

Auf ein Wasser mit… Dominik Bertram

[ANZEIGE]

„Balzbraeu“ aus Hatten wurde im Sommer 2016 gegründet. Seitdem wurde viel ausprobiert und ausgetrunken, bevor die Marke mit aktuell vier verschiedenen Biersorten an den Start ging: American hell, Pale Ale, Pils und alkoholfreies Bier können mittlerweile auch bequem von Zuhause aus über den Online-Shop bestellt werden. Inhaber Dominik Bertram hat seine

Vorlieben und Erfahrungen in seine Biere einfließen lassen. Doch wie ist er selbst zum Brauen gekommen? Welche Herausforderungen galt es zu meistern? Und welche Pläne hat er für sein Unternehmen? ***einfach Heimat*** hat sich in diesem Fall "auf ein Bier" mit ihm unterhalten.



Dominik Bertram vor seinen Bierkreationen

Herr Bertram, Hand aufs Herz: Welches Bier trinken Sie am liebsten?

Das kommt immer auf die Situation an. Groß geworden bin ich mit dem Hellen von Augustiner, aber ein malziges Samuel Adams bringt Erinnerungen an die High-School-Zeiten zurück. Seitdem ich hier im Norden wohne, schätze ich durchaus auch ein gutes Pils – das zeigt sich auch in unserem Pilsner: Es ist sozusagen eine Hommage an den Norden.

Stimmt es, dass Sie Ihr Hobby zu Ihrem Beruf gemacht haben? Welchen Beruf haben Sie ursprünglich gelernt?

Naja, leider noch nicht ganz. 2020 war Corona-bedingt nicht die beste Zeit, um sich mit 39 Jahren mit einem Bier in die Selbstständigkeit zu wagen. Ich bin noch angestellt in der Logistik tätig. Studiert habe ich Amerikanische Politik & Geschichte und habe als

Zweitstudium einen MBA gemacht – also eher bierernste Materie.

Wie viele Flaschen haben Sie schon an den durstigen Mann und die durstige Frau gebracht?

Fässer und „Versuchskaninchen“ eingeschlossen sind es so 20.000 plus. Das ist in Hektolitern gemessen zwar auf den ersten Blick nicht so viel, aber dafür dass wir noch keine eigene Brauerei haben dann wiederum doch eine Menge.

Wie sind Sie zum Bierbrauen gekommen? Und was fasziniert Sie an diesem Beruf?

Ich habe immer schon gerne Bier getrunken und irgendwann wollte ich es einfach mal selber probieren. Das erste Ergebnis war erstaunlich gut – und von da an war ich begeistert! Es macht einfach Spaß, den ganzen Prozess zu durchleben. Die erste Hopfengabe erinnert mich an früher, wenn man an einer Brauerei vorbeigelaufen ist. Wenn dann das fertige Bier getrunken werden kann und – viel schöner – es anderen auch schmeckt, dann ist die Freude perfekt!

Welche Hürden gibt es beim Brauen und auf dem Weg zur eigenen Brauerei?

Ich lasse meine Rezepte noch in Bremen bei der Union Brauerei abfüllen, beschäftige mich aber parallel mit einer möglichen eigenen Brauerei. Neben der Finanzierung ist natürlich besonders der Ort des Brauens wichtig. Ich möchte hier in der Region bleiben und habe eine Vorstellung, wie so ein Gebäude aussehen sollte – das macht die ganze Sache nicht einfacher. Dazu kommen die ganzen Zulassungen und Genehmigungen.

Das Motto von Balzbraeu ist „Got Balz“ – was wollen Sie Ihren (potenziellen) Kunden damit sagen?

Als ich in den USA war, gab es eine Kampagne „Got Milk?“. Damit sollten die Menschen wegen des Calcium-Gehalts dazu bewegt werden, mehr Milch zu trinken. Bei Balzbraeu passt das insofern, weil „Got Balz“ sinngemäß heißt „mutig sein“ (jugendfrei übersetzt) – und das ist das Motto: Sei du selbst, tu was du willst und genieße die Freiheit. Das erfordert manchmal Mut. Und genau dafür steht Balzbraeu.

Welchen Einfluss hat das verwendete Wasser auf den Brauprozess?

