

Cool down in der Stadt am Stein

Kamjenc – Ort am Stein
(aus dem Slawischen)

Aus Bücherstube wird Bierstube

Kamenz und das Bier

Die Stadt Kamenz hat eine lange Braugeschichte, die bis ins Mittelalter zurückreicht. Das „Malzhaus“ ist erhalten geblieben und beherbergt heute die stadtgeschichtliche Ausstellung. Die letzte Brauerei produzierte bis Anfang der 1990er Jahre das „Sachsenquell-Pilsner“. Leider folgte die Abwicklung mit anschließendem Abriss. Seither ist es in Sachen Bierbrauen in Kamenz ruhig geworden. Doch seit 2019 brodelt es wieder: mit der Kamenzer Braukunst, einer regionalen Initiative, die von den Gründern Baumann, Böhme und Hermann zunächst als Unternehmergemeinschaft betrieben wird.

Kamenzer Braukunst mit Ideen

Die jungen Männer brauen seit 2019 Biersorten für die Lessingstadt und haben unter anderem ein Weihnachtsbier und das „Glockenbier“ entwickelt. Letzteres, ein Rotbier, ist speziell für eine Glockenweihe zum Stadtjubiläum „800 Jahre Kamenz“ entstanden. 400 Liter des süffigen „Glockenbieres“ hat das Team nach eigenem Rezept in der ProBier Werkstatt Cunewalde brauen lassen. Der Gewinn floss in die neuen Kirchenglocken von St. Marien. Mit dieser Initiative drücken die Protagonisten nicht nur Unternehmerteil, sondern auch starke Verbundenheit zu ihrer Heimat aus. Verkostet oder erworben werden konnten die Biere im Rahmen lokaler Veranstaltungen in Kamenz, z.B. zum Forstfest, zur Fete de la Musique und in ausgewählten regionalen Lokalitäten.

Die Initiatoren des Projektes sind Jeremias Baumann, Dominik Baumann, Benedikt Baumann sowie Martin ..., Tobias Hermann und Luis Böhme. Den zentralen kreativen Kopf der Gruppe bilden die Brüder Jeremias, Benedikt mit Freund Luis.

Vom Hobby über Teilzeit zur Vollzeit

Die Hobbybrauer sind aktuell in der Ausbildung. Günstige lokale Voraussetzungen und unterschiedliche Interessen und Fähigkeiten haben ideale Schnittmengen zur Ausübung der Brauleidenschaft ergeben. Ziel ist es, aus der Initiative ein echtes Geschäftsmodell mit Zukunftsaussichten zu entwickeln, dass einerseits die Gründerkultur in Kamenz beispielhaft belebt und andererseits vorhandenes Raumpotential für die Ausübung des Unternehmens aufgespürt und genutzt wird



Die Projektidee beinhaltet auf der Bautzner Straße (nahe Marktplatz) ein leerstehendes Ladengeschäft in einen Treffpunkt rund um das Bierbrauen zu verwandeln. Ausgangspunkt dieser Belebung ist die Initiative „Kamenzer Braukunst“, die mit Kreativität, Heimatverbundenheit und Unternehmerteil einen neuen Impuls für die Innenstadt setzen kann.

Aus Bücherstube wird Bierstube

Die Projektidee verbindet temporären Ausschank & Begegnungsort mit lokaler Braukultur & Geschichte und beispielhafter urbane Gestaltung & Aufenthaltsqualität. Ziel ist es, in der „Stadt am Stein“ einen kühlen, farbigen und sozialen Kern in der Kamenzer Altstadt zu schaffen. Der enge Kontakt zu den Eigentümern, die der Idee aufgeschlossen gegenüberstehen, begünstigt das Vorhaben. Die engagierte Initiative mit einer wachsenden Fangemeinde kann hier einen neuen Trend setzen, denn die Kamenzer Braukunst ist ein Zusammenschluss junger Männer mit handwerklicher Ausbildung, brautechnischem Know-how und betriebswirtschaftlichen Kenntnissen. Mit einer hohen Identifikation in der Stadtgesellschaft und starkem Sympathiefaktor kann es an dieser Stelle gelingen, einen echten Hot Spot in Kamenz zu etablieren.

Der kühle Kern – Die Bierstube

Der Laden auf der Bautzner Straße war bis 2021 Bücherstube. Nach der Schließung erlebten die Räume eine Zwischennutzung für Ausstellungen lokaler Akteure und Puppentheater. Aus den Raumbedürfnissen der Braukunst-Initiative für mehr Sichtbarkeit, Lagerflächen und Probierlust soll ein Erlebnisraum gestaltet werden. In einem Test-Zeitraum von ca. zwei Jahren wäre der Ausschank/die Abfüllung von selbstgebrautem Bier in Siphons gesichert. Mit kleinen Events wie Verkostungen, Führungen, Workshops, Stammtisch, Skatrunden, Ausstellung und Bierquiz kann das Projekt zu einem echten Stadt-Erlebnis werden. Eine modulare Einrichtung (z.B. Paletten, Bierkisten) und eine niederschwellige Sanierung sollen Flexibilität garantieren. Zentraler Bestandteil des Ladens wird die Abfüllstation mit personalisierten Bier-Siphons (Brand).

