

jetzt mit
kostenlosem
Kleinanzeigenmarkt

Kraftvoll: Treberbrot macht aus Ringern Siegertypen

■ Saftig, schmackhaft und bekömmlich: Bäckermeister Bläsing entdeckte eine alte Spezialität wieder neu

Immer mehr Gastwirte legen Wert auf Traditionen. Originelles Beispiel: Der bei der Bierherstellung anfallende nährstoffreiche Treber wird weiter verarbeitet und den Gästen dann als schmackhafte Spezialität serviert.

Wenn Bäckermeister Konrad Bläsing früh morgens in seiner kleinen Backstube steht, ahnen seine Kunden nicht, dass der pfiffige Mann einige Schritte weiter hinten eine Spezialität zubereitet. Das schmackhaft-saftige Brot, das Bläsing exklusiv für ein Brauhaus backt, beinhaltet feinsten Treber – ein Stoff, der beim Brauen anfällt und aus den nährstoffreichen unlöslichen Bestandteilen des Bieres – also Malz, Hopfen und Hefe besteht. Folglich kann der Treber und natürlich auch Konrad Bläsings Brot mit all dem glänzen, was die Bekömmlichkeit und den Geschmack des deutschen Bieres ausmacht.

„Das eiweißreiche Treberbrot ist eine wirkliche Spezialität“, weiß der Wirt Christian Berger zu berichten. Mit dem richtigen Dipp aus Quark serviert, schmeckt zum Brot ein kühler Gerstensaft wirklich gut. Seit knapp drei Jahren finden die Gäste

Brauer-Krústchen, wie Berger seine Treber-Spezialität nennt, auf der Speisekarte. Mit Erfolg. „Die Leute wissen halt, was gesund ist und schmeckt“, sagt Berger schmunzelnd.

So ganz neu ist Treberbrot nicht. „Vor Jahrzehnten hatte es Tradition, dass die Bäcker den Treber bei den Brauereien abholten, um daraus Brot zu backen“, plaudert Konrad Bläsing aus Nästkästchen der Bäckerzunft. „Das alte Rezept war wohl nur ein wenig in Vergessenheit geraten“, grinst der Brauer-Krústchen-Fachmann und zwinkert mit den Augen. Inzwischen haben die beiden Wieder-Entdecker sogar Treber-Variationen entwickelt. Neueste Kreation: Treber-Zwiebelstangen.

Dass Bier nur so vor Nährstoffen strotzt, wissen Berger und Bläsing. Aber zumindest der Bäckermeister ist davon überzeugt, dass sein Brot so richtig stark macht. Weil der Treber so viel Eiweiß enthält, versorgt Bläsing jugendliche Ringer mit der Kraft-Nahrung. Erfolg: ein Titel bei den Deutschen Meisterschaften.



Das ist gesund und schmeckt: Nach alter Tradition fertigt Bäckermeister Konrad Bläsing (kleines Foto) das Treberbrot. Seine Spezialität gewinnt immer mehr Freunde.



Walross-Schnäuzer ein teurer Spaß

■ Bierbärte sind wahre Geldverschwender

Es klingt unglaublich: Bärte sind für Biertrinker ein teurer Luxus. Das haben jetzt Untersuchungen von britischen Wissenschaftlern bestätigt. Demnach kostet ein echter „Schnurrer“ bei einem Konsum von 100 Litern Bier im Jahr etwa 90 Mark. Dabei kann der finanzielle Schaden durchaus noch höher liegen, denn „jeder Bart hat ein unterschiedliches Saugvermögen“. Zur genauen Berechnung müssen die Wissenschaftler sowohl Größe und Form als auch Haarlänge und Dichte des Bartes berücksichtigen. Demnach kostet ein Walross-Schnäuzer seinen Träger wesentlich mehr als ein flaumiges Oberlippenbärtchen. Bei einem durchschnittlichen Schnurrbart bleiben pro Schluck 0,56 Milliliter Bier hängen.



