

**BRANDENBURGER  
BIERSTRASSE**



Er-Fahren Sie Genuss!

# Die Brandenburger BIERSTRASSE *und ihre* Brauereien



**BRANDENBURG.  
ES KANN SO EINFACH SEIN.**



# BRANDENBURGER BIERSTRASSE



## Auftanken kann so besonders sein!

Zum Beispiel auf der Brandenburger Bierstraße. Der Verein der Klein- und Gasthausbrauereien möchte Sie, liebe Radelfans und Freunde des außergewöhnlichen Biergenusses, zu einer Tour durch die Brandenburger (Bier-)Landschaft einladen.

Kehren Sie ein in liebevoll gestaltete Biergärten und Gasthäuser der jeweiligen Brauereien. Genießen Sie dort regional erzeugte, außergewöhnliche Bierspezialitäten.

Ob Ober- oder Untergäriges, Helles oder Dunkles, hopfig-mildes oder kräftiges Bier – die Auswahl ist groß und die Geschmacksnoten sind vielfältig – für Frau und Mann!

Vielleicht lernen Sie den Braumeister persönlich kennen und lernen etwas über den Prozess des Bierbrauens. Treffen Sie Gleichgesinnte und genießen Sie die Schönheiten Brandenburgs und die (Bier-)Vielfalt unseres Landes.

Um die Brandenburger Bierstraße zu erleben, sollten Sie sich Zeit nehmen. Wir empfehlen Ihnen Genuss auf speziellen Routen. Die weiträumige Nord-Tour, die zentrale Havel-Tour zu Lande oder auf dem Wasser oder die Süd-Tour durch Niederlausitz und Spreewald – Sie werden fasziniert sein.

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

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

## Er-Fahren Sie Genuss!



pro agro Marketingpreis 2017 zur Internationalen Grünen Woche



3. Preis Direktvermarktung pro agro zur Internationalen Grünen Woche 2019

## 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](http://www.brandenburger-kleinbrauereien.de)

Herausgabe: 04/2019 · Auflage: 50.000 · Gestaltung: 2111.de · Ausgangsmaterial Titel und Karte: fotofia.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

## Hallo liebe Bierfreunde.

Als Musiker hatte und habe ich die Möglichkeit so einige Sorten dieses edlen Getränks in vielen Ländern zu probieren. So kann ich die handwerkliche Braukunst der Brandenburger Braumeister in den Kleinbrauereien nur empfehlen. Es erfüllt mich mit Stolz, den Stafelstab vom ersten „Brandenburger Bierbotschafter“, Axel Schulz übernehmen zu dürfen.

Man muss nicht unbedingt ein Spezialist sein, um zu erkennen, welche edle Biere in unserem schönen Brandenburger Land gebraut werden. Ob in geselliger Runde, als purer Durstlöcher oder als Mitbringsel für die Lieben zu Haus, unsere Brauer halten in ihren Fässern die unterschiedlichsten Köstlichkeiten bereit. Sei es ein Festbier, ein Rauchbier, ein Honigbier ein Bock- oder Doppelbock, ja selbst das Pilsner erhält bei jedem Brauer seine eigene Note durch feinsten, frischen Hopfen und speziellen Bierhefen.

Überzeugen Sie sich bei Ihrer Reise auf der Bierstraße oder auch einfach nur so, bei der Einkehr in einer der Klein- Gasthausbrauereien von der Reinheit dieser erfrischend natürlichen Elixiere und erfreuen Sie sich an der Brandenburger Gastfreundschaft in den jeweiligen Häusern.

Vielleicht sehen wir uns mal bei einem Bierchen,

Euer „Maschine“ Dieter Birr  
(PUHDYS)

Brandenburger Bierbotschafter



## Liebe Freunde von Hopfen und Malz

am 23. April des Jahres 1516 wurde eine neue Bayerische Landesordnung erlassen. In ihr heißt es ganz streng: allein aus Gerste, Hopfen und Wasser 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, Märzen oder Radikator, Zwickel oder Hefeweizen, Rotbier oder Rauchbier – das Angebot ist sehr vielfältig!

