

## brand eins 09/2005 - SCHWERPUNKT: Erkenne die Möglichkeiten

©



1999-2011 brand eins |  
[Webhosting](#) by Host Europe |  
[Inhaltsverzeichnis](#)

### Nur das Reinheitsgebot stört (manchmal)

Bier zum Baden. Bier für Marathonläufer. Historisches Bier, nach uraltem Rezept gebraut. In der Klosterbrauerei Neuzelle werden neue Gründe erfunden, Prost zu sagen.

Jedes Jahr, wenn der Deutsche Brauer-Bund die Jahreszahlen der Branche veröffentlicht, ist es das Gleiche: Die Deutschen trinken immer weniger Bier. Weder mit Leichtbier noch mit Designerbierkästen oder farblosen Flaschen konnten die Brauhäuser den Bierdurst steigern: Der Durchschnittsbürger trinkt heute mit fast 116 Litern pro Jahr rund 22 Liter weniger als vor zehn Jahren.

Helmut Fritsche kratzt das wenig. Er ist Eigentümer der Klosterbrauerei Neuzelle, eines kleinen Betriebes im östlichen Brandenburg, ein paar Kilometer südlich von Eisenhüttenstadt. Auf seinem Schreibtisch hat Fritsche eine Batterie von Bierflaschen aufgebaut, dahinter liegen aufgeschlagene Gesetzestexte. Dass der Bierdurst der Deutschen nachlässt, wirkt sich zwar auch auf seinen Bierverkauf aus - allerdings zum Guten, wie er meint.

"Je größer die großen Brauereien werden, desto einheitlicher werden die Biere. Aber nicht alle wollen dieselbe Suppe", sagt Fritsche. Seine Brauerei stellt Bierspezialitäten in kleinen Auflagen her, Nischenprodukte. In den vergangenen zehn Jahren ist das Unternehmen mit seinen 35 Mitarbeitern (davon sechs Azubis) bei einer Produktion von 35 000 Hektolitern jährlich gut ausgelastet gewesen. Das Einzige, was Fritsches Tatendrang manchmal im Weg steht, ist das Reinheitsgebot. Was nicht heißen soll, dass es ihn bremsen würde. Aber das ist eine längere Geschichte.

Fritsche, 68 Jahre alt, kommt ursprünglich aus einer ganz anderen Branche: Er hat 25 Jahre lang in verschiedenen Positionen beim Elektrokonzern AEG gearbeitet. Bis er kurz nach der Wende erfuhr, dass die Klosterbrauerei in Neuzelle, gegründet 1589, zum Verkauf stand. Er sah das Zisterzienserkloster nebenan, ein kleines Barockwunder im protestantischen Brandenburg, fühlte sich an das Kloster Andechs erinnert (brand eins 1/1999) und bewarb sich bei der

Treuhand um den Zuschlag. Heute ist die Brauerei neben dem Kloster mit 25 000 Besuchern im Jahr eine Touristenattraktion - und außerdem häufig in der überregionalen Presse. Das liegt einerseits an einigen neuen Biersorten, aber auch an einem jahrelangen Streit der Brauerei mit dem Land Brandenburg.

Der begann 1993. Fritsche hatte im Jahr zuvor die Brauerei gekauft. Ihre Spezialität war ein Schwarzbier, das schon seit einigen Jahrhunderten in dieser Form gebraut und dessen Geschmack nach Ende des eigentlichen Brauprozesses mit einem Zuckerzusatz abgerundet wurde. Noch zu DDR-Zeiten war das kein Problem, denn dort galt das Deutsche Reinheitsgebot nicht (was wohl nicht zuletzt einem Mangel an Malz geschuldet war). Auch in den ersten Jahren nach der Wende konnte die Brauerei das Bier zunächst anstandslos weiterproduzieren, doch 1993 trat auch in den neuen Bundesländern das "Vorläufige Biergesetz" in Kraft. Für die alten Bundesländer bedeutete das Gesetz eine Lockerung, denn erstmals erlaubte es, Bier-Mischgetränke wie zum Beispiel Radler schon in der Brauerei abzufüllen. Doch für die neuen Bundesländer galt damit das bundeseinheitliche Reinheitsgebot.

