

## Pressemitteilung

### ÜberQuell – Hamburgs neue Brauwerkstätten in den Riverkasematten

**Hamburg, im Juni 2017** - In Hamburg entsteht mit dem ÜberQuell ein neues Konzept aus Micro Brauerei, BrewPub, Pizzeria und Sonnenterrasse, gesegnet mit einem direkten Blick auf den Hamburger Hafen. Hinter dieser Idee stehen der ehemalige Profi Windsurfer Axel Ohm und sein Partner und Restaurantentwickler Patrick Rüther. Das Gastro-Team realisierte bereits vor 4 Jahren gemeinsam ein Craft Beer Braugasthaus in Hamburg und gewann damit zahlreiche Gastronomiepreise und Auszeichnungen.

Herzstück des ÜberQuell ist die hauseigene Micro Brauerei mit angeschlossenem BrewPub. Hier entstehen permanent fünf verschiedene Biersorten (Original Lager, Imperial Lager, Pale Ale, IPA, White IPA) und darüber hinaus saisonale Spezialitäten sowie monatliche Highlights.

Verantwortlich für das Bier ist Tobias Hess, ein erfahrener und weltoffener Bayer, der schon in Belize, Uganda, Mexiko und Russland als Braumeister gearbeitet hat. Geschäftsführer Axel Ohm über das BrewPub-Konzept: „Wir wollen unsere Gäste so dicht wie möglich an die Brauerei heranführen. Wenn Sie im BrewPub ein Bier trinken, stehen sie praktisch mit einem Fuß in der Brauerei und können den Brauern über die Schulter gucken“.

Das ÜberQuell vereint in den historischen Riverkasematten drei unterschiedliche Gastronomiekonzepte. Neben dem Bier sind Pizza und Salat im Soul Food Style das zweite Highlight. In zwei gemauerten Pizzaöfen aus Neapel bereitet Küchenchefin Yasmin Ambo Masse mit ihrem Team eine „echte“ neapolitanische Pizza. Das Besondere daran ist der Teig, der 48 Stunden ruhen muss und dadurch eine besonders luftige Konsistenz erreicht. Gebacken wird die Pizza dann in knapp 90 Sekunden bei knapp 500 Grad. Küchenchefin Yasmin ist Pizzabäckerin aus Leidenschaft und hat eine Mission: „Wir wollen der Pizza die Würde und das Handwerk zurückgeben“. Besonderheit in der Pizzeria ist ein 12m langer Community-Tisch, der über mehrere Räume geht und Platz für über 40 Personen bietet.

Viel Sonne bis in die Abendstunden bietet die 600 qm große Terrasse vor den Riverkasematten. Ein alter Seecontainer wurde umgebaut und dient als Ausschank und Mittelpunkt des Outdoor Geschehens. Ein Mix aus upgecyclten Bänken und Tischen sowie rustikalen Bierbänken bietet *rund 120 Sitzplätze* bei frischer Elbluft und entspanntem Hafenfeeling.

Mit den Riverkasematten haben die ÜberQuell Brauwerkstätten ein echtes Stück Hamburg als Heimat gefunden. Vor vier Jahrhunderten noch als Tran Brennerei genutzt, hat das denkmalgeschützte Gebäude auch als Marktplatz, Lager und im 2. Weltkrieg sogar als Luftschutzbunker gedient. Der historischen Entwicklung des Stadtteils folgend

beherbergte der historische Ort ganz in der Nähe ab 1957 den legendären Jazzclub, in dem die Beatles vor ihrer Karriere im Star Club geprobt haben.

Im Sommer 2016 übernahm schließlich das ÜberQuell Team die Riverkasematten und begann im Februar 2017 mit dem Umbau. Nach viermonatiger Umbauphase wurde die Brauanlage montiert. Eröffnet wurde das ÜberQuell am 8. Juni 2017.

Nicht nur Gastronomie

Neben der „klassischen“ Gastronomie hat ÜberQuell allerdings noch viel mehr zu bieten. Brauereiführungen und Braukurse werden Interessierten einen Einblick in die Handwerkliche Braukunst ermöglichen. Auf dem Dach des Lagers wird in Kooperation mit der Ganztagschule St. Pauli ein Kräuter- und Gemüsegarten entstehen. Die Kinder lernen so nicht nur etwas über das Gärtnern und den Anbau von Rohstoffen, sondern kommen auch in den Genuss des angebauten Gemüses. Tomate und Co werden nämlich nicht nur in der Pizzeria, sondern auch in der Schulküche genutzt. „Wir konnten in dieser wunderschönen Location all das umsetzen, was wir die vergangenen Jahre lernen durften – neben den klassischen gastronomischen Elementen wie Essen&Trinken vor allem auch Kooperationen mit befreundeten Projekten wie der Millerntor Gallery und Viva con Agua“, so Patrick Rüter.

## ÜberQuell Facts

Biere

- Fünfstücksorten (Original Lager, Imperial Lager, Pale Ale, IPA, White IPA)
- Vier saisonale Sorten (Frühjahr, Sommer, Herbst, Winter)
- Zwölf monatliche Sorten (Teilweise in Kooperation mit anderen Brauern)

Brauerei

- ca. 700qm Brauereifläche
- 15hl Sudwerk
- 3x 45hl Lagertank
- 4x 15hl Lagertank

Brewpub

- 14 Zapfhähne
- Fünf Ausschanktanks (3\*15hl, 2\*10hl)
- ca. 90 Steh- und Sitzplätze
- Selbstbedienung
- Ausklappbare Bühne mit ca. 8qm

Pizzeria

- Zwei gemauerte Öfen mit 8 Tonnen Gewicht

- Vier Pizzen pro Ofen
- Backzeit von 70 – 90 Sekunden
- 80 Sitzplätze
- 10 Zapfhähne
- Full Service

#### Terrasse

- 600qm Außenbereich
- 10 Zapfhähne im alten Seecontainer
- 125 Sitzplätze
- Selbstbedienung

#### Öffnungszeiten

**Restaurant** täglich ab 12 Uhr > Küche Mo-Sa bis 23 Uhr & Sonntag bis 21 Uhr

**BrewPub** Mi+Do ab 18 Uhr, Fr + Sa ab 16 Uhr

#### Kontakt Daten

ÜberQuell GmbH

St. Pauli Fischmarkt 28-32

20359 Hamburg

[hello@ueberquell.com](mailto:hello@ueberquell.com)

[www.ueberquell.com](http://www.ueberquell.com)

#### Pressekontakte

Axel Ohm

[axel@ueberquell.com](mailto:axel@ueberquell.com)

040/357370025

Tina Küster

[tina@ueberquell.com](mailto:tina@ueberquell.com)

040/357370021