

**BRANDENBURGER
BIERSTRASSE**



Er-Fahren Sie Genuss!

Die Brandenburger BIERSTRASSE

und ihre
Brauereien



BRANDENBURGER BIERSTRASSE



pro agro Marketingpreis 2017
Internationalen Grünen Woche

Er-Fahren Sie Genuss!

Die „Brandenburger Bierstraße“ möchte Sie, unsere Gäste zu einer Tour durch die Brandenburger (Bier-)Landschaft einladen.

Kehren Sie ein in liebevoll gestaltete Biergärten und Gasthäuser der jeweiligen Brauereien. Hier genießen Sie regionale Bierspezialitäten, ob obergäriges oder untergäriges, helles oder dunkles, hopfig-mildes oder kräftiges Bier – die Auswahl scheint endlos. Vielleicht lernen Sie den Braumeister persönlich kennen und lernen etwas über den Prozess des Bierbrauens. Treffen Sie Gleichgesinnte und genießen Sie die Schönheit und (Bier-)Vielfalt unseres Landes.

Da das Abfahren der „Brandenburger Bierstraße“ an nur einem einzigen Tag schier unmöglich ist, empfehlen wir Ihnen einige Teil-Routen. Die weiträumige **Nord-Tour**, die zentrale **Havel-Tour** zu Lande oder auf dem Wasser oder die **Süd-Tour** durch Niederlausitz und Spreewald.

Dazu gibt es unseren separaten „Reisepass“ oder nutzen Sie die Mittelseiten hier in diesem „Reiseführer“.

Dort sind alle Brauereien des Vereins aufgeführt und man kann sich seinen Besuch vor Ort datiert bestätigen lassen.

Die Brandenburger Bierstraße ist kein festgefahrter und vorgegebener Weg, sondern ein „roter Faden“ der Sie frei durch Brandenburger Landschaften führt und den Blick für die Natur und Ihre Sehenswürdigkeiten offen lässt.

Ziel soll die Brauerei und Ihr Gasthaus als Ort des Genusses und der Erholung sein. Verarbeiten Sie hier die gesammelten Eindrücke und planen Sie Ihre nächste Tour; um Stück für Stück das Land zu erkunden.

Er-Fahren Sie Genuss!

www.brandenburger-bierstrasse.de





Liebe Leserinnen und Leser,

„man könnte froh sein, wenn die Luft so rein wäre, wie das Bier“, soll Alt-Bundespräsident Richard von Weizsäcker einmal gesagt haben. In Brandenburg haben wir beides geschafft - reine Luft und qualitätsvolle Biere. Der Brauereiführer lenkt Sie auf Standorte, an denen in Klein- und Gasthausbrauereien Gerstensaft der besonderen Art ausgeschenkt wird. Denn anders als industriell gefertigte Biere sind diese unfiltriert und deshalb naturtrüb, vitaminreich und langsam gegoren. Und auch hier wird das Reinheitsgebot streng ausgelegt. So öffnet sich ein Universum des Bieres, weil jede Gasthausbrauerei andere Biere ausschenkt! Die Sortenvielfalt ist groß, so vielfältig wie unser Land. Wie sagen die Tschechen? „Wo man Bier braut, da lässt sich's gut leben“. Na, denn Prost!

Dietmar Woidke

Ihr Dr. Dietmar Woidke
Ministerpräsident des Landes
Brandenburg



Freunde des guten Geschmacks!

Als erster Bierbotschafter meines Landes grüße ich Euch herzlich auf der Brandenburger Bierstraße. Super, dass Ihr Euch aufmacht, die handwerkliche Braukultur in meiner Heimat zu erkunden. Zwischen Prignitz, Lausitz und Uckermark sind in den letzten Jahren mehr als zwei Dutzend Klein- und Gasthausbrauereien entstanden. Fast monatlich kommt eine neue dazu. Und alle lassen Original Brandenburger Braukunst ins Glas.

Ich bin mir sicher, am Ende der Tour werdet auch Ihr das größte märkische Lob im Munde führen: „Brandenburger Bier – da kannste nicht meckern.“

Noch ein Hinweis: Als Bierbotschafter habe ich in jeder Brauerei einen Stammplatz.

Dort dürft Ihr Platz nehmen – wenn ich nicht da bin...

Axel Schulz

erster Brandenburger
Bierbotschafter



Handgemacht – mit Lust und Liebe

*Genuss made
in Brandenburg!*

gefördert durch



Liebe Genießer des Gerstensaftes,

am 23. April des Jahres 1516 wurde eine neue Bayerische Landesordnung erlassen. In ihr befand sich ein Passus, der als Ursprung des heute bekannten Reinheitsgebotes gilt: Aus Gerste, Hopfen und Wasser allein soll Bier gebraut werden.

Im vorliegenden Brauereiführer werden Sie merken, dass die strenge Auslegung des Reinheitsgebotes der Sortenvielfalt der Biere der Brandenburger Klein- und Gasthausbrauereien nicht abträglich ist – ob Bio-Hell oder Bio-Dunkel, Maibock oder Herbstbock, Potsdamer Weiße oder Potsdamer Schwarzbier, Zwickel oder Hefeweizen – das Angebot ist sehr vielfältig!

Natürlich sind alle Biere der Brandenburger Brauereien von Hand gebraut, naturbelassen und ohne Konservierungsstoffe. Mit Leidenschaft entstehen so im gesamten Land regionale Biere in vielen individuellen Arbeitsschritten und bekommen Seele und Charakter verliehen. Diese Vielfalt wird von uns als Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Region

Brandenburg-Berlin unterstützt. Die Angebote, Produkte und die dahinter stehenden Menschen des ländlichen Raumes stellen wir 2017 unter unser Jahresthema „Handgemacht – mit Lust & Liebe. Genuss made in Brandenburg!“

Es sind die kleinen feinen Betriebe, die das Besondere im Land Brandenburg fertigen, bewahren und immer wieder neu mit Leben füllen.

Helfen Sie beim Bewahren der Traditionen, unterstützen Sie unsere Brandenburger Kleinbrauer – wir laden Sie ein, Genuss made in Brandenburg kennen und lieben zu lernen!

Zum Wohl!

Kai Rückewold
Geschäftsführer pro agro e.V.

Historische Braumanufaktur von 1834



Der Erlebnispark Paaren

ist um eine Attraktion reicher:

Am 23. April 2017, dem 501. Jahrestag der urkundlichen Erwähnung des deutschen Reinheitsgebotes, eröffneten wir unsere „Historische Braumanufaktur von 1834“.

