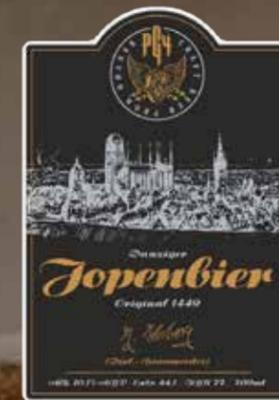


# Von Schimmel und Sternen

# Das Danziger Jopenbier

Braumeister Johannes Herberg betrachtet den letzten der drei Gärprozesse, die aromatische Gärung.

In Danzig hat der Braumeister Johannes Herberg das legendäre Jopenbier wieder zum Leben erweckt. Damit kehrt der Bierstil, der einst wie kein anderer den Ruf Danzigs als Bierstadt begründete, zurück in seine Heimatstadt und auf die Weltbühne.





Neue Brauerei in altem Gebäude



Die „Browar PG4“ entstand durch die Kernsanierung des denkmalgeschützten Reichsbahngebäudes von 1905



TEXT: THOMAS BASSEN

**E**ine gut 15 Zentimeter dicke weiß-graue Schimmelpilzdecke hat sich auf der Oberfläche des Bieres im Gärtank ausgebreitet. Sie ist fest und nur an einigen Stellen aufgebrochen. An diesen schimmert eine tiefschwarze Flüssigkeit unter der Pilzhaube hervor. Braumeister Johannes Herberg beugt sich tief über den offenen Tank und deutet mit dem Finger auf das Eindruck schindende Gebilde: „Hier befindet sich das Jopenbier in der ersten Gärung, die mithilfe spezieller Schimmelpilze aus der Familie der Penicilline vonstatten geht“, sagt er und grinst. Wohl auch aufgrund meines platten Gesichtsausdrucks. Meine Gesichts-

züge müssen mir irgendwann hier, im heiligen Jopenbier-Gärkeller der „Browar PG4“ in Danzig, entgleist sein.

Dabei hatte ich bereits viel erwartet, als ich bei einem ersten Besuch in der Danziger Brauerei im Mai 2018 von dem Experiment erfuhr, das Johannes Herberg vor einiger Zeit begonnen hatte. Er hatte sich in den Kopf gesetzt, das Jopenbier

**MIR GEHT ES VORDERGRÜNDIG UM DAS JOPENBIER SELBST UND WIE MAN ES IN DIE HEUTIGE ZEIT TRANSPORTIEREN KANN.**

nachzubrauen und damit einen legendären Danziger Bierstil wieder zurück auf die Weltbühne zu holen. „Eigentlich geht es mir gar nicht so sehr um die Bedeutung des Jopenbiers in der Welt“, sagt Herberg dazu und kratzt sich gedankenverloren über den Dreitagebart am Kinn. „Mir geht es vordergründig um das Jopenbier selbst. Und um Danzig. Als studierter Brauer reizte es mich, diesen alten Bierstil und seine Herstellungsweise zu erforschen und zu schauen, wie man ihn in die heutige Zeit transportieren kann.“

Eine schwierige Aufgabe. Mit der Neuschaffung des Jopenbiers hatte sich Herberg viel vorgenommen. Das Bier ist so einzigartig und vor allem der Gärprozess so komplex, dass es einer Menge Forschung und Können bedarf, es zu brauen. Das historische Jopenbier zeichnete sich vor allem dadurch aus, dass es einen enorm hohen Stammwürzegrad zwischen 45 und 52 hatte und sehr stark gehopft wurde. Diese hochselektive Bierwürze wurde dann in Schuppen, deren Gebälk mit Schimmel überzogenen war, spontanvergoren, wobei Schimmelpilze, wilde beziehungsweise wahrscheinlich eher Reinzucht-Hefen aus dem Gebälk und wohl auch Milchsäurebakterien eine Rolle spielten. Der Alkoholgehalt des Jopenbieres war extrem niedrig und lag zwischen drei und sechs Prozent. Einige Quellen sprechen gar von einem Alkoholgehalt von maximal einem Prozent.

