Ab sofort hat Papenburg ein eigenes Bier

So haben Hermann-Josef Schleinhege und Wilhelm Tallen eine kleine Brauerei aufgebaut

Von Daniel Gonzalez-Tepper

Stehen hinter dem Papenburger Landbier: Wilhelm Tallen (links) und Hermann-Josef Schleinhege. Foto: Daniel Gonzalez-Tepper

PAPENBURG Warum gibt es in Papenburg eigentlich keine Brauerei und kein Bier, das hier hergestellt wird? Diese Frage haben sich Hermann-Josef Schleinhege und Wilhelm Tallen im Februar gestellt. Knapp fünf Monate später haben sie das geändert.

Beide sind Nachbarn an der Karlstraße und gute Freunde. Außerdem sind sie im Vorstand des Heimatvereins aktiv, Tallen als Schatzmeister und Schleinhege als stellvertretender Vorsitzender. „Zur Von-Velen-Anlage würde ein Papenburg-Bier ganz hervorragend passen“, waren sich die beiden Papenburger im März mit ihren Vorstandskollegen einig. Schließlich soll im 16. Jahrhundert ganz in der Nähe der heutigen Von-Velen-Anlage die erste Brauerei der Fehnstadt existiert haben. Und das zu Zeiten Dietrich von Velens, dem Gründer Papenburgs.

Nur vier Monate später sind Tallen und Schleinhege am Ziel. Sie haben eine eigene kleine Brauerei aus dem Boden gestampft und sind bei ihrer ersten großen Bewährungsprobe, dem Papenburger Bierfest am Arkadenhaus am 6. Juli, mit ihrem „Papenburger Landbier“ auf eine überwältigende Resonanz gestoßen. Obwohl sie nur kleine Gläser zum Probieren ausgeschenkt haben, waren die mitgebrachten sieben Kisten Bier schnell ausgeschenkt.

Die Idee für das Bier entstand auf der Von-Velen-Anlage. Dort wurde auch das Foto gemacht. Foto: Hermann-Josef Schleinhege

Große Nachfrage

Bis dahin waren vier Monate harte Arbeit notwendig, was die beiden 56-Jährigen neben ihren Vollzeitjobs stemmten. Wilhelm Tallen ist Anästhesie- und Intensivpfleger und im Pflegemanagement des Marien-Hospitals tätig, Hermann-Josef Schleinhege ist selbstständiger Maschinenbau-Ingenieur und im Bereich Windkraftanlagen aktiv. Während Tallen sich Wissen im Brauen und Abfüllen aneignete, durch Bücher und den Besuch kleiner Brauereien, kümmerte sich Schleinhege um den Einkauf von Flaschen und anderer Utensilien, die Anmeldung des Kleinunternehmens, das Marketing, die Entwicklung des Etiketts oder um die Internetseite (papenburger-landbier.de). Auch das Gesundheitsamt musste früh beteiligt werden, schließlich geht es um ein Lebensmittel. Und der Zoll wurde kontaktiert, weil es in Deutschland eine Biersteuer gibt, die Bierbrauer ab einer Jahresmenge von 200 Litern und einem Verkauf des Bieres abführen müssen.

Fast jeden Samstag sind sie in den vergangenen Wochen in ihrer kleinen Braustube gewesen, setzten sieben bis acht Stunden Sude an, füllten in 0,33-Liter-Flaschen ab, setzten Kronkorken und klebten Etikette auf. Und alles per Hand, weil es (noch) an Maschinen fehlt. „Es war viel Arbeit, und unsere Frauen können das Thema Bier auch langsam nicht mehr hören“, scherzen die Jungunternehmer, die so jung gar nicht mehr sind. Aber die positiven Rückmeldungen, die sie bekommen haben von Testern und ersten Kunden, und die vielen Kontakte, die in der nur kurzen Zeit durch das Projekt entstanden sind, haben sie nach eigenem Bekunden immer wieder angetrieben. Mit den ersten Umsätzen soll nun die Produktion ausgebaut werden. Die soll demnächst in ein Haus am Splitting ziehen, das beide gekauft haben.

Vor allem die Kühlung muss erweitert werden, weil das frisch gebraute Bier in der ersten Reifephase gekühlt werden muss. Etwa sechs Wochen dauert es vom Aufsetzen der Maische bis zum fertigen Bier. Und eine kleine Abfüllanlage soll her. Die Bierkisten aus Holz lassen beide in der Caritas-Werkstatt in Börger fertigen.

Wegen der großen Nachfrage ist das Lager derzeit leer, es gibt eine lange Liste von Vorbestellungen. Die aktuell mehrwöchige Wartezeit soll spätestens im Herbst reduziert sein. Noch ist das Papenburger Landbier nur über den Onlineshop bestellbar, eine Zusammenarbeit mit ausgewählten Gastronomen ist in Vorbereitung. Und in der Von-Velen-Anlage soll es wieder erhältlich sein, wenn nachgebraut ist. Schließlich ist dort die Idee entstanden.

Beim Landbier, einem hellen und sehr milden Bier, soll es übrigens nicht bleiben. Ein Dunkles ist in Arbeit, das sei brautechnisch aber noch einmal eine größere Herausforderung, sagt Wilhelm Tallen. Irgendwann wollen die Neubrauer auch die Zutaten wie Gerste, Malz und Hopfen selbst anbauen. Mit ersten Hopfenpflanzen experimentieren sie bereits in ihren Gärten an der Karlstraße. Aber, so betonen beide: An ihren Vollzeitjobs wollen beide festhalten und das Bierbrauen weiterhin nur in der Freizeit beziehungsweise als Nebenjob betreiben.

KOMMENTAR

Bier passt perfekt zur Von-Velen-Anlage

Von Daniel Gonzalez-Tepper

Mit der Idee, ein Papenburg-Bier zu kreieren, scheinen Hermann-Josef Schleinhege und Wilhelm Tallen eine echte Marktlücke entdeckt zu haben. Beide können die große Nachfrage derzeit gar nicht erfüllen.

Zur Von-Velen-Anlage, wo die Idee für den Gerstensaft entstanden ist, passt das Landbier aus der Fehnstadt jedenfalls hervorragend. Wer nach einem Rundgang durch das Freilichtmoormuseum oder einer Bootsfahrt über die Papenburger Kanäle im Papenbörger Hus einkehrt, kann dort bisher Buchweizenpfannkuchen und natürlich Tee genießen. Beides ist typisch für die Region. Ein solches könnte auch das Papenburger Bier werden. Dass Bier auch als „Hopfentee“ bezeichnet wird, passt da ins Bild.

Für die Stadt und die Von-Velen-Anlage bedeutet der hier gebraute Gerstensaft eine kostenlose Werbung bei Touristen und Einheimischen. Es entspricht gleichzeitig dem Trend zu Regionalität und der Schonung der Umwelt, weil die meisten Zutaten aus der Umgebung bezogen werden und die Transportwege kurz bleiben.

d.gonzalez-tepper@noz.de