

# REGIONAL IST 1. WAHL

BERLIN-BRANDENBURG

September/Oktober 2007

Vor Ort bei  
Bio-Erzeugern  
aus der Region!

Interview mit Jörg Kirchhoff:  
**Das einzige Bio-Bier weit und breit.**

Neu ab September 07:  
**Die Potsdamer Stange in Bio-Qualität.**

Bio-Siegel contra Reinheitsgebot:  
**So viel reiner ist Bio-Bier!**

Ausflugstipps:  
**Vom Boot zum Bier – und umgekehrt.**

Aus der Küche des Forsthauses Templin:  
**Würziges Biersauerkraut und  
Bierbowle mit Früchten**

## Frischling oder Keiler?

Will das Personal im Gastraum der Braumanufaktur wissen. Falls Sie darauf keine passende Antwort parat haben, sollten Sie auf den Innenseiten alles über Brandenburgs einzige Bio-Brauerei lesen. Bei der Gelegenheit lernen Sie nicht nur einen begeisterten Braumeister kennen, sondern auch ein wunderschönes Plätzchen an der Havel.

Alles Wissenswerte rund um's Bio-Bier erfahren Sie auf den Innenseiten.

Interview mit Jörg Kirchoff:

# Das einzige Bio-Bier weit und breit.

Aus Sicht eines Brauereimeisters ist Berlin-Brandenburg ein Entwicklungsland. Von den rund 100 Berliner Traditionsbrauereien sind nur zwei übrig geblieben.

In Brandenburg sieht es nicht viel besser aus. Und Bio-Bier musste bis vor kurzem sowie so aus anderen Bundesländern importiert werden.

Seit 2005 aber brauen Jörg Kirchoff und Thomas Köhler südlich von Potsdam das einzige regionale Bio-Bier.

## Jörg, ihr habt ausgerechnet in Zeiten des großen Brauereisterbens eine eigene Brauerei gegründet. War das nicht ein wenig verwegen?

„Vom Brauereisterben sind in erster Linie die großen Betriebe betroffen. Wir aber haben ganz bewusst eine kleine Brauerei gegründet und uns nach knapp zwei Jahren nach und nach den Bio-Bieren verschrieben. Seit Mai 2007 brauen wir nichts anderes mehr. Wir sind jetzt ein eingetragener Naturland-Betrieb.“

## Kann man als gelernter Brauer automatisch auch Bio-Bier brauen?

„Oh nein, beim Bio-Bier sind viel weniger Hilfs- und Zusatzstoffe erlaubt. Da braucht man mehr Erfahrung und mehr Fingerspitzengefühl. Thomas

und ich haben nach unserer Lehrzeit beim Potsdamer Rex-Pils und unserem Studium der Brauereitechnik jahrelang in Bio-Brauereien gearbeitet. Erst als wir wirklich fit waren, haben wir uns den Traum von der eigenen Brauerei erfüllt. 2002 konnten wir das Forsthaus Templin kaufen und es zu einer kleinen, feinen Brauerei mit eigener Gastwirtschaft umbauen.“



## Wenn euer Bier im regionalen Naturkosthandel zu haben ist, kann eure Brauerei aber nicht ganz klein sein, oder?

„Für eine Gasthausbrauerei sind wir tatsächlich ungewöhnlich produktiv. Wir brauen weit über den eigenen Bedarf hinaus. In den Sommermonaten bringen wir es auf rund 8.000 Liter pro Woche. Davon wird nur etwa ein Zehntel in unserer eigenen Gastwirtschaft ausgeschenkt oder im Fass von uns direkt vertrieben. Der Großteil geht in Flaschen in den Naturkosthandel.“

## Und welche Sorten sind von euch im Handel?

„Anfangen haben wir mit unserem „Bio hell“ und „Bio dunkel“. Seit diesem Jahr brauen wir auch ein Bio-Weizen, ab Herbst ein Bio-Bockbier und vor allem die Potsdamer Stange, eine ganz traditionelle Biersorte aus der Region, die völlig in Vergessenheit geraten war.“

