

Zusammenarbeit: Bäckerei Fonk und Brauerei Bellevaux kreieren ein gemeinsames Familienprodukt – das Treberbrot

Arbeit von Bäcker und Brauer ist Tradition

• ST.VITH/BELLEVAUX

Die Bäckerei Fonk und die Brauerei Bellevaux sind bekannt für ihre regional hergestellten Produkte und Teil der Marken-Initiative „Made in Ostbelgien“. Durch ein gemeinschaftlich entstandenes Treberbrot bilden die beiden Betriebe nun eine neue Synergie regionaler Produzenten.

VON JULIA BRÜLS

Die Marken-Initiative „Made in Ostbelgien“, organisiert vom Ministerium der Deutschsprachigen Gemeinschaft, ermöglicht den einzelnen regionalen Produzenten eine Plattform zum guten Austausch untereinander. Viermal jährlich finden Dachmarkenbeiräte statt, die allen teilnehmenden Marken die Möglichkeit geben, sich mit ihren regionalen Kollegen auszutauschen.

Gemeinsames Produkt entsteht durch „Made in Ostbelgien“

„Während der Treffen entstehen viele neue Impulse. Verschiedene Produzenten tun sich zusammen, um aus Eigeninitiative ein neues Produkt zu entwickeln – so war das auch bei den Familien Fonk und Schuwer“, erklärt Pascale Müllender vom Ministerium der DG.

Auch die Produzenten selbst sind begeistert von dem neuen Ostbelgien-Label: „Dank der DG-Initiative lernen wir viele andere regionale Produ-

zenten kennen. Wir kannten Eric Fonk vorher nicht und nun haben wir innerhalb eines Monats ein gemeinsames Produkt entwickelt“, erklärt Carla Schuwer, Besitzerin der Brauerei Bellevaux. Erst durch Zusammenarbeit in der Region kommen die einzelnen Produzenten weiter, ist sich Schuwer sicher. In der Gegend sind die Strecken kürzer, die Zutaten bleiben frisch, aber auch der Herstellungsprozess ist hundertprozentig transparent, erklärt Carla Schuwer begeistert. „Eric Fonk kam auf uns zu, weil er Biertreber für ein neues Brot brauchte. Wir waren gleich dabei, weil wir in der Vergangenheit bereits die Zusammenarbeit mit einem Bäcker gesucht haben.“

In Bellevaux wird seit 2008 hausgebräutes Bier verkauft. An den Wochenenden wird das Ehepaar Schuwer von zahlreichen Touristen besucht. „Für uns ist es wichtig, den Menschen nicht nur die Augen für die schöne Gegend zu öffnen, sondern mit regionalen Produkten ihre Geschmacksnerven zu treffen. Wir servieren zum Bier schon immer regionalen Käse, Schinken oder Schokolade – was uns noch gefehlt hat, ist ein gutes Treberbrot.“

„Die Zusammenarbeit zwischen Bäcker und Brauer entstammt einer langen Tradition“, erklärt Eric Fonk. Die heute industriell hergestellte Backhefe, die für Teiglockerung sorgt, hat ihren Ursprung in der Brauerei. Und auch der für die Brauerei nicht verwendbare Abfallstoff Treber ist eigentlich eine sehr nährreiche Zutat und macht sie für einen Bäcker wiederum interessant, so Fonk weiter.

„Nachdem im Kochprozess dem Malz der Zucker entzogen wurde, bleiben die ausge-

laugten Rückstände des Malzes zurück, welche Treber genannt werden.“ Diese Rückstände der ursprünglichen Braugerste enthalten viele Bal-

last- und Faserstoffe sowie einen beträchtlichen Restanteil an Eiweiß, welche Treber zu einer guten ergänzenden Zutat machen.

„Was für die Produktion von Bier unbrauchbar wird, ist für die Brotherstellung sehr wertvoll. Die Reststoffe fördern eine gute Verdauung, da sie sehr

bekömmlich und aufgeschlossen sind.“

Die beiden Betriebe haben sich vor gut einem Monat zusammengesetzt, hin und her überlegt und viel herumexperimentiert, um die richtige Rezeptur zu finden. „Wir haben Treber von Schwarz-, Braun-, Blond- und Blanche-Bier getestet – am besten war das Brot mit Trebern vom Blanche“, erklärt Schuwer.

Blanche-Treber brachte das beste Ergebnis in Geschmack und Haltbarkeit.

In einem Blindtest haben die Mitarbeiter beider Betriebe den Geschmack bewertet, außerdem wurden die Brote auf Haltbarkeit getestet – „das Endergebnis ist sehr gut haltbar“, erklärt Carla Schuwer. Drei bis vier Tage lässt sich das Brot lagern, welches neben der regulären Brotrezeptur der Bäckerei Fonk einen gewissen Anteil an Treber enthält und damit besonders mild schmeckt und für den Körper gut verträglich ist. „Natürlich könnten wir den Treber der anderen Biere weiter testen, das ist nicht ausgeschlossen, aber was man macht, sollte man gut machen. Das Brot mit den Blanche-Trebern hat von Anfang an am besten geklappt und geschmeckt, deswegen beschränken wir uns vorerst auf diese Rezeptur“, so die Brauerei-Besitzerin.

