen und anstoßen, oder in der Warteschlange vorm Club noch schnell ein Späti-Bier trinken – das Getränk prägt schon wirklich sehr das Stadtbild, wenn auch nicht immer in guter Weise.

Was motiviert dich, in dieser Branche zu arbeiten?

Ich arbeite mit den besten Leuten zusammen,

die mich wahnsinnig antreiben. Wir lachen unglaublich viel zusammen und vor allem: Wir haben alle das gleiche Ziel! Das Lieblingsbier der Berliner zu werden! Dafür geben wir Vollgas. Das motiviert ungemein. Abgesehen davon macht es Spaß, sich in einer männerdominierten Branche zu behaupten. Solche Herausforderungen habe ich schon immer gern angenommen!

Haben es denn Frauen hier schwerer?

Kommt darauf an, wen man fragt. Wenn du mich fragst: geht so. Sicherlich kommt es sehr stark darauf an, in welchem Bereich der Branche du arbeitest. Wir haben bei uns im Team eine Frau, die mit ausliefert. Das ist sehr ungewöhnlich, da kommt auch mal ein dummer Spruch. Unsere liebe Kollegin ist aber mega tough und steckt jeden Kerl in die Tasche. Im Braualtag ist das sicherlich ähnlich. Auch hier hatten wir eine Frau als Head Brewer, die sich wahnsinnig gut geschlagen hat! In meinem Bereich habe ich häufig festgestellt, dass man im ersten Moment vielleicht von den männlichen Kollegen unterschätzt wird, sobald die aber merken, dass man seine Sachen drauf hat, bekommt man sehr viel Wertschätzung und Respekt. Am Ende macht es das dann fast ein bisschen leichter. Es ist wichtig und notwendig, dass mehr Frauen in der Branche aktiv werden. Ich glaube aber auch, dass die Branche sich ob ihres Nachholbedarfs im Bereich Gleichberechtigung bewusst ist und dem offen gegenübersteht.

ES MÜSSEN NOCH MEHR FRAUEN AKTIV WERDEN.

JULIA WESSELOH

Marketing und Vertrieb, Kehr wieder Kreativbrauerei Hamburg

Julia Wesseloh (45) ist Journalistin, lebte in der Karibik, in Südamerika und in den USA und arbeitete als Fotografin und Autorin. Nach der Rückkehr in ihre Heimatstadt Hamburg gab sie ihre Freiberuflichkeit auf, um gemeinsam mit ihrem Mann Oliver Wesseloh die Kehr wieder Kreativbrauerei aufzubauen. Heute verantwortet die zweifache Mutter das Marketing und den Vertrieb der Brauerei.

Julia, wie bist du zum Bier gekommen?

Ich habe schon immer gerne Bier getrunken. Früher war es das norddeutsche Pils, während des Studiums in

Heidelberg am liebsten Tannenzäpfle. Die Liebe zum Bier war also schon da, bevor ich den Brauer fürs Leben kennengelernt habe. Gemeinsam haben wir dann an traumhaften Orten dieser Welt gelebt und die unglaubliche Geschmacksvielfalt des Bieres kennen- und lieben gelernt.

Was schätzt du am meisten an diesem Getränk?

Es schmeckt mir einfach. Es ist Genuss, es ist Vielfalt. Es gibt das „Muss-man-immer-im-Kühlschrank-haben-Bier“, das Sommerbier, das Bier für kalte Temperaturen, das Bier zum Fisch, das Bier zum Nachtisch, das Bier zum Salat, das Bier zum Feiern, das Bier für den Abend zu zweit. Es gibt für jede Situation, für jede Speise das passende Bier. Das ist doch traumhaft.

Hamburg und Bier – wie würdest du die Beziehung beschreiben?

Es ist auf jeden Fall eine spannende Liebesbeziehung. Als wir uns 2011 entschieden haben, wiederzukehren, um die Brauerei in unserem Heimathafen aufzubauen, war in Hamburg biertechnisch nicht viel los. Heute

haben wir eine lebendige Bier-Szene. Es ist noch Luft nach oben, aber wie wir die Stadt alle gemeinsam in einem doch begrenzten Zeitraum biertechnisch verändert haben, begeistert mich im Rückblick immer wieder.

