

Burger King mit neuen Filialen in Luxemburg

Leudelingen. In der Rue Léon Lalval in Leudelingen wurde von Franchisenehmer Michael Berger gestern der dritte Burger King des Landes in Betrieb genommen. Weitere Filialen gibt es seit 2011 am



Grenzübergang Wasserbillig und seit 2014 an der Aire de Capellen. Der Trierer Gastronom und Unternehmer Michael Berger eröffnete ab 1994 sukzessive Burger-King-Filialen in Saarbrücken (D), Trier (D) und Bitburg (D) und schaffte 2011 den Sprung ins Großherzogtum. An den drei luxemburgischen Standorten arbeiten aktuell 160 Mitarbeiter, wobei auch das Personal seiner angrenzenden Dunkin' Donuts-Filialen miteinbezogen ist. Der vierte Burger King Luxemburgs ist an der Autobahnauffahrt in Lorentzweiler vorgesehen. Damit gäbe es dann - von der Hauptstadt aus betrachtet - eine Filiale in jeder Himmelsrichtung. Ein Eröffnungstermin für Lorentzweiler ist noch nicht bekannt. aa

Flughafen: CGFP und RPAА erneuern Kritik

Luxemburg. Die Beamten-gewerkschaft CGFP und die Personalvertretung RPAА haben gestern erneut eine Kompetenzverlagerung von der Luftfahrtverwaltung ANA zur Betreibergesellschaft lux-Airport kritisiert. Sollte im Rahmen der Zertifizierung des Flughafens die Firma lux-Airport statt der ANA offizielle Betreiberin des Flughafens werden, sei dies ein Bruch des Schlichtungsabkommens von 2014. Man habe gehört, dass die Regierung in der kommenden Woche Tatsachen schaffen wolle, hieß es. Nachhaltigkeits- und Infrastrukturminister François Bausch hält dies auf Nachfrage hin für völlig absurd. Auch wisse er nichts davon, dass nächste Woche eine Entscheidung fallen solle. Zutreffend sei, dass weitere Konsultationen mit ANA, lux-Airport, der Luftfahrt-direktion sowie mit einem unabhängigen Experten vorgesehen seien. Der besagte Experte habe sich dafür ausgesprochen, dass lux-Airport bei der Zertifizierung die Koordinationsaufgabe übernehmen solle, so Bausch. aa

Nouvelle distinction pour Talkwalker

Zurich/Luxembourg. Pour la quatrième année consécutive, l'agence digitale Goldbach interactive, présente en Allemagne, en Autriche et surtout en Suisse, a classé Talkwalker parmi les meilleurs outils de veille des réseaux sociaux et de gestion des contenus sur internet. Dans ces deux domaines d'activités, la solution née au Luxembourg et en pleine expansion, notamment aux Etats-Unis, a obtenu 82 % des points possibles en associant avec Hootsuite. Elle a aussi été désignée société la plus performante. T. L.



Power-Pärchen: Hinter der Marke Fox Beer stehen Pierre Beck und Catherine Hoffmann. Die beiden haben sich 2012 in einem Bierzelt kennengelernt. Jetzt haben sie ihr eigenes Produkt auf den Markt gebracht. (FOTO: PIERRE MATGÉ)

Es kann so leicht sein

Ein Luxemburger Start-up-Unternehmen mischt mit einem Low-Carb-Bier den Markt auf

VON MICHÈLE ZAHLEN

Am Thema Bier scheiden sich die Geister. Alkoholfreies Bier ist kein richtiges Bier, sagen die einen. Andere trinken ausnahmslos Pils, wieder andere nur eine bestimmte Marke. Sich da als Start-up mit einem neuen Produkt einen Namen zu machen, ist gar nicht so einfach ...

Es ist die perfekte Firmengeschichte: 2013 wog Pierre Beck noch 150 Kilo. Dank einer strikten Low-Carb-Diät hat er es geschafft, 65 Kilo abzunehmen. Pasta, Brot und Kuchen strich er von seinem Essensplan, nur auf eines konnte er nicht verzichten - sein Bier. Weil das aber viel Zucker enthält, war es für den Studenten eigentlich tabu. Und so kam ihm während seiner Diät die Idee, ein Low-Carb-Bier ganz ohne Zucker herzustellen.

Lange hatte er nach einer Brauerei gesucht, die mit ihm ein passendes Rezept entwickelt. 2015 entdeckte er schließlich die Forschungsbrauerei im bayerischen Weihenstephan und klügelte hier gemeinsam mit Studenten ein Rezept für kalorienarmes Bier aus. Mittlerweile wird das Low-Carb-Bier des 24-Jährigen in Belgien produziert. „Die Brauerei in Bayern ist Teil eines Instituts, dort konnten wir testen, aber auf Dauer nicht produzieren. In Luxemburg wurden wir von großen Brauereien abgelehnt und sind dann in Nivelles fündig geworden“, so Catherine Hoffmann, die Verlobte von Pierre Beck und Mitgründerin von Fox Beer.

