

Wie Brauereien nachhaltig brauen wollen

Bier trinken und den Regenwald retten? Viele Firmen werben mit Naturschutz / Rückkehr der Dose als Wermutstropfen

Bastian Klenke

Nachhaltigkeit bedeutet für uns, uns zukunfts-fähig für die nächsten Generationen aufzustellen“, betont Pia Munschek-Jung, Abteilungsleiterin Unternehmenskommunikation der Krombacher Brauerei. 2002 begann Krombacher mit dem „Regenwald-Projekt“, das wohl jeder aus der Werbung kennt. 2002 gestartet feiert das Projekt kom-mendes Jahr sein 20-jähriges Jubiläum, und bis dato konnten laut Krombacher 10000 Hektar Regenwald dauerhaft unter Schutz gestellt werden. Dafür hat Krombacher unter anderem mit einem Mitglied des Nabu einen Nachhaltigkeitsrat gegründet. „Der Nachhaltigkeitsrat ist für uns im Grunde ein Kontrollgremium, das uns sowohl intern als auch extern immer mal wieder fordert und herausfordert und uns natürlich mit seiner Expertise sehr gut unterstützen kann“, betont Munschek-Jung.

„Für die Brauwirtschaft ist Nachhaltigkeit als Grund-satzthema von jeher ein wichtiges Anliegen“, betont Ulrich Biene, Leiter der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit der Brauerei C. & A. Veltners. „Vor dem Hintergrund des ursprünglichen Brauhand-werks stehen Ressourcenschonung und effizientes Arbeiten immer schon ganz vorn auf der Agenda.“ So war Veltners europaweit die erste Brauerei, die bereits in den 60er-Jahren eine eigene Kläranlage hatte.

Besonders das Thema Res-sourcenschonung steht im Fokus. „Wir kochen ja hier mit hohem energetischen Aufwand“, sagt Biene. „Da



Naturprodukt Bier: Hopfen ist eine Grundzutat beim Brauen.

Foto: dpa/Daniel Karmann

geht es vor allem darum, einen möglichst effizienten Einsatz von Wasser und Energie zu haben.“

Wer so viel Bier braut wie Veltners oder Krombacher, (ver)braucht auch viele Rohstoffe. Doch woher kommen Wasser, Hopfen und Malz für 4,2 Millionen Hektoliter? Veltners kauft den Hopfen von einem Hopfenanbaubetrieb aus der Hallertau, der die Brauerei inzwischen in zweiter Generation begleitet. „Wir kaufen nicht bei einer Genossenschaft oder irgend-einem Hopfenhändler ein, sondern direkt beim Hopfen-bauer“, sagt Biene. Ähnlich

verfährt Veltners auch beim Malzeinkauf.

Auch Krombacher bezieht den Hopfen ausschließlich aus der Hallertau. Zusätzlich achte Krombacher darauf, dass das Malz entweder aus Deutschland oder aus den Nachbarländern komme.

Einen Schritt weiter geht die Bio-Brauerei Wildwuchs aus Hamburg. Hier wird nicht nur geschaut, aus welcher Mälzerei das Malz kommt, sondern auch, woher das ursprüngliche Getreide für das Bier kommt. „Wir beziehen unser Malz aus einer Mälzerei, die einzig Bioland-Getreide verarbeitet“, sagt Piete

Matthies, Braumeister und Geschäftsführer. „Das Bio-land-zertifizierte Getreide wird nur in Deutschland und Südtirol angebaut.“ Da durch konventionelle Landwirtschaft der Grundwasserschutz und die Artenvielfalt leiden, ist es Matthies wichtig, hier genau hinzuschauen. Daher wird auch der Hopfen von einem Biohof in Franken bezogen. „Wenn man ökologisch wirtschaftet, haben wir alle mehr davon“, so Matthies. So nutzt die Brauerei folgerichtig auch ausschließlich Energie aus regenerativen Quellen.

