

jetzt mit
kostenlosem
Kleinanzeigenmarkt

Kraftvoll: Treberbrot macht aus Ringern Siegertypen

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

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

Brauer-Krüstchen, 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 Nänkästchen der Bäckerei. „Das alte Rezept war wohl nur ein wenig in Vergessenheit geraten“, grinst der Brauer-Krüstchen-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 Schaumkrönen ergeben schale Biere...

Stars treffen sich beim Pils

Bubis Bar in Oberstausen 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.

➤ Pfliffige Gerstensaft-Idee

Die einfallreichen 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.

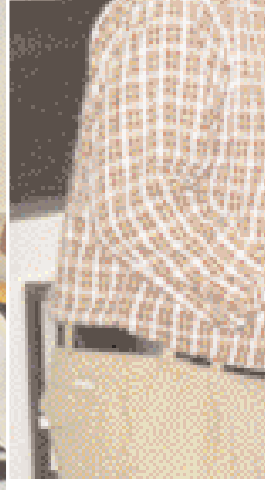
„Das hätte ich mir nicht so schwer vorgestellt“, sagt eine teilnehmende Lehrerin, „aber die Nähe zum Endprodukt Bier motiviert.“ Dass das Thema Bier in der Schule mit Abschluss des Brauvorgangs noch lange nicht beendet ist, lernen Schüler wie Lehrer dann in den Fächern Sozialkunde, Erdkunde und Geschichte. 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 Brauereien, 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



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.



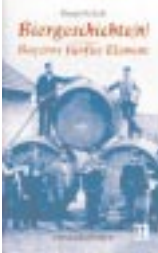
Die Maische wird abgeschöpft.

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, Revolutzern 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	ø 11,5%	ca. 4,8% vol	dunkel-bernsteinfarben
Berliner Weiße	obergärig, leicht hefeetrüb	7-8%	ca. 2,8% vol	dunkelgelb
Kölsch	obergärig, hopfenbetont	ø 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
Schwarzbiere	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	Völkermarktplatz
14.-16.07.2000	Dortmund	Freizeitpark Freden
21.-23.07.2000	Bonn	Freizeitpark Rheinla
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 unterworfen wurden. 173 Brauereien wurden ausgezeichnet.

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, dass der die Stars treffen, und nomen und zu b

Michael Schanze, reichsten Entsprachigen Regleitung sein

Wie schwer es ist, Bier zu brauen, das konnten Lehrerinnen und Lehrer in Rheinland-Pfalz bei einer Fortbildung „am eigenen Leib“ erfahren. Das Herstellen eines wirklich guten Bieres „Ist harte Arbeit“.



Sachsens Bierkönig heißt René

■ **Der Freistaat fühlt sich dem Adel weiter verpflichtet**

Der Freistaat Sachsen hat einen König. Nein, nicht der im Volksmund geädete Ministerpräsident Kurt Biedenkopf ist hier gemeint, sondern der bislang in der Öffentlichkeit nur wenig bekannte René Backasch.

In einem bis auf Messers Schneide hart aber fair geführten Wettkampf konnte sich das sächsische Urgestein Backasch gegen seine Kontrahenten durchsetzen und darf sich

„Sächsischer Bierkönig“ nennen. Auf dem zweiten Platz folgte die einzige weibliche Teilnehmerin Simone Freytag, die sich damit gegen männliche Konkurrenz behaupten konnte. Den dritten Platz belegte Mirko Wendt.

Mit Stolz und sichtlicher Erleichterung konnte der Bierkönig den Siegerpokal des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft in Empfang nehmen.



René Backasch erhält den Siegerpokal von Horst Piper, Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft.

Unser Bier

verbindet!

Suche, biete, tausche...

Biete nahezu alle Brauereierwerbmittel, Suche Bierdeckel aus der ganzen Welt, Krüge (Franken), Ansichtskarten vor 1945, Joachim Wolff, Kagenhof 1, 90587 Veitsbrunn, Tel. (09 11) 7 54 04 87

Suche Informationen über Handicap-Krüge aller Art, Alfons

Willes, Schulstraße 4, 56637 Pladit

Suche alles, ganz besonders Bierdeckel, von (aber nicht ausschließlich) Brauereien aus der Vorderpfalz, Nordbaden und Jever. Habe vieles von USA-Brauereien zum Tauschen. Suche auch alte Bilder von Brauereien, je älter, desto besser, Jeff Coffman, 98277 Oak Harbor, Washington (USA), Tel.001-360-678-0809