## Woher bezieht ihr eure Rohstoffe. Sind die so regional wie ihr?

„Unsere Brauerste bekommen wir aus dem Raum Cottbus, das

ist kein Problem. Beim Hopfen und Malz wird's schon schwieriger. Hopfen ist sehr anspruchsvoll, der wächst nicht auf unseren sandigen Böden, sondern hauptsächlich im Süden Deutschlands. Wir verwenden bayerischen Bio-Hopfen, und daran wird sich auch so schnell nichts ändern lassen. Und unser Malz kommt aus Hessen, selbstverständlich ebenfalls von einem Bio-Betrieb. Wir würden gerne regionales Malz verwenden, aber die letzte Berliner Mälzerei hat in den 1990er Jahren dicht gemacht. Für einen

Handwerksbetrieb wie uns ist das ein Jammer.“

## Wieviel Handwerk gehört heute überhaupt noch zum Brauen? Sind die kupfernen Braupfannen nicht eher Dekoration als Arbeitsgerät?

„Überhaupt nicht! In unserer guten alten Kupferpfanne setzen wir jedes unserer Biere an. Und klettern hinterher in den Kessel, um ihn ordentlich zu schrubben. Und auch unser Sudwerk ist seit rund 90 Jahren im Dienst. Das sind Geräte, die ewig halten und bei Bedarf



noch mit dem Schraubenschlüssel repariert werden können. Nur beim Messen und Regeln lassen wir uns von moderner Technik helfen."

**Und das Brauen selbst? Wie traditionell darf das bei heutigen Hygienebestimmungen sein?**

„Wir brauen wirklich noch wie vor 200 Jahren: Wir verwenden beim Hopfen alte Aromasorten,



die von Natur aus mild sind. Wir lassen unserem Bier schön viel Zeit zum Reifen, statt den Prozess mit künstlicher Kohlensäure zu beschleunigen. Wir verzichten aufs Filtern, weil wir das Naturprodukt leckerer finden. Und wir züchten unsere Hefe selbst. Wenn man sauber arbeitet, kann die Hefe ein Viertel Jahr lang eingesetzt werden. Sauberes Arbeiten liegt also sowieso im Interesse der Brauer. Da müssen nicht erst moderne Vorschriften dazu kommen. Allerdings sind auch wir Traditionsbrauer Fans von Edelstahl. Die Kombination aus Kupfer und Stahl, Schrubber und EDV ist einfach überzeugend."

**Hat das traditionelle Brauhandwerk also doch noch eine Zukunft?**

„Ich glaube schon. Die Leute fragen immer stärker nach regionalen Produkten mit eigenem Charakter. Der Absatz unserer Biere wächst. Und wir bilden bei uns bereits den ersten Lehrling aus. Wenn das kein optimistisches Signal für die Zukunft ist ..."



**Neu ab September 07:  
Die Potsdamer Stange  
in Bio-Qualität.**

Die Potsdamer Stange war im 19. Jahrhundert das Lieblingsbier vieler Berliner und Brandenburger. Aber mit zunehmender Ausbreitung weniger großer Brauereien geriet sie wie so viele andere regionale Spezialitäten in Vergessenheit. Jörg Kirchhoff und Thomas Köhler haben die Potsdamer Stange wieder belebt und bieten sie ab September 07 als Biorezeptur an. Nur in der Braumanufaktur wird dieses besonders spritzige Pils mit einem Hauch Weizenmalz noch hergestellt. Sollten Sie unbedingt kosten! Die kleine Stange heißt übrigens „Frischling“, das volle Glas entsprechend „Keiler“.

**Bio-Siegel contra Reinheitsgebot:  
So viel reiner ist Bio-Bier!**

Gebraut nach deutschem Reinheitsgebot klingt gut – und sagt wenig. Denn die vielen modernen Hilfsmittel, die konventionellem Industriebier zugesetzt werden dürfen, waren im 16. Jahrhundert noch nicht erfunden und deshalb auch nicht verboten. Wirklich rein ist heute nur noch Bio-Bier.

**BEI BIO-BIER ERLAUBT:**

- ▶ Gerste, Hopfendolden, Malz, Hefe aus biologischer Erzeugung



Ein Kasten Bio-Bier = 7 Quadratmeter Ackerfläche ohne Chemie

- ▶ sowie Wasser (Enthärtung durch Kalkmilch erlaubt)

**BEI KONVENTIONELLEM BIER ERLAUBT:**

- ▶ synthetische Spritz- und Düngemittel beim Anbau von Hopfen und Braugerste (besonders der konventionelle Hopfenanbau ist pestizidintensiv)
- ▶ Hopfenextrakt und Schwefel als Konservierungsmittel für Hopfen und Malz
- ▶ Polyvinylpyrrolidon (PVPP) als Hilfsmittel beim Brauen
- ▶ Zucker und Zuckerkulör (E 150a)
- ▶ genmanipulierte Enzyme
- ▶ Ionenaustauscher und Aktivkohle zur Wasseraufbereitung

