



Georg Schneider V.  
von Schneider Weisse

# Beer gegen Bier

Treffen sich ein bayerischer  
Brauerei-Erbe und ein kalifornischer  
Craft Brewer ... Georg Schneider  
und Greg Koch debattieren über  
Rock 'n' Roll, Industriepförrle,  
Frauen und den guten Geschmack.  
Ein Gespräch mit Bierbegleitung



Greg Koch  
von Stone Brewing

Freitagmorgen. Im Weißen Bräuhaus nahe dem Münchner Marienplatz sitzen an den schweren Holzstühlen schon die ersten Touristen. Kellnerinnen im Dirndl huschen durch die Säle. Im ersten Stock hängt eine Ahnengalerie der bayerischen Brauerfamilie Schneider. Ernste Gesichter, gewirbelte Bärte. Georg Schneider VI. leitet Schneider Weisse in sechster Generation. Mit Greg Koch hat er sich an einen Eckstisch voller Biergläser und Bierflaschen gesetzt, darüber ein Kronleuchter in Form eines Geweihs. Koch betreibt in San Diego, Kalifornien, Stone Brewing, eine der größten Craft-Brauereien der USA. In einigen Wochen will er in Berlin einen neuen Standort eröffnen und den deutschen Biermarkt aufmischen. Draußen scheint die erste Biergarten-sonne. Ein guter Zeitpunkt für einen kalifornisch-bayerischen Kulturaustausch.

**DIE ZEIT:** Wir haben hier zwei Schalen voll eisgekühlter Biere stehen. Eine von Stone Brewing aus San Diego und eine von Schneider Weisse aus München. Hier wäre etwa das Arrogant Bastard Ale von Stone. Starten wir direkt mit dem arroganten Bastard?

**Georg Schneider:** (entsetzt) Nein, bitte nicht.

**ZEIT:** Warum nicht?

**Schneider:** Fangen wir lieber mit Bieren an, die nicht so heftig sind, und steigern uns dann, damit die Geschmacksknospen offen bleiben.

**ZEIT:** Also gut, was schlagen Sie vor?

**Greg Koch:** Wir haben bei Stone leider kein leichtes Bier.

**ZEIT:** Es ist jetzt 10.15 Uhr, um das mal festzuhalten. **Schneider:** Nehmen wir doch eine original Schneider Weisse. Das Bier ist hier im Haus zum ersten Mal von meinem Urururgroßvater gebraut worden. Die Münchner Biere sind immer schon dunklere Biere gewesen, auch aromatischer, wegen des eher harten Wassers aus den Kalklagen.

*Georg Schneider schenkt allen ein.*

**ZEIT:** Also Prost.

**Schneider:** Halt, vor dem ersten Schluck schauen wir das Bier an. Das ist ein schöner, feinporiger Schaum, darunter ein bernsteinfarbener Körper.

**Koch:** Ein sattes, verbranntes Orange. Die Farbe des Herbstes.

**Schneider:** Na ja, mehr Sommer.

**ZEIT:** Das Bierbrauen wird in den USA seit einigen Jahren als Kunsthandwerk inszeniert unter dem Label Craft Beer. Der Trend ist längst auch in Deutschland angekommen. Was wollen Sie einem Land mit einer so langen Biertradition noch beibringen, Herr Koch?

**Koch:** Beibringen will ich niemandem etwas. Aber vor ein paar Jahren habe ich einen Deutschen gefragt, was man hier mitbringt, wenn man zum Essen eingeladen ist. In irgendeiner, sagte er. Das habe ich nicht verstanden, bei der Bierkultur hierzulande. Ich war schockiert. In den USA bringt man auch Wein mit, immer öfter aber auch eine besondere Flasche Bier.

**ZEIT:** Was ist für Sie Craft Beer?

**Koch:** Das Gegenteil von Industriebier. Ich mag Dinge, die eine Meinung erfordern. Ich mag klassische Musik, Rock 'n' Roll, alles, was Haltung hat. Und das ist mit dem Bier ganz genauso.

**ZEIT:** Deutschland hat viele kleine Traditionsbrauereien, die auf ihr Handwerk stolz sind und sich nicht von Branchenriesen haben aufkaufen lassen. Sind das auch Craft Brewer?

**Schneider:** Wir machen Craft, klar.

**Koch:** Entscheidend ist, welche Auswahl die Menschen haben. In den USA gab es 1979 nur noch 42 Brauereien. Heute haben wir wieder mehr als 4000. 1979 war amerikanisches Bier noch zu 99 Prozent billigste Industriepförrle.

