

Gerstensaft aus der Ein-Liter-Flasche

Alle sieben Wochen 500 Liter: Torben Sass und seine Frau Julia produzieren das Tarmstedter Bier, das sie „Burzel Bräu“ nennen

Tarmstedter kaufen Bier aus Tarmstedt. Lilienthaler auch. Hier wie dort gibt es in zwei Läden Gerstensaft, den das Tarmstedter Ehepaar Sass bei sich zu Hause braut. Nebenbei, als Ausgleich zur eigentlichen Arbeit.

VON ULRIKE SCHUMACHER

Tarmstedt. Andere gehen in den Supermarkt und schleppen dort die Kisten weg. Torben Sass verbringt einen Tag in seiner Garage. Das Ergebnis ist dasselbe: Es gibt immer genug Bier im Haus. Der Tarmstedter braut sich seines selbst. „Früher waren es so um die hundert Liter“, erinnert er sich. „Dann kamen abends ein paar Jungs und dann war das alle.“ Mit „Jungs“ sind die Freunde gemeint, die den schmackhaften Tropfen aus Torben Sass' Brauküche sehr zu schätzen wissen.

Inzwischen ist das Tarmstedter Bier in vieler Munde, seit es im örtlichen Getränkemarkt und bei Meyerdierts Hofladen in Lilienthal verkauft wird. Von den hundert Litern pro Brauvorgang ist der hochgewachsene Tarmstedter längst ab. „Der Arbeitsaufwand ist der gleiche“, sagt Torben Sass. Also füllt er alle sieben Wochen 500 Liter Bier in Flaschen. Dafür musste er allerdings erst einmal ein spezielles Sudwerk

„Bis so eine Flasche gefüllt ist, nimmt man sie 13 Mal in die Hand.“

Julia Sass, Bierbrauerin

bauen, mit dem solche Mengen zu schaffen sind. „Das war eine Herausforderung.“

Die Geschichte beginnt vor etwa acht Jahren. „Da fing er an, in der Garage unserer Mietwohnung das erste Bier zu brauen“, erzählt Julia Sass. Sie hatte ihren späteren Ehemann zu der Zeit gerade erst kennen gelernt und sei ein wenig irritiert gewesen, erinnert sie sich lachend. „Was will man mit soviel Bier?“, habe sie sich gefragt. Doch dann kamen die „Jungs“ und der Vorrat floss nur so dahin.

Inzwischen geht Julia Sass genauso leidenschaftlich ans Werk wie ihr Mann. Neben ihren eigentlichen Berufen. „Das ist der perfekte Ausgleich“, versichert Torben Sass. Ein ziemlich arbeitsreicher zwar, aber unglücklich oder gar gestresst wirken Julia und Torben Sass nicht gerade. Vielleicht auch, weil zum Bierbrauen Ruhe gehört. Hektik ist völlig fehl am Platz in dem 40 Quadratmeter großen Anbau neben dem

Haus am Rande der Tarmstedter Wiesen, das sie vor vier Jahren gekauft haben. Hier stehen die 30-Jährige und ihr neun Jahre älterer Mann meistens am Wochenende zwischen dickbauchigen Edelstahlbottichen und kreieren aus Wasser, Hefe, Gerstenmalz und Hopfen das bernsteinfarbene Getränk, und man kann sich gut vorstellen, dass sie dabei fröhlich und zufrieden miteinander Hand in Hand arbeiten.

„Unsere Freizeit ist voll damit ausgefüllt“, sagt er. „Was schön ist“, fügt sie hinzu. „Weil es ehrliche Arbeit ist, weil man in den Händen halten kann, was man geschaffen hat und weil wir noch nie so viel Zeit hatten, miteinander zu reden.“ Der eigentlich freie Tag des Ehepaares beginnt morgens um sechs. Sonst wäre der Brauvorgang nicht zu schaffen. „Er dauert zehn bis zwölf Stunden“, berichtet Torben Sass, während seine Frau am Boden hockt und eine Flasche nach der anderen durch Seifenwasser zieht. „Bis so eine Flasche gefüllt ist, nimmt man sie 13 Mal in die Hand“, sagt Julia Sass. Allein schon, weil die Pfandflasche etliche Reinigungsphasen durchläuft.

Dass er einmal Bier brauen würde, wusste Torben Sass schon als Schüler. Bei Beck's machte er ein Praktikum und war so begeistert, dass er dort 1995 eine Lehre zum Brauer und Mälzer begann. Nach einem Gesellenjahr zog es Torben Sass weiter. Er wollte im beschaulichen Weihenstephan Brauwesen und Getränketechnologie studieren. Inzwischen berät er norddeutschlandweit die Getränke- und Brauindustrie, entwirft Hygienekonzepte und Energiesparpläne und vertreibt Reinigungs- und Desinfektionsmittel.

„Aber letztendlich wollte ich Bier brauen.“ Die Freunde hätten damals gefrotzelt, ob er das denn überhaupt noch könne. Und dann hat Torben Sass es einfach ausprobiert. „Auf engstem Raum, aber es funktioniert.“ Sie seien da dann „so reingertscht“, erzählen Julia und Torben Sass. Stück für Stück. Irgendwann wollten sie für das eigene Bier auch eine eigene Flasche haben. Dann sollte doch auch ein Etikett drauf kleben, und ein Name musste für das Bier schließlich auch her.

