



Brauer Daniel Engler kontrolliert die neuen Gär- und Lagertanks. Jeweils 2000 Liter Bier passen in die Edelstahlbehälter.

Foto: Detlef Lübcke

# Marlower Brauerei startet Probebetrieb

ScanHaus investiert 2,5 Millionen Euro. Bis zu 500 000 Liter Bier können pro Jahr produziert werden.

Von Detlef Lübcke

**Marlow** – Einen Monat, nachdem für die künftige Marlower Brauerei das Richtfest gefeiert wurde, ist das Innere des dreigeschossigen Neubaus bereits mit jeder Menge an technischen Aggregaten gespickt. Herzstück des 2,5-Millionen-Euro-Projektes ist das Sudhaus. Eine Firma aus dem brandenburgischen Fürstenwalde hat es für die Marlower Brauerei gebaut.

Mit einem Gabelstapler wurden die teils tonnenschweren Teile durch eine Öffnung in der Fensterfront in das Gebäude gehievt. Dazu zählen 20 Gär- und Lagertanks aus Edelstahl, die jeweils 2000 Liter Fassungsvermögen haben.

Handwerker verschiedener Gewerke sind nun mit Hochdruck dabei, die Technik zu installieren und zu programmieren.

Ulf Mauderer, Direktor des benachbarten Recknitztal-Hotels, zeigt sich optimistisch, dass die Brauerei, so wie geplant, im August offiziell eröffnet werden kann. Bereits in der kommenden Woche soll technisch alles so weit sein, dass Bier bebraut werden kann. „Dann soll der erste Probebetrieb hergestellt und gestestet werden“, erklärt Ulf Mauderer.

„Vier Wochen muss das Bier gären und lagern, bevor es genossen werden kann“, weiß der Hoteldirektor. Am 12. September soll es einen Tag der offenen Tür geben. Bis dahin brauchen sich Neugierige aber nicht zu gedulden, um einen Blick in die Brauerei zu werfen. Es wurde mit viel Glas gearbeitet, um nach außen für Transparenz zu sorgen. Am 12. September feiert das Hotel sein fünfjähriges Bestehen. Mit einem speziellen Jubiläums-

Das Marlower Bier soll keine Handelsmarke werden, sondern ausschließlich eine Gastronomiemarke bleiben.“

Ulf Mauderer,  
Direktor des Recknitztal-Hotels, Marlow

pils soll diesem Anlass Rechnung getragen werden. Die kleine Hausanlage im Hotel, mit der bisher gebraut wurde, soll bestehen bleiben – für kleinere Mengen von speziel-

len Biersorten. Zum Beispiel Hefeweizen oder Zitrusbier. Im Gegensatz zu Großbrauereien wird Letzteres in dieser Manufaktur jedoch nicht durch das Beimischen von Limonade hergestellt. „Wir verwenden Aromahopfen“, erklärt Ulf Mauderer. Auch Fassbrause und Schnaps werden hier produziert.

Mit ihrer Kapazität von 75 000 Litern Bier pro Jahr konnte das kleine Sudhaus den Bedarf nicht mehr decken.

Nicht nur in Marlow, auch darüber hinaus wurde die Bierspezialität immer stärker nachgefragt – vor allem von Gastronomen aus Rostock und Warnemünde. Deshalb lässt die Firmengruppe ScanHaus, zu der auch das Recknitztal-Hotel gehört, nun auf dem Nachbargrundstück die hochmoderne Brauerei bauen. Bis zu 500 000 Liter Bier können hier jährlich produziert werden.

Das Marlower Bier ist eines der wenigen, das auf Naturbelassenheit setzt. Dafür wird eigenes Brunnenwasser verwendet. Es wird aus 110 Metern Tiefe gefördert und ist mehr als 8000 Jahre alt.

Sogar ein großer Handelsdiscounter hat schon Interesse an dem unfiltrierten und nicht pasteurisierten Bier gezeigt, um seine Filialen damit zu beliefern. „Doch wir haben abgelehnt“, sagt Ulf Mauderer. „Das Marlower Bier soll keine Handelsmarke werden, sondern ausschließlich eine Gastronomiemarke und eine regionale Spezialität bleiben“, begründet er. Regional, das heiße, im 50-Kilometer-Umkreis.

Für den erhöhten Arbeitsbedarf hat Brauer Daniel Engler Verstärkung durch Thorsten Krampkowski bekommen.



Beim Bau der Brauerei wurde viel Glas verwendet, um nach außen hin für Transparenz zu sorgen.

Foto: Detlef Lübcke

## Aus eigenem Brunnen

**500 000** Liter Bier können in der Marlower Brauerei jährlich produziert werden.

**3** Standard-Sorten werden hergestellt: Marlower Pils, Marlower Dunkel und Marlower Spezial

**8000** Jahre alt ist das für die Produktion verwendete Wasser. Es wird aus eigenem Brunnen gewonnen.

**75 000** Liter Bier lassen sich in der kleinen Hausanlage des Recknitztal-Hotels pro Jahr brauen.