

Fünf Biersorten mit einem besonderen Aroma



Touristen entdecken immer häufiger das Radwegenetz außerhalb des Müritz-Nationalparks. Auf ihren Pfaden streifen sie romantische Orte wie Sorgenlos oder Hungerstorf. Verborgен in Groß Gievitze nahe am Torgelower See finden sie die kleine Brauerei von Diplomchemiker Harry Erchen. Doch heimische Kenner und Liebhaber schwören schon lange auf das Eickbräu, das in fünf verschiedenen Sorten gebraut wird.

Besondere Qualität

Die besondere Qualität des Gievitzer Bieres ergibt sich aus der kleinen Braumenge mit einer langen Reifezeit und vielen Prozessen bis zum Ertrag – erzählt der Inhaber. Industriell hergestelltes Bier könne dieses gute Aroma nicht toppen, versichert Harry Erchen, der seit 2007 als Brauer und Mälzer seinen Handwerksbetrieb führt. Zunächst braute der heutige

Unternehmer zum Eigenbedarf und für Freunde. Immer mehr reifte in ihm dann der Entschluss, sein Können als Brauer und Mälzer privatwirtschaftlich zu nutzen. Mit fachlicher Begleitung durch den Umweltberater der Handwerkskammer Ostmecklenburg-Vorpommern wurden Umweltschutzauflagen strikt eingehalten und eine energieeffiziente Prozessoptimierung eingesetzt. Die Wirtschaftsberatung der Handwerkskammer möchte der Brauer und Mälzer künftig weiterhin in Anspruch nehmen, um eventuelle saisonale Absatzdefizite entgegen zu wirken.

Eine Idee schwebt Harry Erchen dabei vor. Der Treber – der Rest aus der Maische – möchte der Unternehmer künftig an einen Bäcker in der Region liefern, um auf diese Weise das Treberbrot mit einer besonderen Geschmacksnote produzieren zu können.