Was zählt hier? Die Schönheit des Gesichtshaars oder die Verschwendung? Ein Bart kann seinen Träger bares Geld kosten.

Deutsches Bier: der Renner

■ Das Reinheitsgebot ist und bleibt der entscheidende Qualitätsvorteil

Ein frisch gezapftes Bier schmeckt in geselliger Runde noch mal so gut. Was die Freunde des Gerstensaftes schon immer wussten, belegt jetzt eine repräsentative Umfrage der Centralen Marketing-Gesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft (CMA).

Das Fazit der Studie: Soziale Kontakte wie Reden, Lachen und Feiern gehören ebenso selbstverständlich zu einem guten Bier wie eine anständige Schaumkrone.

Deshalb trinken 89 Prozent aller Biertrinker unter 30 Jahren ein frisch gezapftes am liebsten mit Freunden und Bekannten. Nur elf Prozent der jungen Erwachsenden gaben an, dass sie ihr Bierchen lieber allein trinken.

Kneipen sind wieder „in“

Die Lieblingskneipe ist der ideale Ort, um ein frisch gezapftes aus deutschen Landen zu trinken. 65 Prozent trinken ein Bier am liebsten außerhalb der eigenen vier Wände. Kneipen, Biergärten und private Partys sind die Orte, an denen sich die „jungen Freunde des Gerstensaftes“ treffen, um Bier zu genießen. Mit Abstand die beliebteste Sorte ist dabei das

Pils, gefolgt vom Weizenbier. Auf den weiteren Plätzen folgt Export/Lager und Altbier.

Neue Geschmacksrichtungen

Zwar haben fast alle Biertrinker ausgesprochene „Lieblingssorten“, aber gerade die Gruppe der unter 30-Jährigen steht neuen Geschmackslebnissen offen gegenüber. Auf Auslandsreisen haben 57 Prozent sogar „schon mal“ zu einer ausländischen Biersorte gegriffen – doch aller Probierfreude zum Trotz: Für 92 Prozent stellt das Reinheitsgebot für Deutsches Bier den entscheidenden Geschmacks- und Qualitätsvorteil dar.

Bier-Tipp

Zapfen Sie nur so viel Schaum wie nötig, übertriebene Schaumkronen ergeben schale Biere...

Stars treffen sich beim Pils

Bubis Bar in Oberstauen ist bei den Prominenten der Republik längst kein Geheimtipp mehr: Hier treffen sich Stars zu einem Bierchen.



Michael Schanze zu Gast in Bubis Bar Seite 3

Gekorkt, geploppt und geschraubt

Früher trank man sein Bier aus Krügen – erst mit Aufkommen der Flasche war der Verschluss ein Thema. Heute gibt es zahlreiche Variationen davon.

Fester Griff und schon kommt man an das köstliche Nass. Seite 4



Bier-SPOTS

➤ Gegen Promille-Verbot

Die Polizeigewerkschaft lehnt die 0,0-Promille-Grenze ab. Das meldete das Boulevard-Blatt Bild unter Berufung auf den Gewerkschaftschef Gerhard Vogler. Begründung: Sie geht am Leben vorbei.

➤ Pfiffige Gerstensaft-Idee

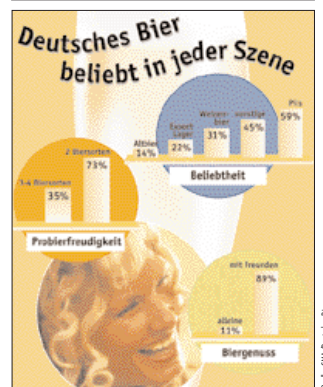
Die einfallsreichen Brandenburger: Weil der Biermarkt gesättigt scheint, gibt es jetzt etwas Neues – als Badezusatz soll der Gerstensaft seine pflegende Wirkung entfalten.

