

Das Nachrichtenportal für Brandenburg

MOZ.de

GUT EIN JAHR NACH BETRIEBSSTART KANN DIE SOZETÄTSBRAUEREI & BRENNEREI IN ALTLANDSBERG EINE STETIG WACHSENDE PRODUKTPALETTE VORWEISEN

Brauerei und Brennerei

Von Bierbrand, Gin und Himbeergeist

Thomas Berger // 24.04.2018, 08:00 Uhr

Altlandsberg Das Brau- und Brennereiwesen hat in der Ackerbürgerstadt Altlandsberg eine lange Tradition. An diese knüpft seit 2016 die neue Sozietätsbrauerei & Brennerei auf dem Schlossgut-Gelände an. Seit dem Start hat sich die Produktpalette stetig erweitert.

Der Altlandsberger Betrieb ist eine Manufaktur, also eine überschaubare Handwerksfirma, und will es auch bleiben. „Wir haben, was das Bier angeht, eine Produktionskapazität von 300 000 Litern im Jahr“, sagt Reinhard Wiese vom Brauereivorstand. Das sind für große Hersteller, die es auch in der nahen Bundeshauptstadt gibt, sozusagen Peanuts. Aber mit denen können und wollen sich die Altlandsberger auch nicht messen. Sie spielen vielmehr in der Liga der kleinen Privatbrauereien, deren Dachverband der Betrieb inzwischen auch beigetreten ist.

„Wenn ich braue, muss ich Biersteuer bezahlen, bei der Spirituosenherstellung in der Brennerei wird wiederum Alkoholsteuer fällig“, erläutert Wiese. Pro Liter Rohalkohol werden 13,24 Euro Steuer fällig, die an den Fiskus abgeführt werden müssen. Ein umfangreiches Kontrollsystem stellt wie in allen anderen Brennereien sicher, dass sich niemand dieser Auflage entziehen kann, kein einziger Liter abseits der überwachten Produktionswege hergestellt werden kann.

Was Bier betrifft, sind es drei Sorten, die den Hauptteil der Produktion ausmachen. Das Nachtwächterbier ist ein Dunkles, daneben gibt es Edel Hell und Altlandsberger Cupfer, das nicht nur rein farblich in der Tat einen leicht rötlichen Einschlag hat, sondern auch geschmacklich eher sanft daherkommt, so dass es gern von Frauen getrunken wird. Hinzu kommen saisonale Ergänzungen wie aktuell wieder Maibock, Hefeweizen oder Pale Ale (ein Craftbier).

Bei der Aktionärsversammlung war angestoßen worden, den Kontakt zum Verband der Brandenburger Privatbrauereien aufzunehmen, der derzeit 17 Mitglieder habe, berichtet Nachtwächter Horst Hildenbrand. „Über diese Schiene hoffen wir auch, den Vertrieb ausbauen zu können.“ Schließlich war der Verband unter anderem mit der „Brandenburger Bierstraße“ auf der Grünen Woche vertreten. Bei solchen Gelegenheiten wird die breite Öffentlichkeit darauf hingewiesen, dass es in Sachen Bierangebot deutlich mehr Auswahl gibt als die gängigen fünf oder zehn Sorten aus dem Supermarktregal.

„Wir waren in Brandenburg Brauerei Nummer 33, wenn wir Berlin dazu nehmen, kommen wir auf 64 Betriebe“, setzt Reinhard Wiese hinzu. Allerdings haben es die Privatbrauereien schwerer als die Großen der Branche, ihre Produkte weitflächiger abzusetzen. Das betrifft insbesondere die Gastronomie: „95 Prozent aller Kneipen sind über eine der Großbrauereien finanziert“, da kommen wir mit dem regulären Angebot nicht rein, konstatiert Wiese. Die einzige Möglichkeit sind Spezialbiere wie eben der Nachtwächter und das Cupfer. Die einzige gastronomische Einrichtung, die komplett nur Altlandsberger Biere ausschenkt, ist das zum Schlossgut-Verbund gehörende Restaurant im Brau- und Brennhaus, wie dessen Geschäftsführerin Nadine Groeger ergänzt.