Im liebevoll eingerichteter musealer Teil, dessen Mittelpunkt die älteste Braupfanne Brandenburgs darstellt – unsere datiert nachweislich aus dem Jahr 1834 – wird zu abgestimmten Terminen und mit handwerklich meisterhaften Geschick unser Bier gebraut. Dieses Bier erhalten Sie auch täglich in unserer Gastronomie

Während die Braumeister Ihnen an den Brautagen nahebringen, wie schon unsere „Altvordenen“ vor mehr als 180 Jahren genüssliches Trinkgut produzierten, verwöhnen wir Sie im gastronomischen Teil unserer Braumanufaktur mit leckerem Speis und Trank und natürlich bei zünftiger Musik.

Auf Wunsch richten wir aber auch für Sie, Ihren Firmen oder Familien



Feiern in unseren Braumanufaktur aus – sprechen Sie uns an, damit wir Ihnen ein für Sie maßgeschneidertes Angebot unterbreiten können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch, denn auch außerhalb der Brautage ist unser Erlebnispark mit seinem Arche-Haustierpark immer eine Reise wert...

Erlebnispark Paaren



Märkische Ausstellungs- und Freizeitzentrum GmbH Paaren

Gartenstraße 1-3, OT Paaren im Glien,
14621 Schönwalde-Glien
Telefon: 033230 74-0
E-Mail: kontakt@mafz.de

www.erlebnispark-paaren.de



Eingebettet zwischen dem Großen Plessower See und dem Märkischen Golfclub Potsdam liegt unser 3-Sterne Superior Hotel und Restaurant in Kemnitz, einem Ortsteil der wunderschönen Blütenstadt Werder (Havel).

In unserem Restaurant servieren wir Speisen der brandenburgisch-preußischen Küche und Klassiker der internationalen Küche.

Seit 2014 brauen wir unser eigenes Bier.

Auf dem benachbarten Hofgut entstand neben der Veranstaltungsscheune und dem Gästehaus mit 10 weiteren Hotelzimmern eine Kleinbrauerei im Bereich von 100 hl/a bis zu 1.000 hl/a.

Die Brauereitechnik ist ein 2 Geräte-Sudwerk und besteht aus einer Maisch- und Würzpfanne und einem Läuterbottich/Whirlpool mit dem pro Brauvorgang 2,5 hl eingebraut werden können.

Ergänzt wird unsere Kleinbrauerei durch ein Gär- und Lagertankmodul mit 4 Tanks á 5 hl.

Hier kann nach einer mehrwöchigen Reifezeit das fertige individuell eingebraute Bier „ab Tank“ in Fässer gefüllt werden.



Als Geschenk oder zum Trinken zuhause – unsere Biere sind auch im 2-Liter-Siphon erhältlich.

Sie wollen mehr als nur einen Tagesausflug zu uns machen? Für Ihre Übernachtung stehen 35 komfortable Hotelzimmer zur Verfügung.

Bitte beachten Sie, dass die Brauerei unregelmäßige Öffnungszeiten hat. Wann sie geöffnet hat, erfahren Sie auf unserer Homepage.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.



Hotel und Restaurant „Zum Rittmeister“

Seestraße 9
14542 Werder (Havel) OT Kemnitz
Telefon 03327 4646
Fax 03327 464747

E-Mail: info@zum-rittmeister.de

www.zum-rittmeister.de

www.facebook.com/zum.rittmeister



Die Gasthausbrauerei am Schloss Cecilienhof

Das malzig-würzige und vollmundige Hausbier Meierei-Hell, das Weizenbier, die Meierei Weisse und die saisonalen Spezialbiere sind sehr beliebt.

Märzen, Rotbier, Maibock, das Potsdamer Schwarzbier, Herbstbock und das Weihnachtsbier sind nur einige der vielen Biersorten unseres Hauses.

Die Biere werden nach deutschem Reinheitsgebot gebraut, und das vielfältige Angebot an Biersorten wechselt alle 4 Wochen.

Blankpolierte kupferne Sudgefäße und die offenen Gärbottiche im historischen Eiskeller prägen das Bild unserer Brauerei.

In den Obergeschossen befinden sich die Schrotreie und das Malzlager.

Unsere Küche hält eine kleine Auswahl bierbegleitender Speisen bereit.



MEIEREI
— BRAUEREI POTSDAM —

Das im preußisch-ländlichem Wirtshausstil eingerichtete Brauhaus verfügt über 200 Innen- und 200 Außenplätze

Im Sommer lädt der weitläufige Biergarten am Ufer des Jungfernsees mit beeindruckendem Blick auf Königswald und Glienicker Volkspark zu genussvoller Entspannung ein.

Die im Hause gebrauten prämierten Bierspezialitäten sind ein Hochgenuss, nicht nur für Bierliebhaber und interessierte Bierkenner.

Meierei im Neuen Garten

Jürgen Solkowski und
Hannelore Maiwald-Solkowski

Im Neuen Garten 10, 14469 Potsdam

Tel.: 0331 7043211

Fax: 0331 7043213

www.meierei-potsdam.de

ProBier-Tour:

zur Braumanufaktur Potsdam
(mit dem Wasser-Taxi auf der Havel)

Sehenswertes:

Schloss Cecilienhof im Neuen Garten,
Schloss und Park Glienicke,
HeilandsKirche, Pfaueninsel und
Park Sanssouci



Brandenburger Bio-Biere

In alter handwerklicher Brautradition wird das komplette Biersortiment seit 2007 in Bio-Qualität gebraut.

Ganzjährig gibt es Bio-Hell, Bio-Dunkel und Potsdamer Stangenbier. Saisonale Biere sind: Märzen, Maibock, Weizenbier, Potsdamer Weisse, Erntebock und Weihnachtsbock.

Die ungefilterten, naturtrüben Biere enthalten alle wertvollen Spurenelemente und Vitamine der Bierhefe. Die unpasteurisierten Biere werden frisch vom Hahn gezapft oder auf 1-L-Bügelflasche, 2-L-Siphon sowie auf Fässer von 5 bis 50 Litern gezogen.

Der Koch bereitet schmackhaftes Essen nach deutscher Küche zu fairen Preisen.

Der Schankraum bietet Platz für bis zu 120 Gäste. Die separaten Gasträume im Obergeschoss eignen sich sehr gut für Gesellschaften bis zu 80 Personen.



Im Sommer kommen Ausflugsgäste, Wanderer, Radler und Besucher des nahen Strandbades gerne zu uns.

