





Kreatives BIER

Vor etwa zehn Jahren schwappte ein neuartiges Bier über den Großen Teich von Amerika nach Europa und auch nach Deutschland. Craftbier war ungewohnt und vielseitig, sein Geschmack für viele gewöhnungsbedürftig. Während eingefleischte Biertrinker noch nichts vom neuen Hopfensaft wissen wollten, waren gerade junge Brauereien froh über frischen Wind in der Hopfenszene. Und der hat nicht zuletzt auch die Frauen dazu gebracht, sich ihren Platz im männerdominierten Handwerk zurückzuholen.

REDAKTION & BILDER EVA GOLDSCHALD

Seit 16 Jahren steht die **CAMBA BAVARIA BRAUEREI** im Chiemgau für ausgefallene Biersorten, gebraut nach dem Reinheitsgebot.



Craftbier, Craft-Bier, Craftbeer oder Craft-Beer – die Schreibweise des Hopfengetränks ist beinahe so vielseitig wie die Sorten, die das Brauhandwerk hervorbringt. Wir halten es wie der Duden und entscheiden uns für Craftbier. Mittlerweile spricht der Brauerbund von über 6.000 verschiedenen Biersorten auf dem Markt.

BIER ODER CRAFT-BIER – WAS IST EIGENTLICH DER UNTERSCHIED?

Bevor man den Unterschied zwischen klassischem Bier und Craftbier erklären kann, ist ein kleiner geschichtlicher Exkurs zu den Anfängen nötig. Bis 1933 waren in Amerika Verkauf, Produktion und Transport von Alkohol verboten. Als dieses Gesetz aufgehoben wurde, entstanden allmählich Brauereien, die alle das gleiche Bier brauten – wenig Geschmack, hauptsächlich light und eher ein Durstlöscher als ein echtes Bier mit Geschmack. Kein Wunder also, dass es manchen viel zu fad schmeckte. So kam es, dass immer mehr Menschen in Hinterhöfen, Kellern und kleinen Brauereien mit Hopfen, Malz und Co. experimentierten. Aromen wie

Gewürze, Obst oder sogar Schokolade kamen hinzu, die Gebräue durften allerdings nicht verkauft werden. Erst als Präsident Jimmy Carter am ersten Februar 1979 per Gesetz erlaubte, zu Hause Bier zu brauen, erlebte die Bierszene mit einem Mal einen kreativen Aufschwung, der vor knapp zehn Jahren Deutschland erreichte. Trotzdem kann man die Biere in den beiden Ländern kaum miteinander vergleichen. Während Deutschland auf eine jahrhundertealte Biertradition zurückblickt, startete man in den USA gerade mal mit 100 Brauereien im gesamten Land.

Grundsätzlich bedeutet das Wort Craft "Handwerk". Craftbier ist also ein handwerkliches und mit viel Kreativität gebrautes Bier. Anstatt in großen Industriebrauereien, wird es eher in kleineren, handwerklichen Betrieben gebraut. Trotzdem steht das Bier aus Deutschland den neuartigen Kreationen in nichts nach. Denn hier hat das Brauhandwerk eine jahrhundertealte Tradition, ganz anders als im Ursprungsland Amerika.

Craftbier und normales Bier unterscheiden sich hinsichtlich der grundlegenden Zutaten gar nicht. Bei beiden verwendet man Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Den Unterschied machen allerdings die Menge, die Herkunft und auch die Kombination der Zutaten. Der Brauprozess funktioniert immer nach dem gleichen Prinzip. Während man sich in Bayern streng an das Reinheitsgebot (Hopfen, Malz, Hefe und Wasser) halten muss, darf man in anderen Bundesländern zumindest etwas Zucker hinzufügen. In Ländern wie Österreich oder Belgien sind der Kreativität hingegen keine Grenzen gesetzt. Da kommt es schon mal vor, dass Koriander, Schokolade oder Hanf im Bier landen.

Selina ist im dritten Lehrjahr zur Brauerin. Zum Bier kam sie durch ein Praktikum.



