

# WELTBRAUEREI TAARSTEDT

unter neuer Leitung

**bft wüller**

**Tanken & mehr...** täglich frische Backwaren

Karin Leuschner  
Eckernförder Str. 9  
24894 Tolk  
04622-189270

Öffnungszeiten  
Mo- Fr 06.30 - 19.30 Uhr  
Sa 07.00 - 19.00 Uhr  
So 07.30 - 19.00 Uhr

**Wir wünschen viel Erfolg!**

**SHBB**  
STEUERBERATUNGSGESELLSCHAFT mbH

BERATUNGSSTELLE SÜDERBRARUP

Leiter: **StB Georg Greve**

Große Str. 2 · 24392 Süderbrarup · Tel.: 04641/ 9206 0  
Fax: 04641/ 9206 112  
e-Mail: info@suederbrarup.shbb.de

www.shbb.de

**Lieber Hannes, wir gratulieren Dir! Deine Mannschaft von... MARKS**

MARKS GmbH & Co. KG  
Pierbörger Str. 16B · 24837 Schleswig  
Telefon: 0 46 21 - 98 133 · info@marks-schleswig.de  
www.marks-schleswig.de · www.facebook.de/marks.schleswig

Wir sind vom Fach.

**Michael Holzem**  
Photographie

Wir fotografieren Liebe  
Auch die Liebe zum Bier.

Herzlichen Glückwunsch zur Übernahme der Weltbrauerei Taarstedt.

LIEBE • PEOPLE • EVENT  
Parkstraße 107 · 04641 - 4629942  
24399 Arnis · 0172 - 2746674

photographie@michaelholzem.com · www.michaelholzem.com

**Lieber Hannes: „Alles Gute zur Übernahme wünscht das Team von Edeka“**

**E center Kappeln**  
EDEKA

Wassermühlenstr. 32 · 24376 Kappeln  
Tel. 0 46 42 / 17 02 37 · Fax 0 46 42 / 21 68  
Email: e-center.kappeln.nord@edeka.de

## Aus Liebe zum Bier

Taarstedt (as) – Es ist sicherlich sehr ungewöhnlich, dass ein Auszubildender noch vor seiner Gesellenprüfung Inhaber und Geschäftsführer seiner eigenen Firma wird. Dieses Glück hatte der junge Brauer und Mälzer Hannes Frank, der seit dem 1. Juli 2017, zwei Wochen vor seiner Freisprechung, stolzer Besitzer seiner eigenen kleinen Brauerei ist – der Weltbrauerei in Taarstedt, Hauptstraße 3.

Genauso ungewöhnlich ist die Gründungsgeschichte der Weltbrauerei. Der Dachdeckermeister Arne Eggert (Firma Roof-Tec) war in Bayern im Urlaub und hörte von einem Braumeister, der sein Inventar veräußern wollte. Er berichtete seinen beiden Freunden Enrico Kleist und Hieronymos Kotsch darüber, die drei Freunde hatten schon länger die Idee, in ihrer Freizeit Bier zu brauen. Eine Woche später holten die drei Freunde das Bierbrau-Equipment aus Bayern ab und bauten auf dem Roof-Tec-Firmengelände innerhalb der nächsten zwei Jahre einen alten Kuhstall zum Sudhaus um. Am 1. September 2013 wurde schließlich das erste Bier der kleinen Hobby-Brauerei gezapft.

„Wir brauen hier keine „Industriepörre“, sondern Biere für den geschärften Geschmackssinn“, schmunzelte Arne Eggert damals. Dieses Konzept ging auf, denn der Absatz der Dunkel-, Pils-, Weizen- und Bockbiere nahm stetig zu. Mittlerweile ist aus der ursprünglichen Hobby-Brauerei ein etabliertes Unternehmen geworden, so dass Arne Eggert die Biere nicht mehr nebenberuflich brauen konnte und sich Gedanken um einen Verkauf machte. Auf einem Brauereifest lernten sich Hannes Frank und

