

## Innovation statt Tradition: Bier aus Pulver

In Deutschland hat Bierbrauen eine lange Tradition. Es ist genau festgelegt, welche Zutaten im Bier enthalten sein dürfen. Doch Stefan Fritsche wollte etwas Neues ausprobieren und hat ein Bier auf Pulverbasis erfunden. Dadurch werden Flaschen und Dosen überflüssig und Transportkosten gespart. Das Einrühren in ein Glas Wasser genügt. Seine traditionell brauenden Kollegen sehen die Idee kritisch.

### Manuskript

SPRECHERIN:

Ist das die Zukunft des Bieres?

BRANT DENNIS (Reporter):

In Deutschland, weltweit bekannt als Land der Biertrinker, hat man etwas ganz Neues erfunden: Bierpulver. Wer kommt auf so eine Idee?

SPRECHERIN:

Dieser Mann: Stefan Fritsche. Er ist **Geschäftsführer** der **Klosterbrauerei** Neuzelle. Zwei Jahre lang arbeitete er mit seinem Team an der **Formel** für das Bierpulver. Aber warum eigentlich?

STEFAN FRITSCH (Geschäftsführer Klosterbrauerei Neuzelle):

Wir **exportieren** Bier in die ganze Welt. Die Glasflasche wiegt ungefähr ein halbes Kilo, die Flüssigkeit auch. Das ist sinnlos. Wir wollen den Geschmack unseres Bieres exportieren. So kamen wir auf die Idee, etwas Neues zu entwickeln. Wir wollten ein Pulver erfinden, das den ganzen Geschmack **in sich trägt**.

SPRECHERIN:

Die Deutschen trinken im Durchschnitt jährlich rund 90 Liter Bier **pro Kopf** – das ist Platz 4 in Europa; Tschechien **steht an erster Stelle**. Die europäische Bierproduktion **führt** allerdings Deutschland **an**. Das Besondere: Laut dem deutschen **Reinheitsgebot** dürfen nur **Hopfen, Malz, Wasser und Hefe** ins Bier. Die Brauerei Neuzelle liegt rund 150 Kilometer südöstlich von Berlin und braut seit mehr als 400 Jahren Bier. Es ist eine Klosterbrauerei – im **Mittelalter** brauten vor allem **Mönche** Bier, um die **Fastenzeit**

besser zu **überstehen**. Trotz der langen Geschichte **setzt** Stefan Fritsche mehr **auf Innovation** als auf Tradition.

STEFAN FRITSCHKE:

Ich kümmere mich nicht um das Rezept, wie man Bier braut. Denn das Reinheitsgebot ist meiner Meinung nach nur eine Empfehlung. Wenn die Kunden es so wollen, gerne. Aber meine Kunden, 95 Prozent von ihnen, sagen: „Nein, wir wollen auch mal etwas anderes, nicht immer das Gleiche.“

SPRECHERIN:

Für den traditionellen Brauer Oliver Lemke hat das Bierpulver aber nichts mit Qualitätsbier zu tun. Auch wenn er das Pulver selbst noch nicht probiert hat, meint er:

OLIVER LEMKE (Brauer):

Es wird 'n komplett anderes Produkt sein. Ich sag mal, selbst wenn Sie **H-Milch** trinken und Milch trinken, dann kennen Sie den Unterschied. Und es ist eben wichtig für die Leute, dass sie das auch **einschätzen** können. Aber das hat mit der Art Bier, wie wir sie **zelebrieren** und wie sie uns Spaß macht, einfach nichts zu tun.

SPRECHER:

Aus welchen Zutaten und wie genau das Bierpulver gemacht wird, hält die Brauerei bislang streng geheim. Stefan Fritsche behauptet, dass man durch den **Verzicht** auf die Flaschen nicht nur die Exportkosten, sondern auch die **Umweltbelastung reduzieren** könne. Ohne zu wissen, wie das Pulver produziert wird, kann man das allerdings nicht unabhängig überprüfen. Eins ist aber klar: Die Brauerei könnte bei den Transportkosten wesentlich sparen.

BRANT DENNIS:

Und was habe ich davon? Nie wieder Kisten oder **Sixpacks** schleppen? Mit dieser Erfindung bräuchte ich nur Wasser und das Pulver. Aber schmeckt es überhaupt? Hm, es schmeckt nicht schlecht. Ich glaube ...

STEFAN FRITSCHKE:

Es ist alkoholfrei!

BRANT DENNIS:

Ich bin mal nicht zu streng. Es schmeckt nicht wie normales Bier, das ich sonst trinke, auch, weil es keine **Kohlensäure** hat. Aber ja, man kann es trinken. Es ist nicht schlecht.

SPRECHERIN:

Das Bierpulver ist noch nicht auf dem Markt. An einer zweiten **Version** mit Alkohol arbeitet die Brauerei derzeit.

BRANT DENNIS:

Aber würden die Deutschen überhaupt Pulverbier trinken?

BEFRAGTER 1:

Ich würd's mal probieren, hätte aber 'ne gewisse **Skepsis**, ob mir das schmecken würde.

BEFRAGTE 2:

Ich würde es aus **Neugier** mal probieren.