*Alle haben ihre runden, geschwungenen Probiertgläser eine Weile interessiert betrachtet.*

**Schneider:** Okay. Jetzt kommt die Nase. Ich rieche ins Bier hinein, was habe ich da für Assoziationen?

**ZEIT:** Banane? Und Nelke. Das sind die typischen Weißbieraromen, oder?

*Vorsichtig nippen wir. Wälzen erste Schlucke im Mund.*

**Koch:** Was dieses Bier viel besser macht als andere Weißbiere: Es ist sehr vielschichtig und nuanciert. Man schält immer mehr Schichten des Geschmacks frei.

**ZEIT:** Wir dachten, wir lassen hier den arroganten Kalifornier auf den traditionsreichen Bayern los – und jetzt fangen Sie mit solchen Lobhudeleien an ...

**Koch:** Es ist eben wirklich überragend, voll und reich an Aromen.

**Schneider:** Also weiter: Was passiert im Mund, was auf der Zunge? Was passiert, wenn ich schlucke?

**ZEIT:** Schlucken müssen wir?

**Koch:** Sonst verpassen Sie den Abgang. Sie erleben nicht die ganze Bandbreite des Geschmacks.

*Wir halten uns an den Rat der Brauer und probieren zuerst die Weißbiere aus der bayerischen Schale. Zunächst die milden, dann die bittereren mit mehr Hopfen. Mit jeder neuen Flasche wird etwas mehr gelacht.*

**ZEIT:** Die Deutschen trinken immer weniger Bier. 2015 waren es pro Kopf ganze zehn Liter weniger als noch zehn Jahre zuvor, nämlich 105,9 Liter. Sie, Herr Koch, haben eine einfache Lösung für die Brauer: Lasst uns das Bier einfach teurer machen. Wir sollten weniger, dafür aber besseres Bier trinken.

**Koch:** Genau, es geht um Klasse, nicht um Masse. Aber ich nehme an, das macht Schneider seit Generationen.

**ZEIT:** Wie viel kostet eine Flasche Schneider Weisse?

**Schneider:** Eine Kiste kostet etwa 18 Euro. Das ist für deutsche Verhältnisse teuer, aus Gregs Sicht zu billig und aus meiner übrigens auch.

**Koch:** Weniger als ein Euro für eine Flasche Bier! Das ist doch verrückt. Der Preis spiegelt die Wertschätzung wider. Wenn man für eine Flasche sieben oder acht Euro bezahlt hat, dann wird man sich mit diesem Bier auch auseinandersetzen. Aber Deutschland ist momentan das billigste Bierland Westeuropas.

**ZEIT:** Wir sollten weiterprobieren. Wollen wir vielleicht mal ein alkoholfreies zwischenschieben?

**Koch:** In meiner Welt existiert kein alkoholfreies Bier.

**ZEIT:** In Deutschland stehen ganze Regalreihen davon im Supermarkt, auch von Ihnen, Herr Schneider, oder?

**Schneider:** Für uns ist das ein stark wachsendes Segment, weil wir das Weißbier nicht nur als Genussmittel sehen, sondern auch als Erfrischungsgetränk.

**ZEIT:** Manchmal steht »isotonisch« auf den Etiketten. Oder »kalorienreduziert«. Oder: »für figurbewusste Genießer«.

**Koch:** Steht da auch, dass es laktosefrei ist? In irgendeiner Marketingabteilung haben sie gesagt: Druckt das mal drauf, das wollen die Konsumenten heutzutage.

**ZEIT:** Vielleicht wollen sie es wirklich?

**Koch:** Ich muss gestehen, dass ich in meinem Leben noch kein alkoholfreies Weißbier probiert habe. Ich will Bier.

**Schneider:** Das Problem ist tatsächlich, dass der Alkohol der Geschmacksträger ist, wie das Fett bei der Wurst. Wir arbeiten deshalb zum einen mit einer gestoppten Gärung und entfernen ihn zum anderen äußerst schonend.

**Koch:** Ich persönlich trinke einfach das Bier, das ich mag, und dazu ein Glas Wasser. Oder zwei Gläser Wasser. Ich würde das auch gar nicht als Bier bezeichnen, dieses alkoholfreie Weißbier.

**ZEIT:** Sondern?

**Koch:** Es ist ein Malzgetränk. Man sagt ja auch nicht »alkoholfreier Wein«, sondern Traubensaft.

**ZEIT:** Sollten wir dann mal ein Stone vielleicht ...

**Koch:** Ich glaube, dafür wäre es immer noch zu früh.

**ZEIT:** Wenn wir von Bier als Kunsthandwerk sprechen: Wo sitzen die besseren Handwerker und Künstler – in Bayern oder in Kalifornien?

