

Das Schmerzker Hebenbräu ist angezapft

Brandenburg an der Havel hat ein neues regionales Produkt. Im Ortsteil Schmerzke wurde am Dienstag ein Brauhaus eröffnet. An zwei Tagen in der Woche ist in der ehemaligen Feuerwache Brautag für das süffige Hebenbräu. Die Nachfrage ist jetzt schon groß. Das Erfolgsrezept ist ein Betriebsgeheimnis.



Ernst Wegerer, Jens Beiler und Steffen Scheller (v.l.) kosten das ungefilterte Schmerzker Hebenbräu.
Quelle: JACQUELINE STEINER

Schmerzke. Viele Brauer verderben das Bier. So schlimm wird es in der alten Feuerwehr nicht kommen. Unter Aufsicht durften am Dienstag Brandenburgs Bürgermeister Steffen Scheller (CDU), Vize-Landrat Christian Stein (CDU) und Ortsvorsteher Ernst Wegerer geschrotetes Malz mit Wasser zur Maische vermischen. „Langsam den Sack entlernen. Das Malz soll nicht verklumpen“, gab Jens Beiler Anweisung. Der Golzower Gastronom (Zickengang) betätigt sich in Schmerzke als Brauer. Zur offiziellen Brauereieröffnung durften die prominenten Gäste den mittlerweile vierten Sud ansetzen.

Vize-Landrat Christian Stein schüttet Pilsner Malz in den Braukessel. Quelle: JACQUELINE STEINER

Nach einigen Probeläufen war in dieser Woche die Zeit für die feierliche Inbetriebnahme der Braustätte gekommen. Gemeinsam mit den Schmerzkeern wurde das erste im Dorf gebraute Bier verkostet. Der süffige Gerstensaft mit leichter Malz- und Hopfennote trägt den Namen Hebenbräu, benannt nach einem geschützten Landschaftsbestandteil in der Gemarkung Schmerzke.

Blick in die Probierstube von Hebenbräu. Quelle: JACQUELINE STEINER

Was in der alten Feuerwache nach einem rund zwölfstündigen Brauprozess in die Edelstahltanks fließt, ist so begehrt, dass die Produktion die Nachfrage nicht decken kann. „Das Bier wird uns in Fässern weggekauft. Offensichtlich ist es gelungen, den Geschmack der Brandenburger zu treffen“, freut sich Frank Westphal, Mitgesellschafter der Schmerzker Brauhaus GmbH. Zu den Abnehmern der Fassware gehören ausgewählte Gastronomen und Veranstalter in der Region. Mit der Flaschenabfüllung soll in der kommenden Woche begonnen werden. Flasche für Flasche muss an der Abfülleinrichtung

von Hand verschlossen werden. Das untergärige Bier hat einen Alkoholgehalt von rund fünf Prozent. Nun geht es darum für die geheim gehaltene Rezeptur aus verschiedenen Malzsorten ein Qualitätsmanagement zu entwickeln. Wenn es der Kundschaft einmal schmeckt, dann soll es auch so bleiben.

Schmerzkes Ortsvorsteher Ernst Wegerer wirft einen Blick in den Braukessel. Quelle: JACQUELINE STEINER

Schmerzkes Ortsvorsteher Ernst Wegerer wünschte den Betreibern zur Eröffnung des Brauhauses viel Glück. Er sei davon überzeugt, dass die Investition Hand und Fuß habe, so der Ortsvorsteher. Das Projekt war mit EU-Fördermitteln für die Entwicklung des Ländlichen Raums bezuschusst worden. Die Idee für ein Brauhaus konnte nach dem Umzug der Freiwilligen Feuerwehr in einen Neubau realisiert werden. Dazu pachteten die Gesellschafter das Gerätehaus samt Bürgerhaus von der Stadt. Über das Jahr verteilt wollen die Brauereibetreiber einen Veranstaltungskalender für das Bürgerhaus auflegen, bei denen natürlich Hebenbräu ausgedient hat. „Darüber hinaus kann das Bürgerhaus weiter für Veranstaltungen aller Art gemietet werden“, versichert Mitgesellschafter Westphal.

Jens Beiler demonstriert die manuelle Flaschenabfüllanlage. Quelle: JACQUELINE STEINER

Herzstück des Brauhauses ist der mobile Sudkessel mit einem Fassungsvermögen von rund 500 Litern. Daneben steht ein ebenfalls fahrbarer Läuterkessel, in dem die festen Bestandteile der Maische von den flüssigen getrennt werden. Die fünf Tanks im hinteren Teil fassen je 1000 Liter.

Von Frank Bürstenbinder



Anzeige

Patenschaft für Mädchen wie Xinh aus Vietnam

Viele Mädchen sind weltweit benachteiligt. Als Pate bei Plan können Sie ihnen die Chance auf eine bessere Zukunft schenken. Jetzt als Plan-Pate einem Mädchen wie Xinh nachhaltig helfen. Werden Sie Pate!

Märkische Allgemeine

DeineTierwelt.de | DeineAnzeigenwelt.de | Fyndoo | Radio.de