Arne Eggert kennen. „Ich war im dritten Lehrjahr und wollte die Weltbrauerei nur besichtigen und nach einem Job fragen. Stattdessen hat mir Enrico die Brauerei zum Kauf angeboten. Ich war erstmal total überrascht.“ Nach Rücksprache mit seinem Vater Detlef, dessen Skepsis nicht lange andauerte, nahm er diese einmalige Gelegenheit wahr und kaufte die Brauerei. „Ich wusste sofort, dass ich das einfach machen musste“, erklärt der 21-jährige Brauereibesitzer. Die Liebe zum Bierbrauen fing mit einem Schulreferat



Seit dem 1. Juli 2017 Brauereibesitzer – Brauer Hannes Frank.

an. Das Thema faszinierte Hannes Frank so sehr, dass er sich nach der Schule deutschlandweit um einen Ausbildungsplatz zum Brauer bewarb. Die Brauerei Diebels in Nordrhein-Westfalen stellte Hannes Frank ein und so erfolgte der Umzug von Kappeln nach NRW. „Es war mir aber klar, dass ich nach der Ausbildung zurück nach Angeln möchte. Ich liebe unsere Landschaft, hier habe ich Familie und Freunde.“ Daher war das Kaufangebot der Weltbrauerei Taarstedt ein Glücksfall für den angehenden Brauer. „Schon zum Ausbildungsbeginn hatte ich die Absicht, mich irgendwann selbstständig zu machen. Ich hatte mir auch schon einen Namen für „mein“ Bier überlegt – es sollte Angeliter heißen. Als ich erfahren habe, dass die Weltbrauerei diesen Namen bereits für ihr Bier verwendet, habe ich mich geärgert. Aber nun gehört mir die Brauerei“, erzählt der Bierbrauer lachend. „Ich sehe in



Enrico Kleist, Ronny Kotsch und Arne Eggert (von links) mit ihren neu gestalteten Angeliter Bierflaschen. Fotos: Agentur Schleswig

der Brauerei sehr großes Potential und habe viele Ideen, die ich umsetzen möchte.“ Das Bier wird in drei Durchgängen gebraut, wobei jeder Sud 300 Liter umfasst. Anschließend

wird das Bier zur weiteren Gärung in den 1.000 Liter fassenden Gärtank gepumpt. Hier wandeln die Enzyme den Malzzucker in Alkohol um. Nach fünf Tagen ist der Prozess abgeschlossen und das Bier fließt in einen der sechs jeweils 1.000 Liter fassenden Lagertanks. Nach der händischen Abfüllung in 1-Liter-Flaschen sind diese in folgenden Geschäften erhältlich: Edeka Kappeln und Fahrdorf, Markttreff Topkauf Brodersby und Großsolt, Rewe Süderbrarup, auf Wochenmärkten bei Käse Clausen, Getränkepartner Silberstedt, Tankstelle Tolk und Satrup. Selbstverständlich ist das Bier auch im Direktverkauf in der Weltbrauerei erhältlich.

Derzeit werden in Taarstedt vier Biersorten hergestellt, Pils- und Dunkelbier ganzjährig, Mai- und Winterbock sind saisonale Biere.

findet am Sonnabend, dem 5. August in der Brauerei in Taarstedt statt. Dafür hat Hannes Frank eine eigene Biersorte produziert – das Übernahmestockbier. Gut 250 Liter lagern derzeit in der Brauerei, 50 Liter werden beim Übernahmefest als Freibier an die Gäste geschenkt. Darum lohnt es sich, am 5. August rechtzeitig vor Ort zu sein.

### Das große Fest

Das große Übernahmefest

**Markt Treff Brodersby**

Lebensmittel  
Obst & Gemüse  
regionale Produkte

Aus der Region - für die Region

Schleidörfstraße 11 · 24864 Brodersby · Tel. 04622-180552  
www.brodersby.de

free WLAN

**KAPPELN 92200**  
(0 46 42) immer die richtige Nummer...

immer der richtige Partner für...

