

Brot essen, Bier trinken, Welt retten

Innovation Eines der innovativsten Projekte gegen die Verschwendung von Lebensmitteln kommt aus dem Thurgau: Seit letzten Frühling produziert der Müllereibetrieb Meyerhans ein Bier aus hartem Brot.

Daniela Huber
redaktion@thurgauerzeitung.ch

Im Grunde ist die Idee naheliegend, aus Brot Bier zu machen. Die Ostslawen haben schon im Mittelalter entdeckt, dass Brot in Wasser fermentiert und daraus ein schmackhaftes alkoholisches Getränk entsteht.

Mit zunehmendem Luxus und einer grösseren Vielfalt in punkto Nahrungsmittel sind solche Tricks ein wenig in Vergessenheit geraten. Bier wird heutzutage aus beinahe allem gebraut, mit Zutaten und Geschmäckern, die sich vor hundert Jahren niemand hätte vorstellen können: Zitronengras, Passionsfrucht oder Kokosnuss. Notwendig ist das vielleicht gar nicht, wenn man altes Brot hat.

Dominic Meyerhans, Müller in der sechsten Generation, hat diese alte Idee wieder ausgegraben. Inspiration dazu war nicht das Geschichtsbuch, sondern der Antrieb, etwas gegen den Foodwaste zu unternehmen (siehe Box). Mit seinem Verkaufsleiter Richard Keiser, einem gelernten Bäcker, sowie zwei weiteren Branchenvertretern, stand er im Sommer vor zwei Jahren vor dem Messestand des Vereins «United Against Waste» und beschloss, etwas zu tun.

Kurz darauf trafen sie sich zum gemeinsamen Mittagessen und zeichneten ihren Geschäftsplan auf ein papierenes Tischset.

«Das haben wir immer noch», sagt Meyerhans mit einem schelmischen Lächeln. «Chum, mir gründet e Firma», sagten die Jungunternehmer. Wenn schon Bier, dann solls auch schmecken, beschlossen sie. Mehr als das, es soll «tami guet sii» – «damn good», auf Englisch, weil sie ihr Bier am liebsten auf der ganzen Welt vertreiben möchten. Meyerhans und Keiser träumen gross.

Aber das Brot verstopfte den Ausfluss

Vor den grossen Träumen galt es, eine Probe des Bieres herzustellen, um mit dem perfekten Rezept und einer sinnvollen Methode ins Geschäft einzusteigen. Die Brauerei Locher in Appenzell übernahm die Aufgabe und schon tauchten die ersten Probleme auf. Brotbrösmeli verhalten sich im Wasser anders als das für gewöhnlich verarbeitete Gerstenmalz, sie quellen auf, verstopften den Ausfluss des Lauterbotichs. Auch mit dem Geschmack des ersten Versuches war Braumeister Bürki nicht zufrieden gewesen. Es wurde weiter getüftelt, probiert und gebraut, bis sich die Aromen perfekt ausbalancierten. Was dabei herauskam, schmeckt tatsächlich «tami guet».

Obwohl das Bier laut Etikette von sich behauptet, es sei hell, und auch nur aus hellem Brot gebraut, hat es die Farbe von durchsichtigem Mahagoni. Oder von leicht gebräunten Bürlin. Auch im



Brotbier: Dominic Meyerhans von der «Damn Good Food & Beverages AG»

Bild: Andrea Stalder

Mund stupt einen das Bürlin an, aber nur ganz dezent. Das (harte, nicht alte!) Brot ersetzt in Form von Brösmeli etwa ein Drittel des Braumalzes. Aus acht Tonnen Brot werden tausend Hektoliter Bier gewonnen. Umgerechnet bedeutet das: Mit jedem Liter Bier wird eine dicke Scheibe Brot wiederverwertet. Kein Wunder: Früher galt das Gebräu als Nahrungsmittel. Entsprechend ernst nehmen Keiser und Meyerhans ihr Business. Für «Bread Beer» verwenden sie hygienisch einwandfrei hartes Brot, «Chörnli gehen gar nicht». Auch Sonntagszopf darf nicht in die Flasche, wegen des Fetts. «Bread Beer» wird bereits in über 300 Schweizer Geschäften verkauft. Nicht wenige davon sind Bäckereien.

Meyerhans und Keiser träumen weiter. Ein alkoholfreies Bier wäre vielleicht etwas. Eventuell ein dunkleres Bier mit dunklem Brot. Oder ganz toll wäre natürlich eine Barbecue-Sauce aus ihrem Brotbier. Aber dafür ist noch Zeit, erst einmal geht es darum, das Brotbier zu vermarkten.

Auf die Frage, in welcher Situation man das Bread Beer am besten trinken sollte, sagt Meyerhans: «mit Freunden.» Stimmt, das Feierabendbier trinkt man im Idealfall in Gesellschaft. «Wegen der Gespräche, die es anregt, natürlich», hängt er an. Auch das klingt sinnvoll. Und schon unseren Planeten. Wenn Brotbier ins Glas kommt.

«Bier trinken? Am besten mit Freunden.»

Dominic Meyerhans
Brotbier-Erfinder

Foodwaste - Verschwendung von Lebensmitteln

Der englische Begriff «waste» meint nicht nur Abfall, sondern auch Verschwendung – und bei Foodwaste geht es um Lebensmittel. Etwa ein Drittel aller global produzierten Lebensmittel landen im Abfall. In Schwellen- und Drittweltländern geschieht dies häufig bei der Produktion, etwa bei unsachgemässer Lagerung, während es in Industriestaaten bei

und nach dem Vertrieb geschieht. Die Lebensmittel verderben im Privathaushalt in den Kühlschränken und in den Abfalltonnen der Supermärkte – einzig, weil Konsument jederzeit eine riesige Auswahl haben möchte. Der sinnvolle und nachhaltige Umgang mit Nahrungsmitteln gestaltet sich als eine der grössten Herausforderungen unserer Zeit. (dh)

2018 kann nur besser werden

Obstbau Eine rekordtiefe Ernte im vergangenen Jahr beschäftigt an der kantonalen Obstbautagung.

