



Leidenschaftlich gutes Bier wird im Barnimer Brauhaus gebraut. Foto: TMB-Fotoarchiv Matthias Schäfer.

03.10.2018 11:19 CEST

Von alter Brautradition bis Craft-Bier

Von alter Brautradition bis Craft-Bier

Regional gebaute Biere aus Brandenburg sind voll im Trend

Die Braukunst ist in den vergangenen Jahren besonders vielfältig geworden. Gefragt sind Biere mit heimischen Zutaten, die handgemacht sind. Von Pils bis zum Ale, vom Märzen bis zum Kirschbier, ob hell oder dunkel. Nahezu für jeden Geschmack ist etwas dabei. Oder es wird gebraut wie zu Luthers oder Fontanes Zeiten. Seit 500 Jahren wird hierzulande Bier nach dem Deutschen

Reinheitsgebot gebraut. Regional gebraute Biere von Brandenburger Kleinbrauereien sind seit einigen Jahren immer mehr gefragt. Wir stellen eine Auswahl dieser Brau-Manufakturen vor.

Barnimer Brauhaus in Hohenfinow

Nach einjähriger Bauphase startete Ende Juni 2018 der Verkauf des regional erzeugten Bieres auf dem Hof des Barnimer Brauhauses. Die Produktionsstätte in Hohenfinow liegt direkt gegenüber vom Bahnhof Niederfinow. In unmittelbarer Nähe befindet zudem das Schiffshebewerk. Betreiber der Brauerei sind Nora und Sören von Billerbeck. Durch viel Handarbeit werden hier traditionell erzeugte Biere in unterschiedlichen Stilen produziert. Unter Verwendung von besten Rohstoffen, direkt bezogen von kleinen Erzeugerbetrieben, entstehen Sorten wie das würzig herbe „Landbier“ oder das leicht malzig, fein gehopfte „Festbier“. Für Liebhaber von sogenannten Craftbieren sind „Callista Pale Ale“ und das „Barnim IPA“ im Programm. Weitere Sorten sind in Planung. Das Bier wird in Flaschen zu je 0,33 Liter abgefüllt und in 12er Holzkisten sowie in Fässern ab Brauereihof verkauft. Durch ihren bisherigen Beruf als klassische Sänger war das Betreiberehepaar in fast allen Teilen der Welt unterwegs und hat unterschiedlichste Biere und Brauer kennengelernt. Dadurch wurde die Leidenschaft für gutes Bier entfacht. Von diesem Herbst an soll es außerdem Brauereiführungen, Braukurse und Bierverkostungen geben. Im nächsten Jahr ist darüber hinaus ein kleiner Biergarten geplant.

Weitere Informationen: www.barnimer-brauhaus.de

Brauerei „Labieratorium“ in Cottbus

Die Craftbeer-Brauerei „Labieratorium“ in Cottbus wurde schon 2013 von Anja Braun und Olaf Wirths gegründet. Gebraut wird allerdings erst seit Sommer 2017. Dazu zählen insgesamt 14 verschiedene Biere, die in der eigenen Bierbar „Labyrinth am Altmarkt“ frisch gezapft ausgeschenkt werden. Der Gerstensaft des „Labieratoriums“ zeichnet sich durch seine „Ecken und Kanten“ aus, wie die beiden Gründer sagen. Dabei wollen sie vergessene und alte Bierstile neu interpretieren und vor dem Verschwinden bewahren. So werden ihre Biere nicht stabilisiert, das bedeutet weder filtriert noch erhitzt. Dies beinhaltet zwar eine verkürzte Haltbarkeit, aber das wirkt sich auch auf den besonderen Geschmack der Biere aus. Cottbus kann auf eine lange Biertradition zurückblicken. Erste Aufzeichnungen über Bier aus der Lausitzstadt stammen aus dem Jahr 1385.

Weitere Informationen: <https://labieratorium.de>

Brauhaus „Kneipe pur“ in Plaue (Havel) im Havelland

Die Wirtshaus-Brauerei „Kneipe pur“ befindet sich im Fontane-Städtchen Plaue an der Havel. Sie liegt direkt im Denkmalschutzgebiet der historischen Gartenstadt, die wegen der farbenfrohen Häuser auch den Namen „Tuschkastensiedlung“ trägt. Schon im Jahre 1915 wurde das erste Bier dort ausgeschenkt. Während Gernot Brätz jedes Jahr 15 bis 20 verschiedene Biere braut, kümmert sich seine Frau Karola um das kulinarische Wohlergehen der Gäste. Spezialitäten sind unter anderem historische Plauer und Brandenburger Biere. Der Biergarten mit seinen 60 Plätzen bietet Ausblicke auf die interessante Architektur der ruhig gelegenen historischen Gartenstadt. In unmittelbarer Umgebung befinden sich der alte Fischerkiez, das auf den Grundmauern der Quitzowburg gebaute Schloss mit Park, Bootscharter, Werft und eine sehenswerte Kirche aus dem 12. Jahrhundert, sowie der Fontaneweg mit dem Margaretenhof, den der Dichter Theodor Fontane als Wohnort bei seinen „Wanderungen durch die Mark Brandenburg“ nutzte. Erste Braurechte des Städtchens stammen aus dem Jahr 1548. **Weitere Informationen:** www.kneipepur.de