Einen ungemein großen! Als ich die ersten Sude meiner Rezepte von einer anderen Brauerei bekam, wunderte ich mich, wieso sie weicher schmecken als bei mir. Bier besteht zu über 90 Prozent aus Wasser – da schmeckt man den Unterschied. Große Brauereien und auch manche Heimbrauer bereiten ihr Wasser genau deshalb auf: Um den Geschmack ortsunabhängig reproduzierbar zu machen.

Und macht das Brauwasser tatsächlich einen geschmacklichen Unterschied aus?

Auf jeden Fall. Bei uns im Norden gibt es eher Pils, weil wir nicht so salzhaltiges Wasser haben. Ein gutes Beispiel ist das Dortmunder Export: Es wurde versucht, ein Pils nachzubrauen – aber es gelang einfach nicht, weil das Wasser dort einfach ein anderes war. So wurde das Rezept angepasst – und voilá: Ein neuer Bierstil war erfunden.

Bier ist bekanntlich nicht gleich Bier: Was macht Balzbraeu so besonders?

Bei Balzbraeu versuchen wir, klassische Bierstile neu zu interpretieren. Unser Bier soll nicht überfordern, sondern gern (und viel) getrunken werden. Bier hat für mich immer eine soziale Komponente und das wird bei einem geselligen Abend besonders deutlich. Dies ist auch ein Grund, warum ich mich bei den Crusaders in Cloppenburg engagiere. Als Unternehmer hat man auch immer eine soziale Verantwortung. Und mit Rugby unterstütze ich auch eine persönliche Herzensangelegenheit.

Wie viele Mitarbeiter haben Sie und wie sieht ein typischer Arbeitstag von Ihnen aus. Feierabendbier inklusive?

Wir sind zu dritt, wobei wir das alles nebenbei machen. Die anderen beiden sind noch in Berlin und unterstützen mich ab und an hier vor Ort bei Veranstaltungen. Aber sie übernehmen auch Tätigkeiten wie Vertrieb, Marketing und Design. Einen „typischen“ Tag gibt es nicht. Am Wochenende versuche ich, auf Veranstaltungen zu sein oder das Bier auszuliefern. Unter der Woche wird abends dann auch gern mal ein Sud aufgesetzt, das entspannt wunderbar! Da gibt es dann auch mal ein Feierabendbier.

Sind weitere Biersorten in Planung? Woran arbeiten Sie aktuell bei Balzbraeu?

Ich bin ein Viertel Wiener und liebe diese Stadt – so wird das nächste Bier ein Wiener Lager. Aber ich habe das Rezept noch nicht so, dass wir damit in Großproduktion gehen können. Nächstes Jahr hoffentlich. Vielleicht zum Stoppelmarkt in Vechta.

Kann man bei Ihnen auch „in die Lehre“ gehen und an Bierbrauseminaren teilnehmen oder ist das künftig geplant?

Es ist nichts in diese Richtung geplant. Aber Interessierte können sich gerne melden und wir können da etwas organisieren oder bei befreundeten Brauereien mal vorbeischauen.

Letzte Frage: Welchen Fehler sollten Hobbybrauer auf jeden Fall vermeiden?

Mein Tipp: Nicht zu perfekt sein wollen. Es geht immer irgendetwas schief. Das gehört dazu und man lernt daraus. Das Selberbrauen muss und soll vor allem eins: Spaß machen! Und falls es doch nicht klappt, gibt es ja zum Glück Bier im Handel zu kaufen – so wie unser leckeres Balzbraeu.

Wer jetzt sprichwörtlich auf den Geschmack gekommen ist, findet die Bierspezialitäten von Balzbraeu auch hier im Online-Marktplatz von *einfach Heimat*.

Bildnachweis: Balzbraeu



Kim Vredenberg-Fastje
ein Heimatkind...
redaktion@einfach-heimat.de

Kim liebt...: ...das Gefühl von Heimat und Meer - und sie hat praktisch beides direkt vor der Haustür.
Lieblingsgetränk: Neben Kaffee, nun ja: am liebsten Wasser. Stilles, weil sie sonst eher laut ist ;o)
Lieblingsthemen?: Einfach alles, was mit Heimat zu tun hat. Es darf auch gerne me(e)r sein.
Bildnachweis/Portrait: Privat