»Unser Ziel: ein eigenes regionales Bier, das allen Menschen in der Innenstadt direkt zugänglich ist.« Jeremias Baumann

Cool down in der Stadt am Stein

Kamjenc – Ort am Stein
(aus dem Slawischen)

Aus Bücherstube wird Bierstube



Außenraum – „Farbe aufs Pflaster“

Der öffentliche Raum wird aktiv mit einbezogen. Bestandteil des Belebungsversuchs ist auch die Umgestaltung und Nutzung des Außenraumes. Im Rahmen des aktuell zur erarbeiteten INSEK wird die Umgestaltung der Bautzner Straße ein entscheidender städtebaulicher Impuls sein, um den Herausforderungen des Gesellschafts- und Strukturwandels zu begegnen. Damit der jetzt noch von Autoverkehr und Parkflächen dominierende Straßenraum neue Aufenthaltsqualitäten erfährt, soll hier eine Art Versuchsfläche entstehen, die dem Start up Sichtbarkeit ermöglicht, z.B mit Sitzmöglichkeiten, mobile Begrünung, „Cooling-Zonen“ und Schutzzonen vor fließenden Verkehr.

Aktionen & Formate: „Bier verbindet“

Kaum ein Getränk wie das Bier bringt Menschen so mühelos zusammen. Das war auch in den letzten Jahren mit der Braukunst-initiative deutlich spürbar. Ein hoher Sympathiefaktor garantierte den jungen Männern erfolgreiche Umsätze. Das liegt unter anderem daran, dass alle sich persönlich engagieren, ob in der Kirchengemeinde, im Sport oder im Handwerk. Mit den Aktivitäten der „Kamenzer Braukunst“ kann der soziale Kitt in der Gesellschaft gefördert werden. Mit dem kleinen Pop-up-Biergarten in der Bautzner Straße, dem „Feierabend-bier“ als regelmäßiges Format, Brau-Workshops, Mitmachaktionen, Kooperationen mit lokalen Akteuren und kleine Kulturveranstaltungen, Teilnahmen an Großevents kann das gelingen. Größere Veranstaltungsformate sind der Kamenzer Würstchen- und Regionalmarkt, der Kamenzer Blütenlauf mit Anradeln, das Forstfest, die Weinmeile, der Tag des offenen Denkmals, das Nachtshopping oder der Tag des Bieres.

Hopfen, Heimat, Horizonte

Die ungewöhnliche Kombination aus Braukultur und Stadtgestaltung hat einen hohen Innovationsgehalt und Vorbildwirkung. Die junge Initiative fungiert als Stadtentwickler und Impulsgeber. Durch die kreative Nutzung eines Leerstandes entsteht ein Ort, der Gemeinschaft fördern kann. Das Projekt zeigt, dass auch in kleineren Städten innovative Ideen entstehen können und macht die Innenstadt insbesondere für junge Menschen und Besucher*innen attraktiver. Ein weiterer Aspekt ist die Bindung junger Menschen an die Region mit einer Perspektive vor Ort. Das Projekt vermittelt, dass Heimat ein Ort sein kann, an dem man beruflich durchstarten kann.



Flexibilität und Experimentierfreude

Die kreative und niedrigschwellige Umgestaltung eines bestehenden Ladenlokals zeigt, wie ungenutzte Räume wieder mit Leben gefüllt werden können. Damit kann das Projekt andere Eigentümer*innen sowie Initiativen inspirieren. Insbesondere für die Bautzner Straße bietet das Vorhaben die Chance zu einem Ankerpunkt zu werden, die weitere Aktivitäten im Umfeld nach sich ziehen kann. Die Wirkung des Projekts ist generationsübergreifend. Als offener Treffpunkt bringt es Menschen unterschiedlichen Alters zusammen und fördert den Austausch. Auch im Hinblick auf die Nachhaltigkeit setzt „Kamenzer Braukunst“ ein bewusstes Zeichen, indem Leerstand aktiviert und zum Probierraum wird. Die Ausstattung kann flexibel an neue Anforderungen angepasst oder an anderen Orten eingesetzt werden, falls die Entwicklung das erfordert. Langfristig soll sich aus dem Projekt eine etablierte Marke mit festen Standort und einer kleinen Brauerei entwickeln.

Saisonale Nutzung und Betriebsmodell

Das Projekt startet als Pilotprojekt mit der Perspektive einer späteren Erweiterung oder Versteigerung. Durch den zeitlich begrenzten Testbetrieb können Erfahrungen gesammelt, Angebote angepasst und die Akzeptanz bei Bürger*innen sowie Gästen evaluiert werden. Geplant ist ein regelmäßiger Ausschank an zwei festen Terminen pro Monat. Ergänzend soll die Fläche bei städtischen Veranstaltungen bespielt sowie für individuelle Angebote genutzt werden. Vereine, Initiativen, Unternehmen oder Privatpersonen können den Ort nach Vereinbarung – bei Verfügbarkeit auch spontan – unter Federführung der Kamenzer Braukunst erleben.

Der offizielle Start des Pilotprojekts ist zum Kamenzer Würstchenmarkt 2027.

»Es gibt noch andere Dinge im Leben als Bier, aber Bier macht diese anderen Dinge einfach angenehmer.« Luis Böhme