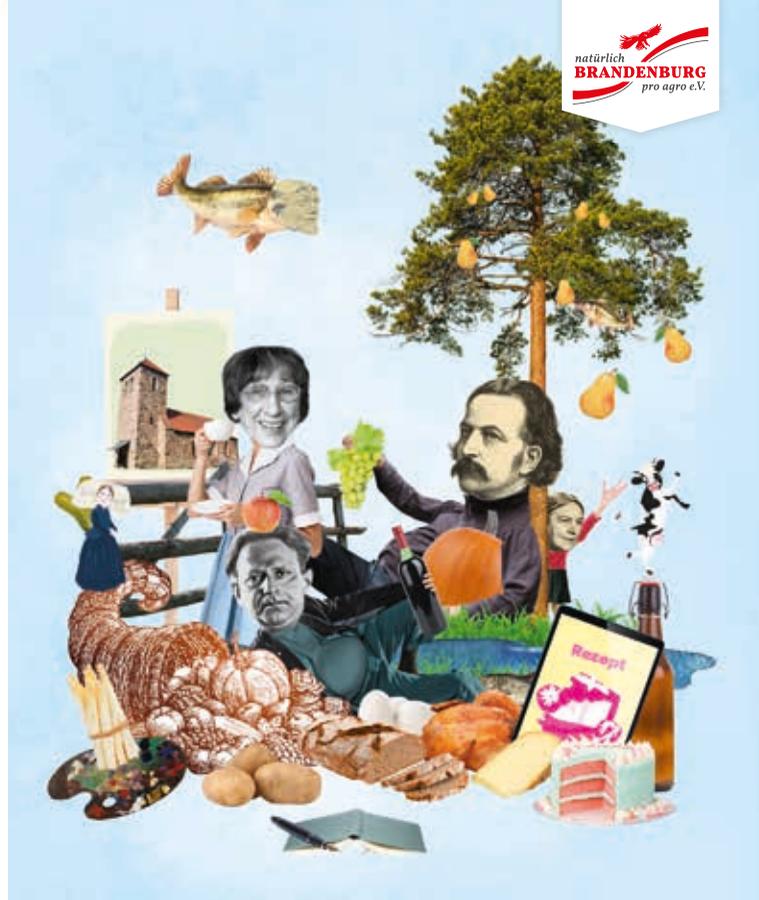
Natürlich sind alle Biere der Brandenburger Brauereien von Hand gebraut, naturbelassen und ohne Konservierungsstoffe.

Mit Leidenschaft entstehen so im gesamten Land regionale Biere in vielen individuellen Arbeitsschritten und bekommen Seele und Charakter verliehen.

Diese vielfältige Braukultur wird von uns als Verband zur Förderung des ländlichen Raumes in der Regi-

on Brandenburg-Berlin unterstützt. **Denker, Dichter, dicke Bäuche. Brandenburger Kulturvielfalt erleben!** heißt es deswegen bei uns 2019. Verknüpft werden sollen Rezepturen und Kulinarik mit Literatur, Musik und Kunst genossen im Gestern und Heute. Helfen Sie beim Bewahren der Traditionen, unterstützen Sie unsere Brandenburger Kleinbrauer – wir laden Sie ein, Brandenburger Kultur- und Brauvielfalt zu erleben! Wohl bekomm's!

Kai Rückewold  
Geschäftsführer pro agro e.V.



# Dichter, Denker, dicke Bäuche.

## Brandenburger Kulturvielfalt erleben!

**Für Brandenburgentdecker:**

[www.proagro.de](http://www.proagro.de)

[www.brandenburger-landpartie.de](http://www.brandenburger-landpartie.de)

gefördert durch



Natürlich Brandenburg - pro agro  
Brandenburger Landpartie



EUROPÄISCHE UNION  
Europäischer Landwirtschaftsfonds  
für die Entwicklung des  
ländlichen Raums



## 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!

Im Verein gibt derzeit 19 private Klein- und Gasthausbrauereien, 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 -schieer 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 gemütlichem 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!**



## Historische Braumanufaktur von 1834

1

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 eingerichteten musealen 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 genussliches 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



und neu: auch in unserer in 2019 eröffneten Festschmiede 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](http://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 Würzepfanne und einem Läuterbottich/Whirlpool mit dem pro Brauvorgang 2,5 hl eingebracht 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.



# Rittmeister

Bräu

seit 2014



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](mailto:info@zum-rittmeister.de)

[www.zum-rittmeister.de](http://www.zum-rittmeister.de)

[www.facebook.com/zum.rittmeister](https://www.facebook.com/zum.rittmeister)



## Brauerei Meierei, Potsdam



### 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 Schroterei und das Malzlager.

Unsere Küche hält eine kleine Auswahl bierbegleitender Speisen bereit.