Auch beim Wasserverbrauch arbeiten die Brauerei-

en daran, diesen sukzessive zu optimieren. „Wir hatten einen Wasserverbrauch von 3,6 Hektoliter pro Hektoliter Bier im vergangenen Jahr, und damit haben wir schon einen sehr guten Wert“, betont Munschek-Jung von Krombacher. „Aber wir sind natürlich bestrebt, auch da noch besser zu werden.“ Das beginnt mit der Reinigung der Anlagen, die den modernen hygienischen Standards entsprechen, oder der Auswahl der richtigen Reinigungsmittel. Hier erkennen die Brauereien auch enormes Sparpotenzial.

Veltners bezieht den Großteil des Wassers aus hauseige-

nen Quellen, aus dem Naturpark direkt im waldrreichen Bereich. Lediglich das „Brauchwasser“ für die Waschmaschinen und die Brauereihygiene wird von den Stadtwerken bezogen. „Für einen Liter Bier benötigten wird 3,57 Liter Wasser“, sagt Biene.

Aber neben Ressourcenschonung, Effizienzoptimierung und einer hohen Mehrwegquote gibt es noch das Dosen-bier. Allein Krombacher hat einen Anteil von 300000 bis 400000 Hektoliter Dosen-bier pro Jahr. „Die Dose wird vom Verbraucher nachgefragt, und dem wollten wir uns als Marktführer nicht verschließen“, erklärt Munschek-Jung. Mit rund 90 Prozent hat Krombacher eine sehr hohe Mehrwegquote und setzt auch stark auf Mehrweg. „Auch wir kennen natürlich die kontroverse Diskussion um die ökologischen Vor- und Nachteile der Dose.“ Auch Veltners ist mit einer Quote von 94 Prozent mehrwegorientiert.

Das Dosen-Revival hängt für Thomas Fischer von der Deutschen Umwelthilfe vor allem mit dem Strategiewechsel in den Discountermärkten zusammen. „Die Verbraucher haben nicht nach der Dose gefragt“, sagt Fischer. „Die Dose war zwischenzeitlich fast verschwunden, und es hat keinen gestört.“ Allerdings haben die Discounter irgendwann festgestellt, dass die Konsumenten Bier aus Plastik ablehnen. „Durch die Marktmacht der Discounter wurde die Dose schlussendlich als Einweg-Alternative zur PET-Flasche für Bier wieder in den Markt gedrückt“, resümiert Fischer. Mittlerweile liegt der Marktanteil der Dose wieder bei über neun Prozent.

GESCHMACKVOLL

Max is(s)t erwärmend ...

Michael H. Max Ragwitz

In der kalten Jahreszeit such ich immer nach Gerichten, die gleichermaßen den Körper erwärmen und den Gaumen verwöhnen. Da ist ein Blick in ein Kochbuch meines österreichischen Freundes Paul Ivic immer ein Volltreffer, das sich der vegetarischen Wintertküche widmet. Diesmal geht es um eine Kartoffelroulade mit cremigem Grünkohl. So ähnlich wurden bei uns zu Hause mit Semmelbrösel gefüllte Wickelklöße aufgetischt. Die hat meine Mutter, die heute 91 Jahre alt geworden wäre, stets schmackhaft zubereitet.

Für die vegetarische Roulade à la Ivic aber drücken Sie ein gutes Pfund gekochte und geschälte, noch warme Kartoffeln durch eine Presse und lassen die Masse auskühlen. Inzwischen haben Sie Zeit,

sich an die pikante Füllung heranzuwagen. Dafür würfeln Sie etwa 300 Gramm Champignons, eine Schalotte und eine Knoblauchzehe. Auch ein paar Zweige Petersilie werden fein gehackt. Die Pilze braten Sie scharf an. Raus aus dem Topf und beiseitestellen. Dann wird die Schalotte goldgelb angebraten und der Knoblauch kurz mitgedünstet. Danach die Petersilie und die Pilze hinzugeben und mit dem Abrieb einer Zitrone, ein paar Thymianblättchen sowie Salz und Pfeffer würzen.