Das Obstjahr 2017 werde lange in Erinnerung bleiben, sagte der Präsident des Thurgauer Obstverbandes (TVO) Ralph Gilg. Der Obstbau habe nur Chancen, «wenn wir uns gegen offene Grenzen wehren, und ohne sinnvollen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln geht es nicht». Zu schaffen mache ihm, mit wie wenig Fachwissen Initiativen zustande kommen, etwa die Initiative für eine Schweiz ohne synthetische Pestizide. «Ich freue mich auf ein Jahr mit weniger Fake News und mehr Thurgauer Obst», sagte Gilg.

Als «ein Jahr der Extrem» bezeichnete Ueli Bleiker, Chef des Thurgauer Landwirtschaftsamtes, das 2017. Im Thurgau haben fast die Hälfte der Betriebe Schäden durch den Spätfrost Ende April gemeldet. Gesamtschweizerisch liegen 400 Gesuche für Ent-

schädigung aus dem Fondssuisse vor, davon 100 aus dem Thurgau. Die fachliche Beurteilung werde im BBZ Arenenberg gemacht. Den Entscheid, ob eine Unterstützung angebracht sei, fällt der Fondssuisse-Stiftungsrat. Bei Liquidationsengpässen könne auch die Thurgauer Genossenschaft für Landwirtschaftliche Investitionskredite und Betriebshilfe angefragt werden.

Pflanzenschutzmittel seien in letzter Zeit im Fokus der öffentlichen Wahrnehmung und der Medien, so Urs Müller von der Fachstelle Obstbau Arenenberg. Ohne gehe es aber nicht. Die Fachstelle rät: Sensibilisieren, Lösungsmöglichkeiten aufzeigen, mit dem Amt für Umwelt und Dritten zusammenarbeiten. Immer wieder würden die Mittel geprüft und nur die Umwelt- und Gesundheitsverträglichsten gezielt ein-

gesetzt. Jürg Stacher, Präsident BBK SOV, gratulierte sieben erfolgreichen Absolventen der Ausbildung zum Obstfachmann/-frau. Aus dem Thurgau sind dies Isabell Pfäffli, Julian Tschopp, Marion Seger, Sarah Egloff und Basil Hess, aus St. Gallen Philipp Sager und Daniel Rüfenacht.

Ralph Gilg ehrte im Namen des Thurgauer Obstverbandes den seit Herbst pensionierten Ueli Henauer für 38 Jahre Tätigkeit als Obstbauberater. Kaum ein Obsthälter im Thurgau kenne ihn nicht. Schweizweit sei er einer der wichtigsten und angesehensten Berater. Den Fokus habe Henauer immer auf neue Schnitte und Sorten gelegt und auch die Wirtschaftlichkeit der Bäume beachtet.

Trudi Krieg
thurgau@thurgauerzeitung.ch

Stelldichein der Jodler

DV Der Nordostschweizerische Jodlerverband begrüsst neue Ehrenmitglieder. Auch der Vorstand erhält Zuwachs.

Arbon erlebte anlässlich der Delegiertenversammlung des Nordostschweizerischen Jodlerverbandes (NOSJV) eine Invasion von Jodlerinnen und Jodlern. Gastgeber und Organisator war der Arboner Jodlerclub Echo vom Bodensee. Das Alphontrio Egnach mit dem OK-Chef der DV, Roland Steinrufer, Sepp Manser und Toni Hengartner, eröffnete die DV musikalisch. Jörg Burkhalter, NOSJV-Präsident, begrüsst etwa 400 Delegierten und Gäste. Er stellte die Versammlung unter das Mark-Twain-Zitat: «Mit Kummer kann man alleine fertig werden. Um sich von ganzem Herzen zu freuen, muss man die Freude teilen.» Diese Freude war den ganzen Tag spürbar. Die Jodlerinnen und Jodler sangen gemeinsam «Kamerade wämmer sii», dirigiert vom Komponisten Mathias Zogg. Wal-

ter Schönholzer überbrachte die Grüsse der Thurgauer Regierung und fand warme Worte für Tradition und Brauchtum. Er verriet, dass im Regierungsrat gelegentlich gesungen werde.

Der Vorstand schlug zur Ergänzung des NOSJV die Alphon-

bläserin Yvonne Marty-Mirer aus Obersaxen für das Sekretariat vor. Für Marketing und Kommunikation wurde die Jodlerin und Alphornbläserin Renate Jeker-Stadler aus Oberuzwil vorgeschlagen. Beide wurden einstimmig gewählt. Ivo Bernhardsgrütter verabschiedete sich aus dem Vorstand; er macht aber weiter die Berichterstattungen. Für dieses Amt wird noch jemand gesucht. Für seine Verdienste erhielt er die Ehrenmitgliedschaft. Diese wurde auch Uschi Kessler und Hans Jehli zuteil. Peter Huber, der seit 15 Jahren als Administrator, Klassenlehrer und Kursleiter im Verband tätig ist, erhielt die Freimitgliedschaft. Auch Alois Rohrer, Bremgarten-Stifter, wurde diese erteilt. Der «Steinmändli-Juiz», dirigiert von Toni Achermann, rundete den offiziellen Teil ab. (tk)



Jörg Burkhalter gratuliert und dankt Peter Huber (Egnach) für seinen Einsatz. Bild: Trudi Krieg