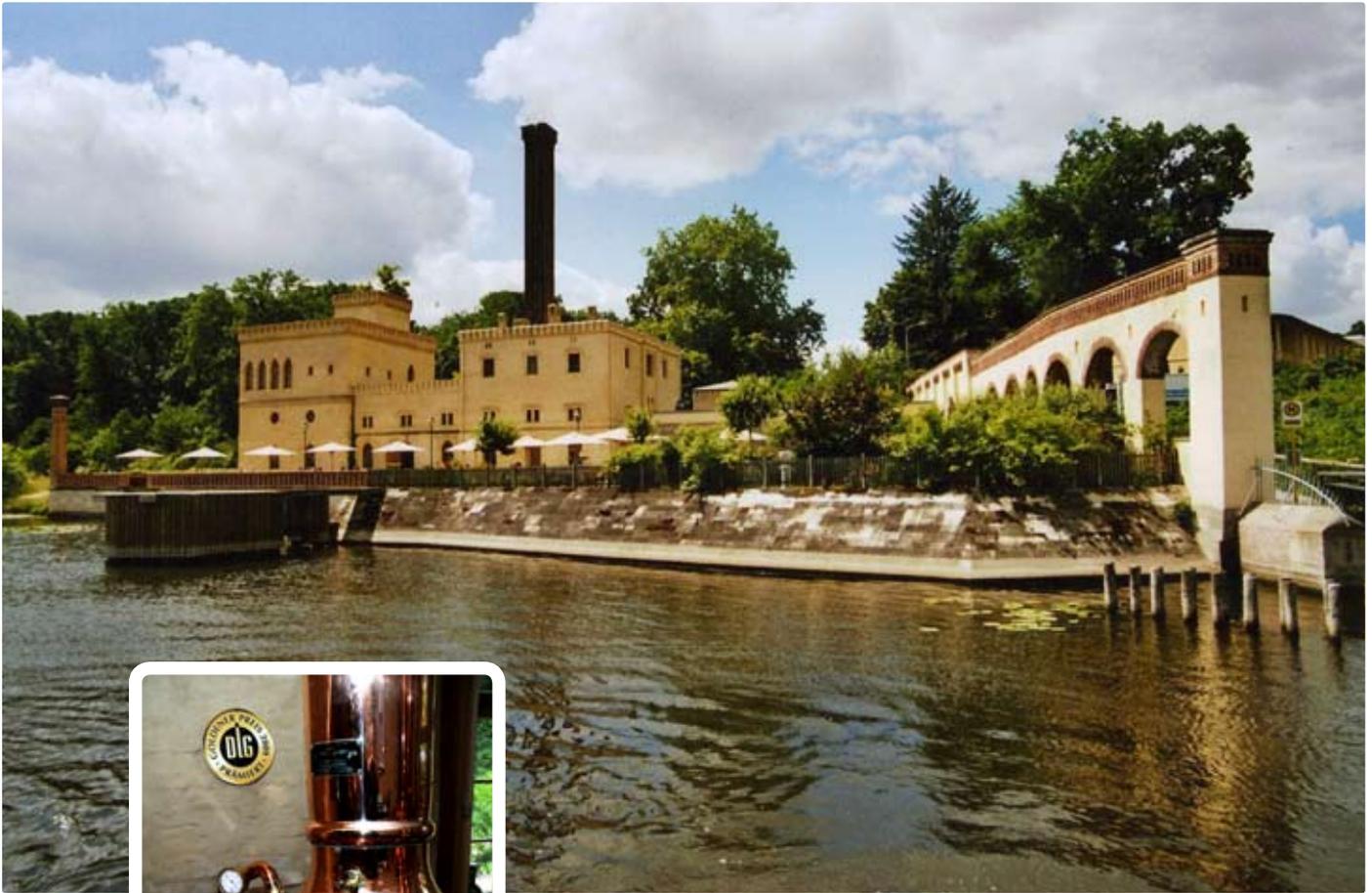


It's not necessary to be thirsty



Durst
ist keine
Lösung



Gasthaus & Brauerei, Meierei im Neuen Garten Potsdam Meierei, brewery at the new garden Potsdam

In dem, nach einem Entwurf von Carl Gotthard Langhans im Jahre 1790 errichteten Gebäude wurden Milchprodukte für die königliche Hofküche hergestellt. Friedrich Wilhelm II. trank hier seine Milch aus grünen Gläsern und ließ den Blick über die grünen Weiden schweifen. Die königlichen Kühe standen aber nicht nur für Friedrich Wilhelm II. zur Verfügung. Schon um 1800 bekamen Besucher der weitläufigen Parkanlage Milch und Kaffee angeboten. Kurz nach Kriegsende brannte das Gebäude, welches noch 1844 durch Ludwig Persius in einen normannischen Burgenstil umgebaut wurde, aus, und verfiel zusehends. Einzig das Pumpenhaus, welches 1861 angebaut wurde, blieb bestehen. Bis heute werden die neuen Gärten über das Pumpenhaus bewässert.

