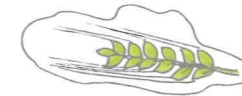


# FLÜSSIGES GOLD



BIER BRAUEN, WO DER HORIZONT WEIT, DAS MEER NAH UND DER BODEN FRUCHTBAR SIND: DIE DITHMARSCHER PRIVATBRAUEREI IM SCHLESWIG-HOLSTEINISCHEN MARNE IST TIEF IN DER REGION AN DER NORDSEE VERWURZELT – UND DAS NICHT ERST SEIT DER BETRIEBSGRÜNDUNG 1884. SCHON 100 JAHRE VORHER WURDE HIER BIER HERGESTELLT.



Unbeugsamkeit sagt man den Dithmarschern nach. Ehemalige freie Bauernrepublik wird die Region – historisch nicht ganz korrekt – gern genannt. Selbstbehauptung ist ein Attribut, das man hier mit leichtem Augenzwinkern pflegt. Wenn es ploppt beim Öffnen der „Beugelbuddel“ Dithmarscher Pils, klingt immer ein Hauch Freiheit mit.

### Ein Bier, das für die freie Gesinnung steht

„Wir gehören zum Werteverbund Freie Brauer“, betont Norbert Lucks, Geschäftsführer der Dithmarscher Privatbrauerei Karl Hintz. Die Gemeinschaft 40 mittelständischer Familienbrauereien in Deutschland, Österreich, Luxemburg und den Niederlanden bewahrt die authentischen Bierspezialitäten. Zu Recht ist Lucks stolz, dass sich die einzige private Landbrauerei der Westküste Schleswig-Holsteins bis heute bestens gegen Weltmarktkonzerne behauptet. 190.000 Hektoliter werden jährlich in dem Betrieb abgefüllt. 67 Mitarbeiter sorgen dafür, dass sechs verschiedene Biere und dazu Dithmarscher Lemon sowie Dithmarscher Alkoholfrei frisch gebraut, abgefüllt und ausgeliefert werden. In der traditionellen Flasche mit Bügelverschluss machen klassisches Pilsener, Dunkel, Urbock, außerdem aktuell Maibock und auch das neue Dithmarscher Naturtrüb Lust auf Bier.

### Das Neue aus Marne ist naturtrüb und reichhaltig

„Das unfiltrierte Pilsener ist die jüngste Spezialität“, erläutert der Erste Braumeister Hans Senff. In der Abfüllhalle fließt der Gerstensaft nach deutschem Reinheitsgebot aus dem Lager-tank in die Flasche. Vorher wurde er von Senff und seinen Brauerkollegen immer wieder geprüft und schließlich für perfekt befunden. Mit höherem Hefeanteil enthält das Naturtrüb mehr Eiweiß und Vitamine als der klare Klassiker. „Das ist fast eine Mahlzeit“, sagt Lucks. Die Braugerste für alle Biere kommt aus der Region. Das Brauwasser sprudelt bei Albersdorf aus der Tiefe. Das Malz wird im Norden hergestellt. Nur der Hopfen ist aus dem Süden: aus der Hallertau, dem weltgrößten Hopfenanbaugebiet in Bayern, und aus Tettngang am Bodensee. Dass in Dithmarschen auch pfiffige Innovation zu Hause ist, beweist Norbert Lucks persönlich. Lange hat er getüftelt, damit alle Dithmarscher Biere jetzt im einheitlichen, typisch grünen Kasten auf die Reise gehen und der Kunde trotzdem gleich weiß, was drin ist. Der Ausschnitt zeigt das Flaschenlabel. „Und statt 20 Flaschen passen auch drei Sixpacks rein“, freut sich der Chef. „Das macht den Transport zum Kinderspiel.“ Klar, dass wie bei den Pfandflaschen nichts verschwendet wird: Die alten Kästen stecken als Recyclingrohstoff in den neuen.

Erhältlich überall bei familia und Markant.

