

## Bier aus Franken – Balsam für die Lüneburger Heide

Engel-Brauerei in Crailsheim hilft dem Verein Naturschutzpark bei der Landschaftspflege

Lüneburg/Crailsheim. Ein Heidjer-Pils hat jetzt die Engel-Brauerei in Crailsheim/Franken speziell für die Lüneburger Heide (VNP) kreiert. „Von jedem verkauften Hektoliter zweigen wir fünf Euro für den Verein Naturschutzpark ab“, verspricht der norddeutsche Verkaufsleiter des Unternehmens, Hans-Heinrich Schröder aus dem Heidedorf Behringen. In dem neuen Trunk konzentriert sich seine 27-jährige Biererfahrung: Das Heidjer-Pils ist ein echtes Naturprodukt, nicht so herb wie die norddeutschen Biere, trotzdem würzig dank des Naturhopfens. Die neue Kreation gibt es ausschließlich als Fassbier in ausgesuchten Gastronomiebetrieben der Heide zwischen Elbe und Aller, zwischen Lüneburg und Verden, zwischen Seevetal und Celle.

Beim ersten Schluck versuchte VNP-Schatzmeister Hasso Ernst Neven aus Egestorf (Landkreis Harburg) eine Bierdeckel-Hochrechnung: Eine Million Heidjer und eine Million Heidegäste müssen nur jeder einen Liter Heidjer-Pils trinken, dann sind das 20000 Hektoliter und 100000 Euro für unseren Verein. Damit könnten wir eine weitere Schnuckenherde finanzieren!“

Heidschnucken sind die wichtigsten Mitarbeiter in der Heidepflege. Der VNP unterhält derzeit sechs Herden mit jeweils 350 bis 400 Muttertieren, eine siebente ist im Aufbau. Mit dem Verkauf des Fleisches sind gerade die Personalkosten für die Schäfer und die Scherkolonnen gedeckt, die Wolle wirft schon lange nichts mehr ab. Weil die Ställe unterhalten werden müssen, sind die Schnucken für den Verein recht teuer.

In den letzten 20 Jahren ist die Heidelandschaft zunehmend vergrast. Deshalb werden seit fünf Jahren Flächen mit hohem technischem Aufwand renaturiert. Insbesondere wird die Humusschicht maschinell abgetragen – mit einem Kostenaufwand von bis zu 3500 Euro je Hektar. Das Naturschutzgebiet ist 23400 Hektar groß – zu groß für eine flächendeckende maschinelle Sanierung.

Deshalb begrüßt der VNP die Initiative aus Franken. Seit diesem Wochenende, 3./4. April, haben 20 Restaurants das Heidjer-Pils im Hahn, und es werden fast täglich mehr. Das Pils lässt sich bestens trinken, reift es doch 90 Tage. Mit echtem Hopfen – und nicht mit Extrakt – und mit Malz aus Braugerste von maximal neun Prozent Eiweißanteil gebraut, ist es ein durch und durch bekömmliches Bräu.

Weil die Engel-Brauerei keine Gaststättenfinanzierungen anbietet und ihr Bier nur an solide Häuser abgibt, ist der Preis besonders interessant. Die ersten 320 Hektoliter sind in der Heide angetroffen und die ersten Fässer auf das Wohl der Heide geleert. Mehr über das neue Bier unter [www.heidjer-pils.de](http://www.heidjer-pils.de) im Internet. Diese Seite wird demnächst mit dem Internetauftritt des VNP verlinkt. „Wir möchten viele Freunde für unser neues Bier finden“, wünscht sich VNP-Geschäftsführer Steffen Albers.

Bildunterschriften:

Mit dem neuen Heider-Pils stießen (von links) Steffen Albers, Hans-Heinrich Schröder und Hasso Ernst Neven an.

In einer Bierdeckel-Bilanz rechnete VNP-Schatzmeister Hasso Ernst Neven die Finanzierung einer neuen Schnuckenherde durch die Engel-Brauerei in Crailsheim vor. Fotos: Teske