

Richtfest für Marlower Brauerei

Im Juli soll das erste Bier fließen. Bis zu 500 000 Liter werden pro Jahr produziert.

Richtfest für neue Brauerei in Marlow

Marlow – Im Juli soll die Produktion in der „Marlower Brauerei“ anlaufen. Gestern wurde Richtfest gefeiert. Die ScanHaus-Gruppe investiert 2,5 Millionen Euro in das Projekt. Bis zu 500 000 Liter Gersten- und Weizenmalt werden jährlich gebraut. Firmenchef Friedemann Kunz erinnerte daran, dass es fast fünf Jahre her sei, dass der Fertighaus-Hersteller mit der Eröffnung des Recknitztal-Hotels in Marlow und dem angeschlossenen Brauhaus ein Highlight in Sachen Erlebnisgastronomie geschaffen habe. Die kleine Hausanlage konnte den Bedarf nicht mehr decken, darum entsteht nun die neue Brauerei. **Lokales**

Von Edwin Sternkiker

Marlow – Der Bau der neuen „Marlower Brauerei“ gehört zu den ambitioniertesten Bauvorhaben der Grünen Stadt. Gestern wurde für das 2,5 Millionen-Euro-Projekt Richtfest gefeiert. Investorin ist die Firmengruppe ScanHaus.

Firmenchef Friedemann Kunz erinnerte daran, dass es fast fünf Jahre her sei, dass ScanHaus Marlow mit der Eröffnung des Recknitztal-Hotels und dem angeschlossenen „Brauhaus zur alten Fassfabrik“ ein Highlight in Sachen Erlebnisgastronomie schaffen konnte – und zwar für die gesamte Region.

Marlower Bier ist seither in hunderten Bierkrügen ausgeschenkt worden, und das nicht nur in Marlow selbst. In den vergangenen drei Jahren wurde diese regionale Spezialität auch anderenorts immer stärker nachgefragt, vor allem von Gastronomen aus Rostock und Warnemünde. Die kleine Hausanlage im Hotel mit ihrer Kapazität von 75 000 Litern pro Jahr konnte den Bedarf nicht mehr decken. Deshalb entsteht nun direkt neben dem Hotel die neue und hochmoderne „Marlower Brauerei“.

Sie bietet auf drei Etagen genug Platz und alle technischen Voraussetzungen, um bis zu 500 000 Liter Bier pro Jahr produzieren zu können. Alles in Top-Qualität und unter strenger Einhaltung des Deutschen Reinheitsgebotes, heißt es von den Verantwortlichen.

„Das, was hier entsteht, ist ein Naturprodukt. Da sind keine künstlichen Zusätze drin“, sagte Friedemann Kunz. Und der gut aufgelegte Firmenchef rief den zahlreichen Gästen des Richtfestes fröhlich zu: „Trinkt Marlower Bier und ihr lebt zehn Jahre länger.“ Klingt fast schon wie ein Werbeslogan.

Das Marlower Bier ist nach Aussage des Unternehmens eines der

wenigen Biere, das auf genau diese Naturbelassenheit setzt. Allerdings muss es durchgehend kühl gelagert werden, um so die Haltbarkeit zu sichern.

Friedemann Kunz sagte weiter, dass es mit ScanHaus gelungen sei, eine Marke aufzubauen. Jetzt wolle man auch auf einem ganz anderen Gebiet ein Produkt anbieten, das ebenfalls auf den Markt passt. Und auch beim Marlower Bier werde man alles tun, dass es sich dauerhaft auf dem Markt hält. Die Rahmenbedingungen, so machte er deutlich, seien jedenfalls gut, denn schließlich gehöre Bier zu den beliebtesten Getränken in Deutschland. Jeder Bundesbürger trinke im Durchschnitt pro Jahr 107,2 Liter.

Dass das Marlower Bier in ausreichender Menge und in gleichbleibend guter Qualität fließt, dafür werden zwei Brauer sorgen.

Durch die „gläserne Produktionsstätte“ im ersten Obergeschoss können die Gäste und die Interessierten übrigens jederzeit Einblicke in den Produktionsablauf nehmen. Ermöglicht wird das durch eine riesige Glasfront. Zudem werden das Hotel und das Verwaltungsgebäude des Fertighaus Herstellers durch Brücken miteinander verbunden. Damit wird künftig für jeden Besucher der Stadt auch auf den ersten Blick ersichtlich, dass die Betriebe auf beide Straßenseiten eng zusammengehören.

Voraussichtlich im Juli dieses Jahres wird es die erste Lieferung Marlower Bier aus der neuen Anlage geben, kündigte Friedemann Kunz an.

Für Interessierte ist am 12. September in der Zeit von 11 bis 17 Uhr ein „Tag der offenen Tür“ geplant, kündigte Wiebke Struck, Marketingverantwortliche, an. Dann feiert das Recknitztal-Hotel sein fünfjähriges Bestehen.

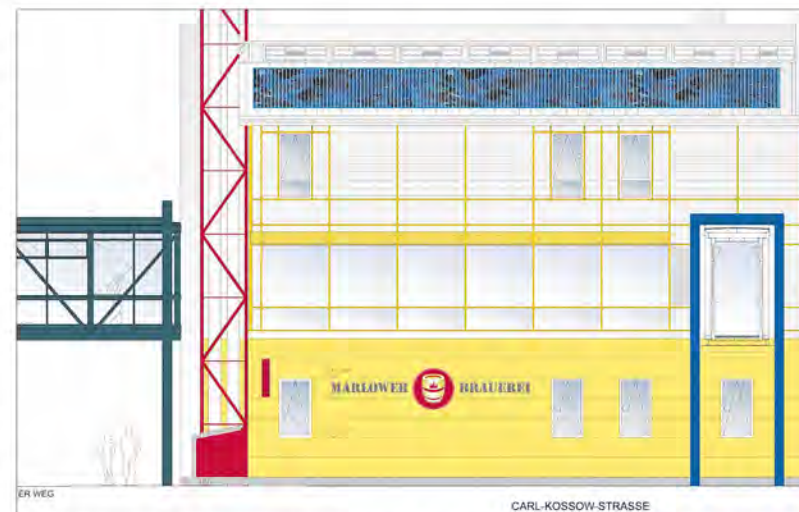
Das Marlower Bier ist ein naturbelastetes Produkt.“

Friedemann Kunz, ScanHaus-Chef



Friedemann Kunz (li.) hofft, dass das erste Bier aus der neuen Brauerei im Juli in die Fässer abgefüllt werden kann. Gilbert Brusch von der Stahl-Bau Ribnitz GmbH übernahm den Richtspruch.

Foto: Edwin Sternkiker



So wird sich die Brauerei im Bereich der Carl-Kossow-Straße nach der Fertigstellung präsentieren.

Das Bier aus Marlow

Das Marlower Bier gibt es in verschiedenen Sorten mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen. Vom klassischen Pils über das malzaromatische, bernsteinfarbene Marlower Spezial, das kräftige und vollmundige Marlower Dunkel bis zum fruchtig-herben Hefeweizen oder dem süffigen Bockbier. Der unverwechselbare Geschmack kommt einerseits vom eigenen Brunnenwasser und andererseits von der Naturbelassenheit dieses Produktes. Es wird nicht filtriert oder pasteurisiert, also bei Temperaturen über 90 Grad Celsius alles abgetötet, auch die Inhaltsstoffe, die für den Körper gesund und den Geschmack nicht ganz unwesentlich sind.