



## Qualität und Arbeitsplätze am Krankenhaus erhalten

Gespräche der Malteser mit dem Kreis Aachen und den umliegenden Kommunen. „Arbeitsplatzabbau entgegenwirken“.

**Simmerath.** Auf Einladung der Gemeinde Simmerath hat die Malteser Trägergesellschaft jetzt die aktuelle Situation des Krankenhauses erörtert. Teilnehmer an dem Gespräch im Rathaus Simmerath waren der Landtagsabgeordnete Axel Wirtz, Vertreter des Kreises Aachen und der Kommunen, die einen finanziellen Beitrag zum Erhalt der geburtschilflichen Station leisten werden, das Komitee „Rettet das Krankenhaus“ sowie die Mitarbeitervertretung St. Brigida.

„Der Bestand des Krankenhauses mit der vom Ministerium unterstützten Umstrukturierung ist gesichert“, so der Geschäftsführer der Malteser, Karl Prinz zu Löwenstein. „Das Krankenhaus wird auch künftig auf hohem qualitativem Niveau weitergeführt. Wir arbeiten weiter intensiv daran, auch möglichst viele Arbeitsplätze am Krankenhaus durch zusätzliche Leistungen zu erhalten. Die ersten Schritte sind bereits erfolgreich umgesetzt. Hierzu zählt unter an-

derem die Erweiterung des operativen Leistungsspektrums im Bereich der Hand- und Fußchirurgie sowie die enge Kooperation mit den orthopädischen und thoraxchirurgischen Abteilungen des Medizinischen Zentrums des Kreises Aachen“, sagte der Malteser-Geschäftsführer.

### Neurologische Rehabilitation

In dem mehr als zweistündigen Gespräch machten sowohl Land-

rat Carl Meulenbergh und Kreisdirektor Helmut Etschenberg, als auch die Vertreter der Kommunen und des Komitees deutlich, dass um die Einrichtung der Neurologischen Rehabilitation intensiv gekämpft werden soll. Hierdurch soll zum einen erreicht werden, dass das Krankenhaus künftig „breiter aufgestellt“ ist. Zum anderen soll dem ansonsten notwendigen Arbeitsplatzabbau entgegen gewirkt werden.

Die Vertreter der Malteser äu-

ßerten sich dankbar für die Zusage von Kreis und Kommunen, das Bemühen um weitere arbeitsplatzsichernde Leistungen nachdrücklich zu unterstützen. Hierzu werde man sich um Gespräche mit den Krankenkassen und dem Gesundheitsministerium in Düsseldorf unter Einbeziehung des Abgeordneten Wirtz, des Kreises Aachen und der Kommunen bemühen. Grundsätzliche Zusagen der Unterstützungsbereitschaft des Ministeriums lägen dazu vor.

## Starkes Stück Geschichte wird aufgemöbelt

„Felsenkeller-Brauerei“ wird kontinuierlich saniert und modernisiert. Ferienwohnungen im früheren Flaschenlager. Gut 1,5 Millionen Euro investiert.

VON ERNST SCHNEIDERS

**Monschau.** Die Geschichte begann im Jahr 1847, als Brauer Wilhelm Braun die „Grüneburg“ kaufte und die seit 1822 dort bestehende Brauerei erweiterte. Bis zum Jahr 2007 blieb sie über vier Generationen im Besitz der Familie Braun. Seit 1924 wurde in der „Felsenkeller-Brauerei“ ein Bier nach Pilsener Brauart gebraut: das „Felsquell Pils“. Nicht wenige Eifeler schwärmen noch heute von diesem Gebräu und bedauern zutiefst, dass es seit mehr als zehn Jahren nicht mehr auf dem Markt ist, denn für sie war es das „beste Bier, das es je gab“. Es gibt eben Menschen mit einem großen Maß an Lokalpatriotismus. Zu denen gehört auch Bernhard Theißen, der dieses Stück Monschauer Geschichte an der St. Vith Straße gekauft hat und es seitdem kontinuierlich modernisiert und aufpeppt.