Die Meierei liegt im ehemaligen Grenzgebiet zwischen Westberlin und Potsdam. Nach langem Ruinendasein von 1945 bis 2002, präsentiert sich die ehemalige Meierei nun als Gasthausbrauerei in einmaliger Lage direkt am Jungfernsee. Diplom-

Originally it was used by the purveyor to the court and dairy products were manufactured in this building, that was designed by Carl Gotthard Langhans and built in 1790. Friedrich Wilhelm II. used to drink his milk here from green glasses and let his eye rove the green pasture. But the royal cows were not only at Friedrich Wilhelm II.'s disposal. Since 1800, visitors to the extensive park, were offered a glass of milk or coffee.

Shortly after the end of the Second World War, the building, which had been remodelled in the Norman castle-style in only 1844 by Ludwig Persius, was burned out and dilapidated visibly. Added in 1861, the pump room solely, remained and up until today, is used to water the New Gardens.

The Meierei [dairy-farm] lies in the former frontier area between West-Berlin and Potsdam. After having fallen into neglect for almost sixty years, from 1945 to 2002, the former Meierei nowadays proves to be a restaurant-brewery, beautifully situated on the Jungfernsee.



Brau-Ingenieur Jürgen Solkowski und seine Frau Hannelore entdeckten dieses versteckte Juwel bereits 1999. Für beide war sofort klar, daß es sich hier um einen idealen Standort für eine Gasthausbrauerei handelt. Beide hatten auch schon die entsprechende und notwendige Erfahrung. Schon 1987, eröffneten Sie in Berlin die Gasthausbrauerei „LuisenBräu“, direkt am Schloss Charlottenburg. Der „Luise“ folgte dann das „Brauhaus Spandau“, das Gastronomie, Hotel und Brauerei vereint.

Wer die Meierei, Gasthaus & Brauerei im Neuen Garten besucht, wird sofort begeistert sein, von den blankpolierten kupferstrahlenden Sudgefäßen. Darü-

ber, im Obergeschoss, sind die haus-eigene Schrotmühle und das Malzlager untergebracht. Neben dem süffigen Bier gibt es auch eine kleine Auswahl an Speisen. Das Team der Meierei setzt Wert auf Bodenständigkeit. Die fast zehnjährige Erfolgsgeschichte spricht für sich. Die Mitarbeiter arbeiten seit vielen Jahren gemeinsam, wie in einer großen Familie zusammen, in der Sie als Gast herzlich willkommen geheißen werden. Das bestätigen gern die lang-jährigen zahlreichen Stammkunden des Hauses. Wenn Sie die gemütliche Atmosphäre von Buchenholzbänken und Ahorn-tischen schätzen, und dazu noch Eisbein, Brauherrenschnitzel oder ein saftiges Nackensteak mögen, sind Sie hier goldrichtig. Sollten Sie aber auf der Suche nach Hummer, Austern oder ähn-lich gelagerter Spezialitäten sein, sind Sie hier schlicht falsch. Deftig, kräftiges Essen passt nun auch einmal besser zum frisch gebrauten Bier.



which combined gastronomy, hotel and brewery.

Whoever visits the Meierei, the brewery at the New Gardens, will be immediately enthusiastic about the polished, copper decoction-vessels. Above, in the upper story, the malt mill and the stock of raw malt are stored. Besides the delicious beer, there is also a selection of regional dishes available. However, if you are looking for lobster, oyster or similar specialties, this is not the place for you to go. If you, on the other hand, appreciate the „Gemütlichkeit“ of beech-benches and maple wood-tables, [pickled] pork knuckles and braised ox-meat or Steak, you’ve come to the right place. Solid and rich dishes match a good beer much better anyway.



