

Lebenshilfe nun auch mit Stammwürze

Eigenes Hofbräu zusammen mit Vielanker Brauhaus entwickelt / Enge Kooperation wird fortgesetzt / Behinderte Menschen an Erfolg beteiligt

VIELANK/KNEESE Es ist hell, untergärtig, hat ordentliche 11,8 Stammwürze und 4,8 Prozent Alkohol in sich. Und unter dem Titel „Kneese-Hofbräu“ steht es ab kommenden Sonnabend zum Verkauf, das erste Bier des Lebenshilfewerkes Mölln-Hagenow. Entstanden ist das süffige Getränk an traditionsreicher Stätte, im Vielanker Brauhaus. Extra für die neuen Partner hat Diplombraumeister Daniel Schmidt mit Mitarbeitern des Lebenshilfewerkes einen Extra-Sud angesetzt, der nun als ordentliches Bier in die Flaschen gekommen ist. Für das große Erntedankfest am kommenden Wochenende in Hof Kneese (Landkreis Nordwestmecklenburg in der Nähe von Lassahn) stehen 288 Kästen mal zwölf Flaschen zum Verkauf bereit. Mit eigenem Etikett, eigenem Brennstempel auf den hölzernen Bierkästen und entstanden mit tatkräftiger Mithilfe von Mitarbeitern des Werkes. So war Olaf Rohde als Fachkraft des Hofes Kneese zusammen mit den Beschäftigten Benjamin Kruse und Heino Jersack aktiv an allen Phasen des Brauprozesses und der Abfüllung beteiligt, so dass es auch ein echtes Kneeser Bier geworden ist. Und, bei einer einmaligen Abfüllung soll es nicht bleiben. „Das Bier soll es von nun ab ständig geben, bei Bedarf wird nachgebraut. Wir wollen auf dem Kneese-Hof in Richtung Erlebnisgastronomie. Und da Wein für uns nicht in Frage kommt, soll es das Bier sein“, verriet Lebenshilfe-Geschäftsführer Hans-Joachim Grätsch.

Dass ausgerechnet Vielank Geburtshilfe beim Kneeser Bier leistet und weiter leisten wird, ist kein Zufall. Denn schon jetzt verbindet das Brauhaus und der Verbund, der sich vor allem um be-



Freuen sich über ihr erstes Hofbräu: Olaf Rohde, Heino Jersack und Benjamin Kruse (v. li.)

FOTOS: MAYK POHLE/ KATHARINA HENNES (3)

hinderte Menschen kümmert, eine enge Partnerschaft. Was kaum einer weiß, alle Holzkästen, in denen das Vielanker Flaschenbier transportiert wird, werden in den Werkstätten in Boizenburg und Hagenow von Behinderten hergestellt. Das sind pro Jahr immerhin gut 7000 Kästen, die geleimt und genagelt werden müssen.

Beschäftigte der Werkstätten sind auch für das so genannte „Bebügeln“ der Flaschen zuständig. Die Glasflaschen müssen nämlich alle manuell mit dem Bügelsystem versehen werden. Auch in Vielank selbst gibt es Arbeitsplätze für Behinderte, in der Küche und in der

Brauerei. Und diese Kooperation funktioniert für beide Seiten mit großem Erfolg, wie Grätsch, aber auch Inhaber Kai Hagen bestätigen. Beide haben vor Jahren auch die Idee für ein eigenes Bier der Lebenshilfe entwickelt. Langfristig will das Werk sogar in Kneese eine eigene Brauerei einrichten und später vielleicht einmal in Richtung Bio-Bier gehen. Obwohl das in Vielank gebraute Bier eigentlich schon jetzt ein Bio-Produkt ist.

Am Sonnabend ist Verkaufsstart für das Hofbräu, es wird sogar einen richtigen Anstich mit einem extra gefüllten Fass geben. Später wird dann das Le-



Das neue Etikett des Kneeser Bieres.

benshilfe-Bier überall dort zu haben sein, wo der Verbund präsent ist. Also auch in den Hagenower Werkstätten.

Mayk Pohle

SVZ, 07.10.2014