Rathausbrauerei in Fürstenwalde (Spree) im Seenland Oder-Spree

In einem Seitenraum des Kellergewölbes der Rathausbrauerei in Fürstenwalde ist es warm und es riecht intensiv nach Maische. Dieser Geruch entsteht, wenn Brauer Oliver Wittkopf geschrotetes Malz mit Wasser in einem rund 500 Liter fassenden Braukessel ansetzt und bei 100 Grad Celsius kocht. Das dauert rund acht Stunden. Danach kommt das Bier in den Whirlpool – einer Zentrifuge, wo es langsam heruntergekühlt wird. 1451 hatte die Brautradition in Fürstenwalde an der Spree begonnen. Große Unternehmen wie Paulaner, Schultheiß und Patzenhofer hatten einst große Brauereien in der Stadt. In den 1930er-Jahren endete jedoch die jahrhundertelange Tradition aufgrund der Konkurrenz der Bier-Unternehmen im nahen Berlin. Erst 76 Jahre später wurde die 565 Jahre lange Brautradition in Fürstenwalde fortgesetzt. Genau gesagt war es der 12.12.2012. Von nun an zog wieder Leben in den Gewölbekeller des Alten Rathauses ein. Das Besondere in der Rathausbrauerei: alles ist handgemacht – vom Befüllen der glänzenden Kupferkessel bis zum Abfüllen in die 1-Liter-Bügelflaschen. Die Zutaten sind immer gleich: Malz, Hopfen, Hefe und Wasser – so will es das Reinheitsgebot von 1516. Nur durch die veränderten Anteile der Zutaten und verschiedenen langen Kochzeiten kommt am Ende ein unterschiedlicher Biergeschmack zustande. **Weitere Informationen:** www.rathausbraeu-fuerstenwalde.de

Spreewälder Privatbrauerei 1788 Schlepzig

In der Spreewälder Privatbrauerei 1788 kocht Braumeister Uwe Zech „sein ganz eigenes Süppchen“ wie er sagt. Er ist von Anfang mit dabei seit die alte

Bierbrau-Tradition in dem Ort im Unterspreewald wieder belebt worden ist. Für den dazugehörigen Landgasthof „Zum grünen Strand der Spree“ gab es bereits ein Braurecht aus dem Jahr 1788. Und dieses Recht, Bier zu Brauen wurde 1998 wieder reaktiviert. In den folgenden Jahren sind insgesamt vier verschiedenen Biersorten entstanden, komponiert nach speziellen Rezepten von Uwe Zech: Dazu gehören das Spreewälder Pils, Spreewälder Dunkel, Zwickel sowie ein Hefeweizen. Jetzt werden sich manche fragen, wieso „eigenes Rezept“? Schließlich gehört nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 doch nur Hopfen, Malz, Hefe und Wasser ins Bier hinein. Doch jedem Braumeister bleiben genügend Möglichkeiten, um eigene Kreationen zu entwickeln. So verwendet Uwe Zech spezielle Malz- und Hopfensorten oder variiert die Kochzeit des Bieres. All dies zusammen hat einen großen Einfluss darauf, wie das Bier letztendlich schmeckt. **Weitere Informationen** : www.seinerzeit.de/deu/brauhaus-biergaerten/brauerei.html