**Schneider:** Das erste richtig besondere Bier, das ich getrunken habe, war ein Sapporo Super Dry aus Japan. Ich habe damals Brauwesen in Weihenstephan studiert. Das Sapporo war mit Reis gebraut und relativ viel Hopfen. Wir hatten am Institut eine Palette zum Analysieren, den Rest durften wir mitnehmen. Damit waren wir auf der nächsten Party die Könige.

**ZEIT:** Jetzt lenken Sie ab: Bayern oder Kalifornien?

**Schneider:** Craft Beer habe ich vor 25 Jahren nicht in Kalifornien kennengelernt, sondern in Oregon. Ich hatte von diesen *microbreweries* mit ihren neuen Brautechnologien gehört und habe eine Reise quer durch die USA gemacht.

**ZEIT:** War das Bier besser als das von zu Hause?

**Schneider:** Es war anders. Mich faszinierte, wie intensiv zitronig manche Biere schmeckten. Das lag an den speziellen Aroma-Hopfen. Mit einem amerikanischen Kollegen habe ich dann ein Experiment gemacht: Jeder von uns hat, nach gleicher Rezeptur, einen hellen Doppelbock gebraut – er mit amerikanischem, ich mit deutschem Hopfen. Ich war verblüfft, wie unterschiedlich das schmeckte. Wir fingen an, den Aroma-Hopfen aus den USA zu importieren. Seid ihr verrückt, haben die Leute daheim gesagt. Wir sind doch die Hallertau, das Hopfenland. Lassen Sie uns doch jetzt mal eines mit diesem Aroma-Hopfen probieren.

**ZEIT:** Das ist alles fast etwas kühl geworden in dem Eis. In Bayern gibt es Bierwärmer, haben wir gehört. Vielleicht lassen wir mal einen bringen ...

**Koch:** Also das kannte ich nicht. Ich bin aber auch erst 20 Jahre im Geschäft und ...

**ZEIT:** ... Sie legen bei Ihrem Bier Wert darauf, dass es sogar gekühlt transportiert wird.

**Koch:** Damit das Bier frisch bleibt. Trinken dürfen Sie es, wie Sie es am liebsten mögen. Ich mag es anfangs etwas kühler. Es wärmt sich dann ja von selbst auf. Ich versuche immer, meine Lieblingstemperatur etwa bei der Hälfte zu erreichen. Bis dahin habe ich schon eine Reihe von Aromen erlebt, auch dank der unterschiedlichen Temperaturen.

**ZEIT:** Erinnern Sie sich an Ihren ersten Schluck Bier?

**Schneider:** Ich durfte schon als Kind beim Vater in den Schaum langen. Und mein Großvater hat das Bierglas immer vor mich hingehalten, Prost gesagt und in den Schaum gepustet.

**ZEIT:** Würden Sie auch quasi schon mit Bier getauft, Herr Koch?

**Koch:** Nein, ich wuchs in einer Familie strenggläubiger Christen auf, den Christian Scientists. Alkohol ist da verboten, genauso wie Kaffee oder Medikamente. Als ich zwölf war, fand ich im Sommer irgendwo draußen auf einem Feld drei oder vier Dosen, die jemand hatte liegen lassen. Ich versteckte sie in der Garage.

Eines Tages waren meine Eltern weg. Mit einem Kumpel probierte ich das Bier. Es war grauenvoll. Etwas Schlimmeres hätte ich mir nicht vorstellen können.

**Schneider:** Klingt wie die erste Zigarette. **ZEIT:** Sie mussten lernen, Bier zu trinken. **Koch:** Auf einem höheren Genusslevel läuft alles unter dem Label »erlernter Geschmack«, wie bei Kaffee oder Käse. Das Bessere liegt meist jenseits der Norm.

**ZEIT:** Haben die Deutschen oder die Amerikaner besseren Geschmack erlernt?

**Koch:** Manche der amerikanischen Mikrobrauer haben jedenfalls Biere wiederbelebt, die in ihren Heimatländern vergessen worden waren. Dazu kann man die Berliner Weißer zählen. Oder kennen Sie Gose, ein

Sauerbier? Da finden Sie drei Brauereien in Deutschland, in den USA aber Hunderte.