In der Brasserie de Bellevaux kann man das besonders bekömmliche Brot nun schon zu einem frischgebräuten Bier genießen – in die Bäckereien von Fonk wird das Treberbrot spätestens ab Anfang Mai erhältlich sein.



Die Familien Fonk und Schuwer machen gemeinsame Sache: Wil Schuwer (links) mit Sohn Tom (vorne) und Eric Fonk bringen Biertreber und Brot zusammen. Das Ergebnis wird jetzt schon in der Brauerei von Bellevaux serviert und ab Mai auch bei Fonk erhältlich sein.
Foto: Privat



Seit letzter Woche gibt es nicht nur leckere Happen mit regionalem Schinken und Käse zum Bier, sondern auch das neue Treberbrot von Fonk.

HINTERGRUND

Durch "Made in Ostbelgien" entstehen neue Synergien

- Mitte 2013 wurde die Marken-Initiative "Made in Ostbelgien" offiziell gegründet.
- Schon im September 2013 konnte das Ministerium der Deutschsprachigen Gemeinschaft zehn gelabelte Produzenten verzeichnen.
- Mittlerweile gab es bereits drei Dachmarkenbeiräte und ca. 20 Produzenten werden auf der Plattform für regionale Produktion gezählt.
- Das Ministerium der DG bietet allen Lebensmittelherstellern der Region eine Plattform des Austausches.
- Ziel ist es, viermal jährlich alle Mitglieder zu vereinen, sie in Arbeitsgruppen aufzutei-

len, ihnen die verschiedenen Betriebe zu zeigen und so neue Synergien zwischen den verschiedenen Produzenten zu schaffen.

- Ostbelgien hat eine hochwertige Landschaft, qualitätsorientierte klein- und mittelständische Unternehmen und eine hohe Lebensqualität, welche es zu fördern gilt.
- Die regionale Wertschöpfung soll erhöht und die Unternehmen bei der Vermarktung ihrer Produkte und Dienstleistungen unterstützt werden.
- Dabei sind Fonk und die Brasserie de Bellevaux bei-

spielhaft: Sie unterstützen sich gegenseitig, indem das Produkt bei beiden angeboten wird, verwerten ein eigentliches Abfallprodukt und steigern damit die Wertschöpfung.

- Der DG ist die Zusammenarbeit zwischen den einzelnen Unternehmern genau so wichtig wie der Bezug zum Tourismus, da die Gäste die regionalen Produkte kennenlernen sollen.
- Bisher ergibt „Made in Ostbelgien“ eine bunte Mischung aus Bäckern, Brauern, Metzgern, Wildverarbeitern, Nudelherstellern, Chocolatiers, Destillieren u.v.m.

KURZ NOTIERT

Einbrüche in Stadtverwaltung

Die Malmedyer Stadtverwaltung ist in der Nacht zum Mittwoch zum wiederholten Mal von Einbrechern heimgesucht worden. Im Innern der Villa Lang wurden mehrere Türen aufgebrochen, doch konnten im Außenbereich zunächst keine Einbruchsspuren festgestellt werden. Über eine mögliche Beute wurde nichts bekannt.

Vortrag: CDU-Politiker analysiert die deutsche Geschichte

Bundestagspräsident Norbert Lammert in Prüm

• PRÜM

Unter dem Titel „Einigkeit. Und Recht. Und Freiheit.“ hält Lammert am Freitag, 16. Mai, um 19 Uhr, im Prümer Konvikt eine pointierte Analyse deutscher Geschichte und Gegenwart. Als Zeitzeuge und Mitgestalter zeigt er, was Deutschland zwei Jahrzehnte nach der Wiedervereinigung

so lebendig und stabil hält. Norbert Lammert ist seit 1980 Mitglied des Deutschen Bundestages und seit 2005 Präsident des Deutschen Bundestages. Er ist Honorarprofessor der Uni seiner Heimatstadt Bochum und einer der bekanntesten politischen Köpfe in Deutschland. Er kommt auf Einladung des Geschichtsvereins

„Prümer Land“ und referiert im Rahmen der Vortragsreihe „Brennpunkt Geschichte“. Karten gibt es im Vorverkauf für 8 Euro in den Prümer Buchhandlungen Behme und Hildesheim, unter Tel. 0049-6551/2489 und im Internet unter www.gvpl.de. Für Mitglieder des Geschichtsvereins kosten die Karten 5 Euro.



Norbert Lammert ist am 16. Mai auf Einladung des örtlichen Geschichtsvereins in Prüm zu Gast.