Suche und tausche Bierdosen aus aller Welt, bin aber noch im Aufbau, Ebenso Miniaturtrucks (1:87) mit Brauereierwerbung und Kartenspiele mit Brauereilogos, Gerhard Schernikau,

Windmühlweg 9, 38518 Gifhorn, Tel. (0 53 71) 7 56 51, G.J.Schernikau@t-online.de

Suche Bierdeckel und -etiketten von allen thüringischen Brauereien, Steffen Thieme, Könitzer Str. 45, 07338 Kaulsdorf, steffen.thieme-kaulsdorf@t-online.de

Braunschweiger Brauereien: Bierdeckel, Etiketten, Schilder vor ca. 1950 gesucht. Suche alles von der ehem. Braunschweiger Burg Brauerei, Zahle gut! Michael Hamann, Jahnstr. 3, 38165 Lehre/Flechtorf, Tel. (0 53 08) 39 30

Suche Etiketten aus Bayern und Franken brauereifrisch, bieten kann ich Deutschland, etwas aus aller Welt, aber hauptsächlich Bayern und Franken, Jetten-Hans, Hermann-Hetzel-Str. 53, 90530 Wendelstein, Tel. (0 91 29) 74 72

Suche Sammler von Bieretiketten aus der gesamten Welt, habe gleichwertiges Material zum Tausch, Reiner Findeisen, Karl-Marx-Str.60, 09423 Gelsenau, findi64@aol.com

Suche und tausche Skat- und Tarockspiele mit Brauereilogos bzw. mit besonderen Vorderseiten, Uwe Klitzke, Beethovenstr. 32, 53757 St. Augustin, Tel. (0 22 41) 20 57 89

Suche und tausche Weißbiergläser, MaterHansSindbad@VR-Web.de

Suche Brauerei-Weizenbiertgläser 0.5 l, aus Deutschland, Österreich und der Schweiz sowie Kontakt zu anderen Weizenbiertgläsern

Sammlern, Jörg Horning, Reitergasse 22, 89077 Ulm, Tel. (01 77) 8 54 91 27, J.Horning@t-online.de

Suche Brauerei-Pins, Ankauf oder Tausch, Alfred Meyer, Schulstr.16, 21376 Salzhausen

Suche Miniaturtrucks mit Brauereierwerbung (Maßstab 1:87), kann zur Zeit leider noch keine Tauschmodelle anbieten, Lutz Tietz, Alfred-Jung-Str. 18, 10369 Berlin, Tel. (0 30) 9 72 01 75, Ltietz@berlin.de

Suche Sammler von Bieretiketten aus der gesamten Welt, bitte gleichwertiges Tauschmaterial, Reiner Findeisen, Karl-Marx-Str.60, 09423 Gelsenau, findi64@aol.com

Suche Sammler von Bieretiketten aus der gesamten Welt, habe gleichwertiges Material zum Tausch, Reiner Findeisen, Karl-Marx-Str.60, 09423 Gelsenau, findi64@aol.com

Suche Tauschpartner für Bierdeckel, Volker Sand, bierdeckel@volker-sand.de, www.bier-deckel.de

Suche Kartenspiele mit Brauereilogos und Kartenspiele mit besonderen Vorderseiten, Uwe Klitzke, Beethovenstr. 32, 53757 St. Augustin, Tel. (0 22 41) 20 57 89

Wer kann helfen? Suche alles über die ehemalige Brauerei von Brand-Erbsdorf, Gläser, Schriftverkehr, Etiketten, Fotos u.s.w.? Brand-Erbsdorf, Tel. (0 37 32) 2 38 69, GetraenkeKuttig@lycosmail.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Suche Bieretiketten aller Art (auch Ausland), Michael Merten, Lorenkamp 9, 30890 Barsinghausen, animerten@aol.com