➤ Moderne Zechprellerei

Der Rundfunkausschuss in Mecklenburg-Vorpommern muss sein Bier ab sofort selbst bezahlen. Wie der Landesrechnungshof ermittelte, hatten die Rundfunk-Aufpasser kräftig auf Gebührenzahlers Rechnung gezehrt.

➤ Das teuerste Bier der Welt

Ein Taucher aus Wales trank das teuerste Bier der Welt. Auf der Tiefe des Meeresbodes gefunden, hatte er die Flasche von 1894 aus einem Wrack geborgen und getrunken. Der Wert betrug 3.000 Mark.



„Bier trinken ist leicht, es zu brauen dagegen schwer“

■ Neues Unterrichtsprojekt: Lehrer lernen die Kunst des Brauens

Bier ist ein deutsches Kulturgut – es ist gesellschaftlich tief verwurzelt und hat eine jahrhundertlange Tradition. Deshalb wird das ur-deutsche Thema als Unterrichtsprojekt in der Sekundarstufe II an den Schulen behandelt. In Rheinland-Pfalz konnten sich Lehrerinnen und Lehrer bei einer Fortbildung vom attraktiven Thema überzeugen.

Damit die Schülerinnen und Schüler in den verschiedenen naturwissenschaftlichen Fächern lernen, wie schwierig es ist, ein „vernünftiges Bier zu brauen, und welche Prozesse ablaufen, damit es überhaupt genießbar ist, müssen die Lehrerinnen und

Lehrer erst einmal die Schulbank drücken. Denn: Bier zu trinken ist leicht, die Herstellung dagegen nicht.

So lernen die Lehrkräfte, wie sie den erwachsenen Pennälern in den Fächern Biologie und Chemie erklären, warum Gärung, Atmung und Stoffwechsel so wichtig sind, um ein einwandfreies Produkt zu erhalten. Obwohl Chemie im Bier verpönt ist, gibt es trotzdem zahlreiche Prozesse zu beobachten und im Auge zu halten – schließlich soll alles im Gleichgewicht bleiben.

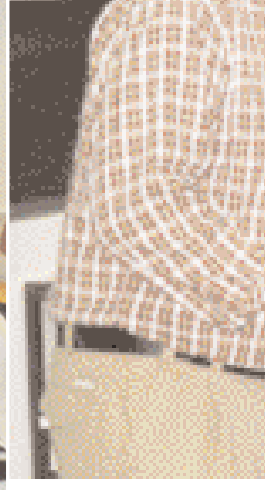
„Das hätte ich mir nicht so schwer vorgestellt“, sagt eine teilnehmende Lehrerin, „aber die Nähe zum Endprodukt Bier motiviert.“ Dass das Thema Bier in der Schule mit Abschluss des Brauvorgangs noch lange nicht beendet ist, lernen Schüler wie Lehrer dann in den Fächern Sozialkunde, Erdkunde und Geschichte. Hier wird der Wirtschaftsstandort Deutschland am Beispiel der Brauereien erörtert. Zudem gibt es einen umfassenden Einblick in viele historische Bereiche, bis hin zur Rolle der Klöster im Mittelalter. Der durch das Unterrichtsthema entstehende Kontakt zu Brauereien vermittelt einen zusätzlichen Einblick in die Arbeitswelt. Ein gutes Bier ist kein Zufalls-

produkt, konnten die Lehrer in Anspielung auf das Zusammenwirken der verschiedensten Faktoren, die letztlich für die Qualität entscheidend sind, feststellen.

Angefangen bei der Landwirtschaft, die Gerste und Hopfen anbaue, bis hin zu den Brauern, die Qualität und Sauberkeit kontrollieren und sicherstellen, sind viele einzelne Schritte notwendig, damit am Ende erstklassiges Bier herauskommt.

