

## Neuer Bier-Trend schwappt in die Oberlausitz

Mit der ProBier-Werkstatt aus Cunewalde gibt es bereits die vierte Braumanufaktur in der Region. Verträgt das der Markt?



Von Hobbybrauern zu Unternehmern: Nicole Kocksch, Frank Walther und Maik Richter (.v.l.) haben in Cunewalde den Schritt gewagt - Corona zum Trotz. © Steffen Unger

Von Franziska Springer

**Cunewalde.** Gebacken wird in der Cunewalder Bäckerei Preusche zwar nicht mehr - aber trotzdem weiter mit Hefe hantiert. Denn seit März wird hier flüssiges Gold in fünf Sorten gebraut: vom Pils über das Oberlausitzer Pale Ale bis zum rotblonden "Rutkatl". Die neue Bier-Familie aus dem Oberland kommt aus der ProBier-Werkstatt.

Hinter dem experimentell-verheißungsvollen Namen verbergen sich die eingefleischten Oberlausitzer Nicole Kocksch, Maik Richter und Frank Walther. Sie geben dem ersten Eindruck recht und sagen: "Unser Name ist Programm."

Während sie in den Räumen der ehemaligen Bäckerei Preusche, in denen sie sich provisorisch eingerichtet haben, mit Maische, Läuterbottich und Würzekocher hantieren, erzählen sie: Vom Engagement im Verein der Cunewalder Haus- und Hobbybrauer, das zu klein wurde; vom Wunsch, das Hobby zum Beruf zu machen, und von jenem Zeitpunkt, an dem es geboten war, den Ideen zur Wirklichkeit zu verhelfen.



© Steffen Unger

Fünf verschiedene Sorten Bier werden in Cunewalde hergestellt. Darunter auch das Rotblonde, das in Oberlausitzer Mundart nach dem Vogel des Jahres - dem Rotkehlchen - benannt ist.

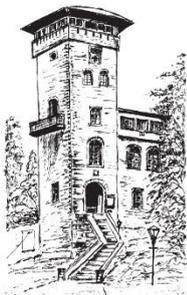
"Die Entscheidung ist vor der ersten Corona-Welle gefallen", sagt Mit-Inhaber Maik Richter und ergänzt: "Es war gut, dass wir nicht eher gestartet sind, so bekommen wir erst die dritte Welle mit."

### **Wegen Corona: Flasche statt Fass**

Der Neustart verläuft anders, als die Inhaber des jungen Unternehmens es sich vorgestellt haben. Flaschenabfüllung sollte wegen höherer Kosten eigentlich nur ein Marketing-Instrument sein. Serviert werden sollte das Bier hauptsächlich vom Fass. Eine Eventgastronomie schwebt den Brauern vor - mit Künstlern und Braukursen.

Mit den Ideen der drei eng verwoben sind die Spuren der Ahnen: "Früher gab es im Ort mehrere Brauereien", sagt Frank Walther. Eine von ihnen, die Brauerei Kriegel ein Stück die Straße hinauf, wollen sie wiederbeleben. "In diesem langen Dorf gibt es entlang des Radwegs keinen Biergarten", sagt Frank Walther und denkt weiter: Die Leute hätten Hunger und Durst, wenn sie vorbeikämen. Ein Biergarten am Radweg wäre ein Selbstläufer -wenn da nicht Corona wär.

Bis zum Ende der Pandemie - bis die Gastronomie öffnet, die Großhändler sich für Bier interessieren und Kneipen auf der Suche nach neuen Geschmäckern sind - vertreiben die drei ihr Bier im kleinen Maß: über lokale Händler, Bioläden und aus der Brauerei heraus. Und viel größer soll es eigentlich auch gar nicht werden. Höchstens bis Dresden, sagt Frank Walther, solle das Cunewalder Bier vertrieben werden. Alles andere wäre nicht mehr händelbar.

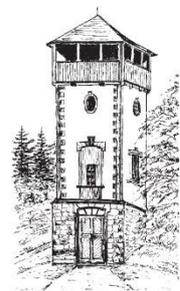


# **Cunewalde-Bielebode-Zeitung**

HEIMATZEITUNG FÜR DAS CUNEWALDER TAL

Mitteilungen, Berichte und Anzeigen für die Einwohner von Cunewalde  
und umliegende Orte

– AMTSBLATT der Gemeinde Cunewalde –



## **Brauunternehmen gegründet**

### **Na dann – sehr zum Wohle!**

Es gibt unzählige Beispiele für die Richtigkeit der These, dass einem Ende immer auch der Zauber des Neuanfanges innewohnt. Ohne diesen Phänomenen jetzt philosophisch auf den Grund zu gehen, wiederholt sich diese Geschichte nahezu alltäglich. Hier nun eine neue: Als letztes Weihnachten, der 1913 gegründete Familienbetrieb der Bäckerei Preusche im Niederdorf geschlossen wurde und die Eigentümer im Januar die Backstuben ausräumten, stellte sich die Frage: „Wie weiter und was tun mit den leeren Räumen?“ Irgendwie war es eine Fügung, dass sich recht schnell eine Lösung fand, ganz im Sinne der Besitzer und der neuen Pächter. Maik Richter, Nicole Kocksch und Frank Walther schreiben, obwohl sie sich dessen vielleicht gar nicht bewusst sind, ein neues Kapitel Ortgeschichte. Zum 1. Januar 2021 haben sie ihr neu gegründetes Unternehmen offiziell angemeldet: Die Cunewalder ProBierWerkstatt GmbH, die erste Brauerei in