Großer Biergarten, Kinderspielfeld, ausreichende Parkplätze, behinderten gerechte Ausstattung.

Jeden Mittwoch um 19.00 Uhr: kostenlose Brauereiführung, auch ohne Voranmeldung.

Braumanufaktur Forsthaus Templin

Inh. Jörg Kirchhoff und Thomas Köhler

Templiner Straße 102, 14473 Potsdam

Tel.: 033209 217979

Fax: 033209 217980

www.braumanufaktur.de

ProBier-Tour:

mit dem Wasser-Taxi auf der Potsdamer Havel bis zur Meierei im Neuen Garten.

Sehenswürdigkeiten:

Einsteinhaus in Caputh, Inselstadt von Werder/Havel, und natürlich Sanssouci in Potsdam

Die Wirtshaus-Brauerei im Fischerstädtchen Plaue/H.

befindet sich direkt an der B1 im Denkmalschutzgebiet der historischen Gartestadt, die wegen der farbenfrohen Häuser auch den Namen „Tuschkastensiedlung“ trägt.



Bereits im Jahre 1915 wurde das erste Bier ausgeschenkt und letztmalig im Jahre 1988 gab es einen Betreiberwechsel durch die Familie Brätz.

Während Gernot Brätz jedes Jahr 15 bis 20 verschiedene Biere braut, kümmert sich seine Frau Karola um das kulinarische Wohlergehen der Gäste.

Spezialitäten sind historische Plauer und Brandenburger Biere sowie Stouts, Ales und traditionelle Saisonbiere sowie ganzjährig Weizenbier und Pilsner.

„Kneipe Pur ist berühmt für ihre Cuisine à la Bière“ (Michael Jackson, Bierpapst, 2008 „Biere der Welt“).

Das Restaurant mit 90 Plätzen entführt den Gast in eine Zeitreise durch die 100-jährige Geschichte des Hauses.

Der Biergarten mit seinen 60 Plätzen bietet Ausblicke auf die interessante Architektur der ruhigen gelegenen historischen Gartestadt.

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 Fontane als Wohnort bei den Wanderungen durch die Mark nutzte.



Erste Braurechte des Städtchens stammen aus dem Jahr 1548. Bereits seit 1853 wird in Plaue helles und dunkles Lagerbier gebraut.

Neben interessanten Veranstaltungen wie Folk, Country oder Comedy ist das Restaurant auch hervorragend für Familien- und Firmenfeiern mit entsprechender kulinarischen Begleitung wie z.B. die „Braumeisterrunde Anno 1900“ geeignet.

Knoblauch-Bier:

Anstich am Herrentag um 10 Uhr

Verkehrsanbindung:

mit dem Zug bis Kirchmöser, dann per Bus oder Rad, vom Hauptbahnhof Brandenburg/H.

mit dem Bus bis Plaue-Gartenstadt Radwanderweg und Fontaneweg direkt bis Plaue/H.

Mit dem Fahrgastschiff oder Boot bis Bornufer am Schloss.



Bräuhaus Kneipe Pur

Karola und Gernot Brätz

Lewaldstraße 23A,
14774 Brandenburg/Havel

Telefon: 03381 403466

www.kneipepur.de



Gasthausbrauerei und Eiscafé

In unserer Gasthausbrauerei und in unserem Eiscafé verwöhnen wir Sie mit selbstgemachten Bier und Eisspezialitäten, sowie mit einem breiten Angebot an handgefertigten Kuchen

In der ausgebauten Remise befindet sich unsere Pension mit 5 Zimmern, welche modern und gemütlich eingerichtet sind.

Auch lädt unsere Gaststube und der Biergarten zum Verweilen und Entspannen ein.



Old
Sandhill
Single Malt Whisky

Old
Sandhill
Single Malt Whisky

Whisky Destille „Old Sandhill“

Seit Dezember 2012 destillieren wir im alten Bad Belziger Stadtteil „Sandberg“ unseren einzigartigen Single Malt Whisky „Old Sandhill“.

In traditioneller Herstellungsweise achtet unser Edelbrand-Sommelier auf jedes noch so kleine Detail.

Das Wasser aus dem Naturpark Hoher Fläming, ausgesuchte Malzgerste, exakt kontrollierte Gärung, unsere feine zarte Destillation und die liebevolle Pflege in unseren 225 Ltr. handgefertigten Eichenfässern bilden die Grundlage für seinen einzigartigen Charakter und sein perfektes Aroma.

Eggenstein GmbH

Wittenberger Str. 1
14806 Bad Belzig

Telefon: 033841/893189

info@sandhill-whisky.com

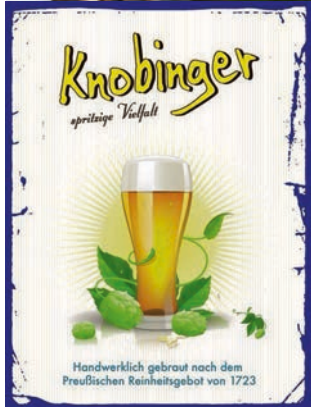
www.sandhill-whisky.com

Fläminger Wasser, Landsberger Malz und Jüterboger Hopfen vereint der junge Diplom Braumeister Alexander Knobelsdorf mit handwerklichem Geschick seit 2013 zum regionalem Bier der Marke

KNOBINGER.

100% Doldenhopfen des durch Hopfenpatenschaft realisierten „Streuhopfenanbaus“ in Jüterbog finden sich in den Vollbiersorten Kellerbier und Braunbier wieder.

Ferner werden neben Fassbrause im Ein-Mann-Betrieb Helles und diverse saisonale Biersorten innerhalb des Braujahres kreativ umgesetzt.



Knobinger

spritzige Vielfalt



Durst bekommen?

Hier wird's gebraut:

**[www.facebook.com/
KnobingerBier/](https://www.facebook.com/KnobingerBier/)**

Alexander Knobelsdorf

Telefon 0174 6548277

Hier wird's verkauft:

**[www.facebook.com/
FirusaKnobelsdorf/](https://www.facebook.com/FirusaKnobelsdorf/)**





Bier aus der Sängerstadt

Das Finsterwalder Brauhaus ist eng mit der Kulturregion der Sängerstadt verbunden.

Seit 1997 wird hier ein vollmundiges Bier gebraut: in hoher Qualität, unfiltriert und naturbelassen, spritzig und frisch.