„Darin liegt der große Vorteil dieses fächerübergreifenden Unterrichtsthemas“, meint Eva Herrmann vom Deutschen Brauer-Bund. „Die Schülerinnen und Schüler lernen, wie sie selbst ein Produkt herstellen – unter verschiedenen Blickwinkeln und immer im Rahmen des Fächerkanons.“

Vom Staatlichen Institut für Lehrerfortbildung wurde das Projekt „Bier als fächerübergreifendes Unterrichtsthema in der Sekundarstufe II“ offiziell anerkannt, da das Thema alkoholische Gärung bereits seit langem Bestandteil des Lehrplanes ist. Alle teilnehmenden Lehrerinnen und Lehrer befürworteten das Thema „Bier im Unterricht“, weil mit dem fächerübergreifenden Lehrinhalten eine ganzheitliche Betrachtungsweise möglich



Die Maische wird abgeschöpft.

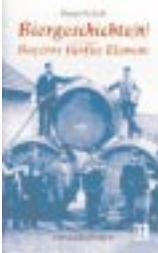
wird. Zudem bietet der interessante Unterrichtsinhalt den Lehrern die Möglichkeit, junge Menschen für einen verantwortlichen Konsum alkoholischer Getränke zu sensibilisieren. Durch den engen Bezug des Unterrichtsthemas zur eigenen Lebenswirklichkeit und die große Nähe zur Praxis begegnen die Schülerinnen und Schüler den Inhalten mit einer Motivation, die kaum noch zu steigern ist.

Buch-Tipps

Biergeschichte(n)

Bayerns fünftes Element

Die vier Elemente Feuer, Wasser, Luft und Erde sind die Stoffe des Lebens. Nicht so in Bayern – ohne das fünfte Element Bier könnte man dort nicht leben – scherzhaft gesagt. In ihrem Buch Biergeschichte(n) – Bayerns fünftes Element erzählt die Autorin Birgit Eckelt, wie Bier und Bayern beinahe zu Synonymen geworden sind. Sie berichtet von Bierbaronen, Rowdys, Revoluzzern und Radikalen im Dunstkreis des Biers.



„Biergeschichte(n) – Bayerns fünftes Element“, Birgit Eckelt, ISBN 3-475-53003-1, Rosenheimer Verlagshaus

Obierschwaben

Biergeschichte(n) aus Oberschwaben

Am Beispiel oberschwäbischer Brauereien macht Hans Georg Rimmele den allgemeinen – durch die technisch-wissenschaftliche Entwicklung ermöglichten – Wandel im Brauereiwesen deutlich. Durch die zunehmenden Veränderungen rund um das Braugeschäft lohnt es sich, die Tradition und Kultur der Kleinbrauereien aufmerksam zu beobachten und dauerhaft zu bewahren.



„Obierschwaben – Biergeschichten aus Oberschwaben“, Hans Georg Rimmele, ISBN 3-925171-43-6, Federsee Verlag

Deutsche Biere – ein Überblick

Biertyp/Sorte	Charakteristik	Stammwürze	Alkoholgehalt	Farbe
Altbier	obergärig	o 11,5%	ca. 4,8% vol	dunkel-bernsteinfarben
Berliner Weiße	obergärig, leicht hefeetrüb	7-8%	ca. 2,8% vol	dunkelgelb
Kölsch	obergärig, hopfenbetont	o 11,3%	ca. 4,8% vol	meist hellgelb
Lager	untergärig, mäßig gehopft	weniger als 12,5%	ca. 4,5% vol	hell oder dunkel
Pils	untergärig	über 11%	ca. 4,8% vol	hellgoldfarben
Schwarzbier	untergärig	über 11%	ca. 4,8-5% vol	sehr dunkel
Starkbier Bock/Doppelbock	untergärig als Bock/Doppelbock, obergärig als Weizenbock	16% und mehr	ca. 7% vol	gold-, goldbraun od. dunkelbraun
Weizenbier/Weißbier	obergärig, spritzig	11-14%	ca. 5,4% vol	hell oder dunkel

Deutschland das Land des Bieres. Kein Land der Welt kann mit einer derartigen Vielfalt an Bieren aufwarten. Jede Region braut seine eigene Spezialität, die auf spezielle Weise unverwechselbar ist. Ergänzt wird dieser Überblick durch eine Vielzahl an Leicht- und alkoholfreien Bieren.

