

Braukessel statt Destille

ALTE BRENNEREI Im Keller des Dorfgemeinschaftshauses in Niemberg soll ein eigenes Festbier gebraut werden.



Vereinsvorstand Jens Prinzing ist stolz auf die neu eingerichtete Brauerei.

FOTO: CLAUDIA CRODEL

VON CLAUDIA CRODEL

NIEMBERG/MZ - Noch sieht alles ganz neu aus: In einem Seitenraum im Keller des Dorfgemeinschaftshauses in Niemberg blitzen fünf kleine Braumeister, Kessel aus Edelstahl. Hier soll eine kleine Brauerei entstehen, in der der Verein Alte Brennerei sein eigenes Bier brauen will. „Wir machen das nicht aus kommerziellen Gründen, sondern wollen ein Festbier kreieren, das für bestimmte Anlässe unseres Vereins gedacht ist“, sagt der Vorstandsvorsitzende des Vereins, Jens Prinzing. Gedacht sei etwa an ein Maibier zum traditionellen Maibaumsetzen, ein Kirmes-Bier und ein Bier für die Vorweihnachtszeit. Das erste Bier soll zum Vereinsjubiläum am 25. September gezapft werden, ein Festbier anlässlich des 20-jährigen Bestehens.

Anfang der 2000er-Jahre hatten sich engagierte Bürger (Alteingesessene wie Zugezogene) zusammengetan, um die Bausub-

„Wir machen das nicht aus kommerziellen Gründen.“

Jens Prinzing
Vorstandsvorsitzender

stanz der Alten Brennerei zu retten und daraus ein Haus für die Dorfgemeinschaft zu machen. Das Gebäude, das schon seit vielen Jahren nicht mehr genutzt worden war, war in einem ruinösen Zustand. 2003 hatte sich der Verein gegründet. Schritt für Schritt sanierte er das Gebäude, steckte mehr als 1,5 Millionen Euro hinein.

Die um 1860 gebaute Brennerei gehörte einst zum Niemberger Rittergut. Doch hier wurde kein Schnaps gebrannt, sondern Spiritus, der aus angeschimmeltem Getreide oder angefaulten Kartoffeln hergestellt wurde. Trotzdem

hätten Mitglieder des Vereins schon seit Jahren die Idee gehabt, das Wort „Brennerei“ im Vereinsnamen wörtlich zu nehmen und eine kleine vereinseigene Destille einzurichten, wie Jens Prinzing erzählt. Doch so einfach sei das Brennen von Schnaps und das Einrichten einer Schaudestille aufgrund der Gesetzgebung und Auflagen nicht.

„Also einigten wir uns auf eine kleine Brauerei als Alternative“, so der Vereinsvorstand. Nicht nur der Raum, der vor einigen Monaten noch mit Tischen und Stühlen Teil des Weinkellers war, wurde umgebaut. „Wir haben dafür gesorgt, dass alle hygienischen und materiellen Voraussetzungen geschaffen wurden, und wir haben eine Genehmigung vom Hauptzollamt Sachsen-Anhalt eingeholt“, berichtet Jens Prinzing.

Eine kleine Gruppe von Vereinsmitgliedern habe sich besonders mit der Materie des Brauens beschäftigt. „Wir haben uns das erforderliche Wissen in einem Workshop angeeignet und alle

amtlichen Belehrungen absolviert wie die vom Gesundheitsamt“, erklärt Prinzing. Auch über Fragen der Biersteuer wisse man Bescheid. Die sei übrigens gering.

Rund 30.000 Euro hat der Verein insgesamt in das Vorhaben investiert. Nun könnte man 100 Liter Bier ansetzen. Mälzen, Schrotten, Maischen, so lauten die ersten Arbeitsschritte. Die Hauptgärung dauere sechs bis sieben Tage, die Nachgärung dann nochmal rund sechs bis acht Wochen. Dann könne der Gerstensaft in Bierfässer abgefüllt werden, so der Vereinschef. Der gesamte Prozess werde übrigens digital gesteuert.

Prinzing und die anderen Niemberger Neu-Brauer haben sich für die Arbeit im Braukeller Lederschürzen mit Namensaufdruck beschafft. Sie freuen sich schon auf das erste Selbstgebraute. Und zum Vereinsgeburtstag, so hoffen sie, können auch die Jubiläumsgäste ein hoffentlich schmackhaftes Bier aus der eigenen Vereinsbrauerei in Niemberg genießen.