„Viele Leute haben gesagt, ich müsse verrückt sein, als sie erfuhren, dass ich die alte Brauerei kaufen wollte. Wahrscheinlich bin ich verrückt, aber als die Immobilie zum Kauf angeboten wurde, da

BERNHARD THEIßEN

konnte ich nicht mehr zurück“, beschreibt Bernhard Theißen seine damalige Gemütslage. Auch wenn er seinerzeit nach eigenem Bekunden nicht genau wusste, worauf er sich im Detail einlassen sollte, bereut hat er seinen Schritt bisher nicht. Allerdings bedeutet er bis heute zu Arbeit ohne Ende, und das wird sich vorerst nicht nachhaltig ändern. Bernhard



Die alte „Felsenkeller-Brauerei“ an der St. Vith Straße wird saniert und modernisiert. Gastronomie und Museum laufen bereits, weitere Ferienwohnungen werden folgen. Foto: Brauperle

Theißen, neben seinem wöchentlichen 40-Stunden-Job bei der Gemeinde Simmerath noch sozial und sportlich stark engagiert, ist der Geld- und Ideengeber. Die Arbeit übernimmt sein Sohn Stefan Theißen, Geschäftsführer der eigens gegründeten Betreiber-Gesellschaft „Brauperle“.

### Charme weitgehend erhalten

Geschehen ist inzwischen eine Menge in dem Baudenkmal. Dort, wo er nötig ist, wird in Abstimmung mit den Denkmalschützern modernisiert und saniert. So wurde eine moderne Restaurantküche eingebaut. Darüber hinaus wird

der Charme der alten Brauerei weitgehend erhalten. Bierlager-tanks oder Gärbottiche werden nicht einfach herausgerissen und durch modernes Ambiente ersetzt. Im Gegenteil: Die Geschichte der „Felsenkeller-Brauerei“ wird in die aktuelle Gastronomie integriert. Im Prinzip ist der gesamte Komplex ein Museum. So gibt es dort nicht nur etwas zu Essen und zu Trinken, sondern in den verwinkelten Gebäuden auch jede Menge zu Gucken.

Highlight des eigentlichen Brauerei-Museums ist die Flaschensammlung. „Einige tausend“ antwortet Bernhard Theißen auf die Frage, wie viele es denn wohl sein mögen. Sauber aufgereiht in Regalen stehen sie dort in allen Formaten, Größen, mit Etiketten selbst aus entlegenen Regionen der Welt und, so mancher Biertrinker wird es bedauern, alle leer.

Ein größeres Projekt hat die „Brauperle“ aktuell vor der Brust: Im ehemaligen Flaschenlager sollen durch Um- und Anbau weitere Ferienwohnungen entstehen, deren Gesamtzahl dann auf sieben anwachsen wird. Damit wäre es auch Gruppen möglich, dort zu logieren.

Sobald dieses Projekt abgeschlossen und auch noch der Souvenirshop in einer alten Tankstelle gleich nebenan auf Vordermann gebracht ist, hat Bernhard Theißen gut und gerne 1,5 Millionen Euro in die rund 8000 Quad-

ratmeter große Immobilie investiert. Bereits jetzt zeichnet sich ab, dass sich die Sache rechnet, denn, so Theißen, der Umsatz in der Gastronomie stimmt und steigt, das Museum läuft prima.

Gute Werbung gibt es durch den Umstand, dass der Eifelsteig über einen öffentlichen Weg mitten durch das frühere Betriebsgelände verläuft. Mit Aktionen will man außerdem in aller Munde kommen, so beispielsweise am 25. und 31. Oktober zu Halloween, wenn jeweils ab 19 Uhr im alten Felsenkeller mit seinem eifeltypischen schwarzen Schiefer, dort, wo vor mehr als einhundert Jahren das Bier mit natürlichem Eis gekühlt wurde, Graf Dracula und sein Gefolge ihr Unwesen treiben.

Die „Location“ ist in der Tat gespenstisch, verstärkt durch eine düstere Dekoration. Mit passender musikalischer Untermauerung und entsprechenden Effekten kann man sich dort richtig gruseln. Deshalb sind diese beiden Events für Jugendliche unter 16 Jahren nicht geeignet.

### Mit Entwicklung zufrieden

Bernhard Theißen ist derzeit rundum zufrieden mit der Entwicklung, glaubt, etwas Historisches und Schönes für Monschau und die Eifel erhalten zu können: „Auswärtige wissen es längst, nur bei vielen Monschauern scheint es noch nicht angekommen zu sein, was sich hier alles tut.“

### Kurzer Blick in die Chronik der Monschauer „Felsenkeller-Brauerei“

**1847** erwarb der Bierbrauer Wilhelm Braun die „Grüneburg“ am „Röetgen“ und erweiterte die vorhandene Brauerei mit einem Gastraum und mit einer offenen Kegelhahn.