Jürgen Solkowski, a qualified brewery-engineer, and his wife Hannelore discovered this hidden jewel in 1999 and it was obvious for them, that this was the perfect location for a restaurant-brewery. Both of them had the necessary and according experiences. In 1987 already, they opened their first restaurant-brewery „LuisenBräu“ directly at the Charlottenburg Castle, followed by the „Brauhaus Spandau“,

Besides the special brand-beer „Meierei Hell“, the „Meierei Spezial“ is served. In monthly rotation, unique beer-specialties

Neben dem Hausbier „Meierei Hell“ wird das „Meierei Spezial“ ausgeschrieben. In vierwöchigen Abschnitten werden als Überraschung besondere Spezialitäten angeboten. Schwarzbier, Märzen, Maibock und dunkler Herbstbock sind nur einige. Die Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) hat die Gasthausbrauerei, Meierei im Neuen Garten Potsdam gerade mit einer DLG-Medaille in Gold ausgezeichnet für das Bier „Meierei Weizen“. Das Testzentrum Lebensmittel der DLG prüfte neben der Qualität der Biere auch die brauereitechnischen Räume und Anlagen. Neben der hohen Qualität des getesteten Bieres überzeugte auch der hygienisch einwandfreie und sehr gute Zustand der technischen Einrichtungen der Gasthausbrauerei. Bereits mehrfach wurde die Gasthausbrauerei auch als bestes Ausflugslokal mit dem Siegel Potsdamer Gastlichkeit ausgezeichnet.

Das Braukonzept von Jürgen Solkowski geht zurück auf eine Brauertradition, als jeder Wirt noch sein eigenes Bier gebraut hat. Eine Zeit in Deutschland, noch bevor die ersten Großbrauereien entstanden. In der Meierei wird ein Bier gebraut, das mit weniger Hopfen auch den Menschen schmeckt, die Bier, weil vielleicht zu bitter, eher ablehnen. Die hervorragende Bierqualität kommt durch die Auswahl der besten Rohstoffe und natürlich durch fachmännische Braukunst zustande. Für alle die gerne mehr über das Bierbrauen erfahren möchten, gibt es nach Anmeldung eine Brauereiführung inklusive einem kräftigen Probeschluck. Außerdem haben Sie die Möglichkeit das Bierseminar zu besuchen oder sogar das Bierkennner Diplom abzulegen.

Die Gäste der Gasthausbrauerei können an rund 200 Innen – und 200 Außenplätzen alle Spezialitäten des Hauses genießen. Ein Behindertengerechter Zugang

are offered as a surprise for the guests. Dark beer, „Märzen“ [Lager], „Maibock“ and „dunkler Herbstbock“ are only a few. The German agriculture company (DLG) has the Meierei brewery at the New Gardens medallid with DLG medal in gold excellently for the beer „Meierei Weizen“. For the first time organized quality competition catering trade enterprises with their own brewery could participate. The Department food of the DLG examined the brewery-technical areas and plants apart from the quality of the beers also. Apart from the high quality of the tested beer also the hygenically perfect and very good condition of the technical mechanisms of the Meierei brewery convinced. Already in the last year the Meierei brewery was distinguished also as the best tourist cafe with the seal Potsdamer Gastlichkeit.

Jürgen Solkowski's brewery-concept, goes back to a brewery tradition, where every

saloonkeeper produced his own beer. A time in Germany, way before the industrial breweries, appeared on the scene. At the Meierei, the beer is brewed with less hop, so even people who decline beer due to its bitter taste, will like the Meierei-beer. The extraordinary beer-quality is achieved by using only the finest raw materials and the professional brewery-knowledge. For everyone interested in getting to know more about the beer-brewing process, there is a guided tour through the brewery. Please register in advance.

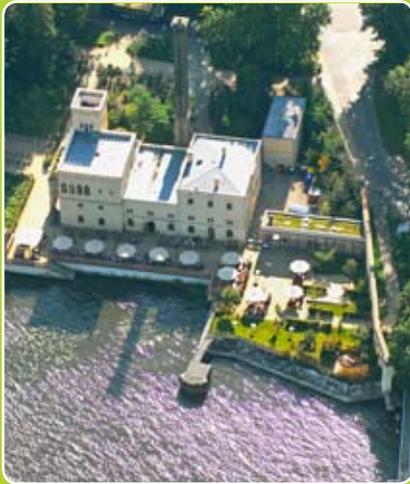
There are 200 indoor- and 200 outdoor seats available for the guests of the restaurant-brewery, to enjoy the Meierei's specialties, and of course an access ramp for disabled people as well as companion-restrooms are available. For the summertime a spacious beer-garden is the perfect place. Divided into a table-service-and buffet area you can enjoy an

!info

Alle Bierspezialitäten kann man auch zum Mitnehmen, in der Flasche oder im Siphon käuflich erwerben.



