

Das arktische Reinheitsgebot

Die Svalbard Bryggeri in Longyearbyen auf Spitzbergen braut seit drei Jahren das nördlichste Bier der Welt. Das Geheimnis seines Geschmacks: Jahrtausende altes Gletscherwasser.

TEXT & FOTOS: SUSANNE KNECHTGES

Wer sich zum Biertasting in der nördlichsten Brauerei der Welt anmeldet, muss erst mal eine lange Anreise in Kauf nehmen. Die Svalbard Bryggeri befindet sich in Longyearbyen auf der Inselgruppe Spitzbergen, die bei den Norwegern Svalbard heißt, 78° Nord, drei Flugstunden von Oslo entfernt.

Verlässt man den Flughafen fällt der Blick als erstes auf ein Eisbären-Warnschild – willkommen in der Arktis! Gut 2.000 Einwohner gibt es in Longyearbyen, rund 3.000 Eisbären und jede Menge atemberaubende Landschaft. Früher wohnten hier nur Minenarbeiter, heute ist der Tourismus die Haupteinnahmequelle. Wer hier lebt, hat sich einen gewissen Abenteuergeist bewahrt und bewegt sich außerhalb des Ortes nur mit Gewehr, denn die Gefahr durch Eisbären ist durch-

aus real und fast jeder berichtet von Begegnungen. Der ehemalige Minenarbeiter und heutige Pilot Robert Johansen ist so ein Typ, ein bisschen verrückt und immer auf der Suche nach Herausforderungen. Mit einer gehörigen Portion Pioniergeist und einer gewissen Sturheit verfolgte er seit 2009 seine Idee der nördlichsten Brauerei der Welt. Monatlich stellte er Anträge auf eine Braulizenz auf Spitzbergen, die genauso regelmäßig abgelehnt wurden. Trotzdem gründete er 2011 sein Brauunternehmen und erhielt 2014 endlich die Genehmigung sein Polarbier zu brauen. Größtes Hindernis war ein seit 1928 geltendes Gesetz, das die Herstellung von Alkohol untersagte, um dem Alkoholkonsum der Minenarbeiter keinen Vorschub zu leisten. Johansen erreichte schließlich eine Änderung des Gesetzes durch das norwegische Parlament und legte los.

Im August 2015 floss das erste arktische Bier aus den Tanks. Bei der Planung seit 2014 mit dabei: Braumeister Andreas Hegermann-Riis. Er entwarf die Brauerei auf dem Papier und kam dann im Februar 2015 nach Longyearbyen, um beim Aufbau dabei zu sein. Ursprünglich nur als Consultant für die ersten drei Monate, doch war ihm schnell klar, dass er diesen besonderen Ort so schnell nicht wieder verlassen wird. Der 38-Jährige hat sich das Bierbrauen selbst beigebracht und nach Jobs in verschiedenen Brauereien auf dem Festland auch die erste Microbrewery in Oslo mit aufgebaut. Die Liebe zum Bier bekam er schon als Kind mit. Fünf Jahre verbrachte er in München und schon damals hatte es ihm das „Paulaner“, das der Vater ihn manchmal probieren ließ, angetan. Später zurück in Norwegen, erschien ihm das dortige Bier ziemlich schwach auf der Brust und so stand für ihn bereits

früh fest: „Dann muss man sein eigenes Bier brauen.“ Das tut er nun zusammen mit seinem deutschen Mitarbeiter Timon Brüggemann. Sechs Sorten werden regelmäßig in der Svalbard Bryggeri gebraut, 127.000 Liter wurden im Jahr 2017 verkauft. Die Zutaten werden aus verschiedenen Ländern per Schiff und Flugzeug in die Arktis transportiert. So kommt das Malz aus Finnland und Hopfen bezieht man aus Großbritannien, USA, Deutschland und Tschechien. Dazu noch die Hefe aus den USA und natürlich das legendäre Wasser, das zu 16 Prozent Schmelzwasser vom nahegelegenen, 2000 Jahre alten, Bogerbreen Gletscher ist. Es ist sehr mineralreich und lässt besondere Biere entstehen. Gebraut werden ein Weissbier, ein Pale Ale, ein Stout, ein IPA, ein Blonde und ein Pilsener mit einem Alkoholgehalt zwischen 4,7 und 7 Prozent. In der Wintersaison gibt es zusätzlich noch ein Dark →



Die Gefahr vor den mehr als 3.000 Eisbären ist auf Svalbard immer gegenwärtig (oben). Robert Johansen (links) und Andreas Hegermann-Riis brauen dort das nördlichste Bier der Welt.



