

Land lobt Erfolgsgeschichte des Hebenbräus

Der Bau einer kleinen Brauerei in Schmerzke ist eine Erfolgsgeschichte, heißt es aus dem Landwirtschaftsministerium: Bier von hier und eine neue Dorfmitte. Die Gesamtinvestition der Schmerzker Brauhaus GmbH umfasste 337.143 Euro; die Förderung betrug 151.715 Euro.



Die neue Brauerei in Schmerzke soll die Dorfmitte beleben. Der Anfang ist gemacht, die ersten Partys waren erfolgreich. Quelle: Foto: MLUL

Schmerzke. Zum Jahreswechsel 2017/18 ging im Bürgerhaus in Schmerzke bereits die Post ab. Das frisch gebraute Hebenbräu-Bier floss in Strömen und am zurückliegenden Wochenende konnte in Schmerzke auch das erste [Braufest gefeiert](#) werden, bei dem sich der Brauer und Gastronom Jens Beiler und seine Mitstreiter einmal in aller Ruhe dem Dorf vorstellen konnten. Es war ein Erfolg, wie die vielen Gäste bewiesen.

Das das alles möglich wurde, liegt neben dem Engagement der Investoren auch an der Unterstützung des Brandenburger Landwirtschaftsministerium. Das hatte die Investition aus dem Agrarfonds ELER (Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raumes) maßgeblich unterstützt wird.

Gerätehaus der Feuerwehr mit neuem Leben gefüllt

Für Jens-Uwe Schade, den Sprecher des Umweltministeriums, ist es eine Erfolgsgeschichte, in der zwei Investoren das alte Gerätehaus der Feuerwehr mit neuem Leben füllten und [seit einem Jahr mit dem süffigen Gerstensaft erfolgreich am Markt](#) sind und diesen mit ihrer Gaststätte „Hebenbräu“ am Neustädtischen Markt bereichern.

Nachdem jahrzehntelang viele deutsche Biermarken vom Markt verschwanden, ist nämlich auch in Berlin-Brandenburg die Craft-Beer-Revolution mit vielen neuen Mikro-Brauereien ausgebrochen. Craft Beer ist handwerklich gebrautes Bier. Seit 502 Jahren gilt das deutsche Reinheitsgebot für die Bierherstellung. Doch das muss der Kreativität nicht immer Grenzen setzen. Und so besinnen sich gerade Kleinbrauereien auch auf die Pflege regionaler Brautraditionen.

Die Idee der beiden Investoren Michael Götte und Frank Westphal für ein eigenes Brauhaus in Schmerzke konnte nach dem Umzug der Freiwilligen Feuerwehr in einen Neubau realisiert werden. Dazu pachteten die Gesellschafter das Gerätehaus samt Bürgerhaus von der Stadt. Seit Herbst 2017 braut dort Jens Beiler den süffigen Gerstensaft mit leichter Malz- und Hopfennote. Das helle Lagerbier trägt den Namen Hebenbräu, benannt nach einem Landschaftsbestandteil in der Gemarkung Schmerzke.

Geheime Rezeptur

Was in der alten Feuerwache in die Edelstahltanks fließt, ist ausgesprochen begehrt. Das untergärige Bier hat einen Alkoholgehalt von rund fünf Prozent und wird nach einer geheim gehaltenen Rezeptur gebraut. Zu den Abnehmern gehören ausgewählte Gastronomen und Veranstalter in der Region, die vor allem Fassware ordern.

Es geht gemütlich zu im Hebenbräu in der Brandenburger Innenstadt. Dort wird das Bier aus Schmerzke feilgeboten.
Quelle: Schade

Bei der Bierproduktion steht der Gastronom Jens Beiler im engen Austausch mit Allgäuer Brauereien. Intensiv hat er sich mit der Kunst des Bierbrauens befasst. Mit Unterstützung von Fördermitteln wurde das alte Feuerwehrhaus entsprechend umgebaut und mit einem mobilen 500-Liter-Sudkesseln, einem fahrbaren Läuterbottich, in dem die festen Bestandteile der Maische von den flüssigen getrennt werden, sowie fünf Tanks à tausend Liter ausgestattet werden.

Hinzu kommen Umbauarbeiten im Bürgerhaus, das später mit einem Multifunktionssaal sowie barrierefreiem Zugang und Toiletten ausgerüstet wird. Hier wollen die beiden Brauhausgründer Götte und Westphal, wie das Ministerium mitteilt, eigene kulturelle und kulinarische Veranstaltungen durchführen. Der Saal soll aber auch für die Stadt Brandenburg, wozu Schmerzke gehört, oder auch für Vereine und Privatpersonen offen stehen.

Großzügige Förderung

Sicher ist: Mit dem Umbau zur Kleinbrauerei wurde die Dorfmitte unter Einbeziehung der Bevölkerung aufgewertet und das Gemeindeleben gestärkt. Nicht zuletzt dürfte die regionale Biermarke auch zur Erhöhung des Bekanntheitsgrads der Region beitragen, glaubt Jens-Uwe Schade.

Die Gesamtinvestition der Schmerzker Brauhaus GmbH für den Umbau

umfasste 337.143 Euro; die Zuwendung betrug 151.715 Euro. Davon waren 121.372 Euro ELER-Förderung, weitere 30.343 Euro kamen aus Landesmitteln.

Von Benno Rougk



Anzeige

Peugeot - mit Technologievorsprung sicher in die Zukunft

Diesel-Fahrverbote? Nicht für Sie. Dank der modernen Motoren von Peugeot, die bereits jetzt die strengste Abgasnorm Euro 6d-TEMP erfüllen, bleiben Sie von möglichen Innenstadt-Fahrverboten, die länger als 30 Tage andauern, verschont. On top bietet die attraktive Peugeot-Diesel-Sorglos-Garantie zusätzliche Sicherheit.

Märkische Allgemeine

[DeineTierwelt.de](#) | [DeineAnzeigenwelt.de](#) | [Fyndoo](#) | [Radio.de](#)