Unsere Küche bietet genussvolle und landestypische Speisen an und lädt mehrmals im Jahr zum rustikalen Brauhausbuffet.

Das Brauhaus hat Platz für mehr als 300 Gäste und ist genau der richtige Ort, um Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen, Taufen, Firmen- oder Vereinsfeste zu feiern.

Sie wollen das „live“ erleben? Kommen Sie doch einfach vorbei. Unsere Brauereiführungen sind ein ganz besonderes Erlebnis - natürlich mit Bier-Probe.

Und falls Ihnen noch ein Geschenk fehlt: Wir haben Gutscheine fürs „Schlemmen nach Lust und Laune“ oder für eine der Veranstaltungen in unserem Hause für Sie.



Finsterwalder Brauhaus GmbH

Uwe Oppitz, Markus Klosterhoff

Sonnenwalder Straße 13

03238 Finsterwalde

Telefon: 03531 22 86

Fax: 03531 709938

www.finsterwalder-brauhaus.de

Sehenswertes:

Besucherbergwerk F60

Stadt Finsterwalde

Schloss Doberlug-Kirchhain

1

Brauereimuseum Erlebnispark Paaren

MAFZ Märkische Ausstellungs- und Freizeitzentrum GmbH
Paaren

Paaren im Glien, Gartenstraße 1-3

14621 Schönwalde / Glien

www.mafz.de

ich war hier

2

Hotel und Restaurant „Zum Rittmeister“

Seestraße 9, 14542 Werder (Havel) OT Kemnitz

Telefon 03327 4646, Fax 03327 464747

www.zum-rittmeister.de

www.facebook.com/zum.rittmeister

ich war hier

3

Meierei im Neuen Garten

Jürgen Solkowski und Hannelore Maiwald-Solkowski

Im Neuen Garten 10, 14469 Potsdam

Tel.: 0331 7043211, Fax: 0331 7043213

www.meierei-potsdam.de

ich war hier

4

Braumanufaktur Forsthaus Templin

Inh. Jörg Kirchhoff und Thomas Köhler

Templiner Straße 102, 14473 Potsdam

Tel.: 033209 217979, Fax: 033209 217980

www.braumanufaktur.de

ich war hier

5

Bräuhaus Kneipe Pur

Karola und Gernot Brätz

Lewaldstraße 23A, 14774 Brandenburg/Havel

Telefon: 03381 403466

www.kneipepur.de

ich war hier

6

Brauerei & Whisky Destille Bad Belzig

Eggenstein GmbH, Norbert Eggenstein

Wittenberger Straße 1, 14806 Bad Belzig

Telefon: 033841/893189

www.sandhill-whisky.com

ich war hier

7

Knobinger

Alexander Knobelsdorf

Telefon: 0174 6548277

www.facebook.com/KnobingerBier/

ich war hier

8

Finsterwalder Brauhaus GmbH

Uwe Oppitz, Markus Klosterhoff

Sonnentaler Straße 13, 03238 Finsterwalde

Telefon: 03531 22 86, Fax: 03531 709938

www.finsterwalder-brauhaus.de

ich war hier

9

Labieratorium GmbH

Olaf Wirths & Anja Braun, Biersommelière

Karl-Liebkecht-Straße 102, 03048 Cottbus

Telefon : 0355 78406870

www.labieratorium.de

ich war hier

10

Brauhaus & Pension Babben

Inhaber Roberto Babben

Brauhausgasse 2, 03222 Lübbenau/Spreewald

Telefon: 03542 2126, Fax: 03542 872627

www.babben-bier.de

ich war hier

11

Spreewälder Privatbrauerei 1788

SPREEWALDRESORT „Seinerzeit“

Dorfstrasse 53, 15910 Schlepzig

Telefon: 035472 6620

www.spreewaldbrauerei.de

ich war hier

12

RHB Rathausbrauerei GmbH

Peter Seifert

Am Markt 1, 15517 Fürstenwalde

Tel.: 03361 7600841, Fax: 03361 7600842

www.rathausbraeu-fuerstenwalde.de

ich war hier

13

Wriezener Kalkofen Brauerei

Eckhard Brennecke

Am Hafen 1, 16269 Wriezen

Tel.: 033456 2733 , Fax: 033456 5745

www.kalkofenbier-wriezen.de / www.gastro-brauen.de

ich war hier

14

Brauhaus & Restaurant Rialto Wandlitz, Jörg Gottfried

Prenzlauer Chaussee 123, 16348 Wandlitz

Telefon: 033397 21479, www.rialto-wandlitz.de

Genusswerkstatt „Zum Glück“, Patrick Gottfried

Prenzlauer Chaussee 114, 16348 Wandlitz

Telefon: 033397 456830, www.biergarten-wandlitz.de

ich war hier

15

Storch-Bier-Brauerei

Henning Storch

17279 Lychen, Rutenberger Str. 1

Telefon: 0173 4631245

www.storch-bier.de

ich war hier

16

„Alte Ölmühle“ Wittenberge

Genesis GmbH

Bad-Wilsnacker-Straße 52, 19322 Wittenberge

Telefon: 03877 56799419 oder 56799425

www.oelmuehle-wittenberge.de

ich war hier

17

Die Plattenburg mit dem Burgkeller „Taverna Obscura“

Prignitzer Wasserburg e.V., Rene Günther

Auf der Burg 1, 19339 Plattenburg

Burg: 038791 2400 (Büro), Restaurant: 038791 568225

www.die-plattenburg.com

ich war hier



In Brandenburg

wird seit jeher gebraut, erste Aufzeichnungen über Bier aus Cottbus stammen aus dem Jahr 1385.

Wir brauen Biere die uns persönlich überzeugen.

Auf besondere Biere mit Ecken & Kanten, Biere mit Eigenheiten und Charakter freuen wir uns besonders.

Vergessene, alte Bierstile neu zu interpretieren und Bierstile vor dem Verschwinden zu bewahren sind dabei echte Herausforderungen.

Für uns ist Bier ein lebendiges Produkt, ein Lebensmittel, dessen Vielfalt wir lieben.

Was uns aus Überzeugung antreibt,



wie z.B. die Leidenschaft zum handwerklich gebrauten Bier, ist die Einsicht, dass Cottbus ein eigenes Bier braucht.

La, La Bier, LaBierwas?

Labieratorium ist ein Ort an dem die Kreativität, das Wissen, die Fähigkeiten und die Liebe zum arbeiten (laborare = „arbeiten“) seinen Platz findet.