Jetzt ist es Zeit, aus der Kartoffelmasse, 150 Gramm Mehl, 40 Gramm flüssiger Butter, zwei Eiern, Salz und geriebener Muskatnuss einen Teig zu kneten. Der wird auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche daumendick (etwa zwei Zentimeter) ausgerollt, auf eine mit Olivenöl pinselte Folie gelegt und mit einem

Eigelb bestrichen. Darauf kommt in etwa gleicher Stärke die Pilzfülle. Lassen Sie dabei an den Enden je einen halben Zentimeter frei. Nun wird das Ganze mithilfe der Folie zu einer Roulade gerollt und danach noch in Alufolie gewickelt. Die Rollen kommen nun in reichlich kochendes Wasser und werden je nach Dicke bis zu 20 Minuten gegart. Raus aus dem Wasser, die Hüllen fallen lassen und die Rouladen wiederum in daumendicke Scheiben schneiden und diese beidseitig in Butter und etwas Olivenöl anbraten.

Dann wird schon mit Kohlgemüse angerichtet. Dafür schneiden Sie ca. 200 Gramm Grünkohl grob und würfeln eine Schalotte. Letztere wird bei mittlerer Hitze in Butter gedünstet. Dazu kommen 125 Milliliter Pilzfond. Alles kurz aufkochen, den Kohl hinzugeben und bei geringer Hitze bis zu zwei Minuten köcheln, mit Salz und Pfeffer würzen und final Crème fraîche unterheben. Den Fond können Sie

kaufen oder sich dazu in meiner virtuellen Rezeptothek schlaumachen. Garnieren können Sie noch mit blanchierten Kohlblättern und/oder gebratenen Champignons. Das ist der vegetarische Teil des Ganzen.

Max verleiht sich aber zu solchen Gerichten gern noch eine fleischhaltige Beilage ein. Die habe ich in gut gewürzten Klopfen vom Gal-loway gefunden. Diesbezüglich können Sie Ihrem Geschmack freien Lauf lassen oder sich ebenfalls meiner virtuellen Vorschläge bedienen, darunter auch winterliche Obst-Gemüse-Säfte. Die mischen, mit einem klaren Köm verdünnt, den Körper zusätzlich wärmend auf.

Der Autor gibt in seinen kulinarischen Kolumnen Anregungen für eine abwechslungsreiche Küche. www.kulinarische-portraits.de



Was dunklen von hellem Nougat unterscheidet

Steckt Nougat in süßen Leckerbissen, kann man selten widerstehen. Dabei fällt aber auf, dass die süße Masse manchmal dunkel oder auch hell ist. Macht das einen Unterschied? Ja. Die Verbraucherzentrale Bayern erklärt, woraus die süßen Bissen jeweils gemacht werden:

Mit dunklem Nougat werden Schokoladen, Pralinen oder Gebäck gefüllt. Im Handel ist dunkler Nougat aber auch pur zum Naschen oder zum Verarbeiten in der Küche erhältlich. Es besteht aus geschälten Haselnüssen oder Mandeln, manchmal auch aus beiden Zutaten. Vermengt wird die Masse dann mit Zucker, Fett, Kakao oder Kuvertüre.

Für den besonders aromatischen Geschmack des dunklen Nougats werden Nüsse und Mandeln geröstet,

bevor sie fein gemahlen werden, erklärt Ernährungsexpertin Anja Schwengel-Exner. Der relativ hohe Fettgehalt von mindestens 28 Prozent trägt entscheidend dazu bei, dass die Nougatmasse buchstäblich auf der Zunge zergeht. Es könne auch sein, dass zu dunklem Nougat Milch und Sahne hinzugefügt werden. Veganer sollten daher auf die Zutatenliste achten.

Weißer Nougat aus Eischnee und ganzen Nüssen. Weißer Nougat unterscheidet sich in Geschmack und Zusammensetzung deutlich von dunklem Nougat. Für das helle Konfekt wird aufgeschlagener Eischnee mit Honig und Zucker vermenget, so dass eine weiche Masse entsteht. Sie wird dann meist mit Nüssen, Mandeln und Trockenfrüchten verfeinert. dpa