Das Bier war schon damals als solches umstritten, da es aufgrund seiner extremen Süße und seiner öligen Konsistenz schlichtweg untrinkbar war. Dennoch war es das berühmteste der Danziger Biere und auch eines der meistgebrauten. Der bekannteste Jopenbrauer war seinerzeit der Astronom und Begründer der Kartografie des Mondes, Johannes Hevelius. Er

**IN DEN KRIEGSWIRREN DES 20. JAHRHUNDERTS STARB DAS JOPENBIER AUS. DAMIT VERLOR DANZIG NICHT NUR SEIN BERÜHMTESTES BIER, SONDERN AUCH SEINEN RUF ALS BIERSTADT.**

hat dem mit Schimmel überzogenen Bier genauso viel Aufmerksamkeit gewidmet wie seinen Aufzeichnungen des Mondes. Ob er auf den zerklüfteten Schimmelpilzdecken Ähnlichkeiten zur Oberflächenstruktur des Mondes entdeckte, bleibt Spekulation.

Seinen enormen Erfolg jedenfalls verdankte das Jopenbier – in Zeiten vor Maggie & Co. – vor allem seiner Verwendung als Speisewürze sowie seiner Verwendung als Arzneimittelsatz. Es wurde zudem mit anderen Bieren oder Wasser gemischt getrunken. Das Bier war ein wichtiges Handelsgut und wurde per Schiff vor allem in die Niederlande, Belgien und Großbritannien gebracht. Aufgrund seiner Bedeutung wurde es auch „schwarzes Gold“ genannt.

Leider starb das Jopenbier in den Kriegswirren des 20. Jahrhunderts aus. Damit verlor Danzig nicht nur sein berühmtestes Bier, sondern auch seinen Ruf als Bierstadt. Bis Anfang des neuen Jahrtausends eine Danziger Brauerei mit einem extrem ehrgeizigen und bewanderten Braumeister sich anschickte, den schlummernden heimischen Bier-Star zurück auf die Danziger Bühne zu bringen.

Wie überträgt man nun solch ein ungewöhnliches Bier in die heutige Zeit? „Da gab es viele Dinge zu beachten“, erklärt Braumeister Herberg. „Zum einen sollte mein Bier trinkbar sein. Zwar nicht

in großen Mengen, aber als Digestif oder als Zusatz zum Kaffee sollte es genießbar sein. Dafür musste ich den Alkoholgehalt erhöhen.“

Zum anderen sollte das Bier ohne die in alten Schriften oft erwähnte Milchsäure sein. „Ich glaube zwar, dass Lactobacillen vorgelegen haben, aber nur latent. Denn aus wissenschaftlicher Sicht bekommen Lactobacillen ab einer IBU von über 60 extreme Schwierigkeiten. Und das Jopenbier hat über 60 IBU“, so der Braumeister der „Browar PG4“.

Schließlich galt es, die richtigen Schimmelpilze auszuwählen. „Früher waren zum Teil auch einige giftige Pilze an der Gärung beteiligt, deren Anwendung heute natürlich vollkommen ausgeschlossen ist“, merkt Herberg an. Und ihm wiederum merkt man an, wie tief und mit wie viel Leidenschaft er sich in die Materie eingearbeitet hat.