Es ist unsere Idee des Brauens, das mehr ist als ein Braukessel, eine Würzpfanne, Maischebottich, Gär- und Lagertanks.

So machen wir uns auf den Weg in unserer Erlebenswelt, unserer Universität des Lebens, unserer Küche, unserem Wohnzimmer und unserem Sudhaus, Altes wieder zu entdecken und mit Neuen zu kombinieren.

Unsere Biere sind in gleichbleibender und hoher Qualität wiederzufinden, die mit wertvollen Zutaten handwerklich, zuverlässig gebraut werden. Wobei das Reinheitsgebot für uns nicht nur für die innere Anwendung Selbstverständnis ist. Rezepte werden probiert, verbessert, verworfen und durchgesetzt. Prozess- und Qualitätskontrollen werden dabei vorgenommen, Messungen und Berechnungen durchgeführt.

So wie es in jedem „Labor“ Geflogenheit und Tradition ist.

...weil die Welt nicht nur schwarz-weiß ist.



Labieratorium GmbH

Olaf Wirths & Anja Braun
Biersommelière

Karl-Liebknecht-Straße 102
03048 Cottbus

Telefon: 0355 78406870

info@labieratorium.de

www.labieratorium.de



Brautradition seit 1670

Bestehende Braurechte der Stadt Lübbenau sind bis in das Jahr 1670 zurückdatiert. Seit 1928 ist die Stadtbrauerei im Familienbesitz von Erich Babben.

1972 wurde der Betrieb verstaatlicht und 1974 vorerst zum letzten Mal Bier gebraut. Mitte der 80er Jahre wurde der Betrieb dann geschlossen. 1996 erfolgte die Wiederaufnahme des Brauereibetriebes.

Sie finden unsere Brauerei im schönen Altstadt kern von Lübbenau. In ruhiger und gemütlicher Atmosphäre können Sie unsere Lübbenauer Babbenbiere genießen: Dunkel Spezial, Pils und saisonbedingt Märzen, Maibock, Weizen und Bockbier.

Edle Lübbenauer Spreewaldgeister aus unserer Destillerie wie z.B. Wildhopfen oder Meerrettich werden Ihnen gut tun.



Seit dem 23.7.1670 bestehen, einem aufgezeichneten Rezeß gemäß, Braurechte der Bierbrauerei zu Lübbenau. Am 13.8.1731 übergab der Inhaber des Brauhauses Christian Birkholz sein Recht an dem Brauhaus an Christian Richter, der es an der Spree (Ecke Brauhausfließ und Brauhausgasse) neu errichtete. C. Richter überläßt das Brauhaus mit allen Braugefäßen am 12.08.1750 der Brau-Urbarschaft zu Lübbenau, die es von nun an gemeinschaftlich verwaltet. Am 7.2.1903 ging die Brauerei wieder in Privathand an Otto Trüstedt über und wurde am 1.3.1911 von Franz Neumann übernommen, der die Brauerei-Einrichtung nach dem Mälzereigebäude Brauhausgasse 3 verlegte und auch die Herstellung alkoholfreier Getränke aufnahm. Seit dem 8.11.1928 ist die Brauerei im Besitz Erich Babben. Am 1.5.1972 wurde der Betrieb verstaatlicht und führte seitdem die Bezeichnung VEB Stadtbrauerei Lübbenau. 1974 wurde vorerst zum letzten mal Bier gebraut (Braupfanne defekt). 1996 erfolgte die Wiederaufnahme des Brauereibetriebes.

Unsere Pension

hält für Sie gemütliche und preiswerte Zimmer sowie Ferienwohnungen bereit. Von hier ist es nicht weit bis zu den Kahnabfahrtstellen, Padelboot- und Fahrradverleihen sowie zum Spreewaldmuseum.

Sehenswertes:

Spreewalldorf Lehde/
Freilandmuseum
Großer Spreewaldhafen in Lübbenau
Spreeweltenbad Lübbenau

Brauhaus & Pension Babben

Inhaber Roberto Babben

Brauhausgasse 2,
03222 Lübbenau/Spreewald

Telefon: 03542 2126

Fax: 03542 872627

www.babben-bier.de



Gediegene Gemütlichkeit,

verbunden mit allem, was das Biertrinkerherz begehrt, treffen Sie im Brauhaus der Spreewälder Privatbrauerei 1788.

Hier gibt es Spreewälder Grützwurst, Schlepzigener Sahnequark und deftiges Brauhauseisbrot bis zum Sattessen - 365 Tage im Jahr.

In der Brauerei, auf welche Sie einen direkten Blick während Ihres Essens im Brauhaus haben, wird Spreewälder Pils, Spreewälder Dunkel, Zwickel und Hefeweizen handgebraut und natürlich ohne Konservierung. Besonderen Genuss bieten außerdem unsere saisonal gebrauten Biere, wie zum Beispiel der Maibock oder das Oktoberbier – das ist Biergenuss in Perfektion. Auf Wunsch macht unser „Bräu“ eine Führung durch sein Reich und zwickelt Ihnen das frischeste Bier.

Jeden 1. Sonntag im Monat laden wir im Brauhaus zum Sonntagsfrühschoppen ein.



Im Herbst hebt sich hier die Stimmung zum Oktoberfest und im Winter zu Live-Musik-Abenden. Im Advent sorgt der Holzbackofen immer sonntags beim Keksebacken für Weihnachtsstimmung.

Auf der Internetseite finden Sie eine Übersicht aller Events & Veranstaltungen im Brauhaus.

Spreewälder Privatbrauerei 1788 SPREEWALDRESORT „Seinerzeit“

Dorfstrasse 53, 15910 Schlepzig

Telefon: 035472 6620

E-Mail: info@spreewaldbrauerei.de

www.spreewaldbrauerei.de

facebook.com/privatbrauerei1788

Öffnungszeiten:

täglich 12 Uhr bis 21 Uhr



Fürstenwalde - Domstadt mit Brautradition seit 1451

Seit 2012 wird mit dem Fürstenwalder Rathausbräu die Jahrhunderte alte Brautradition der Stadt an der Spree fortgesetzt. Die Brauerei ist in den Räumen des historischen Gewölbekellers des alten Rathauses der Domstadt untergebracht.

Unsere unfiltrierten, vollmundigen Biere werden im glänzenden Kupferkessel gebraut.

Das frische, spritzige Rathausbräu ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen.

Bei Brauereiführungen und Brauseminaren stellt der Brauer unser Pils, die Spezialität „Roggen-Bier“, das Craftbeer „Krüger Kersten“ und weitere saisonale Biere bei köstlichem Treberbrot und mildem Bierbrand vor.