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](http://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, Kinderspielplatz, 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](http://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



## 5 Brauerei & Whisky Destille Bad Belzig



### 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*

### Whisky Destille „Old Sandhill“

Bei der Herstellung unseres Single Malt Whiskys verwenden wir nur die besten Rohstoffe und verarbeiten diese mit höchster Sorgfalt. Durch unsere jahrelange Lagerung in 225 Liter Barrique Eichen Fässern entsteht der einzigartige Charakter unseres Single Malt Whiskys.

Schon bei der ersten Vorstellung vor einer Internationalen Fachjury, könnte unser Single Malt Whisky überzeugen.



### Eggenstein GmbH

Wittenberger Str. 1  
14806 Bad Belzig

Telefon: 033841/893189  
info@sandhill-whisky.com

[www.sandhill-whisky.com](http://www.sandhill-whisky.com)



## Die Wirtshaus-Brauerei im Fischerstädtchen Plauë/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 Plauë helles und dunkles Lagerbier gebraut.

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

Bitte beachten Sie die Öffnungszeiten am Herrentag. Informationen dazu finden Sie auf der Webseite unter „Bühne-Öffnungszeiten“.

### Verkehrsanbindung:

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

mit dem Bus bis Plauë-Gartenstadt Radwanderweg und Fontaneweg direkt bis Plauë/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](http://www.kneipepur.de)



## Das Bier mit dem Engel.

In der wunderschönen Havelstadt Brandenburg wird seit 2017 wieder handgemachtes, unfiltriertes vollmundiges Bier gebraut. Unsere Brauhaus Hebenbräu im Ortsteil Schmerzke bietet Ihnen ein angenehm frisches, leicht hopfiges, helles untergäriges Landbier und unseren Schwarzen Engel, ein tiefschwarzes malzig - rauchiges und obergäriges Schwarzbier.

Besuchen Sie uns an den Brautagen (i.d.R. Dienstag und Mittwoch) und überzeugen Sie sich einfach selbst vom süffigen, frischen Geschmack.

Sie sind an einem Brauereikurs oder an einer Brauereiführung interessiert? Oder Sie möchten gern direkt im Brauhaus feiern? Dann verbinden Sie doch einfach beides: Wir bieten Ihnen eine Brauereiführung, ein herzhaftes, deftiges Buffet und Hebenbräu zum Selbstzapfen.

Sie können uns auch bequem mit dem Fahrrad erreichen (ca. 10 min. aus der Brandenburger Innenstadt).



Im „Dorf Konsum“ direkt neben dem Brauhaus können Sie unser Flaschenbier kaufen und direkt daneben hält die Pension „Alter Speicher“ gern ein Zimmer für Sie bereit.

Im Brandenburger Zentrum, direkt am alten Stadtkern freut sich unser Gasthaus „Büro Hebenbräu“ auf Sie (Molkenmarkt 25). Hier finden Sie in einem kleinen urigen Gastraum oder in unserem Biergarten direkt in der Innenstadt Ihren gemütlichen Platz. Herzhafte kleinere Speisen, Salate, Treberbrot-Mahlzeiten und natürlich unser Hebenbräu erwarten Sie hier.

AUF WIEDERSEHEN in Brandenburg an der Havel, wir freuen uns auf Sie!

Ihr Hebenbräu-Team

## HEBENBRÄU

### UNSER BRANDENBURGER

#### Brauerei Hebenbräu

Altes Dorf 12, 14776 Brandenburg

Telefon: 03381-3150333

E-Mail: [info@hebenbrau.de](mailto:info@hebenbrau.de)

[www.hebenbrau.de](http://www.hebenbrau.de)

#### Brautage:

in der Regel Dienstag und Mittwoch

#### Gasthaus „Büro Hebenbräu“

Molkenmarkt 25,  
14776 Brandenburg

Telefon: 0162-9372456

#### Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag ab 14:00 Uhr



### 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](http://www.finsterwalder-brauhaus.de)

### Sehenswertes:

Besucherbergwerk F60

Stadt Finsterwalde

Schloss Doberlug-Kirchhain



### Gediegene Gemütlichkeit,

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

Hier gibt es Spreewälder Grützwurst, Schlepziger Sahnequark und Brauhauspezialitäten 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.