Verantwortlich für die Qualität: Braumeister Andreas Hegermann-Riis hat die Svalbard Bryggeri mit geplant und aufgebaut



200.000 Liter sollen 2018 aus den Tanks fließen. Die Kapazitäten werden ausgebaut, um mehr exportieren zu können – zukünftig auch nach Deutschland



Weissbier am Nordpol: Gebraut mit Gletscherwasser und abgefüllt in Dosen, die den arktischen Bedingungen am besten standhalten

Season Bier sowie ein Spitsbergen Jul für die Weihnachtszeit. Am besten verkauft sich das Pilsener, gefolgt vom IPA, aber auch das Weissbier ist immer sehr gefragt.

Abgefüllt wird in Dosen. Die halten den arktischen Temperaturen stand, das Bier frisch und können auch leichter recycelt und transportiert werden. Der einfachere Transport und die geringeren Frachtkosten sprechen auch für die 30-Liter-Kunststoff-Fässer, die aus den Niederlanden bezogen werden.

Mehr Export geplant

60 Prozent des Bieres bleiben momentan auf Svalbard, auch wenn die Einwohner Longyearbyens im örtlichen Nordpolet, dem staatlichen Alkoholhandel, nur begrenzte Mengen kaufen können. In vielen Kneipen und Restaurants fließt das nördlichste Bier der Welt hier aber vom Fass und findet seinen Weg auch in touristische Kehlen. Dazu wird geräucherter Minkwal oder Elchburger serviert und schnell kommt man mit den Einheimischen ins Gespräch. Trotz der Kälte gehen die Menschen hier gerne und oft aus und genießen ein ausgesprochen vielfältiges Sport- und Kulturangebot. Das gefällt auch dem Braumeister. In seiner Freizeit singt er im örtlichen Männerchor und trommelt bei der Bluesrockband Advent Bay Poolboys.

Exportiert wird das Bier bisher fast ausschließlich aufs norwegische Festland. Zwei Mal pro Monat wird es per Schiff auf die 60 Stunden lange Reise nach Tromsø geschickt und von da aus übers Land verteilt. Grenzenlos kann man das Spitsbergener Bier schon über den Wolken genießen seit es an Bord von Norwegian Airlines serviert wird.

Die Logistik ist für alle Unternehmen hier eine besondere Herausforderung, denn alles muss per Flugzeug oder Schiff im- oder exportiert werden. Trotzdem soll der Export des nördlichsten Biers der Welt auch in andere Länder Europas einschließlich Deutschland ausgebaut und die Kapazität der Brauerei erhöht werden, erzählt Andreas. 200.000 Liter plant man im Jahr 2018 abzusetzen. Gerade hat er dafür zwei neue Tanks in Betrieb genommen, die weitere 10.000 Liter fassen. Für Andreas ein Herzensprojekt trotz mehrerer Angebote vom Festland. 2017 ist auch seine Frau nach Longyearbyen gezogen, sie werden bleiben. „Ich habe hier meine Ruhe“, sagt er zum Abschied lachend mit bayerischem Einschlag – und ein gutes Bier natürlich.



Fakten SVALBARD BRYGGERI

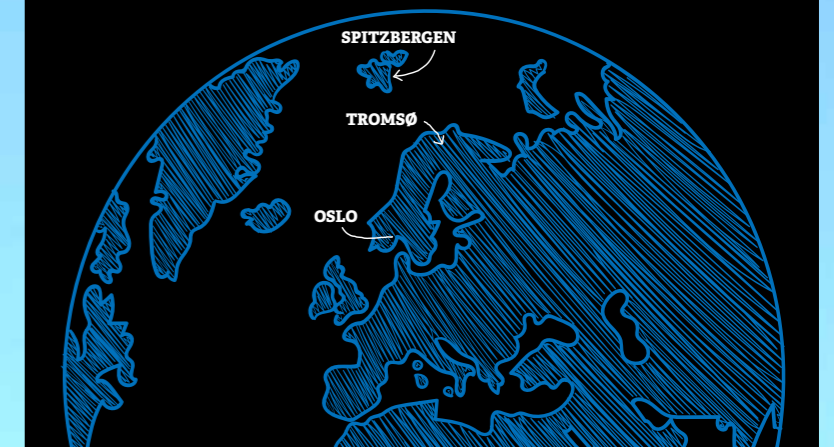
<http://www.svalbardbryggeri.no/>

Brauereibesichtigungen und Tastings montags, mittwochs und samstags um 18 Uhr, Kosten NOK 395 inkl. Tasting fünf verschiedener Biere (Buchung über die Website)

Open Bar jeweils freitags von 17–22 Uhr

Anreise nach Longyearbyen: Regelmäßige Flüge von Tromsø und Oslo.

Allgemeine Infos: <https://en.visitsvalbard.com/>





Immer im Einsatz:
Robert Johansen
schaut auf dem Weg
zum Flughafen kurz in
seiner Brauerei vorbei

Im Gespräch mit Robert Johansen

Erst Minenarbeiter, dann Pilot und Brauereibesitzer. Robert Johansen ist ein umtriebiger Mann, der keine Angst hat, Neuland zu betreten. Um seine Idee der nördlichsten Brauerei der Welt auf Svalbard zu realisieren, brauchte der Norweger zudem einen langen Atem.