NEUE SORTEN VERGRÖßERN DEN MARKT

Dass Bier fasziniert, bestätigen auch Selina und Anna von der CAMBA BAVARIA Brauerei in Seeon-Seebruck. Die beiden sind im dritten Lehrjahr zur Brauerin und mit einer Kollegin aus dem Labor die einzigen Frauen, die hier Bier brauen und verkosten. Dass das Craftbier auch Frauen begeistert, finden die beiden nicht verwunderlich. Auch sie sind fasziniert von der Vielfalt der Geschmäcker und dem Handwerk an sich. „Ich war anfangs eigentlich gar keine große Bierkennerin, erst nach meinem Praktikum in der Brauerei habe ich gesehen, wie viel Herzblut und Handwerk dahintersteckt. Ich wollte immer einen Beruf ausüben, bei dem ich am Ende des Tages etwas in den Händen halte“, erzählt Selina. Und Anna fügt hinzu: „Wenn du dir dann am Abend dein eisgekühltes, selbst gebrautes Bier aufmachst, dann ist das einfach ein Genuss.“ Die CAMBA BAVARIA liegt im Chiemgau in Bayern. Das Reinheitsgebot ist hier strikt. Und trotzdem schaffen es die Brauer:innen aus nur vier Zutaten bis zu 100 Sorten zu brauen. Craftbier besticht durch unterschiedliche Geschmacksnoten. Entscheidend ist auch, ob man den Hopfen schon bei der Gärung oder erst danach hinzugibt. Bei zweiter Variante bleiben viel mehr ätherische Öle im Hopfen, somit ändert sich auch der Geschmack des Bieres. Mit ihrer Braumeisteredition des Wit-Bieres gewannen die beiden Frauen gemeinsam mit anderen Brauern der Camba Gold beim European Beer Star – fruchtiger Geschmack, mit einem Hauch von Orangenschalen und Koriander. Einzig durch den Einsatz verschiedener Hopfen- und Malzsorten erreichten sie den Geschmack und setzen sich gegen Brauer:innen aus Belgien durch, die diesen Geschmack zwar auch kreierten, aber nur dadurch, dass sie wirklich Koriander und Orangenschalen untermischten. „Die haben ganz schön blöd geschaut, als sie erfuhren, dass wir uns an das Reinheitsgebot gehalten und nur mit Hopfen und Malz experimentiert haben“, erzählt Selina.

WIE DIE FRAU ZUM BIER KAM

So manche Männer denken, dass Bierbrauen seit jeher eine Männerdomäne war. Tatsächlich waren aber Frauen die ersten Brauerinnen. Zum Kochen gehörte nämlich auch das Bierbrauen. Erst als die Mönche ein lukratives Geschäft hinter dem Hopfensaft vermuteten, wurde Bier zum Verkaufschlager und die Mönche bereicherten sich mit dem Getränk, das eigentlich die Frauen erfunden haben. Die alten Ägypter verehrten die Biergöttin Isis, Frauen trafen sich zu Bierkränzchen. Manche Inschriften besagen sogar, dass das Wort Braut von Brauen kommt und Frauen zu Hochzeiten des öfteren Brauequipment geschenkt bekamen. Mit der Chance, außergewöhnlicheres Bier zu brauen, kommen auch immer mehr Frauen wieder beim Bierbrauen an. So wie Selina und Anna. Die beiden finden es wichtig, dass man Frauen genauso als Brauerin akzeptiert wie Männer. „Wenn man seine Arbeit gut macht, ist es egal, ob man eine Frau oder ein Mann ist. Das war nicht immer so, aber wir merken, dass nicht nur Männer gutes Bier brauen, sondern auch Frauen“, erzählt Selina.

Und meistens seien es dann doch die Männer, die man erst mal vom Craftbier überzeugen müsse, denn die haben bereits ihre Bierfavoriten. Frauen seien da etwas offener, geben die beiden zu.

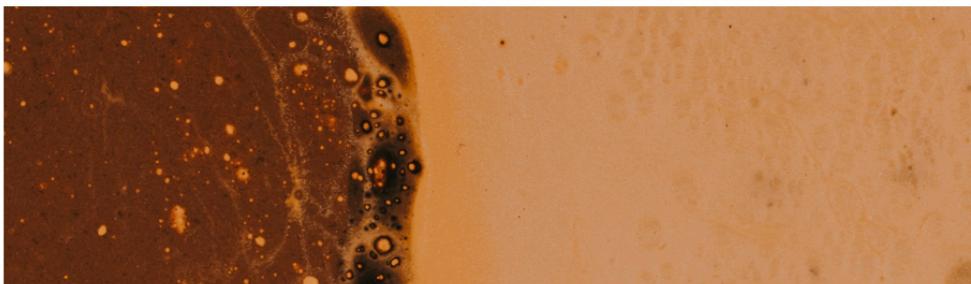


Die BIEREXPERTIN

Mareike Hasenbeck (35) ist Bier-Sommelière, Sensorik-Expertin für Bier und Biermischgetränke, freie Journalistin und International Beer Judge. Vor gut neun Jahren, also genau, als das Craftbier nach Deutschland kam, startete sie ihren Blog über Craftbier.

Mareike, du bist quasi Bloggerin der ersten Stunde, was Craftbier betrifft. Was hat es mit den ganzen Sorten auf sich?

Im Grunde gibt es drei Arten von Bieren. Es gibt Lagerbiere, die mit untergäriger Hefe gebraut werden. Dazu zählt zum Beispiel das Pils, Helles, Dunkles und das India Pale Ale Lager. Biere mit obergäriger Hefe sind Weißbier, Kölsch, Altbier, Stout oder Porter. Und dann gibt es noch Biere, zum Beispiel aus Belgien, die mit wilder Hefe spontan vergärt werden. Je nach Hopfensorte entstehen ganz verschiedene Geschmacksrichtungen, so wie zum Beispiel ein Mango-Aroma beim Pils. Es schmeckt aber immer noch nach Bier.