Das Jopenbier ist nicht der erste originale Danziger Bierstil, den Johannes Herberg im PG4 wieder auferstehen lässt. „Wir wollen hier im PG4 einige der alten Danziger Bierstile wieder führen und damit unsere Verbundenheit mit der Stadt zum Ausdruck bringen sowie ihr ein Stück ihrer alten Bierkultur zurückgeben“, erzählt er mit leuchtenden Augen. Den Anfang machte das „Starogdańskie“, auf Deutsch „Alt-Danziger“, ein helles Lagerbier mit einer feinen Hopfenbittere, das früher überall in der Stadt gebraut wurde. Als zweites folgt nun das „Jopenbier“. In

**WIR SCHENKEN DAS BIER HIER IM GASTHAUS ZIMMERWARM ALS KLEINE KOSTPROBE À 50 ML AUS.**

Kürze sollen dann das „Grollinger“, das ähnlich einer originalen „Berliner Weisse“ mit Brettanomyces vergoren wird, sowie das schlicht „Tischbier“ beziehungsweise „Tafelbier“ genannte folgen.

Das Jopenbier indes stellte für Diplom Braumeister Herberg die größte Herausforderung in seiner bisherigen Laufbahn dar. Nun, da diese erfolgreich gemeistert ist, zieht er zufrieden eine erste Bilanz. „Wir schenken das Bier hier im Gasthaus zimmerwarm als kleine Kostprobe à 50 ml aus. Des Weiteren verkaufen wir es in der 0,7 Liter-Flasche zum Mitnehmen. Und es läuft trotz des relativ hohen Preises des Bieres [der Probierschluck kostet etwa 2,35€, die Flasche knapp 28€, Anm. d. Verf.] sehr gut.“

Dass das Jopenbier der „BrowarPG4“ so ein Erfolg ist, verwundert indes kaum. Schließlich trinkt man mit jedem Schluck nicht nur ein ganz besonderes historisches Bier, sondern eben zugleich seine zeitgemäße Interpretation.

Als ich so in meinen Gedanken verloren über einem Schluck Jopenbier sitze und der öligen-glänzenden Masse im Glas einen Schwenker gebe, fließen die Geschichten des Jopenbieres langsam zusammen. Der alte Astronom Johannes Hevelius, dessen hochgeschätztes Jopenbier Danzig einst zur weltbekanntesten Bierstadt machte, schwimmt genauso in der pechschwarzen Flüssigkeit wie Johannes Herberg, der das „schwarze Gold“ vom Friedhof der historischen Bierstile auf die Bierkarte Danzigs zurückgeholt hat und vielleicht wieder zu den Sternen am Bierhimmel schicken wird. Das Potenzial dafür hat das Jopenbier. Eines ist jedenfalls sicher: Verschimmeln wird das Jopenbier im speziellen Keller der „Browar PG4“ nicht. Das Bier ist unendlich haltbar und wird mit der Zeit sogar eher besser. ☘



Der berühmteste Jopenbier-Brauer: Johannes Hevelius

# „Nichts Vergleichbares auf der Welt“

INTERVIEW: THOMAS BASSEN

Ein Interview mit Johannes Herberg, Braumeister der Danziger Brauerei „Browar PG4“, zum Jopenbier

Die Danziger Brauerei „Browar PG4“, die sich im alten und denkmalgeschützten Danziger Reichsbahngelände von 1905 befindet, hat es sich zur Aufgabe gemacht, alte Danziger Bierstile wiederzubeleben. Eines dieser Biere ist das legendäre „Jopenbier“. Wir haben mit Braumeister Johannes über die Besonderheiten und Herausforderungen des Jopenbieres gesprochen.

**Johannes, wie kam es zu der Idee, das Jopenbier wiederzubeleben?**

Naja, wir haben im Vorfeld der Brauerei-eröffnung überlegt, wie wir als Danziger Brauerei auch mit unserer Bierauswahl einen Bezug zur Stadt herstellen können.

Und da Danzig als ehemalige große Bierstadt auch eigene Bierstile ihr Eigen nannte, war schnell klar, dass wir einige dieser Biere nachbrauen werden. Es wird im Laufe dieses Jahres [2019; Anm. d. Verf.] nun vier ehemalige Danziger Bierstile hier geben. Dabei war im Fall des Jopenbieres klar, dass ich einen eigenen Raum nur für das Jopenbier brauchen würde. Beim Umbau des Gebäudes fragte mich der Besitzer dann, wo ich den Raum haben möchte. Da war klar, dass werde ich wirklich machen! Das war schon ein aufregender Moment.