Die Flasche sollte sich zudem vom üblichen Angebot abheben, und so füllten Torben und Julia Sass ihr Bier fortan in Ein-Liter-Flaschen ab, mit einem Etikett, das einen kauzigen Mann zeigt. Darunter der Schriftzug „Burzel Bräu“.

Auch wieder so eine persönliche Geschichte. Torben Sass hatte als Kind einen Kosenamen. Der Vater nannte ihn Burzel. Richtig losgeworden ist er ihn nie. Zumindest ging, als das erste Bier in der Garage floss, bei den Nachbarn der Spruch: „Es



Die Zwei vom Burzel Bräu: Julia und Torben Sass brauen in Tarmstedt ihr eigenes Bier. Dass dabei fast die gesamte Freizeit drauf geht, stört sie nicht. Im Gegenteil: „Wir hatten noch nie so viel Zeit, miteinander zu reden“, sagen sie.

FOTO: SCHUMACHER

gibt wieder Burzel Bräu.“ Mit seinem Bruder, einem Werbefachmann, habe er dann beratschlagt, dass es bei diesem Namen bleiben sollte. Und weil man sich von dem Burzel am besten auch ein Bild macht, entwarf der Bruder schließlich diesen urigen Typen.

„Spargeldürr!“, habe er entrüstet gerufen, doch sein Bruder habe gemeint, ein fül-

liger Kerl auf dem Etikett führe zu schnell zu der Annahme, Bier mache dick. „Was ja nicht stimmt“, betont Torben Sass. „Dick machen nur die deftigen Speisen, die man dazu isst.“

Dann öffnet er eine Flasche seines naturtrüben Bieres, das gekühlt rund drei Wochen haltbar ist und nach jedem Brauen und der dazugehörigen sechswöchigen

Gär- und Reifezeit immer eine eigene Note hat. Es schmeckt deutlich nach Malz, ein bisschen nach Karamell, ist vollmundig und verlangt nach dem nächsten Schluck. „Genau die richtige Menge für ein Pärchen beim Tatortgucken“, wirbt der Tarmstedter Brauer. Sonntag kann also wieder der Verschluss ploppen. Oder schon vorher. Weil's so süffig ist.

VERLAGSSONDERVERÖFFENTLICHUNG

AUTOMOBILE plus

Handel und Service



AUTO CHECK **baehr** Kommunikation Helme Navigation

Harald Kohlmann DEKRA-Stützpunkt

Hauptstraße 54 • 28865 Lilienthal • Telefon (0 42 98) 28 57 • Fax 63 00

CAR COLOR CENTER **Ronald Bolte**
Jaroslav Rompczyk

Die Autolackiererei in Lilienthal...

Am Wolfsberg 4 • 28865 Lilienthal
Fax: 46 71 01 • Tel.: (0 42 98)
46 71 00

Ihr freundliches AUTOHAUS **H. DIECKMANN** (0 47 92) **26 26**

OPEL-PARTNER in Worpswede

27726 Worpswede-Neu St. Jürgen • Gewerbegebiet Jan-Weber-Straße

Automobile SERVICE RUND UMS AUTO **0 42 98/**
C.PRASS **SPEZIELL MAZDA** **3 01 03**

Am Wolfsberg 6 • 28865 Lilienthal

Lilienthaler Abschlepp- und Bergungsdienst **VBA**

Tag und Nacht

Inh. Conrad Prass **0 42 98 / 3 01 02** oder 30103

KFZ-Lackiererei T & G Höhnel **Lackierungen aller Art**

Falkenberger Landstraße 87 b • 28865 Lilienthal
☎ 0 42 98 / 46 72 00 Fax 0 42 98 / 909 227

- **Speziell Unfallschäden-Instandsetzung**
- **Wir lackieren auch:**
 - Küchenfronten • Holz • Fahrräder • Mofas
 - Motorräder • Gartenmöbel • Badartikel
 - usw., usw. . . . **einfach alles!**

Autohaus WEIHRAUCH **SERVICE, DER SIE BEWEGT.**

Das Auto Audi Service Nutzfahrzeuge

VW-Vertragshändler • AUDI-Service • Nutzfahrzeug-Service • Jahreswagen/Gebrauchtwagen • Reparaturen aller Fabrikate

Hol- und Bringservice • e-Station • Partner für e-Mobilität

Schwarzer Weg 4 • 28870 Ottersberg • Telefon 0 42 05-395 00 • Fax 0 42 05-395 35 • www.autohaus-weihrauch.de

Autohaus SCHADE **Reparaturen ALLER Marken und KFZ Handel**

Jörg Schade **Automatik- und DSG-Getriebespülung**

Mevenstedter Str. 3
27726 Worpswede
Telefon 0 47 92 / 39 37
info@auto-schade.de

Schon Onkel Hermann wäre zu uns gekommen.

Erstklassige Fahrzeuge, kompetente Beratung, zuverlässiger Service.

Autohaus Osterholz-Scharmbeck
Heidkampstraße 10-16 | 27711 Osterholz-Scharmbeck
Tel. 0 47 91 / 94 14-0 | ohz@schmidt-und-koch.de | www.schmidt-und-koch.de

SCHMIDT+KOCH **Starke Gruppe - Starke Leistung**

Das Auto Audi Service Nutzfahrzeuge