**1897** übernahm sein Sohn Albert die Brauerei. Er legte im „Kleinen Laufenbach“ neun Teiche zur Eisgewinnung an. Mit dem von dort im Winter eingefahrenen Natureis wurde in den gebauten „Patentkellern“ das dort gelagerte Bier während des ganzen Sommers gekühlt.

**1924** übernahm sein Sohn Clemens die Brauerei Braun. Er gab der Brau-

erei den Namen „Felsenkeller-Brauerei“ und statt des bisher dunklen und unfiltrierten Bieres wurde erstmals ein Bier nach Pilsener Brauart, das „Felsquell Pils“, gebraut.

**1972** übernahm sein Sohn Willem in vierter Generation die Brauerei.

**1986** braute er wieder ein Bier nach Art seiner Vorfahren, das unfiltrierte, hefetrübe, dunkle und untergärige „Zwickelbier“ als Bierspezialität.

**1994** musste der Braubetrieb eingestellt werden, weil es Schwierigkeiten mit dem gelieferten Trink-

wasser gab, das nicht mehr den hohen Qualitätsanforderungen für Brauwasser entsprach. Seitdem wird das Zwickelbier in einer befreundeten Privatbrauerei (Brauerei Rainer in Linnich-Welz) gebraut.

**1997** wurde die Brauerei in das erste Brauerei-Museum der Eifel mit Innen- und Außengastronomie umgewandelt.

**2007** wurde das Objekt von Bernhard Theißen gekauft, der das Gebäude zum Brauhaus & Museum umgestalten ließ und in weiteren Bauabschnitten das Gebäude renovieren und modernisieren wird.

## Es weihnachtet schon Polarforscher kommt in die Eifel

Auf dem Roetgener Markt sind noch Plätze frei

**Roetgen.** Die Roetgen-Touristik nimmt noch Anmeldungen für den Weihnachtsmarkt entgegen. Der heimelige Markt vor dem Rathaus findet wieder an den ersten drei Wochenenden im Advent statt. Abseits von vorweihnachtlichem Rummel ist der Roetgener Weihnachtsmarkt gegenüber der katholischen Kirche bei Glühwein, Punsch, Reibekuchen und anderen Leckereien ein beliebter Treffpunkt für die Roetgener und ihre Gäste. Auch junge Familien mit kleinen Kindern oder Senioren können einen stressfreien Bummel ohne Gedränge und Geschiebe machen. Der Weihnachtsmarkt, der seit 1982 von der Roet-

gen-Touristik organisiert wird, bietet ein in den Advent passendes Warenangebot, das durch eine Kunstausstellung und ein musikalisches Rahmenprogramm abgerundet wird.

Der Roetgener Weihnachtsmarkt ist am 29./30. November, sowie 6./7. Dezember und 13./14. Dezember samstags jeweils von 15 bis 20 Uhr und sonntags von 11 bis 20 Uhr geöffnet.

Wer teilnehmen möchte, erhält nähere Informationen unter ☎ 02471/8478, E-Mail info@roetgentouristik.de oder im Internet.

Mehr dazu unter: [www.roetgen-touristik.de](http://www.roetgen-touristik.de).

Arved Fuchs beim Eifel-Literatur-Festival am 7. November in Monschau

**Monschau.** Er durchquerte Grönland mit dem Hundeschlitten. Er war mit Reinhold Messner auf Skiern in der Arktis unterwegs. Und er erreichte als erster Mensch der Welt innerhalb eines Jahres beide Pole zu Fuß. Arved Fuchs ist ein Extrem-Abenteurer und Polarforscher, seine Reisebeschreibungen sind fesselnde Lektüre.

Am 7. November kommt Arved Fuchs nach Monschau und präsentiert in der Aula des St. Michael-Gymnasiums im Rahmen einer Multimedia-Show die faszinierende und eiskalte Natur der Arktis und Antarktis. Mit seinen Vorträgen begeistert der sympathische Abenteurer sein Publikum. Und er

sensibilisiert zunehmend für den Klimawandel: für das Schmelzen der Polkappen und verhungerte Eisbären in der Arktis.

Arved Fuchs, 1953 geboren, wurde nach der Schule bei der Handelsschiffahrt ausgebildet. Seit 1977 unternimmt er Expeditionen in die extremen Zonen der Arktis und Antarktis. Mit einem restaurierten Haikutter segelte er durch die gefährliche Nordwest-Passage (1991 bis 1994) sowie rund um Amerika (1995/96).