Was sollte ich unbedingt wissen, wenn ich ein Craftbier bestelle?

Anders als beim Wein, der nach der Rebsorte benannt wird, werden Craftbiere nach dem Braustil benannt. Pale ist zum Beispiel immer ein helles Bier, während Stout immer dunkel ist. Generell kommt es hier darauf an, ob man dunkles oder helles Malz verwendet.

Aus der Dose oder der Flasche?

Bier soll kühl und dunkel gelagert werden, damit es seinen Geschmack behält. Deshalb entscheide ich mich klar für die Dose. Sie ist wie ein kleines Bierfass, leichter zu transportieren und ganz ehrlich: Es ist einfach geil, eine eiskalte Dose aufzuknacken und dann das Bier zu trinken.

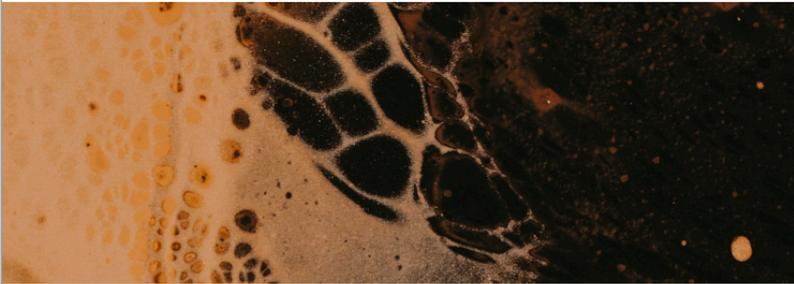
Was hat es eigentlich mit den verschiedenen Gläsern auf sich. Craftbier trinkt man ja nicht aus einem normalen Bierglas.

Es gibt Schüttgläser und Verkostungsgläser. Schüttgläser sind schwer, haben einen breiten Mundrand. Das Bier gelangt direkt auf die Mitte der Zunge und man schluckt es schnell runter.



HOMEMADE
 1 Braubox "Pale Ale"
 um € 69,- über besserbrauer.de
 2 Brewferm Beer Brew Kit
 um € 30,- über brouwland.com

BILDER PAWEL CZERWINSKI / UNSPLASH, FRANK LUCA / UNSPLASH



Verkostungsgläser sind dünner und leichter. Man setzt sie ganz anders auf den Lippen an, das Bier fließt langsamer und füllt den gesamten Mundraum. Craftbiere sind auch eher Genussbiere als normale Biere, die man eben einfach trinkt. Deshalb verwendet man hier ganz andere Gläser. Grundsätzlich kann ich aber jedes Bier aus einem Verkostungsglas trinken. Das schmeckt dann gleich ganz anders.

Hat Craftbier die Szene verändert?

Große Brauereien belächeln die kleinen manchmal noch. Grundsätzlich sind sie aber froh, denn erst durch die neue Szene ist Bier wieder Gesprächsthema. An den Stammtischen hat man Bier nur getrunken und nicht darüber gesprochen. Jetzt interessiert man sich mehr dafür, wo die Zutaten herkommen und wer das Bier gebraut hat. Es ist eine neue Genusszone entstanden. 

BIER IM ESSEN

BIER STATT KAFFEE: Im Bieramisu werden die Biscuitstangen nicht in Kaffee, sondern kurz in ein dunkles Stout getaucht.

RISOTTO: Anstatt mit Wein, wird der Reis mit einem Sauerbier wie der Berliner Weisse abgelöscht. Das klappt übrigens auch, wenn man im Salat statt Essig Sauerbier verwendet.

SAUCEN: Bockbier ist der Knaller in Saucen und ersetzt Gemüsebrühe oder Wein.

SALZIGE WELTREISE

Fleur de Sel
franz. Bretagne

VIVANI
Weißer Hanf Caramel
White Hemp Caramel
Blanc Caramel de Chanvre
Blanco Canapa Caramellata
BIO / ORGANIC

Inka Sonnensalz
peruanische Anden

VIVANI
Caramel Inka Salz Vollmilch 44% Cacao
Milk Caramel Pink Salt of Maras
Lait Caramel Sel Inca de Maras
Caramello Latte Sale rosa di Maras
BIO / ORGANIC

VIVANI
Feine Bitter Mallorca Flor de Sal 75% Cacao Panama
Dark Mallorca Fleur de Sel Noir
Fleur de Sel-Majorque Fondente Fior di Sale-Maiorca
BIO / ORGANIC VEGAN

Flor de Sal d'Es Trenc
Mallorca, Balearn

Gourmetsalz & Schokolade

Ein geschmackvoller Kontrast, der passt und intensive Genusslebnisse garantiert.

VIVANI

Gib't's im Biohandel