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

info@spreewaldbrauerei.de

[www.spreewaldbrauerei.de](http://www.spreewaldbrauerei.de)

facebook.com/privatbrauerei1788

### Öffnungszeiten:

täglich 12 Uhr bis 21 Uhr

A photograph of two men in a small boat on a calm lake at sunset. The man on the left is wearing a blue jacket and a brown hat, and the man on the right is wearing a dark jacket and a black hat. They are both looking towards the water. A fishing rod is visible in the background. The sky is a mix of orange and blue, and the water reflects the light.

***Nicht viele Worte machen.  
Und trotzdem ist alles gesagt.***

**BRANDENBURG.  
ES KANN SO EINFACH SEIN.**





### Brautradition seit 1928

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 Destilliererei 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 Brauhause 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:

Spreewalddorf 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](http://www.babben-bier.de)



### 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 „Zunftaus 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



### Sozietätsbrauerei & Brennerei Altlandsberg AG

Wunderschön sanierte Altstadtgasen, umgeben von ursprünglicher Kulturlandschaft jenseits der historischen Stadtmauer – Altlandsberg ist ein Kleinod vor den Toren Berlins am Radweg ZR1.

Auf dem Areal des Schlossgutes errichtete Reichsfreiherr Otto von Schwerin, erster Minister des „Großen Kurfürsten“, seinen Landsitz – Schloss und Park im holländischen Barock. Hier am Hofe seines Erziehers verlebte der spätere König Friedrich I. seine Jugend und die Sommermonate seiner vier letzten Lebensjahre.

Allein die bis 1768 wieder aufgebaute Schlosskirche und das Brau- und Brennhaus überdauerten neben Teilen des Schlossparks die Jahrhunderte. 2016 ist hier die erste Gasthausbrauerei im Landkreis Märkisch-Oderland entstanden, die einzige Brauerei und Brennerei unter einem Dach in Brandenburg. Nach 350 Jahren wurde hier die Altlandsberger Brauhausstradition wiederbelebt.



Die Geschichte des Brau- und Brennhauses reicht bis in das Jahr 1685 zurück. Nach liebevoller Restaurierung ist hier gehobene Gastronomie eingezogen – kehren Sie zu guten Essen und frischem Bier ein, feiern Sie Familienfeste oder erleben Sie eine Brauereiführung. Bier und Schnäpse gibt es täglich im Schlossgut-Shop in der Stadtinformation auf dem Schlossgut.



### Schlossgut Altlandsberg

Brau- und Brennhaus  
15345 Altlandsberg,  
Krummenseestraße 1

Telefon 033438 151150

[www.brauerei-altlandsberg.de](http://www.brauerei-altlandsberg.de)

### Brauereiführungen:

Regelmäßig jeden ersten Sonntag im Monat oder individuell in Gruppen ab 10 Personen nach Anmeldung:  
[info@schlossgut-altlandsberg.de](mailto:info@schlossgut-altlandsberg.de)



### 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.

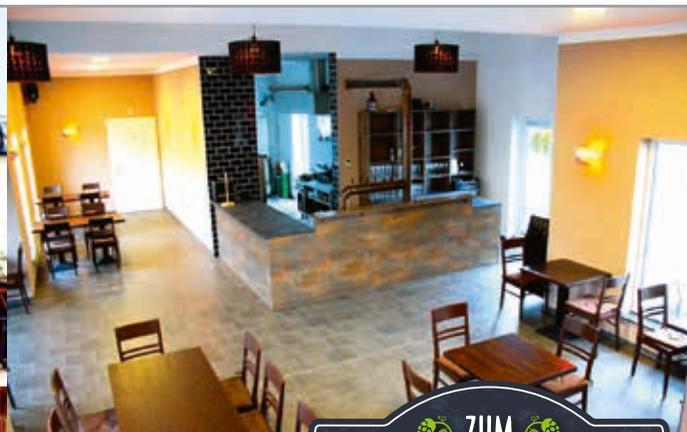
Aus der hauseigenen Fleischerei werden Würstchen und Schinken, die nach alter Rezeptur hergestellt werden, angeboten.