Da sich Fox Beer gut verkauft und viel Aufmerksamkeit bekommt, haben Brauereien hierzulande angefragt, ob man in Zukunft nicht doch zusammenarbeiten könne. Von wem die Angebote kommen, will das Paar aber

nicht verraten. Darauf eingegangen seien sie noch nicht.

Low-Carb und 4,9 Prozent Alkohol

Fox Beer ist es das erste Low-Carb-Bier für Luxemburg, daneben wird europaweit nur noch in Österreich kalorienarmes Bier produziert. Die Luxemburger Variante hat trotz der wenigen Kalorien 4,9 Prozent Alkohol - wie ein normales Pils. Beck und Hoffmann sind sich bewusst, dass Kunden anderer Luxemburger Marken wohl nicht auf Low-Carb umstei-

„Die Leute fragen bei uns nach dem ‚Diätbier‘.“

Catherine Hoffmann

gen werden. Ihre Kundschaft sind vor allem junge Leute, die eine gesündere Alternative zum klassischen Bier probieren wollen. „Leute kommen auf uns zu und fragen nach dem ‚Diätbier‘, von dem sie gehört haben“, so Hoffmann. Auch Supermärkte und aus-

gewählte Restaurants bieten das Getränk mittlerweile an.

Doch ist die nationale Konkurrenz ist groß. Die Brasserie nationale (Bofferding, Battin) produziert pro Jahr rund 160 000 Hektoliter Bier, Simon 20 000 Hektoliter. Auch sie versuchen, mit neuen Geschäftsideen Kunden anzulocken (siehe Kasten).

Zeitaufwendig und kostspielig

Obwohl Fox Beer teurer ist (ein 4-Pack kostet 7,80 Euro, ein 6-Pack Simon Pils 4,35 Euro), läuft das Geschäft gut. Der Produktionsprozess ist komplizierter als bei normalem Bier und das wirkt sich auf den Preis aus. „Während der Gärung entsteht Zucker. Dieser Zucker wird in unserem Produktionsprozess in Alkohol umgewandelt. Das dauert natürlich länger und dafür sind spezielle Geräte notwendig“, erklärt Beck. Bis das Bier fertig ist, dauert es fünf Wochen. Doch der Aufwand lohnt sich. Die erste Produktion im Juli zählte 21 000 Flaschen, im September wurde auf 42 000 verdoppelt. „Noch machen wir keinen Profit, aber wir sind auf dem richtigen Weg“, so der Jungunternehmer. Ihr Bier-Business betreiben

die beiden neben Studium und Job. Hoffmann ist Lehrerin, Beck studiert Entrepreneurship an der Universität Luxemburg. Weitere Pläne für Fox Beer haben sie parat. Ins Detail wollen sie zwar nicht gehen - aber wenn es um innovative Ideen geht, scheinen beide echte Fische zu sein.

Von Tradition und Neuheiten

Neben Brauereien wie der Brasserie Nationale, Simon oder Diekirch (heute InBev) mischen viele Mikrobrauereien die Branche auf. Wie Fox Beer wurde auch die Stoff-Brauerei 2015 gegründet. Antoine Biasino und Joe Hallack-Wolff haben den Keller von Biasinos Mutter umgebaut, produzieren dort jedes Bier selbst. Auch der Neuseeländer und Wahl-Luxemburger Mark Hatherly braut seit 2015 sein eigenes Bier, „Grand Brewing“ hat aktuell vier Sorten im Angebot. Um mit den „Neuen“ mithalten zu können, erfinden sich auch die traditionellen Luxemburger Brauereien immer wieder neu: Im Mai brachte Bofferding „Bofferding Hop“ (wird aus Citra-Hopfen hergestellt und hat einen leicht fruchtigen Geschmack) auf den Markt, Simon im September sein erstes „IPA“ (India Pale Ale), Inbev im Sommer das „Diekirch Radler“. Hopfen und Malz reichen demnach nicht mehr aus, um auf dem Markt erfolgreich zu sein. Ausgefallene Ideen braucht es, um sich von der nationalen Konkurrenz abzukoppeln - von der internationalen mal ganz abgesehen.



„Wer unser Bier trinkt, ist ein Fuchs“, erklärt Catherine Hoffmann. „Warum etwas anderes trinken, wenn es Fox Beer gibt?“ (FOTO: PIERRE MATGÉ)

Mehr dazu auf wort.lu

wort.lu

Bier „made in Luxembourg“
Erfahren Sie mehr über die Neuheiten der Luxemburger Traditions- und Mikrobrauereien auf wort.lu.