Ein Ass aus Altenburg

■ **Wirtin mit Herz verwöhnt ihre Gäste in der Skatstadt**

„Ein wirkliches Ass und eine wahre Wirtin mit Herz ist Renate Gärtner“ meint der treue Stammgast Katrin Parthaupe über die „schönste Kneipe in ganz Altenburg.“ Und das soll etwas heißen. Denn: „Altenburg hat mehr Gaststätten, Restaurants und Kneipen als jede andere Stadt dieser Größe.“ Mit seinen ca. 43.000 Einwohnern kann sich die mittelgroße thüringische Stadt durchaus sehen lassen. Kein Wunder, können sie auf eine über tausendjährige Geschichte zurückblicken. Skat, bekannt auf der ganzen Welt, wurde hier erfunden. Nicht

ganz so lange reicht die Geschichte von Renate Gärtners kleiner Kneipe mit dem viel versprechenden Namen „Zum Alten Markt“ zurück. Ein flotter Skat wird hier gerne bei einem „kühlen Blonden gedroschen“. „Renate serviert das beste Bier“, meint Katrin Parthaupe. Die Wirtin ist beliebt bei ihren Gästen, kein Wunder, schließlich hat sie immer ein offenes Ohr für die kleinen und großen Probleme des Lebens. Und: Berühmt ist sie wegen ihrer sommerlichen Grillfeste. Dort werden zum leckeren Nudelsalat am besten kühle Biere gereicht.



Nicht nur beim Skat eine „tolle“ Runde: Ina und Renate (hinten) halten die Karten fest im Griff. Katrin Parthaupe, Marko, „Kümmerling“ und Andreas (v.l.n.r.) sind immer mit von der Partie, wenn Renates köstlicher Nudelsalat lockt.

„Bubis Bar“ treffen die Stars zum Pils

tertainer Michael Schanze erfrischt sich in Oberstufen mit Kollegen

berstaufen ist bei en der Republik eim Tipp mehr: auch nicht verwun h hier immer wie s dem Showgeschäft e Projekte zu pla prechen.

nze, einer der erfolg- tainer des deutsches, traf sich in Be- Lebensgefährtn Ni-

cole mit dem bekannten Regisseur Fips Mühlegger und dessen Gattin Britta zu einem Sondersgespräch in der Oberstufen „In- Bar“. Grund des Treffens? Absolute Geheimsache – vermutlich aber arbeiten beide an einem neuen Show-Konzept für den Frauenschwarm. In entspannter Runde und bei einem gepflegten Glas Pils lässt es sich gut planen und organisieren. Das wissen natürlich auch die Profi-Unterhalter Schanze und Mühlegger. Was zum

hellen Gerstensaft am besten mundet ebenfalls: Wie es sich für das idyllische Allgäu gehört, genießen Schanzes Begleiterin Nicole und Mühleggers Frau Britta zum Bier eine leckere Brez'n und ein paar echte bayerische Weißwürste mit süßem Senf.

Immer wieder bekommen Bubis Gäste Prominente aus dem In- und Ausland zu sehen – so schaut der Fußballer Karl-Heinz Riedle regelmäßig vorbei.

MEINE KOSTENLOSE ANZEIGE FÜR „UNSER BIER“:

Datum/Unterschrift

„Unser Bier“ gibts auch im Abo!

Sichern Sie sich Ihr ganz persönliches Exemplar von „Unser Bier“ mit einem Abonnement. Füllen Sie einfach unten stehenden Coupon aus, und schicken Sie diesen mit 16 Mark in Briefmarken an die Redaktion „Unser Bier“, Postfach 27 03 41, 50509 Köln. Dann erhalten Sie „Unser Bier“ ab der nächsten Ausgabe regelmäßig zugesandt – ein ganzes Jahr lang (4 Ausgaben).

BESTELLCOUPON

Name

Straße

PLZ, Ort

Datum/Unterschrift

Verschlüsse: Gekorkt, geploppt, geschraubt



Mit Schwung muss man den Kronenkorken vom Flaschenhals lösen. Erst in jüngster Zeit machen sich einige neuartige Verschlüsse daran, der „Krone unter den Korken“ Konkurrenz zu machen.

Der Flaschenverschluss trug entscheidend zum Erfolg des Gerstensaftes bei

Ein kräftiges „Zisch“, und die Bierflasche befreit sich von ihrem Druck. Ein alltägliches Ereignis, dem eigentlich niemand richtige Aufmerksamkeit schenkt – dabei hat die technische Entwicklung des Flaschenverschlusses entscheidend zum Erfolg des Gerstensaftes beigetragen. Ohne geeigneten Verschluss gäbe es kein Bier in Flaschen.

