

erstellt: 04.05.2023

Bier aus gerettetem Brot: das Keäcksack

O-Ton: Lucas Otten, Projektleiter, Keäcksack, 52072 Aachen

Länge: 4:44 (5 Antworten, kürzbar und einzeln einsetzbar)

Autor: Harald Schönfelder

Info: Eine große Menge Brot landet in Aachen und auch sonst in der Mülltonne: Zu alt, kann oder darf nicht mehr verkauft werden, ist die Begründung. Studierende aus Aachen haben sich Gedanken darüber gemacht und mit Bäckern in ihrer Stadt einen Deal geschlossen: Ihr gebt uns Euer altes Brot und wir machen Bier daraus. Jetzt sind sie auf Einladung der "Save Food Initiative" bei der Verpackungsmesse Interpack in Düsseldorf dabei.

Anmoderation: Bier aus Brot, das ist die Idee von Keäcksack (gespr.: Käcksack) aus Aachen. Aber es darf nicht irgendein Brot sein. Das Team hinter dem Namen nimmt die Laibe, die die Bäcker nicht verkaufen konnten und die sonst in die Mülltonne wandern würden. Auf der Interpack in der Messe Düsseldorf ist das studentische Projekt Gast der "Save Food Initiative", die sich für die Rettung von Lebensmitteln vor dem Abfall und die sinnvolle Nutzung der Ressourcen kümmert. Auf der Verpackungsmesse haben wir mit Projektleiter Lucas Otten über das Keäcksack gesprochen. Ihr macht Bier aus Brot. Was steckt dahinter, wie funktioniert das?

O-Ton 1: "Wir bei Keäcksack machen Bier aus Brot, das nicht mehr verkauft werden kann. ... So haben wir vor drei Jahren angefangen ein wenig zu forschen ... dass wir lokal, sozial für Aachen vertreiben und am Ende dann noch zehn Cent an die Tafel spenden ... die es halt schwerer im Leben haben und das tägliche Brot nicht gesichert ist."

Zwischenmoderation: Im Prinzip eine coole Sache, aber: Ich hänge mich gerade am Begriff "Bier" auf. Da ist der deutsche Gesetzgeber ja etwas streng, wenn es darum geht, was so heißen darf...

O-Ton 2: "Was wir machen: Wir substituieren einen Teil des Malzes ... durch eben dieses Brot. ... Wir vertreiben nicht unter dem Begriff 'Bier' ... sondern unter dem Begriff 'Craft Beer' ... und sind dann ein einzigartiges Craft Beer."

Zwischenmoderation: Wieviel Brot rettet Ihr denn im Jahr vor der Mülltonne?

O-Ton 3: "Also das kommt so ein bisschen drauf an ... in der wir aktuell brauen, das sind so 2200 Liter pro Charge ... verwenden wir zwischen 50 und 100 Kilogramm Brot ... entspricht das zwischen einer Drittel und einer halben Scheibe Brot auf die 0,33 Liter-Flasche."

Zwischenmoderation: Reicht der Nachschub von den Aachener Bäckern aus oder braucht es Importe aus dem Umland?

O-Ton 4: "Das ist tatsächlich für uns sehr positiv für uns, aber in der Gesamtbilanz sehr traurig ... dass wir uns sehr flexibel bei unseren Aachener Bäckereipartnern bedienen können. ... da ist für uns der Bedarf aus den Bäckereien relativ gut gedeckt."

Zwischenmoderation: Oh, ich habe gedacht, die Menge sei sehr viel kleiner.

O-Ton 5: "Das geht halt leider tatsächlich sehr, sehr schnell. Das ist die Verbraucherin, der

Verbraucher am Ende das Zünglein an der Waage, was die Überproduktion angeht, wo wir in Zukunft definitiv dran arbeiten müssen."

Zwischenmoderation: Ihr nehmt Mischbrot als Zugabe, sortenrein also. Wie sieht es mit anderen Sorten aus, die Bäcker stellen sich ja auch um. Klappt das Brauen auch mit Dinkel, Emmer und so weiter?

O-Ton 6: "Also, wir verwenden halt, wie gesagt, ein ganz klassisches Roggenmischbrot ... Wir haben da tatsächlich noch wenige Experimente gemacht ... was für uns den ganzen Prozess einigermaßen konstant ist, als wenn wir Körnerbrot verwenden. ... Im Moment sind wir bei dem einen Brot geblieben, weil es für uns keine Notwendigkeit gab zu wechseln."

Zwischenmoderation: Die wichtigste Frage fehlt noch: Was macht das Brot mit dem Geschmack des Bieres? Wie ist der im Vergleich zu den klassischen Bieren in Aachen? Welche Sorten trinken die Aachener denn üblicherweise?

O-Ton 7: "In Aachen wird natürlich ganz klassisch viel Kölsch getrunken ... Der Geschmack ist schwer zu beschreiben, es ist auf jeden Fall kein klassisches Pils oder Kölsch ... am besten beschreibt es 'Pale Ale'. ... Deshalb haben wir den Fokus darauf gelegt, ein Bier zu erzeugen, das möglichst vielen Leuten schmeckt und einen möglichst großen Impact in Aachen und um Aachen herum generiert."

Abmoderation: Das Brot-Pale-Ale aus Aachen gibt es auch im Internet zu finden und ist bei einem Besuch in Aachen auf mitnehmbar. Und wer weiß, vielleicht macht das Vorbild Schule, dann gibt es Bier mit gerettetem Brot auch in Ihrer Nähe.

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

Interpack_2023_Keaeksack_Bier_aus_Brot_MTN.mp3