Im Gesetz steht, dass zur Bereitung von untergäurigem Bier nur Gerstenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser verwendet werden dürfen. Ein Zusatz von technisch reinem Zucker oder Zuckerfarbstoff ist nur für obergärige Biere erlaubt. Das Neuzeller Schwarzbier ist jedoch untergärig - der Unterschied besteht in der Hefe, die sich im Gärprozess entweder nach oben oder nach unten absetzt. Das Bier, das Fritsche als "Schwarzer Abt" und "Klostermalz" bis heute verkauft, entspricht also nicht dem Deutschen Reinheitsgebot. Zwar folgt der Brauprozess dem Gebot, doch der Zuckerzusatz am Ende widerspricht der Regelung. Fritsche hoffte zunächst, das Schwarzbier weiter als Bier anbieten zu können, denn das Gesetz sieht bei "besonderen Bieren" eine Ausnahme vor. Das Landwirtschaftsministerium in Potsdam machte diese Ausnahme aber nicht, und so stritten Fritsche und das Land Brandenburg darum, ob der "Schwarze Abt" nach jahrhundertealtem Rezept am selben Ort gebraut, als besonderes Bier gelten dürfe.

Fritsche ließ sich durch den Streit nicht entmutigen, sondern machte ihn sich zunutze: Er sorgte dafür, dass die Brauerei regelmäßig in der Zeitung stand, ohne einen Cent für Anzeigen auszugeben. Die Behörden machten es dem Brauereibesitzer allerdings leicht, Journalisten mit neuen Storys zu versorgen - Anfang Juni 2004, im elften Jahr des Streits, empfing Fritsche sogar eine Ordnungsverfügung mit der Androhung eines Ordnungsgeldes von 20 000 Euro, ersatzweise Zwangshaft für den Geschäftsführer.

Inzwischen ist der Kampf um das Schwarzbier beigelegt. Das Bundesverwaltungsgericht in Leipzig entschied Anfang des

Jahres, dass die Brauerei den "Schwarzen Abt" als Bier verkaufen darf, woraufhin das Ministerium auch die Genehmigung für ein Kirsch-Bier erteilte, um das es ebenfalls Streit gegeben hatte. Bis zu dieser Entscheidung fragte sich Fritsche etwas pathetisch: "Was ist das für ein Staat, wo unbescholtene Unternehmer wegen Streitereien um Begriffe ins Gefängnis geworfen werden sollen?" Die Landesregierung in Potsdam hatte in ihrem Hang zur Regeltreue mit dem "Schwarzen Abt" ausgerechnet ein Traditionsbier im Visier. Doch der Streit um die Anwendung des Reinheitsgebotes scheint Fritsche inspiriert zu haben: Seit Mitte der Neunziger denkt er sich Bierspezialitäten aus, die nicht in das Schema der Bürokraten passen und obendrein alles andere als traditionell sind. Damit hat er eine Reihe von neuen Nischenmärkten geschaffen, doch dass ihn dabei das Reinheitsgebot nicht interessiert, gilt in der Branche als Tabubruch. Fritsche regt das auf: "Ich kenne keine andere Branche, die mit solchen Scheuklappen herumläuft. Die Bierindustrie schränkt sich selbst ein. Solange sie sich auf vier Stoffe beschränkt, ist nicht viel Innovation möglich. Im Ausland gibt es andere Stoffe und anderes Bier, das hier auch gekauft wird. Warum machen wir also nicht selbst neues Bier?" Vielleicht muss man Quereinsteiger sein, um so zu denken.