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



ein sehr malzbetontes Dunkelbier. Besonderer Beliebtheit erfreut sich das WandlitzerSeeWeizen. 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](http://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](http://www.rialto-wandlitz.de)



14

**10%  
RABATT**  
AUF DEINE ERSTE  
BESTELLUNG

CODE:  
**BIERSTRASSE**



GASTRO  
**BRENNNECKE**

- Seit 1984 -

Hotline: 033456 2733

# **BRAUE DEIN EIGENES BIER**

NACH TRADITIONELLEM VERFAHREN  
GANZ EINFACH **ZU HAUSE!**

GASTRO BRENNNECKE LIEFERT SCHNELL UND  
UNKOMPLIZIERT ARTIKEL AUS DEN BEREICHEN  
**ZAPFANLAGEN, SCHANKTECHNIK, BIER BRAUEN,  
WEIN, KÄSE & LIKÖR SELBER MACHEN.**

**BESUCHE UNSEREN ONLINE-SHOP:**

[www.gastro-brennecke.de](http://www.gastro-brennecke.de)



### Im Altstadtquartier Schwedt

ist für Sie eine neue Gasthausbrauerei entstanden!

Wolf Mieczkowski und Ronald Steinke haben sich als leidenschaftliche Bierbrauer die Wiederbelebung der Jahrhunderte alten Schwedter Brautradition auf die Fahne geschrieben. Karthäusermönche brachten einst den Gerstensaft in unsere Stadt. Am Karthaus bestand bis um die Jahrhundertwende eine große Amtsbrauerei, die auch die umliegenden Ortschaften belieferte.

Wir eröffneten am 29. Oktober 2018 im Altstadtquartier eine Gasthausbrauerei für Sie.

Nach guter alter Tradition werden hier Biere in allen Ausprägungen im Brauwerk eine Heimat finden. Der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt.

Für uns zählt jedes Malzkorn und jede Hopfendolde zur Herstellung handgemachter kreierter Köstlichkeiten.

Bodenständig und handwerklich, familiär und nachhaltig, kreativ und wertvoll, musikalisch, herzlich und aufgeschlossen - Eigenschaften und Werte, die sich in jedem Sud, jedem Bier und jedem Wort widerspiegeln.



**BrauWerk**  
 ALTSTADT QUARTIER  
 ESTB. 2018  
 DIE SCHWEDTER GASTHAUSBRAUEREI

### Brauwerk Schwedt

Steinke/Mieczkowski GbR

Louis-Harlan-Straße 1,  
16303 Schwedt/Oder,

Telefon: 03332 31533

[www.brauwerk-schwedt.de](http://www.brauwerk-schwedt.de)



### Braumanufaktur und Erlebniscafé

Seit dem Jahre 2007 lockt Boitzenburg mit ganz verführerischen Angeboten. Im Marstall Boitzenburg, dem einstigen gräflichen Reitstall zu Schloss Boitzenburg, werden seit dem handgemachte Schokolade, Torten und traditionelle Backwaren, sowie leckerste Eissorten hergestellt. Und weil wir uns damit nicht verstecken wollen, produzieren wir in gläsernen Schaumanufakturen und unsere Besucher können uns dabei über die Schultern sehen. In unserem Rösterei-Café rösten wir beste Arabica Kaffeesorten im traditionellen Langzeit-Röstverfahren selbst.

Seit September 2015 brauen wir unser „Boitzenburger“ Bier, ab der Saison 2019 bieten wir Ihnen unser „Selbstgebrautes“ auch über den eigenen Zapfhahn in unserem neu fertiggestellten Gasthaus an.

Gebraut wird natürlich traditionell, ganz ohne Konservierung.

Unser hopfenbetontes Pils, das

Vollmundige Urtyp und das Malzige Schwarze stehen standartmäßig auf dem Programm, komplementiert werden sie durch saisonale Spezialitäten.

Unsere kupfernen Sudkessel befinden sich inmitten unseres Gastraumes und können im Rahmen einer Brauereiführung mit Verkostung genauer unter die Lupe genommen werden.



Bei deftiger deutscher Küche können Sie das soeben Erlebte auswerten.

Für alle Daheimgebliebenen gibt es entweder unseren Gerstensaft auch zum mitnehmen oder einen Gutschein für den nächsten Besuch. Wir heißen Sie auf jeden Fall gern Willkommen.