Im Frühling und Sommer wird regelmäßig der große Biergarten der Brauerei auf dem Marktplatz aufgebaut. Die Fürstenwalder Brau-Königin steht bei solchen Anlässen immer wieder im Mittelpunkt.



Der Brauer präsentiert bei Veranstaltungen und Hochzeiten im gemütlichen Rathauskeller seine naturbelassenen Biere direkt vom Hahn.

Das Tourismusbüro der Stadt vertreibt die 1 Literflaschen genauso wie wir in der Brauerei. Auch leihen wir gern Zapfanlagen mit Fass für Partys und Veranstaltungen aus. Gemeinsam mit dem Verein der Brau-Freunde betreiben wir zu Festen auf dem Markt einen riesigen Biergarten. Unser Stammhaus, das „ZunftHaus 383“ hat ständig unsere Biere am Hahn.



Brauerei-Museum

Bei einem frisch gezapften Rathausbräu kann man im Brauereimuseum die Biergeschichte der Stadt an der Spree seit 1451, mit vielen Geschichten, erleben.

Am Markt 1, 15517 Fürstenwalde

Sehenswertes

Dom St. Marien zu Fürstenwalde
Rauener Steine mit Aussichtsturm
Scharmützelsee mit Bad Saarow



RHB Rathausbrauerei GmbH
Peter Seifert

Am Markt 1, 15517 Fürstenwalde

Tel.: 03361 76008-41 Fax: -42

info@rathausbraeu-
fuerstenwalde.de

rathausbraeu-fuerstenwalde.de

Fürstenwalder Brau-Freunde

www.Brau-Freunde.de

facebook.de/fuerstenwalderbrau-
freunde



Klein aber fein

ist die Stadt Wriezen im Oderbruch. Klein und fein ist auch unsere Wriezener Kalkofen-Brauerei.

Aus dem Hobby entstand der Beruf und aus dem Beruf die Berufung zum Brauen.

Im Mai 2009 wurde im Hafen unter den Kalkofentürmen das erste Fass Kalkofenbier angestochen. Seither eröffnen wir jedes Jahr zum 1. Mai die Wriezener Biersaison.

Wahre Besuchermagnete sind auch das Wriezener Hafenfest, das Wett-paddeln und das Entenrennen.

Kalkofenbier gibt es exklusiv nur auf dem Gelände der Kalköfen in den Sorten: Pils Hell, Dunkel, Weizen und Weihnachtstrunk.

Neuerdings gibt es das Kalkofenbier auch in 2-L-Siphons zum Mitnehmen für zu Hause oder als Geschenk für Freunde und Verwandte.



Wriezener Kalkofen-Brauerei

Monika und Eckhard Brennecke

Am Hafen 1, 16269 Wriezen

Telefon: 033456 2733

Fax: 033456 5745

www.kalkofenbier-wriezen.de

Lust bekommen, einmal selbst ein Bier zu brauen?

Auf www.gastro-brauen.de

ist alles erhältlich, was man zum Bier brauen, Wein keltern, Saft mosten sowie zum Likör u. Käse selber machen braucht.

ProBier-Tour:

zur Braumanufaktur in Potsdam zur Meierei im Neuen Garten Potsdam zur Spreewaldbrauerei Schlepzig

Sehenswertes:

Marienkirche und Marktbrunnen Tabakmuseum Wuschewier Dom in Neuküstrinchen



Das Brauhaus Wandlitz mit dem Restaurant RIALTO

liegt nördlich von Berlin, direkt an der B 109 und ist für viele Berliner und Brandenburger ein besonderes Ziel für einen Wochenendausflug.

Das Familienunternehmen wird seit 1990 geführt. Genießen Sie das hausgebraute Bier, selbstverständlich naturtrüb und unfiltriert im Sudhaus mit Blick auf die Brauanlage.

Neben den vielen italienischen Gerichten, wie Pizza und Pasta, werden auch saisonale Gerichte, so wie Deftiges aus der Küche serviert.

Das täglich frisch gebackene Treberbrot wird zu allen Speisen gereicht und ist mit Schmalz oder mit der pikanten Aioli-Creme sehr zu empfehlen.

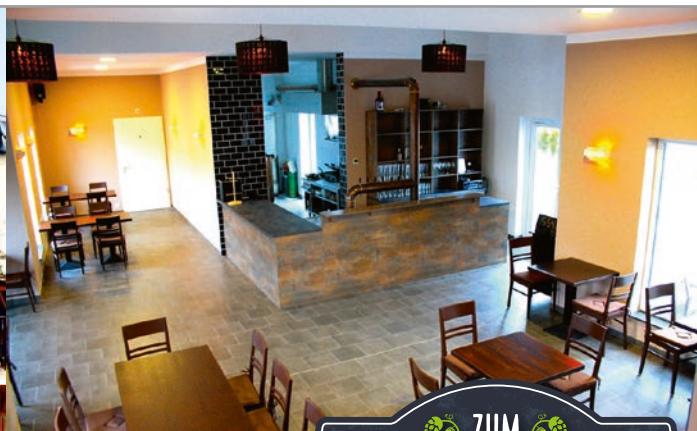
Aus der hauseigenen Fleischerei werden Würstchen und Schinken, die nach alter Rezeptur hergestellt werden, angeboten.

Im Brauhaus Wandlitz werden alle Biere selbst gebraut. Neben dem Wandlitzer naturtrüb Hell gibt es



ein sehr malzbetontes Dunkelbier. Besonderer Beliebtheit erfreut sich das Wandlitzer See-Weizen. Wie alle Biere selbstverständlich gebraut nach dem deutschen Reinheitsgebot, dann vier Wochen auf dem Grund des Wandlitzsees gelagert. Je nach Jahreszeit wird ein Sonderbier gebraut, um den Gästen immer wieder etwas Neues

Genusswerkstatt „Zum Glück“



Gleich gegenüber

bietet der Sohn Patrick Gottfried in seiner Genusswerkstatt „Zum Glück“ den edlen Gerstensaft aus der Familienbrauerei an. Helles Dunkles, Weizen und je nach Saison das entsprechende Spezialbier.

Passend dazu z.B. knusprig leckere Panninibrote, kombiniert mit frischen Salaten oder deftig mit Leberkäse und Kraut.

