



Brauerei Föroya Björ in Klakksvík auf den Färöer

»Schwarze Schafe« trotzen der Konkurrenz

Es ist ein erfolgreiches Familienunternehmen, das Wind, Wettbewerbern und Wirtschaftskrisen trotzt – und mit neuen Kreationen und einer jungen Frau an der Spitze vorwärts geht. Die einzige Brauerei auf den Färöer Inseln, Föroya Björ, besteht seit 120 Jahren in vierter Generation. In Klakksvík auf einer der Nordinseln werden klassische Biere, Biere mit modernen Geschmacksrichtungen sowie Softdrinks produziert.

Tina Bauer (Text & Fotos)

Das schwarze Schaf trotzt jeglichen Widrigkeiten. Symbolisiert mit gelben, funkelnden Augen ist das schwarze Tier von gleißend weißen Blitzen umgeben. So etikettiert die einzige Brauerei der Färöer Inseln, Föroya Björ, eines seiner dunklen Lagerbiere. »The Black Sheep haben wir 1992 auf den Markt gebracht«, erklärt Marketingchefin Annika Waag. »Es ist eine Anspielung auf die damalige Wirtschaftskrise auf den Färöern. Mein Vater konnte es sich nicht verkneifen.« Die Färöer konnten in Dänemark aufgenommene Kredite damals nicht mehr bezahlen. Durch den Rückgang von Fischgründen ging es vie-

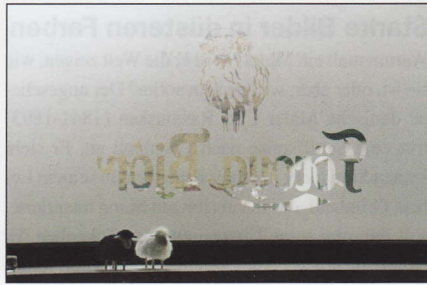
len Firmen an den Kragen, einige mussten staatlich subventioniert werden. Doch die Färinger ließen sich nicht unterkriegen.

Rebellischer Firmengründer

Ebenso wie Annika Waags Vater Einar hatte dessen Großvater bereits 120 Jahre zuvor revolutionär die färöische Flagge gehisst, wie ein altes Foto in der Brauerei zeigt. Símun í Vági hat 1888 Föroya Björ in Klakksvík gegründet – der Widder war von Beginn an Symbol der Brauerei. Símun war eines von 13 Kindern in einer armen Familie. »Doch mein Urgroßvater war ein Rebell«, erzählt

Annika Waag. »Er lernte Bäcker und Braumeister, studierte in Kopenhagen und machte sich nach seiner Rückkehr auf die Färöer in Klakksvík selbstständig.«

Dynamisch, wie auch ihr Urgroßvater es gewesen sein muss, zeigt die junge Unternehmerin und Mutter den Besuchern die Brauerei. Annika führt den Betrieb mit 35 Mitarbeitern zusammen mit ihrem Vater Einar. Dabei treffen Tradition und Moderne aufeinander. »Wir diskutieren manchmal viel.« Annika ist experimentierfreudig. »Man muss an Bewährtem festhalten, aber auch immer wieder Neues ausprobieren, um nicht still zu



»DIE ERFINDUNG VON BIER MIT HEIMISCHEM

RHABARBER ODER

ENGELWURZ KOMMT

GUT AN – VOR ALLEM

BEI FRAUEN«

Annika Waag

stehen.« Bis neue Zusammensetzungen und Geschmacksrichtungen gefunden sind, dauert es manchmal Monate. »Oft habe ich zuerst eine Idee für den Namen. Meist hat er mit unserer Umgebung zu tun«, erläutert Annika Waag. »Dann geht es an die Auswahl der richtigen Zutaten.« Das klassische Pilsner gibt es seit 50 Jahren und ist auch der Verkaufsschlager. Föroya Björ wird nach Dänemark und Island exportiert. Aber auch die neuere Erfindung von Bier mit heimischem Rhabarber oder Angelika (Engelwurz) kommt gut an – »vor allem bei Frauen«, weiß Annika Waag. »Es enthält weniger Hopfen, ist nicht ganz so herb.«

Nach deutschem Reinheitsgebot

Insgesamt werden jährlich rund 15.000 Hektoliter Bier in 15 verschiedenen Sorten sowie eine ebenso große Menge an Softdrinks in zehn Sorten von Föroya Björ produziert.



Info

Klakksvík ist das Zentrum der Nordinseln der insgesamt 18 Inseln der Färöer. Etwa 4.700 Färinger leben in Klakksvík. Die Stadt liegt auf der Insel Borðoy, die größte der sechs Nordinseln. Tunnel, teils einspurig, und eine Fährstrecke verbinden die Inseln. Seitdem 2006 der 5,6 Kilometer lange Unterseetunnel teilweise 150 Meter unter der Meeresoberfläche zwischen Klakksvík und Leirvík eröffnet worden ist, ist die Hauptstadt Tórshavn innerhalb einer Autostunde zu erreichen.

Wichtig ist Vater und Tochter Waag auch das deutsche Reinheitsgebot. »Wir haben beide in Deutschland studiert. Ich habe in Berlin meinen Braumeister gemacht«, erzählt Annika Waag. Regelmäßig lassen die Braumeister ihre neu zusammengestellten Biersorten von professionellen Biertestern im Ausland überprüfen – »das machen so kleine Brauereien nur selten«, weiß Annika Waag. Doch die Sorgfalt zahlt sich aus. Die Biersorten von Föroya Björ haben schon einige Medaillen gewonnen – wie beispielsweise das erste Schokoladenbier zu Weihnachten.

»Es war nicht leicht, nach den Studienjahren im Ausland zurückzukommen«, erzählt Annika Waag. »Erst war es ein Kulturschock. Hier ist es schön, aber im Winter doch sehr hart und einsam.« Doch wie ihre Vorfahren und das Symbol der Brauerei trotz die junge Frau den Widrigkeiten und hat neue Ideen. »Mein Traum ist es, das Haus meines Großvaters zu einer Bierstube umzubauen.«