Fritsche baute ein Sortiment auf, zu dem neben einigen Biersorten wie Bockbier und Pils, die dem Reinheitsgebot entsprechen, auch Brände aus verschiedenen Neuzeller Bieren und eine DDR-Nostalgiebrause mit Himbeergeschmack zählen. Um rentabel arbeiten zu können, schaffte er den eigenen Fuhrpark ab und machte den Gaststätten klar, dass er keine Gratisgläser, Sonnenschirme oder Aufsteller zur Verfügung stellt. Beim Vertrieb sucht die Brauerei immer neue Wege jenseits des Lebensmittel- und Getränkehandels: Das Bier wird über das Internet verkauft, für einige Sorten wurden Exklusivverträge mit Händlern abgeschlossen, und nun wird überlegt, vor allem in kleineren Orten ausgewählte Biere über Subunternehmer zu verkaufen.

Neben den traditionellen Bieren entwickelte die Brauerei auch Sorten, die Fritsche "Wellness-Biere" nennt. 1997 brachte er ein Badebier heraus, das man wie einen Badezusatz in die Wanne gießen kann: Die Hefe soll gut für die Haut sein und die Kohlensäure die Durchblutung fördern - auf den Haschen steht, das Badebier sei zur äußeren wie zur inneren Anwendung geeignet. Der Kummerower Hof, ein Landhotel, bietet seit einiger Zeit sogar ein komplettes Bierwochenende an, mit patentiertem Bierbad und Brauereibesichtigung. Inzwischen läuft das Geschäft mit dem Bierbad so gut, dass der Hof seine Sauna abgerissen hat, um Platz für zwei weitere Badewannen zu schaffen. Zu den Badebier-Abnehmern gehören außerdem die Sächsischen Staatsbäder in Bad Brambach und Bad Elster und eine

Schönheitsklinik, die Bierbäder vor und nach Operationen zur Entspannung einsetzt.

Ein Marathonbier soll nach einigen Litern die Leistung steigern - falls man dann noch laufen kann. Außerdem entwickelte die Brauerei ein glutenfreies Bier, das sie nach Italien exportiert, sowie Biere mit Ergänzungsstoffen: das Pils "Marathon" mit L-Carnitin und das "Anti-Aging-Bier", das antioxidativ wirken soll. Dahinter verbirgt sich ein Badebier, angereichert mit Sole aus Bad Saarow, der Algensorte Spirulina und Querzitin. Manchmal erschreckt Fritsche mit seinen Ideen sogar seinen Braumeister. "Der hat geguckt, als ich vorgeschlagen habe, dem Bier Sole zuzusetzen. Salz im Bier? Aber ich habe ihm gesagt: Wenn deine Frau eine Prise Salz ans Essen gibt, soll man das auch nicht rausschmecken - es macht den Geschmack runder." Man mag über Sinn und Unsinn der Zusätze streiten: Dass der Körper durch die Zufuhr von L-Carnitin leistungsfähiger wird, ist umstritten, und die Frage ist auch, ob man für eine nennenswerte Leistungssteigerung nicht so viel Marathon-Bier trinken müsste, dass an Leistung kaum zu denken wäre. Trotzdem ist die Idee unternehmerisch gedacht: Mit seinem Sortiment hat sich Fritsche seinen eigenen Markt geschaffen.

Natürlich hat das Landwirtschaftsministerium das Anti-Aging-Bier wegen des Querzitins beanstandet. Fritsche wartet nun auf die Entscheidung des Verwaltungsgerichtes in Frankfurt (Oder).

Er könnte aber auch die bürokratischen Hindernisse umgehen, indem er das Bier ein paar Kilometer weiter in Polen braut und dann importiert. Das wäre keine große Sache - vom Türmchen der Brauerei aus kann man über die Oder bis ins Nachbarland blicken. Seit einem Urteil des Europäischen Gerichtshofs von 1987 dürfen Biere, die in den Mitgliedsländern der EU hergestellt werden, auch auf dem deutschen Markt unter der Bezeichnung Bier verkauft werden, ganz gleich, ob sie nach dem Reinheitsgebot gebraut wurden. Eine glatte Verletzung der Wettbewerbsfreiheit, wie Fritsche befindet.

Aber der Weg durch die Hintertür interessiert ihn schon aus Prinzip nicht - er will das durchfechten.