

Bier aus Brot: lecker und nachhaltig

Gerste, Weizen, Wasser und Hefe: Die Zutaten von Bier und Brot sind fast gleich. Historisch wurden beide Lebensmittel häufig zusammen hergestellt. Heute entdecken Brauereien eine alte Technik wieder: Bier aus altem Brot brauen – ein **nachhaltiger** Trend, denn er hilft, Lebensmittel**verschwendung** zu vermeiden.

Manuskript

SPRECHER:

Bier gehört zu den beliebtesten **Genussmitteln** der Welt. Für das tiefgoldene Getränk braucht es eigentlich nur **Malz, Hopfen**, Wasser und **Hefe**. Doch manche mögen's kreativer und **brauen Brotbier**. Aber Bier aus altem Brot? Geht das überhaupt? Ein Berliner Bierproduzent weiß, wie das funktioniert. Michael Lembke braut alkoholfreies Brotbier aus Backwaren, die sonst im Müll gelandet wären.

MICHAEL LEMBKE (Braumeister):

Zu dem Brotbier sind wir gekommen, weil **Food Waste** natürlich ein riesiges Thema ist, Nachhaltigkeit, und gerade Brot wird sehr viel produziert und am Ende dann ... ja, an Schweine **verfüttert** oder kommt in die **Biogasanlage**, und das ist ja schade. Und deshalb haben wir uns entschieden, ja, auch Brot mit in dieses Bier zu **verarbeiten**, um auch auf dieses Thema aufmerksam zu machen.

SPRECHER:

Brauereien, die Bier aus Brot herstellen, möchten möglichst viele **Ressourcen** wiederverwenden und **Abfall vermeiden**. Für rund 27.000 Flaschen Brotbier werden etwa 25 Kilogramm altes Brot benötigt. Obwohl der Berliner Bäckermeister Theo Köster seine Produktion genau plant, **bleibt** immer etwas **übrig**. Doch nicht jedes Brot **eignet sich** zum Brauen.

THEO KÖSTER (Bäckermeister):

Das muss auf jeden Fall ein Brot sein, wo keine anderen Zutaten als **Getreide** drin sind, also keine **Rosinen**, keine Nüsse, keine **Ölsaaten**, weil all das im **Gärungsprozess** unzuverlässig wäre und dann nicht zu diesem leckeren Bier führen würde.

SPRECHER:

Getränke aus Brot herzustellen ist keine neue Erfindung. Das gibt es schon seit Jahrhunderten, so wie etwa das „Boza“ aus Ägypten oder „Kwass“ aus dem **mittelalterlichen** Osteuropa. In den vergangenen Jahren erlebt das Brotbier eine **Renaissance** und bringt **Craftbier**-Brauer wie Michael Lembke auf neue Ideen. Das alte Brot **zerbrösel**t er zunächst in kleine Stücke und gibt es zu Beginn des Brau-Prozesses der **Maische** hinzu.

MICHAEL LEMBKE:

Also, hier im Maische**bottich** mischen wir Wasser mit Malz**schrot**, **Enzyme** werden aktiviert, die dann aus der **Stärke** Zucker machen – das dauert so ungefähr eine Stunde. Das Besondere bei diesem Bier ist beim Maischen, dass wir fünf Prozent Brot halt reingeben und dann **pumpen** wir die Maische rüber in den **Läuterbottich** und im Läuterbottich trennen wir dann Flüssigkeit von dem Festen und die Flüssigkeit ist dann die sogenannte Bierwürze, die wir dann später kochen.

SPRECHER:

Dann wird nur noch Hefe hinzugefügt. Normalerweise würde sie den enthaltenen Zucker in Alkohol **umwandeln**. Nicht aber beim Brotbier.

MICHAEL LEMBKE:

Für dieses alkoholfreie Bier mit Brot verwenden wir eine spezielle Hefe, die nur einen Zucker **vergären** kann und die restlichen Zucker bleiben im Bier drinne, und dadurch entsteht nicht so viel Alkohol.

SPRECHER:

Getränke mit einem Alkohol**gehalt** von bis zu 0,5 Prozent gelten in Deutschland noch als alkoholfrei. Nach dem Brauprozess wird das Bier nur noch **abgefüllt** – und ist fertig für den Verkauf. Aber wie schmeckt Brotbier eigentlich?

FRAU:

Es ist sehr leicht und sehr fruchtig, ohne **dominant** in der **Säure** zu sein.

MANN 1:

Meiner Meinung nach sollten alle Brauer **darauf hinarbeiten**, einen gewissen

Nachhaltigkeitsfaktor zu erreichen und ihren Wasserverbrauch zu minimieren, nachhaltige Verpackungen zu verwenden, die sich auch leicht recyceln lassen.

MANN 2:

Ich denke, dass heutzutage alles, was der Umwelt helfen kann, eine gute Sache ist, und wenn ich Bier trinke und dabei helfen kann, dann ist das fantastisch – warum sollte ich das also nicht wollen?