Kalkofenbier aus Wriezen im Oderbruch

Am Anfang war es für Eckhard Brennecke nur ein Hobby. Später wurde aus diesem Freizeitvergnügen, dem Brauen von Bier, sein Beruf. Zwar nicht der des Bierbrauers, dafür aber sein eigentliches berufliches Standbein, dem Gaststätten- und Schankanlagenbau. Doch mit dem Bauen von derartigen Anlagen wollte sich Eckhard Brennecke nicht zufrieden geben. Er wollte auch sein eigenes Bier brauen. Im Mai 2009 war es dann schließlich soweit: Im Hafen an der Alten Oder wurde neben den historischen Kalkofentürmen das erste Fass Kalkofenbier angestochen. Seither wird jedes Jahr zum 1. Mai die Biersaison in Wriezen im Seenland Oder-Spree eröffnet. Das Besondere am Wriezener Gerstensaft ist die Flasche, in die er abgefüllt wird. Es handelt sich dabei um eine braune Bügelflasche, die nahezu der Form der alten Kalkofentürme in Wriezen entspricht. Und wer eine solche Flasche in seinen Händen hält, hat richtig schwer zu tragen, denn ganze zwei Liter Wriezener Bier passen dort hinein. Das Bierbrauen hat in Wriezen übrigens Tradition. Wie aus der Stadtchronik hervorgeht, wurde im Jahre 1488 die erste Steuer auf den Gerstensaft erhoben. Das „Wriezener Kalkofenbier“ wird exklusiv nur am Hafen Wriezen auf dem Gelände der alten Kalköfen an der Alten Oder ausgeschenkt, wo bis 1926 eine Kalksteinbrennerei in Betrieb gewesen war. Das Kalkofenbier gibt es als helles und dunkles Pils, das fast ein Schwarzbier ist sowie als Hefeweizen. Und dann braut Eckehard Brennecke schon seit einigen Jahren einen ganz speziellen Weihnachtstrunk. Neben Wasser, Hopfen, Malz und Hefe kommt hier zusätzlich Honig, Nelken sowie Zimt hinein. **Weitere Informationen:** www.kalkofenbier-wriezen.de

Braumanufaktur „Fortshaus Templin“ in Potsdam

Die Braumanufaktur „Forsthaus Templin“ in Potsdam ist die einzige Bio-Brauerei in Brandenburg und Berlin. Seit dem Jahr 2003 wird hier auf traditionelle Weise Bier gebraucht. Pro Jahr sind es rund 4.000 Hektoliter. Dazu zählt unter anderem das „Bio-Hell“, „Bio-Dunkel“ und die „Potsdamer Stange“ mit dem gelben Etikett in der markanten Bügelflasche. Zu den saisonalen Bieren gehören: Märzen, Maibock, Weizenbier, Potsdamer Weisse, Erntebock und Weihnachtsbock. Die Unternehmensphilosophie des Braumeisters Jörg Kirchhoff beruht auf der Kenntnis alter handwerklicher Brautraditionen. Unter diesem Aspekt werden die naturbelassenen, unfiltrierten Bierspezialitäten mit Rohstoffen aus biologisch kontrolliertem Anbau hergestellt. Damit unterscheidet sich das dort gebaute Bier mit seinem vollmundigen Charakter von der breiten Masse der industriell hergestellten Biere. Ausgeschenkt wird der Gerstensaft im rustikalen Gastraum im Forsthausstil. Hier haben bis zu 120 Personen Platz. Darüber hinaus gibt es einen mit Kastanien bestandenen Biergarten für bis zu 350 Gäste. Jeden Mittwoch findet zudem um 19 Uhr eine kostenlose Führung durch die Brauerei statt. Individuelle Führungen können ebenfalls vereinbart werden. Außerdem veranstaltet die Braumanufaktur Brauseminare, in denen die Teilnehmenden lernen, ihr eigenes Bier zu brauen. **Weitere Informationen:** www.braumanufaktur.de

Neuzeller Klosterbräu im Seenland Oder-Spree

Mehr als 40 einzigartige Bierspezialitäten werden bei Neuzeller Klosterbräu in Neuzelle im Seenland Oder-Spree gebraut. Dazu zählen beispielsweise Kirschbier, Kartoffelbier und probiotisches Bier. In der dortigen Manufaktur wird noch wie zu Großvaters Tagen produziert – mit viel Zeit und handwerklicher Technik. So lagert das Malz noch in Säcken auf dem geschichtsträchtigen Malzboden. Von dort aus gelangt das Malz in die fast hundert Jahre alte Malzmühle, die von Antriebsriemen in Gang gesetzt, das Malz schonend schrotet. Nach dem Schroten gelangt das geschrotete Malz in den Maische-Bottich und wird hier mit frischem Wasser aus dem eigenen Brunnen zur Maische aufgekocht. In der Würzepfanne wird schließlich der Hopfen hinzu gegeben. In den offenen Gärbottichen hat das Bier nun 7 bis 10 Tage Zeit, zu gären. Und erst wenn der Braumeister mit dem Ergebnis zufrieden ist, führt der Weg des Bieres in die Lagertanks, wo es nun bis zu 6 Wochen ausreift. Danach wird das Bier filtriert und erhält seinen endgültigen Geschmack. Nur die naturbelassenen Craft-Biere werden unfiltriert abgefüllt. **Weitere Informationen:** www.klosterbrauerei.com