*Die Bedienung bringt eine Schale mit heißem Wasser.*

**ZEIT:** Das ist ein Bierwärmer.

**Koch:** Einfache Technologie.

**ZEIT:** Wird das hier viel benutzt?

**Schneider:** Nur wenn man kalte Hände hat.

*Georg Schneider schenkt allen das Bier mit dem Aroma-Hopfen ein. Es heißt »Meine Festweisse«.*

**ZEIT:** Wie ist das mit den Frauen: Wie bekommt man die dazu, mehr Bier zu trinken?

**Koch:** Frauen haben einen außerordentlich feinen Geschmack. Ihre Geschmackssinne sind genetisch besser ausgeprägt als die von Männern. Und je mehr gutes Bier wir produzieren, umso mehr werden sie davon trinken.

**ZEIT:** Frauen mögen doch eher das leichte, sehr helle Bier. Oder ist das ein Klischee?

**Koch:** Das ist eine Beleidigung, Frauen nachzusagen, sie würden etwas ohne Geschmack mögen.

**ZEIT:** Was würden Sie dann empfehlen zu einer Verabredung mit einer Frau?

**Koch:** Gehen Sie mit ihr dorthin, wo mehr Biere auf der Karte stehen. Sie wird sich schon selbst entscheiden.

**ZEIT:** Es macht immer noch einen Unterschied, ob man sagt: »Lass uns ein Bier trinken«, oder: »Wollen wir uns auf ein Glas Wein treffen?« Zwei verschiedene Konzepte.

**Koch:** Das gilt für Europa, nicht mehr für die USA.

**ZEIT:** Tatsächlich, Herr Schneider?

**Schneider:** Doch, das sehe ich auch so. Wenn man heutzutage in den USA in ein Restaurant geht, bekommt man eine Bier- und eine Weinkarte. Oder der Kellner fragt: Wollen Sie eine Bier- oder eine Weinbegleitung?

**ZEIT:** In München führen viele Wirtshäuser nur das Bier der Brauereien, zu denen sie gehören.

**Koch:** Das ist in Mexiko oder Thailand auch so. Fatal. Da wird der Geschmack der Gäste verkauft, bevor sie das Restaurant betreten.

**ZEIT:** Vorstellbar, das hier, mitten in München, im alten Weißen Bräuhaus, auch mal Greg Kochs kalifornisches Bier gezapft wird, Herr Schneider?

**Koch:** Das wäre für mich eine große Ehre.

**Schneider:** So was machen wir schon, von Zeit zu Zeit.

**ZEIT:** Von Zeit zu Zeit.

**Schneider:** Wir dürfen die Leute nicht überfordern. **ZEIT:** Herr Schneider, Sie sagen, Geschmack kann man malen. Für Ihre Etiketten tun Sie das immer wieder. Wollen wir mal ein Bier aus dem Hause Stone Brewing kosten, und Sie beschreiben uns das Etikett?

**Koch:** Dann nehmen wir dafür unser Xocoveza. Ein Milk Stout. Das ist definitiv nicht nach dem Reinheitsgebot gebraut. Es enthält Schokolade, Zimt, mittelscharfen Pasilla-Chili, Kaffee, Vanille und Muskatnuss.

**ZEIT:** Zieht's Ihnen da die Schuhe aus, Herr Schneider?

**Schneider:** Ich habe gar nichts gegen solche Biere. Aus bayerischer Sicht gibt es aber Würzeln, von denen wir sagen, da kommen wir her, die wollen wir weiterentwickeln. Damit spielt für uns das Reinheitsgebot schon eine große Rolle. Aber ich finde es toll, dass es anderes gibt.

**ZEIT:** Ihr Eindruck?

**Schneider:** Erst mal schau ich wieder: Ganz schwarz, ich würde fast sagen, schwarz wie Ebenholz.

**Koch:** Aber an den Rändern braun. Sehen Sie, wie sich das Licht bricht?

*Georg Schneider riecht sehr lange mit geschlossenen Augen in sein Glas hinein.*

**Schneider:** Gewürze, Lebkuchenbäckerei. Ich würde kräftige Farbabstufungen malen, ein geheimnisvolles Braun, und dann kommt dieses Orange daraus hervor.

**ZEIT:** Was macht es mit Ihnen?

**Schneider:** Es überrascht. Es hat ein schönes Britzeln auf der Zunge und im Abgang etwas ganz Rundes aus der Schokolade, dem Kaffee. Das wallt beim Runterschlucken so auf, etwas ganz Erfüllendes.

Das Gespräch führten Johannes Gernert und Jörn Kabisch



Schale mit  
eisgekühlter  
Schneider Weisse  
und ein Bierwärmer  
mit Xocoveza