**Was genau war so aufregend daran?**

Das Jopenbier ist schon ein besonderes Bier. Es war klar, das nachzubrauen wird

nicht einfach werden. Es bedeutet eine Menge Recherche und viel Können, dieses Bier in die heutige Zeit zu übertragen. Zudem ist das Jopenbier ein sehr kostspieliges Bier. Die Verantwortung dafür, dass das Projekt ein Erfolg werden musste, stieg natürlich, zumal ich nun einen extra Kellerraum, nach meinen Bedingungen ausgebaut, für das Jopenbier bekommen würde. Es war insgesamt einer dieser Momente, wo dir klar wird, dass eine Idee nun wirklich umgesetzt wird und es ans konkrete Planen geht. Und das ist immer aufregend, bei einer solchen Sache wie dem Jopenbier natürlich besonders.

**War das Jopenbier deine größte Herausforderung als Brauer?**

Ja, mit etwas Abstand zu meinem großartigen Weizenbier (lacht).

**Was macht das Jopenbier so speziell?**

Auf jeden Fall die Gärung! Den meisten Einfluss auf Aroma und Geschmack hat die Gärung. Die läuft in drei Schritten ab: Zunächst kommt die Schimmelpilzgärung, dann folgt die alkoholische Gärung und zum Schluss kommt die aromatische Gärung, die den Portweincharakter des Jopenbieres erzeugt. Diese drei Gärprozesse sorgen für den besonderen Geschmack des Jopenbieres, der außer einer gewissen Hopfenbittere ja sogar nicht an ein Bier erinnert.

**Das ist spannend. Könntest du noch mal auf die einzelnen Schritte der Gärung eingehen?**

Bei der ersten Gärung, die ähnlich einer Edelschimmelpilzgärung beim Camembert abläuft, sorgen die Enzyme des Schimmelpilzes dafür, dass das Bier nicht mehr ganz so zähflüssig ist und

spalten die viskosen Stoffe in kleinere Substanzen wie zum Beispiel vergärbare Zucker. Aber auch das nussige Aroma und der Geruch nach überreifen Äpfeln kommen vom Schimmelpilz. Die Schimmelpilzgärung ist aerob, braucht also Sauerstoff. Sie dauert etwa sechs bis acht Wochen.

Nach dieser Zeit hat sich eine Haube über der Würze gebildet. Diese wird abgeschöpft und es folgt die alkoholische Gärung. Sie wurde in der Vergangenheit größtenteils sich selbst überlassen. Es wurden wohl auch Hefen beigefügt, aber darüber lassen sich keine genaueren Informationen finden. Generell steuert die Hefe beim Jopenbier eigentlich nur den Alkohol bei, für die Aromen sorgen der Schimmelpilz und Bakterien. Welche Hefe ich einsetze, bleibt mein Geheimnis, aber das war tatsächlich eines der größeren Probleme, die es zu lösen galt, da meine Version wesentlich mehr Alkohol enthalten sollte als das Original. Nun bin ich bei circa neun bis zehn Prozent gelandet, viel höher komme ich mit Bierhefen nicht. Und Weinhefe wollte ich aufgrund der entstehenden Weinsäure nicht nehmen.

Schließlich kommt die aromatische Gärung durch Kahlhefe. In diesem Stadium erhält das Jopenbier seine als typisch beschriebenen Aromen von Sherry und Portwein.

**Nun hat die Würze des Jopenbieres einen extrem hohen Zuckergehalt und ist kräftig gehopft. Was bedeutet dies für den Gärprozess?**

Die Würze war aufgrund des hohen Zuckergehaltes sowie der starken Hopfung extrem selektiv. Da hat man das schon beinahe so etwas wie gehopften Honig. Es gibt nur wenige Übervergärer, die so etwas abkönnen.