Arved Fuchs hat bis heute als einziger den gesamten Nordpol umsegelt. Durch zahlreiche Fernsehdokumentationen und Fotoreportagen wurde Arved Fuchs auch

international bekannt. Er veröffentlichte zahlreiche Bücher über seine Expeditionen.

### Karten für 15 Euro

Die Veranstaltung mit Arved Fuchs findet im Rahmen des Eifel-Literatur-Festivals statt. Einlass ist um 19 Uhr, Veranstaltungsbeginn um 20 Uhr. Karten gibt es im Vorverkauf für 15 Euro in der Tourist-Info Monschau, ansonsten in vielen weiteren Buchhandlungen eifelweit und zentral über die Tickethotline ☎ 06551/2489.

Oder online unter: [www.eifel-literatur-festival.de](http://www.eifel-literatur-festival.de)

### EIFELWETTER



### Hinterm Milchglas

**Die Lage:** Wie hinter einem Milchglas versteckte sich die Sonne gestern, und nur der steigende Luftdruck auf dem Barometer verriet das Hoch, das zum Wochenende noch einmal die Wetterregie übernimmt, ehe es nächste Woche spannend – und kälter werden könnte. So startet der Donnerstag frisch und teils länger neblig, bevor sich dann recht freundliches Herbstwetter bei uns durchsetzt.

**Heute und morgen:** Am Donnerstag kommt nach frostiger Nacht die Sonne gegen die Wolken deutlich besser zur Geltung als gestern, dabei bleibt es durchweg trocken. Die Höchstwerte erreichen bei längerer Sonneneinstrahlung 11 Grad in Imgenbroich und 13 Grad in Rott. Nach Sonnenuntergang sacken die Temperaturen erneut deutlich ab, und in höheren Lagen droht wieder eine Frostnacht.

Am Freitag zunächst heiter bis wolkig und meist trocken. Später von Nordwesten Aufzug stärkerer Bewölkung auf und gebietsweise etwas Regen.

**Weitere Aussichten:** Am Samstag nach zäher Nebelaufklärung nochmals heiter und trocken, um 10 Grad. (hes)

Mehr dazu: [www.eifelwetter.de](http://www.eifelwetter.de)

### ANGEMERKT



PETER STOLLENWERK

### Kampfstage im goldenen Oktober

Mitten im goldenen Oktober wird die bunte Welt durch ein unabwendbares Naturereignis getrübt: Der Eifeler hat den Kampf gegen das ohne Unterlass herabfallende Laub angetreten. In Abflussrinnen, in Hofecken und auf dem gepflegten Rasen macht sich die bunte Pracht breit. Zu Haufen zusammengekehrt und in blaue Säcke gedrückt, ist der Kampf aber noch nicht gewonnen. Ein auflebendes Windchen genügt, um am nächsten Tag wieder das gleiche Bild erscheinen zu lassen. Laub, soweit das Auge reicht. Die begrenzten Einsatzmöglichkeiten des Laubsaugers werden drastisch vor Augen geführt, Kehren kostet nur unnötige Kraft.

Wirklich gefegt werden müsste das Laub auf den waldreichen Eifelstraßen, die zu tückischen Rutschbahnen werden, aber darum kümmert sich keiner. Warum auch? Ob Fegen oder liegen lassen: Im nächsten Frühjahr ist wie von selbst das ganze Laub wieder weg.

► [p.stollenwerk@zeitungsverlag-aachen.de](mailto:p.stollenwerk@zeitungsverlag-aachen.de)

### KONTAKT

#### EIFELER NACHRICHTEN

Lokalredaktion: Matthias-Offermann-Straße 3, 52156 Monschau-Imgenbroich, Tel. 02472/9700-30, Fax 02472/9700-49.

e-Mail: [lokales-eifel@zeitungsverlag-aachen.de](mailto:lokales-eifel@zeitungsverlag-aachen.de)  
Peter Stollenwerk (komm. verantwortlich), Heiner Scheppe, Ernst Schneiders.

Leserservice: 0180 1001 400.

Anzeigen Geschäftskunden: Ralf Huppertz 02472/970021

Servicestelle: 3 Plus/Bürobedarf Kogel:

Hauptstraße 17,

52152 Simmerath,

Öffnungszeiten:

Mo. bis Fr. 7.30 bis 18.30 Uhr,

Sa. 7.30 bis 13.00 Uhr.