Noch im 19. Jahrhundert trank man unser Bier fast ausschließlich in den zahlreichen Gaststuben. Kleine Mengen wurden in Tonkrüge oder Kannen gegossen und mit einem Stöpsel aus Kork verschlossen. Als begonnen wurde, den begehrten Gerstensaft in Glasflaschen abzufüllen, schlug die Stunde der Erfinder. Allen voran der Berliner Carl Dietrich, dem die Unzulänglichkeiten des Naturkorkens schon lange ein Dorn im Auge waren. Der Preuße ärgerte sich über zersprungene Flaschen und den unvorteilhaften Sitz des Stöpsels.

Ein erstes Patent: Der Verschluss wird interessant

Dietrich leitete mit seinem Gang zum Patentamt die Entwicklung des Bier-Fla-

schen-Verschlusses ein: Sein Bügel-Verschluss war ein in der Mitte durchbohrter Stopfen aus Zinn, umgeben von einem schirmförmigen Stück Gummi. Ein Drahtbügel sorgte für festen Halt am oberen Ende des Flaschenhalses.

Was sich so banal anhört, entwickelte sich prächtig: Dietrichs Erfindung war bis weit in das 20. Jahrhundert „der“ Verschluss für Bierflaschen – und er war begehrt. Weil die „neuen Flaschen mit dem praktischen Bügel“ so attraktiv waren, hatten die Brauereien und Bierverleger aber recht bald ein Problem: Flaschenverlust. Erst das 1911 eingeführte Pfandrecht entschärfte die Situation.

Keine neue Erfindung ohne Gegner

Weniger Erfolg hatte der Bügel-Verschluss in anderen Ländern: In Österreich-Ungarn war er seit 1899 teilweise sogar verboten. Es schreckte ab, dass in Deutschland zahllose Bügel-Flaschen verschwanden, weil private Bier-Abfüller die leicht wieder verschließbaren Flaschen immer wieder neu befüllten. Im Gegensatz dazu entstanden in Deutschland die ersten „Flaschenver-

schluss-Fabriken“. Obwohl auch Kugel-, Schrauben-Stöpsel- und Siegel-Verschlüsse auf den Markt kamen, blieb die Erfindung von Carl Dietrich lange Zeit die Nummer eins unter den Verschlüssen.

Der „Korken ohne Kork“ hat 21 Zacken

Als William Painter 1892 in Baltimore (USA) ein Patent zum Verschluss von Flaschen anmeldete, ahnte er nicht, dass sein Kronenkork die Bierwelt verändern würde. Bis in die 60er Jahre des 20. Jahrhunderts brauchte seine Idee, um sich durchzusetzen. Vorteile damals wie heute: Die Geschwindigkeit bei der Abfüllung ist hoch, und die Kosten sind niedrig.

Die Form blieb über Jahre fast unverändert. Allerdings sind Painters Verschluss im Laufe der Jahre „drei Zacken aus der Krone gebrochen“. Anfänglich hatte ein „richtiger Kronenkork“ 24 Zacken, heute nur noch 21. Der Grund: ein besseres Abschließen – 21 Zacken verteilen den Druck beim Verschließen gleichmäßiger.

Erst seit zwei Jahren – also über 100 Jahre nach der Patentierung – kann man in Deutschland eine Variante von William Painters Erfindung beobachten – Kronenkorken zum Drehen oder so genannte Pull-Off-Verschlüsse zum Abziehen und nach ein Konkurrenz: Drehverschlüsse aus Kunststoff oder Aluminium.

Designer-Kelche für Rate-Füchse

Finden Sie das gesuchte Lösungswort, und gewinnen Sie wertvolle Preise rund um das Bier

Als Hauptgewinn winken allen Rätsel-Kennern, die das gesuchte Lösungswort herausfinden, zwei Designer Bierkelche der Nobel-Marke Ritzenhoff.

Mitmachen ist ganz einfach: Notieren Sie das gesuchte Lösungswort auf einer Postkarte und adressieren das Ganze an die Redaktion

„Unser Bier“, Postfach 27 03 41, 50509 Köln. Einsendeschluss ist der 30. Juli 2000. Der Rechtsweg ist wie immer ausgeschlossen.

Auch in dieser Ausgabe winken wieder tolle Preise. Neben dem Hauptgewinn von zwei Ritzenhoff-Designer-Bierkelchen wartet allerlei Geschichtliches auf die Rätsel-Profs.