**Welche Rolle spielt der Hopfen beim Jopenbier?**

Eine ähnliche wie beim Underberg. Er gibt dem Bier nur eine Hopfenbittere und hemmt gewisse Mikroorganismen. Welchen Hopfen man nimmt, ist eigentlich egal, es sollte nur ein Bitterhopfen sein.

**Du sprachst gerade schon kurz die Herausforderungen an, das Jopenbier in die heutige Zeit zu übertragen. Welche Anpassungen hast du vorgenommen?**

Also zunächst einmal braucht heutzutage, in Zeiten von Maggi und Co., kein Mensch mehr ein Bier als Würzstoff. Mein Jopenbier sollte trinkbar sein. Zwar nicht in großen Mengen, aber



Uci tet everectotat res sundem ea pore natioestium rate ressus similla cepudis doluptae natiam el ius ut porehen ihillab ipicit, cus.



als Digestif oder als Zusatz zum Kaffee sollte es genießbar sein. Dafür musste ich den Alkoholgehalt erhöhen, was wegen des eben schon angesprochenen extrem hohen Zuckergehaltes der Würze nicht so einfach war.

Zum anderen wollte ich keine Milchsäure im Bier haben. Zwei Prozent Milchsäure, wie in manchen Aufzeichnungen berichtet wird, erscheinen mir schon arg viel. Ich glaube zwar, dass Lactobacillen vorgelegen haben, aber nur latent. Denn aus wissenschaftlicher Sicht bekommen Lactobacillen ab einer IBU von über 60 extreme Schwierigkeiten. Und das Jopenbier hat über 60 IBU.

Vielleicht mache ich irgendwann eine Version mit Milchsäure, aber zunächst einmal wollte ich auf die Säure verzichten.

Dann musste ich auch mit den Schimmelpilzen schauen, welchen ich da nehme. Schließlich waren früher zum Teil auch einige giftige Pilze an der Gärung beteiligt, deren Anwendung heute natürlich vollkommen ausgeschlossen ist.

**Was ist euer Ziel mit dem Jopenbier?**

Für mich war und ist das Projekt aus beruflicher Perspektive heraus spannend und auch ein Riesenspaß! Als Brauerei geht es uns darum, einen loka-

len Mehrwert zu schaffen. Und Danzig das Jopenbier zurückzubringen, ist etwas, was uns sehr stolz macht.

**Hast du einen Tipp, wie man das Jopenbier am besten trinken sollte?**

Das ist natürlich Geschmackssache. Klar ist, das Jopenbier wird nicht im 0,3l-Glas ausgeschenkt, sondern als kleine Kostprobe à 50 ml. Des Weiteren verkaufen wir es in der 0,7 Liter-Flasche zum Mitnehmen. Das Bier ist übrigens unendlich haltbar und wird mit der Zeit sogar eher besser. Unser Küchenchef hat bereits Interesse angemeldet, mit dem Jopenbier einige Speisen zu verfeinern.

Pur schmeckt es mir nicht so gut. Als ich das Jopenbier zum ersten Mal probiert habe, naja, da dachte ich mir ‚gut eins hat’s, es gibt nichts Vergleichbares auf der Welt‘. Zum Kaffee allerdings ist es sensationell gut. Oder aber nach dem Essen, ein kleines Glas als Digestif. Zudem kann ich es mir als Dessertsoße für Eis sehr gut vorstellen.

**Johannes, vielen Dank für das Interview!**

Das Jopenbier ist seit dem 21. März 2019 in der „Browar PG4“ in Danzig erhältlich.



Uci tet everectotat res sundem ea pore natioestium rate ressus similla cepudis doluptae natiam el ius ut porehen ihillab ipicit, cus.