



Craftbier made in Osnabrück – Michael Freymuth in seiner BEURA-Brauerei

# Heimatbier

**Regional. Handwerklich gebraut. Von vielen geliebt – das Craftbier. Das Interesse in der Region steigt spürbar. Aber wer trinkt Craftbier in Osnabrück? Wer braut es selbst? Und wo bekommt man verschiedene Sorten und Marken? Ein Rundgang durch Osnabrücks Craftbier-Szene.**

TEXT LIRIKA REXHA | FOTOS MARIO SCHWEGMANN

## Wer braut Craftbier?

Möserstraße. Mitten in der City. Hier, im Keller eines Geschäfts- und Wohnhauses, ist die Brauerei von Michael Freymuth. Gegründet 2016. Hier wird Craftbier made in Osnabrück hergestellt. Der Name der Brauerei: BEURA. Der Ausdruck leitet sich aus dem Alt-Germanischen ab und bedeutet, was sonst?, Bier. Michael Freymuth möchte damit an den regional verankerten Mythos der Varusschlacht erinnern – das Logo seiner Brauerei ist ein antiker Helm.

Noch braut Michael Freymuth, zusammen mit seiner Frau und einem Arbeitskollegen, im Keller. Aber das Geschäft läuft gut, und eine Vergrößerung der Brauerei ist der nächste Schritt. Das Bierbrauen ist noch 'nur' eine Nebentätigkeit am Wochenende – aber das BEURA-Team ist mit Leidenschaft und Hingabe dabei. Michael Freymuth: „Wir können mit Stolz sagen, dass jedes einzelne Bier durch uns gebraut und abgefüllt wird. Handarbeit wird bei uns groß geschrieben! Vom Schrotten des Malzes bis zum Etikettieren der Flasche. Alle Arbeits-

schritte werden von uns in diesen Kellerräumen ausgeführt.“

Für seine drei Biere – „Kellerbier“, „Schwarzbier“ und das „Blond-IPA“ – verwendet Michael Freymuth nur beste Rohstoffe nach dem deutschen Reinheitsgebot: klares Wasser, bestes Malz, erlesenen Hopfen und gute Hefe. Bis zum fertigen Bier dauert es ca. 7–9 Wochen, denn jedes Jungbier bekommt die Zeit, die es braucht, um die gewünschten Aromen und den richtigen Geschmack zu entwickeln. Michael Freymuth: „Da wir nicht die größ-