



Präsentieren die erste Flasche mit der neuen Fassbrause „Birne-Quitte“: Produktentwickler Sascha Wunderlich, Geschäftsführer Hans-Peter Heyen und Pressesprecherin Sara Sausmikat-Theilen.

FALK BÄRWALD

Die Fassbrause löst die Limonade ab

Flensburger Brauerei bringt ein neues Getränk in der Geschmacksrichtung „Birne-Quitte“ auf den Markt

FLensburg In einer langen Reihe fahren die Flaschen mit geöffnetem Bügelverschluss durch die Abfüllhalle in der Flensburger Brauerei. Gefüllt sind sie mit einer bernsteinfarbenen Flüssigkeit, die sanft hin- und herschwappt, während das Förderband die Flaschen in eine „Bügelverschlussmaschine“ transportiert. Es sind die ersten 150 000 Flaschen der neuen Fassbrausen-Sorte „Birne-Quitte“, die für den Verbraucher abgefüllt werden.

Das neue Baby der Brauerei hat neun Monate gebraucht, bis es jetzt das Licht der Welt erblickt. Neun Monate, in der die Entwickler verschiedene Fruchtarten-Kombinationen ausprobiert, verschiedene Mischverhältnisse getestet haben. „Das ist jetzt unsere dritte Fassbrause, nachdem wir bereits 2012 und 2014 die Geschmacksrichtungen Zitrone und Erdbeer-Rhabarber auf den Markt gebracht hatten“,

erklärt Geschäftsführer Hans-Peter Heyen. Die Marketingabteilung habe nach weltweiten Trends gesucht, die ins Portfolio der Brauerei passen. „Kalorienarme Naturprodukte sind derzeit einfach sehr beliebt“, führt Pressesprecherin Sara Sausmikat-Theilen weiter

aus. „Fassbrausen lösen gerade die Limonaden ab.“ Denn: Die Mischgetränke bestünden zu 30 Prozent aus alkoholfreiem Bier, das nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut wird, und zu 70 Prozent aus Fruchtsaftkonzentrat und natürlichen Aromen. Mit 12 Kilokalorien je 100 Milliliter sei die Fassbrause sehr kalorienarm.

Außerdem passten die Früchte Birne und Quitte gut in die norddeutsche Region, wie Sascha Wunderlich sagt. Er ist in der Brauerei für die Entwicklung neuer Produkte zuständig und findet für seine Behauptung gleich mehrere Beispiele: „Die Birne ist die zweitbeliebteste Frucht in Deutschland und wird hier bei uns mit dem traditionellen norddeutschen Gericht Birne, Bohnen, Speck verbunden. Und die Quitte kennt man aus der Marmelade norddeutscher Großmütter.“ Deshalb passten diese beiden Früchte zum Image der Brauerei, das auch in den Werbespots transportiert würde: „humoristisch, ehrlich, norddeutsch“.

Insgesamt hätten die Tester der Flensburger Brauerei über 100 Rezepturen ausprobiert, bis die richtige Mischung zwischen Bier und Fruchtanteil erreicht gewesen sei. „Am Anfang war die Fassbrause zu bitter. Wir wollten zwar, dass man

den typisch bitteren Geschmack unseres Bieres durchschmecken kann. Aber es sollte natürlich auch nicht abstoßen“, erklärt Wunderlich. Auch wegen des leicht bitteren Geschmacks sei die Fassbrause als frisches, leichtes Sommergetränk für Erwachsene gedacht und nicht als Kindergetränk.

Ab Februar wird die neue Sorte Birne-Quitte in den Geschäften zu kaufen sein. Zunächst nur in Hamburg und Schleswig-Holstein, später vielleicht auch weiter südlich. Dabei ist die Fassbrause, die mittlerweile von vielen Brauereien angeboten wird, keineswegs ein neues Produkt. Schon Anfang des 20. Jahrhunderts wurde sie in Berlin entwickelt und auch in der Flensburger Brauerei in den 30er Jahren in den Sorten Zitrone und Apfel produziert. Damals wurde die Brause direkt aus dem Fass gezapft – daher der Name Fassbrause.

Cornelia Pfeifer