Preis 2-6: Je ein Buch „Biergeschichte(n) – Bayerns fünftes Element“. Auf unterhaltsame und spannende Art und Weise schildert die Autorin Birgit Eckelt Geschichten, die sich um das liebste Getränk der Deutschen – insbesondere der Bayern – ranken.

Preis 7-11: Je ein Buch „Oberschwaben-Biergeschichte(n) aus Oberschwaben“ beschreibt am Beispiel der oberschwäbischen Brauereien eindrucksvoll, wie durch die technisch-wissenschaftliche Entwicklung ein gravierender Wandel im Brauereiwesen vollzogen wurde. Beide Bücher stellen wir Ihnen auf Seite 2 vor.

Oper von Puccini	Itali- sches Tonver- hältnis	Unter- mal- tige Laie	Misch- stoffe	Hand- buch zum Bau von Mauern	Zahlen für Cosinus- wert	11. Jah- res- krieg	Geschichte
Tal d. man nicht für einen		6					
Hand- wörter- buch	Schlag- wörter	Haupt- stadt		2			ausge- sucht, wappent
			Haupt- stadt in Nord- ost- europa	Erst- mal- buch- arbeiter	Hand- buch: Inmal		
Nicht- fiktional	griech. geogr. Namen- buch	Republik in Nord- ost- europa			andere Name der Viper		versteckt, trockene
hart, weg	4	medisch. Präfix	zittern	Wahr- heit			
Ring			schon- lang- gebräuchl. Gruppe				
alt- amerik. Groß- stadt	mischen		Stamm- groß- korn	Bau- stoff	Schwel- lung	Zahlen im System	
wald nach kommen	Holz- in- mal- Cuf- setzung	Prophet				Erläuterung (Hau)	Politik
				Haupt- zins- legung	wies der Entfall		
ein Erdbeben	Angel- stoff	Ge- ologische- stoff	Autor: Indischer	Tal- der- Eburne			1
nach							
Abk.: unter- stufen	Zahlen im System		Abk.: All- gemein- nar- Turn- Veranstaltung		FD- abk.: Verkehrs- mittel		
Nähe- liche Auf- lehrer	nt. Präfix				wald- lehrer- Natur- politik		
			ugs.: nicht- über- fahrt- saug				5

1 2 3 4 5 6 ▶ Das Lösungswort

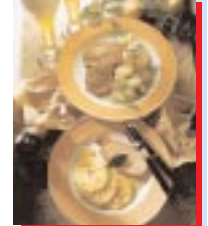
Das feine Bierrezept

Gurkengemüse

1 kg Salatgurken • 2 EL Butter • Salz • Pfeffer • 1/8 Liter Weizenbier • 4 EL süße Sahne • 2 EL fein gehackter Dill

Curken schälen und grob würzen. In der zerlassenen Butter andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Bier angießen und zugedeckt 15 Minuten schmoren lassen.

Hitze reduzieren, Sahne unterrühren und noch etwa 2 Minuten ziehen lassen. Hervorragend eignet sich dieses Gericht als Beilage zu Kalbsschnitzel und Butterkartoffeln oder zu Reis mit gekochtem Schinken. Kristallklares Weizenbier schmeckt am besten dazu.



Gedünstete Sellerie

500 g geschälte Sellerie • 1 Zwiebel • 2 EL Fett • 1 Lorbeerblatt • Salz • Pfeffer • 1/4 Liter helles Bier

Die Knolle in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit der geschälten Zwiebel im heißen Fett dünsten. Lorbeerblatt zugeben, salzen, pfeffern und mit dem Bier angießen. Etwa 15 Minuten im geschlossenen Topf dünsten. Die Selleriescheiben sollten noch „Biss“ haben. Sie sind die ideale Beilage zu Kasserole oder Schweinebraten.

(Aus: „Bier“ von Ernst Friedrich, Siegluch Edition, ISBN 3-89393-088-4, 39,90 Mark)



Unser Bester zum Schluss

Impressum
Herausgeber:
GfO Gesellschaft für Öffentlichkeitsarbeit der Deutschen Brauwirtschaft e. V., Bonn
Redaktion:
Erich Dederichs (verantwortl.), Eva Herrmann
Mitarbeiter dieser Ausgabe:
Jörg Hengster, Jürgen Ponath
Satz + Layout:
signum Verlagsgesellschaft, Köln
Druck:
Weiß-Druck, Monschau