

Der Bürgermeister

**Presse- und
Öffentlichkeitsarbeit****Pressestelle**Alexander Leifels
MitarbeiterTelefon
(03334) 64 - 512/ 513
Telefax
(03334) 64 - 519Hausanschrift
Breite Straße 41 - 44
16225 Eberswaldee-Mail
pressestelle@eberswalde.de
(nur für formlose
Mitteilungen ohne digitale
Signatur)Internet
www.eberswalde.de

PRESSEMITTEILUNG

Nr. 98/14 vom 02. Juli 2014

Förderbescheid für Restaurant „Alte Brauerei“

Die Stadt Eberswalde hat das Restaurant „Alte Brauerei“ an der Eisenbahnstraße mit über 7.000 Euro unterstützt. Bürgermeister Friedhelm Boginski übergab den Förderbescheid für kleine und mittlere Unternehmen (KMU) am 1. Juli an Inhaberin Brigitte Schulz.

„Als Stadt legen wir viel Wert darauf, dass der Standort Eisenbahnstraße belebt bleibt. Da freut es mich, wenn wir an der alten Brauerei weiterhin eine gute Adresse mit Erfahrung und Qualität in der Gastronomie haben. Investitionen wie diese fördern wir natürlich gern in Eberswalde. Daher haben wir uns bemüht, so viel wie möglich aus dem europäischen KMU-Programm in die Stadt zu holen. Mit bisher über vier Millionen Euro ist das eine beachtliche Summe. Auch für die Region konnte hierdurch eine Menge Arbeitsplätze gesichert werden“, so das Stadtoberhaupt.

Neben der neuen Einrichtung mitsamt Sitzbänken und Stühlen aus Italien hat Brigitte Schulz eine moderne Küchenausstattung erworben. Ein Konvektomat genannter Heißluftofen und ein Haubengeschirrspüler sorgen für Effizienz in der Küche. Der alte Tresen wurde aufgearbeitet. Insgesamt elf Biersorten fließen neuerdings vom Dachboden gekühlt durch wuchtige Edelstahlrohre in die Zapfhähne – eine Reminiszenz an die ehemalige Brauerei am Standort.

Seit dem 19. Februar betreibt Brigitte Schulz nun ihr Restaurant „Alte Brauerei“, wo einst Pils in Eberswalde hergestellt wurde. Erfahrung hat sie seit Anfang der 1980er Jahre mit dem Eiscafé Pinguin gesammelt. Die 60 Plätze haben sich mit dem Umzug an die Eisenbahnstraße verdoppelt – jetzt im Sommer kommt noch der Freiluftbetrieb im Biergarten dazu. Brigitte Schulz beschreibt diese Umstellung als „Herausforderung, die Spaß macht.“ Die Karte bietet hausgemachte, deutsche Küche, wie Sauerbraten und Schwarzbiergulasch. Bevorzugt werden regionale Produkte, so etwa Spargel aus dem Oderbruch oder Säfte aus Angermünde. Doch auch Event-Gastronomie wird in der „Alten Brauerei“ geboten. An Sonntagen lockte ein Lunchbuffet bereits zu Ostern sowie zur Pfifferling-Saison; im Herbst gibt es Wild. Anfang Oktober wird die Mass bayrisches Bier zur gegrillten Haxe gereicht. Einmal im Monat soll im Saal getanzt werden und Udo Muszynski plant einen regelmäßigen Kulturabend.