

Brauverein will im Wolgaster Ratskeller Bier zapfen

Der gerade gegründete Verein Wolgaster Braukultur will bis Ende Oktober ein interessantes Vorhaben im historischen Rathaus umsetzen. Nach gut 100 Jahren soll es wieder Wolgaster Bier geben. Wie Pläne umgesetzt werden sollen, erfahren Sie hier.



Wolgast/Grünkraut. In den Räumen des Wolgaster Ratskellers soll nach etwa 25 Jahren Stillstand wieder Leben einziehen. Mitglieder des vor kurzem gegründeten und nunmehr auch eingetragenen Vereins Wolgaster Braukultur wollen in den Gewölben des historischen Rathauses Wolgaster Bier brauen. Hierzu soll eine Erlebnisbrauerei als Manufakturbetrieb entstehen.

In dieser Woche besuchten die Vereinsmitglieder Arne Koplín, Thomas Krüger und Martin Schröter die in Grünkraut/Gullen am Bodensee ansässige Firma Wengert, die sich auf die Herstellung von Brauanlagen unterschiedlicher Größe spezialisiert hat. „Hier soll auch unsere Wolgaster Mikrobrauerei entstehen – eine Drei-Hektoliter-Anlage mit Läuterbottich, Sudkessel, Sudwerk und so weiter, die gänzlich aus Edelstahl bestehen soll“, verkündet Martin Schröter.

Förderung durch das Leader-Programm

Finanziell unterstützt wird die Investition mit einem fünfstelligen Euro-Betrag aus dem Förderprogramm Leader der Europäischen Union. Die Initiatoren freuen sich auch, dass sich der Rathauskeller als Standort für die Brauerei eignet. „Die Räume wurden nach der Wende aufwendig saniert und mit einer Lüftungsanlage versehen worden. Auch die Toiletten sind in einem guten Zustand“, berichtet Bürgermeister Stefan Weigler (CDU), der die Initiative begrüßt.



Mit der Einrichtung der Mikrobrauerei knüpfen die Akteure an die Tradition des einstigen Bürgerlichen Brauhauses in Wolgast an, das sich an der Anlagenpromenade befand. Quelle: Archiv Tom Schröter

Vorsitzender des Vereins Wolgaster Braukultur ist Arne Koplin, der die Unterstützung durch die Stadtverwaltung und den Handels- und Gewerbeverein lobt. „Mit der Brauerei wollen wir die Innenstadt ein Stück weit beleben und eine kleine Marke für Wolgast entwickeln, auf die die Einwohner stolz sind“, erklärt er. Das Bierbrauen könne gut mit Aktionen auf dem Marktplatz, Verkostungen, saisonalen Treffen, Festen und Kulturveranstaltungen kombiniert werden. „Lieferanten für die Brauprozesse sollen Landwirte und Erzeuger aus der Region sein. Das Bier soll den Wolgastern als Getränk angeboten werden und eignet sich auch als Mitbringsel für Touristen“, so Koplin. Geplant sei, die Brauerei Ende Oktober in Betrieb zu nehmen.

Wolgast-Info zieht an den Hafen

Bürgermeister Weigler schwebt unterdessen vor, wie in früheren Zeiten direkt im Rathaus auch wieder Bier auszuschenken. Zuvor seien natürlich die dafür nötigen Vorkehrungen zu treffen. Die Vermarktung des Bieres könne schon ab Oktober vor Ort erfolgen. Denn: „Die Wolgast-Information wird perspektivisch gegenüber dem Runge-Geburtshaus in das Haus in der Kronwiekstraße 3 umziehen, das zurzeit etappenweise saniert wird“, verkündet der Bürgermeister. „Damit entsteht in der Info im alten Rathaus, wo auch weiterhin touristische Informationen zu haben sind, etwas mehr Platz.“ Die neuen Räume der Wolgast-Info, in denen auch regionale Produkte mit Wolgast-Bezug angeboten werden sollen, würden voraussichtlich Ende 2021 bezogen.



Zum Ende dieses Jahres soll im Haus in der Kronwiekstraße 3 die Wolgast-Formation einziehen. Quelle: Tom Schröter

Mit seinem Vorhaben knüpft der Verein Wolgaster Braukultur an die Tradition früherer Zeiten an. Bis etwa 1910 befand sich an der Straße An den Anlagen das Wolgaster Bürgerliche Brauhaus, ursprünglich „Cisaberg-Brauerei“ genannt, das als GmbH geführt wurde, an der so mancher Wolgaster Anteile hatte. Die Qualität des Bieres, das hier in mehreren Sorten hergestellt und in der Norddeutschen Bier-Halle in der Wilhelmstraße 1 ausgeschenkt wurde, konnte mit dem in Greifswald und Stralsund gebrauten Gerstensaft stets mithalten.

Von Tom Schröter