BEFRAGTER 3:

Ich hätte jetzt nicht so Lust, ehrlich gesagt, zum Probieren.

SPRECHERIN:

Hm, klingt noch nicht nach Begeisterung. Aber könnte es dennoch sein, dass das Pulverbier in Zukunft **klassisches** Bier ersetzen wird?

OLIVER LEMKE:

Also nehmen Sie **Armbanduhren** als Vergleich: Irgendwann **war** die klassische Armbanduhr **tot**. Und heute haben wir 'ne **Renaissance** der schönen Armbanduhren, weil Menschen eben **sich begeistern** können **für** das Handwerk, für das Ehrliche, für das Schöne. Und so wird's in der Brauerei auch sein.

SPRECHERIN:

Wie **konkurrenzfähig** das Pulver am Ende sein wird, werden wir erst sehen, wenn es **auf dem Markt ist**.

BRANT DENNIS:

Also bleibt es erst einmal hierbei. Prost!

## Glossar

**Innovation, -en** (f.) – eine Erneuerung/Veränderung, die es in der Art und Weise vorher noch nicht gab

**Pulver** (n., nur Singular) – ein Stoff, der aus ganz vielen sehr kleinen Teilchen (Körnern) besteht

**Geschäftsführer, -/Geschäftsführerin, -nen** – jemand, der eine Firma leitet

**Kloster, Klöster** (n.) – ein Gebäude, in dem Mönche oder Nonnen leben, Männer oder Frauen, die sich dafür entschieden haben, in einer Gemeinschaft Gott zu dienen

**Brauerei, -en** (f.) – der Ort, an dem Bier hergestellt wird (Verb: etwas brauen)

**Formel, -n** (f.) – hier: das Rezept; die Mischung von Zutaten

**etwas exportieren** – Produkte an ein anderes Land verkaufen

**etwas in sich tragen** – hier: etwas haben; eine bestimmte Eigenschaft zeigen

**pro Kopf** – pro Person

**an erster Stelle stehen** – auf dem ersten Platz sein

**etwas an|führen** – hier: im Vergleich mit anderen auf dem ersten Platz sein

**Reinheitsgebot, -e** (n., hier nur Singular) – hier: die Tatsache, dass ein Bier, das in Deutschland hergestellt und verkauft wird, nur bestimmte Inhaltsstoffe haben darf

**Hopfen, -** (m.) – eine Kletterpflanze, von der Teile zur Bierherstellung verwendet wird

**Malz, -e** (n.) – Getreide (meist Gerste, aber auch Weizen oder Roggen), aus dem sich gerade eine Pflanze entwickelt; ein Hauptbestandteil von Bier

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

**Mittelalter** (n., nur Singular) – etwa die Zeit von 500 bis 1500 n. Chr.

**Mönch, -e** (m.) – ein Mann, der sich dafür entschieden hat, Gott zu dienen, und in einer Gemeinschaft mit anderen Männern lebt

**Fastenzeit, -en** (f.) – die Zeit, in der Gläubige einige Speisen nicht oder weniger essen

**etwas überstehen** – hier: eine schwierige Zeit schaffen; durchhalten

**auf etwas setzen** – hier: sich auf etwas verlassen; glauben, dass etwas erfolgreich sein wird

**H-Milch** (f., nur Singular) – Abkürzung für: haltbare Milch; Milch, die stark erhitzt wurde und deswegen anders schmeckt

**etwas ein|schätzen können** – hier: die nötigen Informationen haben, um sich eine Meinung zu bilden

**etwas zelebrieren** – hier: etwas bewusst und/oder feierlich tun

**Verzicht, -e** (m.) – die Entscheidung, etwas nicht zu tun

**Umweltbelastung, -en** (f.) – die Tatsache, dass etwas schlecht für die Natur ist

**etwas reduzieren** – etwas verringern; dafür sorgen, dass etwas weniger wird

**Sixpack, -s** (n., aus dem Englischen) – hier: eine Packung mit sechs Flaschen oder Dosen

**Kohlensäure** (f., nur Singular) – eine schwache Säure aus der Verbindung von Kohlenstoffdioxid und Wasser, die in manchen Getränken enthalten ist und sie zum Sprudeln bringt

**Version, -en** (f.) – hier: eine von mehreren Möglichkeiten, etwas herzustellen

**Skepsis** (f., nur Singular) – der Vorbehalt; das Misstrauen; der Zweifel

**klassisch** – hier: beliebt; normal; üblich

**Armbanduhr, -en** (f.) – eine Uhr, die an einem Band hängt und die man um das Handgelenk trägt

**tot sein** – hier umgangssprachlich für: nicht mehr verkauft werden; nicht mehr in Mode sein

**Renaissance** (f., nur Singular, aus dem Französischen) – hier: die Tatsache, dass etwas wieder interessant wird; wörtlich: die Wiedergeburt

**sich für etwas begeistern** – etwas sehr gut finden; etwas sehr gern tun

**konkurrenzfähig** – so, dass ein Produkt im Wettbewerb mit anderen Produkten erfolgreich sein kann

**auf dem Markt sein** – verkauft werden

*Autoren/Autorin: Brant Dennis, Tatjana Schweizer, Philipp Reichert*