SPRECHER:

Abfälle vermeiden und Rohstoffe sparen – der Genusstrend Bierbrot [Brotbier] zeigt, dass auch Bierbrauen nachhaltiger gestaltet werden kann, ohne dabei Geschmack einzubüßen.

Glossar

Gerste, -n (f., meist Singular) – eine Getreideart, aus der z. B. Bier, Brot oder Tierfutter hergestellt wird

Weizen, - (m., meist Singular) – eine Getreideart, aus der man z. B. Brot macht

nachhaltig – umweltfreundlich; so, dass etwas auch nach langer Zeit noch existiert (Substantiv: die Nachhaltigkeit)

Verschwendung (f., nur Singular) – der unnötige und nutzlose Verbrauch von etwas

Genussmittel, - (n.) – etwas, das man wegen seines besonderen Geschmacks isst, trinkt oder raucht

Malz, -e (n., meist Singular) – ein Produkt aus Getreide (meist Gerste, aber auch Weizen oder Roggen); ein Hauptbestandteil von Bier

Hopfen, - (m., meist Singular) – eine Kletterpflanze, deren Dolde (Frucht) zur Bierherstellung verwendet wird

Hefe, -n (f.) – eine bestimmte Pilzart, die z. B. zum Backen und bei der Bierherstellung verwendet wird

Bier brauen – Bier herstellen

Food Waste (aus dem Englischen) – Verschwendung von Lebensmitteln; auch: Lebensmittelabfälle

etwas an ein Tier verfüttern – einem Tier etwas zu fressen geben

Biogasanlage, -n (f.) – eine Anlage, die Gas produziert, das z. B. durch pflanzlichen Müll oder den Mist von Tieren entsteht und das zur Herstellung von Energie genutzt wird

etwas verarbeiten – hier: etwas benutzen, um etwas anderes herzustellen

Brauerei, -en (f.) – der Ort, an dem Bier hergestellt wird

Ressource, -n (f.) – der Rohstoff; der Bestand an etwas, das man z. B. zur Ernährung oder zur industriellen Produktion nutzen kann

Abfall, -fälle (m.) – etwas, das bei der Herstellung von etwas entsteht (z. B. beim Kochen) und weggeworfen wird, weil man es nicht mehr braucht

etwas vermeiden – hier: so handeln, dass etwas nicht entsteht

übrig | bleiben – als Rest bleiben

sich eignen – die passenden Eigenschaften haben; praktisch sein

Getreide, - (n., meist Singular) – verschiedene Pflanzen, die ähnlich sind wie Gras und deren Samen man essen kann, z. B. Weizen, Roggen, Hafer, Gerste

Rosine, -n (f.) – die getrocknete Weintraube

Ölsaat, -en (f.) – bestimmte Pflanzensamen, die viel Öl enthalten

Gärung, -en (f.) – hier: der Vorgang, bei dem etwas alkoholisch oder säurehaltig wird

mittelalterlich – bezogen auf eine Epoche in der europäischen Geschichte (etwa 500 bis 1500 n. Chr.)

Renaissance, -n (f., aus dem Französischen) – die Tatsache, dass etwas wieder neu entsteht; wörtlich: die Wiedergeburt

Craftbier, -e (n.) – ein Bier, das nicht industriell gebraut wird, sondern handwerklich und oft nach unkonventionellen Rezepten

etwas zerbröseln – etwas in viele kleine Krümel oder Stücke zerbrechen

Maische, -n (f.) – ein Gemisch aus Flüssigkeit und zuckerhaltigem Stoff, das bei der Herstellung von alkoholischen Getränken entsteht (Verb: maischen)

Bottich, -e (m.) – ein großes Gefäß, das oben offen ist

Schrot, -e (m./n.) – die Körner einer Getreideart, die nur wenig klein gemacht wurden

Enzym, -e (n.) – ein Stoff, der im Körper für die Verdauung sorgt

Stärke, -n (f., meist Singular) – kohlenhydrathaltiger Stoff aus Pflanzen

etwas pumpen – hier: eine Flüssigkeit irgendwohin leiten

etwas läutern – veraltet/fachsprachlich für: etwas reinigen, klären (= eine klare Flüssigkeit produzieren)

etwas um|wandeln – etwas ändern, sodass etwas anderes daraus wird

vergären – sich im Gärungsprozess befinden

Gehalt, -e (m.) – hier: die Menge von etwas; der Anteil

etwas in etwas ab|füllen – hier: eine Flüssigkeit in eine Flasche hineinfließen lassen

dominant – so, dass etwas stärker und präsenter ist als etwas anderes

Säure, -n (f.) – hier: der saure Geschmack von etwas

auf etwas hin|arbeiten – sich sehr anstrengen, um ein Ziel zu erreichen

Verbrauch (m., nur Singular) – die Tatsache, dass jemand etwas benutzt und es dadurch weniger wird

etwas recyceln (aus dem Englischen) – etwas wiederverwenden; aus etwas Gebrauchtem etwas Neues herstellen

Rohstoff, -e (m.) – hier: ein Material, aus dem etwas hergestellt wird

etwas ein|büßen – etwas verlieren

Autorinnen: Josephine Günther; Arwen Schnack