Genusswerkstatt „Zum Glück“ Patrick Gottfried

Prenzlauer Chaussee 114,
16348 Wandlitz

Telefon: 033397 456830

www.biergarten-wandlitz.de

zu präsentieren. Auf Wunsch und nach vorheriger Reservierung können Sie im Brauhaus Wandlitz eine Brauereiführung buchen oder selbst Bier brauen.

Brauhaus & Restaurant Rialto Wandlitz

Jörg Gottfried

Prenzlauer Chaussee 123
16348 Wandlitz

Telefon: 033397 21479

www.rialto-wandlitz.de





Meine Motivation

ist das Wiederbeleben regionaler, alter Brautradition aufgrund von Wertschätzung echter Lebensmittel und echten Handwerks.

Ich habe viele Bücher gelesen, Brauereien besucht, erste eigene Sude angesetzt und probiert, verschiedene Erfahrungen gemacht und nach mehreren Versuchsjahren im Keller meines Wohnhauses in Lychen meine eigene kleine Brauerei geplant, umgebaut und eröffnet.

Aus Lychener Wasser und hochwertigen Zutaten entsteht hier in Handarbeit ein nicht filtriertes, nicht pasteurisiertes Bier, wobei kein Sud 1:1 dem vorherigen gleicht.

Ich freue mich immer wieder auf die Reaktionen meiner Kunden.

Es bleibt ein lebendiger Prozess mit dem Ergebnis eines unverfälschten Geschmacks...



STORCH-BIER-BRAUEREI

Inhaber Henning Storch

Rutenberger Straße 1

17279 Lychen

Telefon: 0173 4631245

www.storch-bier.de





Bierbrauen hat in Wittenberge Tradition

In der kleinen Brauerei werden drei Sorten des beliebten Gerstensafts produziert und auch nur hier vom Fass ausgeschenkt: ein mild-herbes Pils, ein vollmundiges Spezial und ein Dunkles mit höherem Spezialmalzgehalt und stärkerem Hopfenaroma. Alle drei Biere haben eine Stammwürze von ca. 12 bis 14% und einen Alkoholgehalt von etwa 5%. Unsere Schaubrauerei besteht aus einem Zwei-Geräte-Sudwerk, das im Gastraum zu sehen ist.

In der Schaubrauerei „Alte Ölmühle“ werden untergärige Biere nach den derzeit geltenden Bestimmungen zum Deutschen Reinheitsgebot hergestellt, also aus den vier Zutaten Hopfen, Malz, Wasser und Hefe. Diese Rohstoffe werden ausschliesslich aus Deutschland bezogen.

Dadurch, dass das HerzBräu nicht gefiltert wird, bleiben alle

Vitalstoffe, die Gerstenmalz, Hopfen und Hefe hervorbringen, im Bier erhalten. In Maßen verzehrt wirkt ungefiltertes Bier deshalb durchaus gesundheitsfördernd.

Die Kunst des Bierbrauens

Mit der Inbetriebnahme der Schaubrauerei im November 2009 kann Wittenberge nach fast 20 Jahren Pause wieder auf ein eigenes Bier verweisen.

Mit dem Bierbrauen folgt die Genesis GmbH einer langen elbestädtischen Tradition, die mindestens bis 1567 zurückreicht.

Bierseminar, Dauer ca. 3 Std.

- Bierverkostung mit unserem Braumeister
- Vorstellung des Berufsbildes Braumeister
- Führung durch den Bierkeller mit Vorführung des Schrotvorganges

- Erläuterungen zu den Zutaten
- Ablauf und Herstellung
- Erklärung der Brauanlage
- Menü: Vorspeise, Hauptgang, Dessert
- Braumeisterquiz

- Übergabe des Braumeisterzertifikates

ab 10 Personen bis 30 Personen

Preis pro Person 49,- Euro
Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein individuelles Angebot für Gruppen unter 10 Personen.

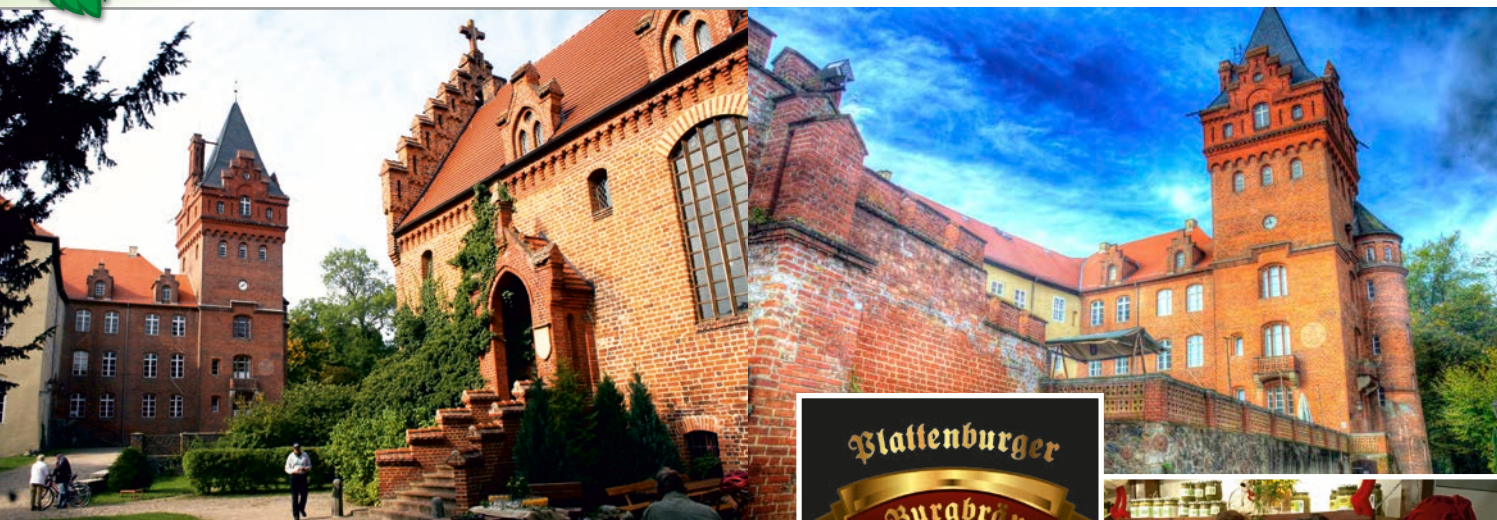


„Alte Ölmühle“ Wittenberge Genesis GmbH

Bad-Wilsnacker-Straße 52
19322 Wittenberge

Telefon: 03877 56799419
oder 03877 56799425

www.oelmuehle-wittenberge.de



Schon im 14. Jahrhundert

wurde in alten Back und Brauhaus der Wasserburg Plattenburg vom Landgraf verfügt Bier gebraut.