All beer-specialties are available to-go and can be purchased bottled as well.



Kontakt / Contact

Gasthaus & Brauerei, Meierei im Neuen Garten Potsdam

Im Neuen Garten 10
14469 Potsdam

Telefon: +49 (0) 331-704 32 11
www.meierei-potsdam.de



über eine Rampe im Erdgeschoss, und natürlich auch ein behindertengerechtes WC sind ebenfalls vorhanden. Für den Sommer bietet sich der weitläufige Biergarten an. Unterteilt in einen Service- und einen erweiterten Selbstbedienungsbereich hat man einen unvergesslichen Blick auf den Jungfernsee, Königswald und den Glienicker Volkspark. Selbstverständlich wird auch den „kleinen Besuchern“ eine Unterhaltungsmöglichkeit geboten, ein von Obstbäumen umgebener Kinderspielplatz bittet zum Rumtoben. Einen, noch weiter reichenden Blick auf den Jungfernsee und auf die Schiffsanlegestation Cecilienhof hat man übrigens von der „Königlichen Theestube“ im Obergeschoss.

Ob einem nun der Sinn nach einer kühlen Bierspezialität und einer guten Portion deftiger Hausmannskost, in geselligem Ambiente steht, oder man einen ruhigen Platz mit herrlicher Aussicht bevorzugt, die Meierei Brauerei bietet für jeden etwas, und ein Besuch dieser traditionsreichen Brauereigaststätte ist für die gesamte Familie ein unvergessliches Erlebnis. Die Meierei, Gasthaus & Brauerei im neuen Garten Potsdam ist eindeutig das am schönsten gelegene Brauhaus Deutschlands.

unforgettable view of the „Jungfernsee“, the „Koenigswald“ and the „Glienicke Volkspark“. It goes without saying, that for the „little“ guests there are various entertainment opportunities as well; a playground surrounded by fruit trees for instance invites the kids to play. An even better and more far-reaching view of the „Jungfernsee“ and the port of call „Cecilienhof“ you can enjoy from the royal tea-salon in the upper level.

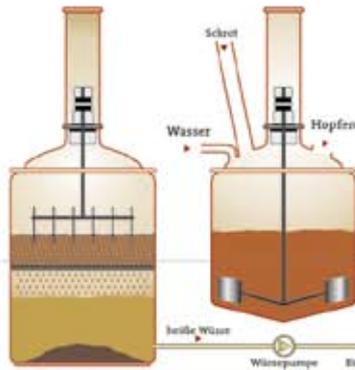
So, whether you like a cool beer-specialty along with a solid dish of plain fare in an atmosphere of Gemütlichkeit, or prefer a more quiet place to enjoy the magnificent view, the Meierei restaurant-brewery has something to offer for everyone, and a visit to this traditional restaurant-brewery is an unforgettable experience for the whole family.

So entsteht unser Bier



1. Malzlager und Schroterei

Hier wird das gelagerte Malz zerkleinert (geschrotet).



2. Sudhaus

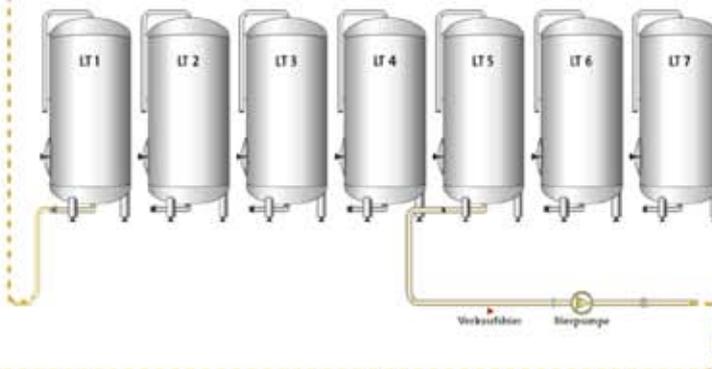
Hier wird aus Hopfen, Malz und Wasser die "Würze" hergestellt.



3. Gärkeller

Nach Zugabe von Hefe gärt das "Jungbier" eine Woche im offenen Bottich.

4. Lagerkeller
Hier reift das Bier vier Wochen lang in Lagertanks á 20 hl.



5. Bierkeller und Ausschank

Hier wird das Bier aus den Ausschanktanks (á 10 hl) direkt in die Gläser gezapft. Frischer geht's nicht!