### Braumanufaktur Marstall Boitzenburg

David Schimmelpfennig

Templiner Straße 5  
17268 Boitzenburger Land

E-Mail: boitzenburger-braumanufaktur@gmx.de

[www.boitzenburger-bier.de](http://www.boitzenburger-bier.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](http://www.storch-bier.de)





### Das Landhotel Prignitzer Hof

verfügt über 21 liebevoll, modern eingerichtete Zimmer mit DU/WC, Flachbild-TV, Schreibtisch, Telefon, W-Lan, einem über die Landesgrenzen hinaus bekannten Restaurant „Schnitzelschmiede“, der Bowlingbahn, ein Festsaal, den Biergarten und einer hauseigenen Brauerei.

### Das Herz ist aber wohl die Hausbrauerei.

Stolz gibt Inhaber Rico Knorr seinen Produkten den Namen „Prignitzer Hofbräu“. In der Gasthausbrauerei steckt unheimlich viel Engagement des Eigentümers.

Schon länger war es sein Traum eigenes Bier zu produzieren. Es sollte etwas eigenes, ganz spezielles sein. Und das ist ihm gelungen! Eine Verkostung der aktuellen Sorten ist absolut empfehlenswert. Für jeden Biergeschmack ist etwas dabei: Helles, Dunkles und neuerdings sogar das legendäre Pritzwalker „Wolfsblut“ nach originalem Rezept.



### Landhotel & Brauhaus Prignitzer Hof

Inhaber Rico Knorr

Hauptstraße Buchholz 4  
16928 Pritzwalk

Telefon: 03395 304090

Fax: 03395 311842

hotel-prignitzer-hof@t-online.de

[www.prignitzer-hof.de](http://www.prignitzer-hof.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 Gasträum 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 unfiltered 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](http://www.oelmuehle-wittenberge.de)

# WARUMI - Schenken & Genießen



Seit dem dem 7. Dezember 2018 hält das **Warumi** in Bad Saarow in den Kurpark-Kolonaden die Tür für Besucher offen.

Ein vielfältiges wechselndes Angebot unterschiedlichster Biersorten der Brandenburger Kleinbrauereien, in den Abfüllungen 0,5 Liter und 1,0 Liter in der beliebten Bügelflasche oder im 5 Liter Fässchen sind nicht nur tolle Geschenkideen sondern auch ein willkommener Genuss für jeden Anlass.

Des Weiteren finden Sie in den Regalen auch Spirituosen.

Selbst Whisky-Kenner kommen nicht zu kurz und auch die passende Zigarre findet sich.

Dazu gesellen sich kosmetische Produkte, wie Cremes, Peeling, Seifen, Lotionen oder auch Essenzen in ausgesuchter Vielfalt und Qualität.

Präsente, zusammengestellt nach Ihren Wünschen für Jedermann sowie für Unternehmen die Ihren Mitarbeitern und Kunden eine Freude machen möchten sind bei mir zu erhalten.

Viel Freude mein Stöbern  
Ihre Jana Oppitz.

## WARUMI Schenken & Genießen

Kurpark Kolonaden  
Ulmestraße 2a, 15526 Bad Saarow  
Telefon: 0172 7584158  
[www.warumi.de](http://www.warumi.de)



## Gut für die Seele – gut für den Rotmilan!

Projekt Rotmilan – Land zum Leben, das ist ein bundesweites Vorhaben zum Erhalt des Rotmilans und zur Verbesserung seiner Lebensbedingungen. Hauptziel des Projektes ist es, die Nahrungsverfügbarkeit auf landwirtschaftlichen Flächen und die Brutbedingungen in Wald und Flur zu verbessern. Die besondere, uneigennützte Initiative der Brandenburger Klein- und Gasthausbrauereien ist auf der Internationalen Grünen Woche 2019 mit einem Marketingpreis in der Kategorie Direktvermarktung gewürdigt worden.

Das Projekt Naturschutzbier – Brauen für den Wappenvogel ist eine Herzensangelegenheit für die 19 Mitglieder des Vereins zur Förderung der Brandenburger Klein- und Gasthausbrauereien unter Federführung von Vereinschef Jörg Kirchhoff. Der Braumeister vom Forsthaus Templin: „Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, unseren Beitrag zum Erhalt dieses schönen Charaktervogels, den wir mit Stolz in unserem Wappen tragen, zu leisten. Dazu brauen wir alljährlich am 23. April, dem Tag des Deutschen Bieres, in der Historischen Braumanufaktur von 1834 im Erlebnispark



Paaren/Glien mit Muskelkraft und Holzfeuerung den „Roten Milan“ ein. Projekt-Partner und Schirmherr dieses Vorhabens ist der Brandenburger Innenminister Karl-Heinz Schröter. Der Marketingverband Pro agro unterstützt die Brauer aktiv. Unterstützung für die Verbesserung der Lebensbedingungen dieses faszinierenden Greifvogels gibt es von der Deutschen Wildtier Stiftung. Der Reinerlös aus dem Bierverkauf fließt sprichwörtlich weiter an den Brandenburger Projektpartner, den Landschaftspflegeverband Uckermark-Schorfheide. Erstmals konnte im Jahr 2018 eine großzügige Spende an den LPV Uckermark-Schorfheide überwiesen werden.