**LOGISTIK & VERPACKUNG**

Wir gratulieren Hannes zur Übernahme der Weltbrauerei Taarstedt und freuen uns auf gemeinsame Projekte!

Dienstleistungsgesellschaft Kappeln mbH  
Mehlbydiek 28 | 24376 Kappeln | Tel: 04642/9220-0  
www.dg-kappeln.de

**Moin Moin**  
WOCHENZEITUNG

Wir gratulieren zur Übernahme und wünschen viel Erfolg für die Zukunft!  
Ihr MoinMoin-Team

## Sommerferienspaß bei den Wikinger Häusern

Schleswig (mm) – Langeweile in den Sommerferien? Auf keinen Fall! Bei den Wikinger Häusern startet ein umfangreiches Programm mit vielen Mitmachaktionen. Ferienkinder und Daheimgebliebene sind eingeladen, mit allen Sinnen in die faszinierende Welt der Wikinger

einzutauchen. Neben den zweistündigen Angeboten, die immer donnerstags stattfinden und aufgrund begrenzter Teilnehmerzahlen eine Anmeldung erfordern, gibt es freie Mitmachaktionen, denen man sich spontan und ohne Anmeldung anschließen kann. Weitere

Informationen gibt es unter [www.haithabu.de](http://www.haithabu.de), unter Tel. 04621813122 oder auf Facebook. Anmeldungen für die Donnerstagsaktionen werden unter 04621813133 angenommen. Am Donnerstag, 3. August, heißt es „Handmixer der Wikingerzeit – selbstgebaut!“ Von 14 bis 16 Uhr entsteht aus einer Astgabel ein Quirl, mit dem anschließend gleich die Butter für das Nachmittagsbrot zubereitet wird. Im Haus des Tuchhändlers wird am 10. August noch einmal in die älteste Textiltechnik der Welt eingeführt. An dem Donnerstag werden von 11 bis 13 Uhr Objekte aus Filz gestaltet. Wer am 12. und 13. August nach Haithabu kommt, kann sich in die Kunst des Bogenschießens üben. Außerdem unternimmt das Wikingerschiff „Erik Styrimathr“

wieder Fahrten auf dem Haddebyer Noor. Freiwillige Rudersklaven können sich gerne an der Landebrücke einfinden! „Unkraut“? Nützliche Pflanze? Beides? Was steckt hinter dem Kraut? Am Donnerstag, 17. August, geht es von 11 bis 13 Uhr auf die Suche nach Kräutern für die Wikingerküche. Dabei stehen die Wildkräuter von Haithabu und deren vielfältige Verwendungsmöglichkeiten im Mittelpunkt. Vom 21. bis zum 25. August wird am offenen Herdfeuer und im Kuppelofen Fladenbrot gebacken. Vorbeikommen, mitmachen und genießen. Dazu wird gebuttert und mit frischen Kräutern leckerer Quark zubereitet. Donnerstag, 24. August, dreht sich zwischen 14 und 16 Uhr alles um die Runen. An diesem Nachmittag

werden die rätselhaften Schriftzeichen der Wikinger entschlüsselt und wird ein Freundschaftsarmband aus Leder gestaltet. Den Abschluss des diesjährigen Ferienprogrammes bildet am 31. August das „Heringsfassrollen und Walkürenrennen“. Von 11 bis 13 Uhr geht es mit viel Spiel und Spaß in eine Zeitreise in die Welt der Wikingerkinder. Zum Ende der Sommerferien noch ein ganz heißer Tipp: Erstmals findet bei den Wikinger Häusern am Sonnabend, 2. September, ab 20 Uhr eine „Nacht der Feuer“ statt. Handwerker zeigen ihre Fertigkeiten im Widerschein der offenen Feuer. Ein buntes Programm für die ganze Familie rundet die Veranstaltung ab.



Getreidemahlen mit der Basaltlavaamühle



Bogenschießen in Haithabu

Fotos: Wikinger Museum Haithabu