

Arne Koplin und Martin Schröter (von links) vom Verein Wolgaster Braukultur inspizieren am Dienstag die frisch sanierten Räume des historischen Rathauskellers.

FOTOS: TOM SCHRÖTER (1), PRIVAT (1)

Wolgast bekommt sein Bier zurück: Rathauskeller wird zur Brauerei

Noch im Dezember soll die Technik einziehen/ Verein lässt gerade gewölbte Räume sanieren

Von Tom Schröter

Wolgast. „Die Räume eignen sich super für unser Vorhaben“, meint Martin Schröter vom Verein Wolgaster Braukultur, als er am Dienstag zusammen mit Vereinschef Arne Koplin die Kellerräume unter dem historischen Rathaus in Augenschein nimmt. „Am 20. Dezember soll hier unsere Brauanlage angeliefert werden, die dann Ende Januar montiert wird.“

Die uralten Kellergewölbe präsentieren sich in hellem Weiß. Die Wände wurden allesamt frisch getüncht. „Zwar“, so berichtet Schröter, „wurden die Räume des ehemaligen Ratskellers in den 1990er-Jahren schon mal saniert, aber weil sie seither kaum genutzt wurden, haben sie arg gelitten. An vielen Stellen blätterte die Farbe ab. Außerdem zeigten sich hier und da Feuchtigkeitsschäden. Nun wurden sorgfältig Sanierungsputze aufgetragen und die Ausblühungen mit reinem Schellack und Sumpfkalk behandelt.“

Die Brauanlage kommt vom Bodensee

Im Mai hatten sich einige Vereinsmitglieder zum Bodensee aufgemacht, um die im dortigen Grünkraut/Gullen ansässige Firma Wengert zu besuchen, die sich auf die Herstellung von Brauanlagen unterschiedlicher Größe

spezialisiert hat. Von hier stammt auch die gänzlich aus Edelstahl bestehende künftige Wolgaster Mikrobrauerei – eine Drei-Hektoliter-Anlage unter anderem mit Läuterbotlich, Sudkessel und Sudwerk, die von Fachleuten der Herstellerfirma installiert werden wird.

Die beeindruckenden Räume unter dem Rathaus sind bereits aufgeteilt. Einer soll die Brauanlage, ein anderer die fünf jeweils 800 Liter fassenden Gär- und Lagertranks beherbergen. Weitere Räume sollen als Lager für Leergut und Fässer sowie Braugerste, Hefe, Maltz und Hopfen dienen. „Außerdem wollen wir einen Vereinsraum herrichten“, blickt Arne Koplin voraus. „Hier kön-

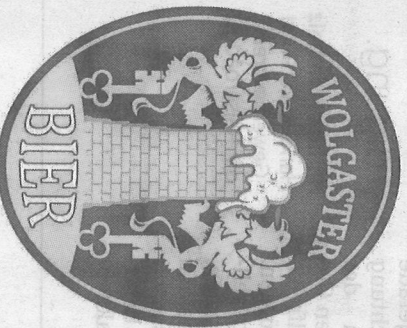
nen auch Verkostungen, Kurse und Tastings stattfinden.“ „Eine wichtige Aufgabe wird es sein, zu ermitteln, welches Bier den Wolgastern am besten schmeckt und sich somit als eine regionale Marke eignet“, erläutert Martin Schröter. Hellbier und Pilsener sollen als Standardbiere gebraut werden. „Parallel dazu kann es auch Saisonbiere wie zum Beispiel Bock- oder auch Erdbeerbier geben“, ergänzt Arne Koplin.

„Unser Ansatz besteht darin, mit der Brauerei einen Beitrag zur Belebung der Innenstadt zu leisten“, erklärt Koplin. Die Wolgaster sollen regelmäßig zusammenkommen, ein regionales Produkt genießen und stolz auf ihre Stadt

„
Mit der Brauerei
wollen wir einen
Beitrag zur Belebung
der Innenstadt leisten.

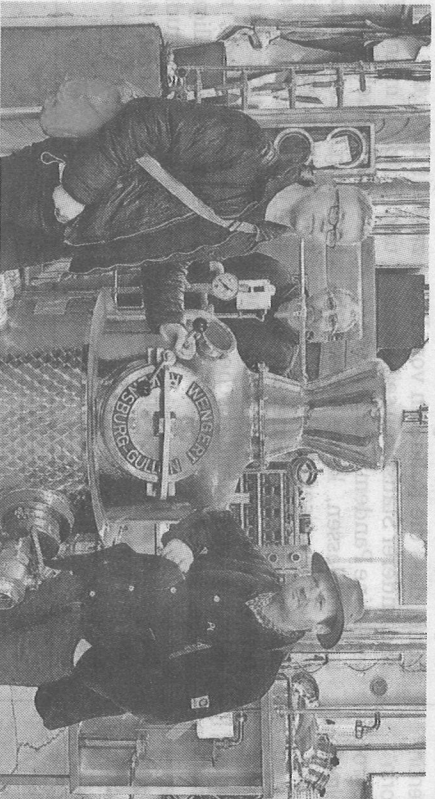
Arne Koplin

sein.“ Das Bier werde sowohl in Flaschen als auch in leicht handhabbare Zehn-Liter-Fässer abgefüllt, die über einen Hahn angezapft werden können. Für das



Auch der Entwurf für ein Bieretikett mit Wolgaster Stadtwappen existiert bereits.

ENTWURF: GUNNAR GÖTTER



Die Brautechnik bestellte der Wolgaster Verein bei der in Grünkraut/Gullen am Bodensee ansässigen Firma Wengert. Im Mai hatten Arne Koplin, Thomas Krüger und Martin Schröter (von links) den Handwerksbetrieb besucht.

Vermarkten des Gerstensaftes würden verschiedene Vertriebswege genutzt. „In der Gaststätte Nr. 46 in der Kronwiekstraße wird unser Bier zum Hauptbier am Hahn. Auch zum Beispiel in der Wolgast-Info und im Regionalladen im Postel soll das Wolgast-Bier zu haben sein“, so der Vereinsvorsitzende.

EU, Stadt und Vereine schüttern die Kosten

Finanziell unterstützt wird die Investition mit einem fünfstelligen Eurobetrag aus dem Förderprogramm Leader der Europäischen Union. Für die Sanierung der Bausubstanz stellte die Stadt die notwendigen Mittel bereit. Zudem trugen der Handels- und Gewerbeverein sowie der Verein Wolgaster Braukultur selbst einen Teil der Kosten.

Mit ihrem Vorhaben knüpfen die Wolgaster Brauer an eine Tradition früherer Zeiten an. Bis etwa 1910 befand sich an der Straße Anderson Anlagen das Wolgaster Bürgerliche Brauhaus, ursprünglich „Cisaberg-Brauerei“ genannt, das als GmbH geführt wurde, an der so mancher Wolgaster Anteil hatte. Die Qualität des Bieres, das hier in mehreren Sorten hergestellt und in der Norddeutschen Bier-Halle bzw. Biels Krug in der Wilhelmstraße 1 ausgeschrieben wurde, konnte mit dem in Greifswald und Stralsund gebrauten Gerstensaft stets mithalten.