



Für Mensch und Natur!

Das Projekt "Naturschutzbier" ist eine Herzensangelegenheit mit mehrjähriger Tradition für die 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 zur Wiederansiedlung dieses schönen Vogels zu leisten. Dazu brauten wir am 28. April 2022, in der Historischen Braumanufaktur von 1834 im Erlebnispark Paaren/Glien (Punkt 1 in dieser Broschüre) mit Muskelkraft und Holzfeuerung dieses Naturschutzbier ein.

Auch unser Partner, der Marketingverband pro agro unterstützt uns Brauer dabei aktiv.

Die Steinkauz-Wiederansiedlung - Ein Projekt für die biologische Vielfalt - wird damit aktiv von uns Brauern unterstützt.

Das Projektziel ist, im Naturpark Nuthe-Nieplitz eine stabile Population des Steinkauzes (Athene noctua, eine kleine, kurzschwänzige Eulenart) mit 150 Brutpaaren anzusiedeln und damit die biologische Vielfalt zu steigern.



Der Reinerlös aus dem Bierverkauf fließt direkt an unseren Brandenburger Projektpartner, dem **Landschafts-Förderverein Nuthe-Nieplitz-Niederung e.V.**

Gekauft werden kann das Naturschutzbier in 0,5-Liter-Flaschen im

NaturParkZentrum am Wildgehege Glauer Tal

Glauer Tal 1
14959 Trebbin OT Blankensee
Tel.: 033731 700 462

www.lfv-ynn.de



Foto: Kirsten Werrstein

Zukunft gestalten – Wir bilden Nachwuchs aus.

Unser wichtigstes Kapital für die Zukunft.

Der Verein zur Förderung der Brandenburger Klein- und Gasthausbrauereien legt daher grossen Wert auf Ausbildung.

In den Betrieben der Vereinsmitglieder werden derzeit knapp ein Dutzend junge Menschen u.a. zum/zur Brauer/in und Mälzer/in ausgebildet.

In dieser Ausbildung lernen diese, aus Getreide Malz zu gewinnen und es zusammen mit Wasser, Hopfen und Hefe zu verschiedenen Biersorten zu verarbeiten.

Daneben stellen sie auch Biermischgetränke und alkoholfreie Erfrischungsgetränke her.

Sie lernen auch wie man schrotet und die Schrotbeschaffenheit prüft, wie man die Gärung steuert, den anschließenden Reifezustand von Bier beurteilt und wie mikrobiologische Untersuchungen durchgeführt werden.

Natürlich bekommen sie auch weit mehr als nur das nötigste Knowhow über das Reinheitsgebot und den hygienischen Vorgaben vermittelt. Ein wichtiger Punkt in der Ausbildung ist auch das gemeinschaftliche



arbeiten der Auszubildenden aus den verschiedenen Betrieben miteinander.

Dazu dient u.a. eine gemeinsame Hopfenernte oder das doch schweißtreibende Brauen unseres Naturschutzbieres auf der offenen Brauanlage im MAFZ in Paaren/Glien.

Selbstverständlich gehörte vorab auch eine Exkursion in das Naturparkzentrum dazu, um sie über das Naturschutzprojekt "Steinkauz" zu informieren und auch für den Naturschutz zu sensibilisieren.

Rundum eine spannende Sache!