Dennoch haben die Erzeuger vom östlichen Berliner Rand ihre Fühler zur Vermarktung längst auch in die weitere Umgebung ausgestreckt. „In Kühlungsborn gibt es sechs Restaurants, die unser Bier mit auf der Karte haben“, weiß Nachtwächter Horst Hildenbrand. Und Reinhard Wiese merkt an, dass man gerade Richtung Norden im Mecklenburger Raum von Plau am See bis Warnemünde weiter die Präsenz ausdehnen werde.

Die Sozietätsbrauerei & Brennerei ist ein junger Betrieb, und dennoch stehen hinter dem Schaffen des kleinen Teams mehrere Jahrhunderte Tradition. Die urkundliche Ersterwähnung einer Brauerei in der Stadt datiert von 1658, im Folgejahr soll tatsächlich erstmals Bier gebraut worden sein. Die Vorgeschichte der Brennerei reicht wiederum bis 1772 zurück. Überliefert ist zudem, dass es noch 1933 in Altlandsberg insgesamt 43 private Braustellen gegeben haben soll.

Im Brauereikeller, ein paar Schritte abseits des Schlossgut-Areals, finden sich auf einer Seite die Fässer mit Whisky, auf der anderen stehen die Regale mit den Flaschen. Der kleine Raum dient bestimmten Repräsentationszwecken: Bierseminare, Verkostungen und andere Mini-Veranstaltungen finden hier statt. Sieben Monate habe es gedauert, bis der Zoll am 5. November 2016 die Genehmigung für den Brennbetrieb erteilte, erzählt Wiese. Inzwischen sind unter anderem rund 1000 Liter Whisky vorproduziert worden.

Zu den Besonderheiten in der Produktpalette gehört ein Bierbrand, der sozusagen beide Betriebsteile im Herstellungsprozess miteinander verknüpft. Gin wird in verschiedenen Variationen ebenfalls produziert, „der läuft richtig gut“, der Rest sind die ersten überaus erfolgreichen Ergebnisse eines ständigen Experimentierens. „Wir haben auch schon einiges an Pleiten erlebt, was letztlich eben nicht geschmeckt hat“, räumt Reinhard Wiese freimütig ein. Eine echte Erfolgsgeschichte ist aber beispielsweise der Himbeergeist. Die Früchte dazu müssen aus Serbien eingekauft werden, denn für eine Ladung des 85-prozentigen Produktes werden schon mal stolze 100 Kilogramm gebraucht. Bei anderen Kreationen sind die Zulieferer weitaus näher zu finden. Äpfel in Sorten, die sich gut verarbeiten lassen, gibt es aus dem ländlichen Ortsteil Wesendahl, einem Schwerpunkt des Brandenburger Obstbaus.

Brennwochen, erläutert Wiese, gibt es nicht im festen Rhythmus, sondern nach Bedarf. „Die muss ich dann wegen der Kontrollen immer vorab beim Zoll beantragen. Dienstag früh um acht kommt dann jemand von dort und schließt die Anlage auf, Freitag um 14 Uhr wird wieder abgeschlossen.“ Für Altlandsberg jedenfalls und die umliegenden Orte ist die Brauerei und

Auch interessant



Lychen

Tragisches Unglück 800-kg-Traktor erschlägt Forstarbeiter

Brennerei mit ihren Produkten eine echte Bereicherung, hebt Claudia Schmidt aus der Stadtinformation, die seit einiger Zeit auch direkt auf dem Schlossgut-Areal sitzt, hervor. Bier und Hochprozentiges, nicht zuletzt als Geschenkidee, steigern den Bekanntheitsgrad der Stadt.

Schlagwörter

Sozietätsbrauerei

Reinhard Wiese

Bierbrand

Edel Hell

Himbeergeist

© 2018 MOZ.de Märkisches Medienhaus GmbH & Co. KG

[Datenschutz](#) [AGB](#) [Impressum](#)

Auch interessant



Lychen

Tragisches Unglück 800-kg-Traktor erschlägt Forstarbeiter