## Ausflugstipps: Vom Boot zum Bier – und umgekehrt

Die Brauereimanufaktur hat einen eigenen Bootsanleger, an dem bis Anfang Oktober 8 mal täglich die Dampfer der Weißen Flotte Potsdam und bis Ende Oktober auch die Potsdamer Wassertaxis halten. Zur Linken des Anlegers lockt außerdem das Strandbad Templin, zur Rechten Moisis Bootsvermietung. Und wer lieber festen Boden unter den Füßen hat, nimmt direkt hinter dem Forsthaus den Waldweg zum Einsteinhaus oder zum Schloss in Caputh.



### BRAUMANUFAKTUR

Forsthaus Templin  
Templiner Str. 102  
14473 Potsdam

Anfahrtstipps und weitere Infos  
unter [www.braumanufaktur.de](http://www.braumanufaktur.de)

Gaststätte mit mehreren Schank-  
räumen und großem Biergarten  
öffnet täglich von 11.00 bis 23.00  
Uhr, Fr. und Sa. bis 01.00 Uhr  
jeden Mittwoch um 19.00 Uhr  
Brauereiführung – kostenlos und  
ohne Voranmeldung

### REZEPTE

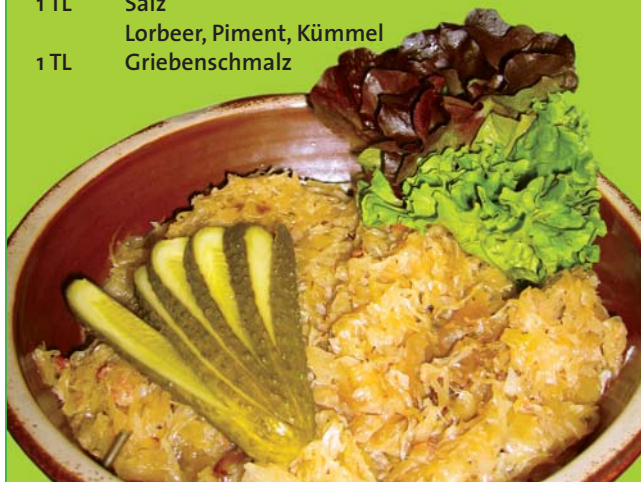
## Aus der Küche des Forsthauses Templin:

Jörgs würziges

### Braunbier-Sauerkraut

#### ZUTATEN:

600g Sauerkraut  
50g Schinkenspeck  
50g Zwiebeln  
200 ml dunkles Bier  
2 TL Zucker  
1 TL Salz  
1 TL Lorbeer, Piment, Kümmel  
1 TL Griebenschmalz



#### ZUBEREITUNG:

Schinkenspeck und Zwiebeln in Würfel schneiden, mit Schmalz anschwitzen und danach mit Bier ablöschen.

Salz und den Zucker hinzufügen, das Sauerkraut mit in den Topf geben und kochen lassen. Nach Bedarf noch etwas Essig zugeben, anschließend mit der gewünschten Menge Lorbeer, Piment und Kümmel abschmecken.

Dazu passen Bratkartoffeln und durchaus auch ein schönes Stück Kassler.

#### IMPRESSUM:

Das Regional-Info berichtet über Bio-Erzeuger und Verarbeiter aus Berlin und Brandenburg. Es ist ausschließlich in Naturkostfachgeschäften erhältlich.

Herausgegeben von: Terra Naturkost Handels KG, Berlin

Redaktion: Ronald Mikus · [r.mikus@terra-natur.de](mailto:r.mikus@terra-natur.de)

Gestaltung: ZITRUSBLAU · [www.zitrusblau.de](http://www.zitrusblau.de)

Gedruckt auf 100%igem Recycling-Papier.

Für Spätsommertage:

### Bierbowle mit Früchten



#### ZUBEREITUNG:

Gläser zu etwa einem Viertel mit eingezuckerten Früchten (Erdbeeren, Pfirsichen, Mangos o. ä.) füllen und mit eis-kaltem Bio-Dunkel auffüllen. Löffel rein. Fertig.