Cunewalde seit dem Niedergang der letzten Brauerei auf dem Oberen Hof im Jahre 1948. Was hat die drei Jungunternehmer zusammengeführt? Es sind die Liebe und der Mut! Die Liebe zum selbstgebrauten Bier, die Liebe zur Tradition und der Mut zu einer selbstbestimmten Unternehmensführung. „Für uns wird ein langgehegter Traum wahr.“, sind sich die Drei einig. Dafür haben Maik Richter und Nicole Kocksch ihre bisherigen Jobs aufgegeben, um sich voll und ganz der neuen Aufgabe zu widmen. Alle drei hatten ihre Liebe zum selbst kreierten Gerstensaft bereits über viele Jahre hinweg beim Verein der Haus- und Hobbybrauer entdeckt. Dort bleiben sie auch weiterhin verankert, Maik Richter als Vereinsvorsitzender, Nicole Kocksch und Frank Walther als engagierte Brauer.



Die Inhaber der Cunewalder ProBier-Werkstatt GmbH: Maik Richter, Nicole Kocksch und Frank Walther (von rechts) in ihrer aktuellen Wirkungsstätte bei „Preuschens“.

Im Verein wurde auch das ProBier zum ersten Mal gebraut, alle die es probierten waren von der Rezeptur begeistert. Letztlich war dies der Ausgangspunkt für das Vorhaben, eine eigene Brauerei zu gründen. Und die Inhaber haben ein erklärtes Ziel: Die Herstellung hochwertiger Biere der eingetragenen Marke ProBier. 5 Sorten hat die Bier-Werkstatt aktuell im Angebot: Oberlausitzer Gold, Rutkatl, O.P.A. Oberlausitzer PaleAle, WeizenBöckl und PILSNER. Alle Biere sind weder filtriert noch pasteurisiert und bekommen ausreichend Zeit zur Reifung. Dadurch entfaltet sich der volle natürliche Geschmack und ist am besten frisch zu genießen. Nach etwa 8 Wochen Lagerung können die Halbliter-Bügelflaschen oder die Fässer an die Kundschaft ausgeliefert oder abgeholt werden.

Die Nachfrage ist groß. Aufgrund der Corona-Situation geht Fassbier aktuell leider noch nicht so wie gewünscht, dafür läuft der Absatz der Flaschenbiere bestens. Fassbier soll übrigens zwei Drittel des Umsatzes ausmachen, für den privaten Verbrauch sind auch 20 Liter-Fässer im Angebot. Von der ProBier-Werkstatt ist in Zukunft noch einiges zu erwarten. Die Jung-Unternehmer haben viele Ideen, die sie umsetzen möchten, sobald sich die Möglichkeiten dafür ergeben, also in Verbindung mit der örtlichen Gastronomie. Vielleicht gibt es bald ein Helles Bielebohbier und ein Dunkles Czornebohbier in den Berggasthöfen? Und die Cunewalder ProBier-Werkstatt hat weitere große Pläne. Der ein oder andere wird es schon über den Buschfunk gehört haben: Die Unternehmer wollen das Anwesen der ehemaligen Brauerei, zuletzt Landwirtschaft Kriegel, an der Hauptstraße 76 am Abzweig Zieglertal, erwerben. Dort soll das Unternehmen seinen künftigen Sitz erhalten, die Einrichtung der Brauräume bei Preusche-Bäcker ist nur eine Übergangslösung. Bis zur Niederlassung im künftigen Zentrum wird noch einige Zeit verstreichen, aber das Ziel hat man schon mal fest im Auge.

Auf der Internetseite des Unternehmens [www.probier-werkstatt.de](http://www.probier-werkstatt.de) kann man immer aktualisiert Neues nachlesen. Es lohnt sich, da mal reinzuschauen. Übrigens: Die Flaschenbiere der Cunewalder ProBier-Werkstatt GmbH gibt's derzeit im Oberlausitzer Einkaufszentrum OEZ und bei der Kleenen Schänke, irgendwann bestimmt auch im ehemaligen Preusche-Bäckerladen, wo dann auch Bierseminare oder Verkostungen stattfinden sollen. Bleibt nur noch der Cunewalder ProBier-Werkstatt viel Erfolg und gutes Gelingen zu wünschen. M. Hempel



Diese Biersorten der Marke ProBier sind im Angebot der neuen Brauerei.  
Nehmen Sie den Markennamen bitte als freundliche Aufforderung zum Ausprobieren.

<https://www.probier-werkstatt.de/>