Craftbeer Magazin: Seit wann lebst du auf Svalbard?

Robert Johansen: Ich kam 1982 zum ersten Mal hierhin, um als Bergarbeiter in der Mine 3 zu arbeiten. Nach 12 Jahren bin ich zurück in meine Heimatstadt Svølvær auf den Lofoten. Dort hatte ich dann zehn Jahre lang ein Wasserflugzeugunternehmen und habe Touristen über die Lofoten geflogen. Seit 2004 bin ich wieder auf Svalbard und fliege für Lufttransport Svalbard nach Svea, Ny-Ålesund und in Grönlands Norden.

Wie bist du auf die Idee gekommen, hier deine eigene Brauerei zu gründen?
Irgendwann habe ich angefangen zu

Hause in meiner Küche Bier zu brauen und wurde ganz gut darin. Als ich 2004 hierhin zurück kam, wollte ich etwas anders machen. Ich wollte, dass jeder, der hier wohnt, auch ein lokales Produkt genießen kann. Die Brauerei sollte nicht nur für mich sein, sondern für alle hier – und sie ist es. Auf einer Bierdose bringen wir den Namen Svalbard in die ganze Welt und kurbeln auch den Tourismus an.

Was hat deine Familie zu deiner Idee gesagt?

Meine Frau Anne-Grethe und unsere drei Kinder haben das Brauereiprojekt immer unterstützt. Gleichzeitig war ich dadurch aber auch seltener bei ihnen in Tromsø. Die Brauerei wächst und wächst und ich bin häufiger hier, als ich anfangs gedacht habe. Ich versuche so oft wie möglich zuhause zu sein und sie besuchen mich auch hier, wenn sie können. Aber es ist nicht leicht für uns als Familie. Wenn die Brauerei weiter so gut läuft, möchte ich in der Zukunft jemanden einstellen, der sie leitet, damit ich wieder mehr Zeit mit meiner Familie verbringen kann.

Wie schwierig war es, das Gesetz zu ändern, um die Braulizenz zu erhalten?

Die ganze Geschichte ist ein echtes Abenteuer. Als ich 2009 die Idee hatte, hier ein eigenes, lokales Bier unter dem Namen „Svalbard“ zu produzieren, habe ich mit unserem örtlichen Gouverneur gesprochen und bekam ein „Nein“ als Antwort. Grund dafür war ein norwegisches Gesetz aus dem Jahr 1928, das es untersagte auf Svalbard Alkohol herzustellen. Longyearbyen war eine Minenstadt mit überwiegend männlicher Bevölkerung und man wollte kontrollieren, wie viel Alkohol die Männer tranken. Ich gab die Idee aber nicht auf und habe das Gesundheitsministerium

in Oslo kontaktiert. Dort landete ich bei einer Frau namens Hege, die ich fragte, ob sie das Gesetz ändern kann. Sie erklärte mir den langwierigen Prozess und sagte, sie würde sich melden, wenn mein Antrag bewilligt wäre. Nach einem Monat hatte ich noch nichts von ihr gehört und habe sie wieder angerufen. Sie sagte mir, dass es noch dauern und sie mich kontaktieren würde, wenn es soweit wäre. So ging das dann über mehr als fünf Jahre. Ich rief sie einmal im Monat an und sie vertröstete mich. Aber dann, am 1. Juli 2014, klingelte das Telefon und Hege verkündete mir, dass das Gesetz nun geändert sei – fast sechs Jahre nach meinem ersten Antrag!

Was macht das Svalbard Bier einzigartig?

Dass es hier produziert wird! In der nördlichsten Brauerei der Welt! Wir stellen es zu 16 Prozent mit 2000 Jahre altem Gletscherwasser her und legen viel Wert auf Geschmack und Aroma. Wir produzieren populäre Sorten, aber mit viel Liebe hergestellt. Und vergiss nicht die spannende Geschichte, wie es dazu kam.

Welches ist dein Lieblingsbier? Und warum?

Ich trinke am liebsten das Blonde. Ein leichtes Bier mit Fruchtaromen und gutem Alkoholgehalt. Im Winter trinke ich auch gerne ein etwas stärkeres Stout. Es schmeckt nach Schokolade, Kaffee und Lakritz – und enthält viel Alkohol (lacht)!

Du warst Bergarbeiter und jetzt Pilot und Brauereibesitzer. Was kommt als Nächstes?

Segeln! Ich liebe Schiffe und bin gerne auf dem Wasser. Im Juni feiere ich mit meiner Frau meinen 60. Geburtstag auf einem Segelboot im Mittelmeer.