Diese Tradition wird seit dem April im Jahre des Herren 2014 fortgesetzt.

Unser Bier ist im reinsten Sinne des Wortes ein handwerklich hergestelltes original Urbier. Naturbelassen und mit allen vollständig erhaltenen Geschmacksstoffen, denen nicht durch technologische Verfahren wichtige Geschmackskomponenten entzogen bzw. zugegeben wurden.

Wir brauen heute im Burgkeller zwei helle und zwei schwarze untergärige Biere, sowie drei saisonale Gerstensäfte, naturtrüb und nahrhaft.

Usere vier Standardbiere

Burgbräu

Die besonders reichliche und ausgewogene Gabe von Hallertauer

Bitter und Aromahopfen erfolgt in drei Schritten. Am Gaumen zeigt sich das Bier rund und harmonisch mild mit einer wohldosierten feinen Bitterkeit. Der Abgang rundet den Genuss mit einem leicht fruchtigem Geschmack perfekt ab.

Rittergold (Honigbier)

Feinstes Malz, bester Hopfen aus Deutschland und echter Bienenhonig aus eigener Imkerei kreieren den urtypischen Geschmack dieses einzigartigen Bieres. Der Gerstensaft hat eine tief gelbe Farbe ist vollmundig im Geschmack mit einer aromatisch süßen Note von Honig.

Schwarze Magd (Schwarzbier süß)

Das Spiel zwischen der angenehmen bitteren Hopfennote und aromatischen Röstmalz verfeinert mit Honig aus der eigenen Imkerei verleiht dem Bier eine süffige, überraschende fruchtig süße Leichtigkeit und einen unverwechselbaren Charakter mit einer glänzend dunklen Farbe.



Schwarzer Vogt

Tief schwarz glänzend ist unser Vollbier und wird von einem feinen sinnlichen Schaum gekrönt. Das Spiel zwischen der angenehmen Hopfenbittere und aromatischen Röstmalz verleiht dem Bier eine süffige, überraschende fruchtige Leichtigkeit und einen unverwechselbaren Charakter.

Usere Saisonbiere

- Maibock
- Oktoberbock
- Winterbräu



Die Plattenburg mit dem Burgkeller „Taverna Obscura“

Prignitzer Wasserburg e.V.,
Rene Günther

Auf der Burg 1, 19339 Plattenburg

Telefon Burg (Büro): 038791 2400

Telefon Restaurant: 038791 568225

www.die-plattenburg.com





Probieren geht über studieren

Ein schönes altes Sprichwort, das in der heutigen Zeit sicher an Bedeutung verloren hat. Aber das Probieren im Sinne von etwas Neues oder Anderes kosten, testen, schmecken oder entdecken - das gilt noch immer..

Im Wort probIERen steckt die Silbe Bier, womit wir beim Thema sind. Dieser kleine Brandenburger Brauereiführer will Sie anregen, die eine oder andere Kleinbrauerei im Land Brandenburg zu besuchen und Sie so auf eine probier-Tour zu schicken.

Sie werden dabei garantiert viel Neues und Interessantes schmecken und entdecken!

Es gibt derzeit 19 private Klein- und Gasthausbrauereien im Land Brandenburg, die den goldenen Gerstensaft nach allen Regeln der Braukunst selbst herstellen. Diese Regeln sind im Deutschen Reinheitsgebot von 1516 gesetzlich vorgeschrieben und legen fest, dass Bier nur mit Gerste, Hopfen und Wasser gebraut werden darf.

Das Reinheitsgebot wird von allen strikt befolgt. Trotzdem schmeckt jedes Bier anders. Woran liegt das? Zum einen an der Auswahl nur bester Rohstoffe, zum anderen an der Sorgfalt beim Brauen und natürlich auch am „Händchen“ und der Erfahrung des Braumeisters.

Obergäriges und untergäriges, keltertrübes oder filtriertes, helles und dunkles, hopfig-mildes oder kräftiges Bier - schier endlos sind die Geschmacksrichtungen.

Eine Kopfrechnung am Rande: wenn jede Brandenburger Kleinbrauerei nur drei verschiedene Biere anbietet, sind das mehr als 50 unterschiedliche Geschmacksrichtungen. Rechnen Sie selbst und vor allem: probieren Sie selbst!

Das Angebot ist sehr vielfältig: Märzen, Maibock, Weizen, Stange, Erntebock, Weihnachtsbier, Pils, Dunkel, Schwarz und viele Bierspezialitäten der Brandenburger Brauereien.

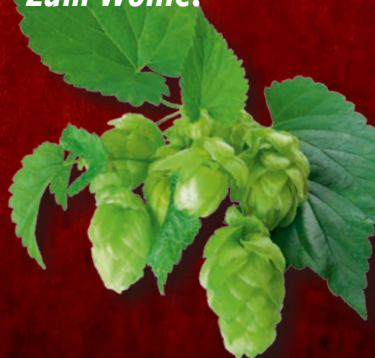
Alle Biere sind von Hand gebraut, naturbelassen und ohne Konservierungsstoffe. Frisch gezapft vom Fass, freundlich serviert und in gemütlicher Ambiente genossen. Herz was willst Du mehr?

Natürlich gibt es auch was Ordentliches zum Essen.

Das gehört beim Bier dazu. Auch für den Partner und die Kinder ist bestens gesorgt.

Probieren geht über studieren.

Zum Wohle!



Auf meine Art...



STILVOLL, ZEITLOS UND EDEL

Das Quellgesunde von Bad Liebenwerda ist nicht nur wegen seines angenehm weichen und ursprünglichen Geschmacks ein ausgezeichnete Begleiter zu jeder Gelegenheit. In den neuen, schlicht-eleganten 0,25l-Exklusiv- und 0,75l- Gourmetflaschen ist es ein wahrer Genuss für die Sinne!

DAS QUELLGESUNDE

www.mineralquellen.de



**Verein zur Förderung
Brandenburger Klein- und Gasthausbrauereien
und regionaler Infrastrukturen e.V.**

Jörg Kirchhoff, Vorsitzender
c/o Braumanufaktur Forsthaus Templin, 14473 Potsdam, Templiner Straße 102

www.brandenburger-kleinbrauereien.de

Herausgabe: 06/2017 · Auflage: 25.000

Titelbild: fotolia.de