Gekauft und verkostet werden kann das rötlich-farbene Rotmilan-Naturschutzbier im Erlebnispark Paaren/Glien. Ebenso gibt es diese Sonderedition bei den Mitgliedern des Brauereivereins. Die 0,5-Liter-Flasche kostet 5 Euro.



1

### Historische Braumanufaktur von 1834 / Erlebnispark Paaren

MAFZ Märkische Ausstellungs- und Freizeitzentrum GmbH Paaren  
Paaren im Glien, Gartenstraße 1-3, 14621 Schönwalde / Glien  
Telefon: 033230 74-0  
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

### 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

6

### Brauhaus Kneipe Pur

Karola und Gernot Brätz  
Lewaldstraße 23A, 14774 Brandenburg/Havel  
Telefon: 03381 403466  
www.kneipepur.de

ich war hier

7

### Brauerei Hebenbräu

Altes Dorf 12, 14776 Brandenburg  
Tel.: 03381-3150333, www.hebenbräu.de  
**Gasthaus „Büro Hebenbräu“**  
Molkenmarkt 25, 14776 Brandenburg  
Telefon: 0162-9372456

ich war hier

8

### Finsterwalder Brauhaus GmbH

Uwe Oppitz, Markus Klosterhoff  
Sonnwalder Straße 13, 03238 Finsterwalde  
Telefon: 03531 22 86, Fax: 03531 709938  
www.finsterwalder-brauhaus.de

ich war hier

9

### Spreewälder Privatbrauerei 1788

SPREEWALDRESORT Seinerzeit  
Dorfstrasse 53, 15910 Schlepzig  
Telefon: 035472 6620  
www.spreewaldbrauerei.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

### RHB Rathausbrauerei GmbH

Peter Seifert  
Am Markt 1, 15517 Fürstenwalde  
Tel.: 03361 7600841, Fax: 03361 7600842  
www.rathausbraeu-fuerstenwalde.de

ich war hier

12

### Schlossgut Altlandsberg

Brau- und Brennhaus  
Krummenseestraße 1, 15345 Attilandsberg,  
Tel.: 033438 151150  
www.brauerei-altlandsberg.de

ich war hier

13

### 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

14

### Gastro Brennecke

Eckhard Brennecke  
Am Hafen 1, 16269 Wriezen  
Tel.: 033456 2733  
www.gastro-brauen.de

ich war hier

15

### Brauwerk Schwedt

Steinke/Mieczkowski GbR  
16303 Schwedt/Oder, Louis- Harlan-Straße 1  
Tel.: 03332 31533  
www.brauwerk-schwedt.de

ich war hier

16

### Braumanufaktur Marstall Boitzenburg

David Schimmelpfennig  
17268 Boitzenburger Land, Templiner Straße 5  
E-Mail: boitzenburger-braumanufaktur@gmx.de  
www.boitzenburger-bier.de

ich war hier

17

### Storch-Bier-Brauerei

Henning Storch  
17279 Lychen, Rutenberger Str. 1  
Telefon: 0173 4631245  
www.storch-bier.de

ich war hier

18

### Landhotel & Brauhaus Prignitzer Hof

Nico Knorr  
16928 Pritzwalk, Hauptstraße Buchholz 4  
Telefon: 03395 304090  
www.prignitzer-hof.de

ich war hier

19

### „Alte Ölmühle“ Wittenberge

Genesis GmbH  
Bad-Wilsnacker-Straße 52, 19322 Wittenberge  
Telefon: 03877 56799419 oder 56799425  
www.oelmuehle-wittenberge.de

ich war hier

**BRANDENBURGER  
BIERSTRASSE**



***Sie befinden sich  
auf dem richtigen Weg.***

**BRANDENBURG.  
ES KANN SO EINFACH SEIN.**