Bier-Börsen 2000

12.-14.05.2000	Kassel	Innenstadt, Am Sch
12.-14.05.2000	Frankfurt	Messe, vor der Fest
26.-28.05.2000	Essen-Steele	Fußgängerzone
09.-12.06.2000	Saarbrücken	Am Stadttheater
16.-18.06.2000	Halle/Saale	Freilichtbühne Peiß
22.-25.06.2000	Bielefeld	Ravensberger Platz
30.06.-02.07.2000	Koblenz	Deutsches Eck
07.-09.07.2000	Leipzig	Völkersehndenk
14.-16.07.2000	Dortmund	Freizeitpark Freden
21.-23.07.2000	Bonn	Freizeitpark Rheina
28.-30.07.2000	Mainz	Rheinpromenade
04.-06.08.2000	Düsseldorf-Benrath	Fußgängerzone
11.-14.08.2000	Leverkusen-Opladen	An der Schusterinsel
25.-27.08.2000	Mannheim	Am Landesmuseum
01.-03.09.2000	Köln	Altstadt, Rheinprom
08.-10.09.2000	Münster	Hindenburgplatz

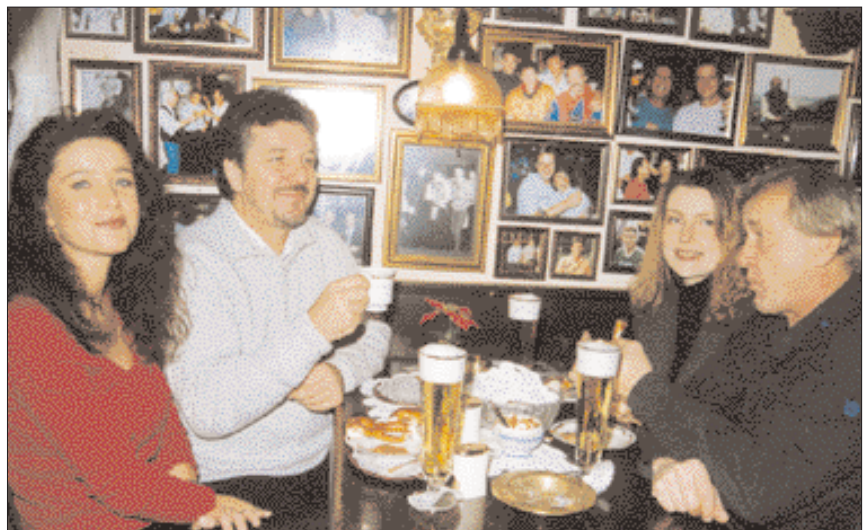
173 Brauereien ausgezeichnet

„Biere weisen nach wie vor ein hohes Qualitätsniveau auf“, zu diesem Fazit kommt Professor Miedaner (Weihenstephan) im Anschluss an den Wettbewerb der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG), bei dem sich 440 verschiedene Biere dem Qualitäts-

wettbewerb unterwarf. 173 Brauereien wurden gezeichnet.

Der Wettbewerb findet seit 109 Jahren statt. Täglich dürfen alle Biere, die den Deutschen Reinheitsgebot entsprechen, mit 1516 gebraut werden.

Entwickeln Show-Konzepte für die Zukunft: (v.l.n.r.) Michael Schanze mit Lebensgefährtin Nicole und der Regisseur Fips Mühlegger mit seiner Gattin Britta. Dabei schmeckt ein frisch Gezapptes besonders gut.



In sid

Auch E

Bubis Bar in den Prominenten längst kein Geheimnis ist, der die Stars treffen, und zu b

Michael Schanze, reichsten Entsprachen Regleitung sein