Was motiviert dich, in dieser Branche zu arbeiten?

Der Zusammenhalt, die Begeisterung, die Vielfalt und die Möglichkeit, etwas Eigenes gestalten und aufbauen zu können.

Haben Frauen es schwerer in der Bierbranche als Männer?

Die gesamte Getränkebranche ist ja eher männerdominiert. Aber mich packt da eher der Ehrgeiz und ich sehe das als Chance/Herausforderung, ein bisschen Abwechslung „in die Bude“ zu bringen und bisher kann ich mich nicht beschweren.



PHOTO: J. SCHWENNER

ETWAS EIGENES GESTALTEN KÖNNEN.

SCHWESTER

DORIS ENGELHARD

Braumeisterin in der Klosterbrauerei Mallersdorf

Schwester Doris Engelhard, Jahrgang 1949, besuchte von 1962-66 die klösterliche Realschule in Mallersdorf, bereits mit dem Plan im Kopf, ins Kloster zu gehen. 1971 trat sie als Novizin in den Orden der Armen Franziskanerinnen von der Heiligen Familie zu Mallersdorf ein. 1967 begann sie in der Klosterbrauerei Mallersdorf ihre Lehrzeit als Brauerin und Mälzerin, ihre Gesellenprüfung legte sie in der Brauerschule in Ulm ab. Sie gilt als Deutschlands letzte brauende Nonne.

Schwester Doris, wie sind Sie zum Bier gekommen?

Nach der Realschule wollte ich in der Landwirtschaft lernen, dies war aber nicht angesagt. Als ich gefragt wurde, ob ich Brauerin werden wollte, machte ich das.

Was schätzen Sie am meisten an diesem Getränk?

Bier ist ein gesundes Getränk, sofern man es nicht sinnlos in sich hineinschüttet. Außerdem habe ich im Lauf der Jahre



PHOTO: KLOSTERBRAUEREI MALLERSDORF

diesen Beruf lieben gelernt. Weniger schön ist, dass durch die sinnlose Trinkerei unser Beruf in Misskredit gerät, als ob wir die Leute betrunken machen würden. Jeder trinkt selber. Außerdem ist es schade, dass häufig Bier mit „saufer“ in Verbindung gebracht wird, Wein und stärkere Getränke nicht.

Schwester Doris und das Bier – wie würden Sie die Beziehung beschreiben?

Bierbrauerin ist mein Beruf. Und dieser macht mir Freude, auch weil ich mit Bier meinen Mitschwestern ein gutes und nahrhaftes Getränk geben kann. Ich kann mich mit diesem Getränk identifizieren.

Sie sind Deutschlands einzige Klosterbraumeisterin. Gibt es da manchmal Akzeptanzprobleme bei Kollegen, Mitarbeitern oder gar Kunden?

Nein. Ich glaube, wenn man authentisch bleibt, wird einem dies auch abgenommen. Außerdem bin ich nun lange genug in der Branche.

Wünschen Sie sich, dass mehr Klosterschwestern die Profession des Brauens lernen?

Das wäre schön. Leider gibt es sehr wenig junge Leute, die sich für dieses Leben im Kloster

EIN GUTES UND NAHRHAFTES GETRÄNK BRAUEN

entscheiden.

Ich wäre schon froh, wenn sich bei uns eine junge Mitschwester finden würde, die meine Arbeit übernimmt.

Wer unterstützt Sie in der Brauerei?

Ich habe noch einen Brauer, eine Mitschwester mit 85 Jahren, die den Bierverkauf macht und auch sonst noch mithilft. Außerdem stundenweise eine Aushilfe.

DIE AUTORIN

Regine Marxen gehört zu den umtriebigen Frauen in der Bierbranche. Die freie Journalistin und Beerkeeperin schreibt nicht nur über Bier, sie spricht auch darüber: Die Hamburgerin ist einer der beiden Co-Founder des Interview-Bierpodcasts HHopcast, der seit 2017 Brauer, Bierverlage und Bierfans zu Wort kommen lässt. www.hhopcast.de



PHOTO: A. REBECKA