Schlossbrauerei Fürstlich Drehna im Spreewald

Seit mehr als 250 Jahren existiert die Brauerei Fürstlich Drehna im

Spreewald. Gebraut werden hier Biere nach althergebrachten-klassischen Rezepturen bis hin zu neuen, preisgekrönten Köstlichkeiten. Dazu zählen unter anderem das Edelhell, ein Malzbier, der Odin-Trunk, das traditionelle Schlossbräu-Pilsner sowie Fruchtbiere in den Geschmackssorten Ingwer, Himbeer und Sanddorn. Insgesamt 14 Mitarbeitende zählt die Brauerei in Fürstlich Drehna derzeit. Darüber hinaus bildet das Unternehmen auch Azubis als Brauer und Mälzer aus. **Weitere Informationen:** www.brauerei-fuerstlich-drehna.de

Burgbräuhaus Bad Belzig im Fläming

Die kleine Brauerei in Bad Belzig ist ein Familienbetrieb, der seit 2007 besteht. Neben den drei ständig angebotenen Craft-Bieren Burgbräu Hell, Burgbräu Spezial und Burgbräu Dunkel bietet die Brauerei saisonale Spezialitäten an. So wurden dort unter anderem Biere entwickelt, die man nicht alltäglich findet: zum Beispiel ein im Whisky-Fass gereiftes Starkbier, Weizenbiere, Bockbiere, Porter sowie ein Champagner-Roggenbier. Das Burgbräuhaus legt außerdem Wert darauf, dass die Biere weder filtriert noch sterilisiert sind. Verkostet werden kann das Bier von Mittwoch bis Sonnabend, jeweils ab 18 Uhr. Auf Anfrage kann zudem die Brauerei besichtigt werden.

Anmeldungen per Mail: info@eiscafe-bad-belzig.de

Unterwegs auf der „Brandenburger Bierstraße“

Weil der handwerklich hergestellte Gerstensaft bei Kennern immer beliebter ist, haben sich ein Dutzend kleine Brauereien in Brandenburg zur „Brandenburger Bierstraße“ zusammengeschlossen. Zu ihnen zählen neben der Spreewälder Privatbrauerei 1788 in Schlepzig im Spreewald unter anderen die Braumanufaktur Forsthaus Templin in Potsdam oder die Kalkofen-Brauerei in Wriezen. Insgesamt liegen an dieser Route 15 verschiedene Kleinbrauereien. Zum Vergleich: Nach 1989 gab es fast gar keine kleinen Brauereien mehr in Brandenburg. Inzwischen sind es aber schon wieder 22 Kleinbrauereien im Land – Tendenz steigend. **Weitere Informationen:** www.brandenburger-kleinbrauereien.de

Weitere kulinarische Ausflugstipps unter:

www.reiseland-brandenburg.de/aktivitaeten-erlebnisse/essen-trinken

Die TMB Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH wurde 1998 gegründet. Als Destination-Management-Organisation ist die TMB für die langfristige und nachhaltige Positionierung sowie Entwicklung und Vermarktung der

touristischen Angebote im Land Brandenburg verantwortlich. Hierzu zählt insbesondere die Markenführung der touristischen Marke Brandenburg und der damit verbundene Markenprozess. Die Gesellschafter der TMB sind das Land Brandenburg (59 Prozent), die Vereinigung Brandenburgischer Körperschaften zur Förderung der Brandenburgischen Tourismuswirtschaft GbR (36 Prozent) und die Berlin Tourismus & Kongress GmbH (visitBerlin) (5 Prozent).

**TMB Tourismus-Marketing Brandenburg GmbH, Am Neuen Markt 1 –
Kabinetthaus, 14467 Potsdam**

Telefon: +49 (0)331 29873-0 | Telefax: +49 (0)331 29873-73
service@reiseland-brandenburg.de | www.reiseland-brandenburg.de

Amtsgericht Potsdam HRB 11403 | Ust-IdNr. DE194533636 Vorsitzender des
Aufsichtsrates: Staatssekretär Hendrik Fischer | Geschäftsführer: Dieter Hütte

Kontaktpersonen



Birgit Kunkel

Pressekontakt

Leiterin Unternehmenskommunikation / Pressesprecherin

birgit.kunkel@reiseland-brandenburg.de

+49(331)29873-250



Patrick Kastner

Pressekontakt

Pressesprecher

patrick.kastner@reiseland-brandenburg.de

+49(331)29873-253



Matthias Schäfer

Pressekontakt

Pressereferent

matthias.schaefer@reiseland-brandenburg.de

+49(331)29873-254