

Die Bier(r)evolution

Rotbier, Pale Ale, Doppelbock aus dem Holzfass: **Kleine Brauereien** gehen neue Wege und zapfen, was das Reinheitsgebot hergibt. Prost! VON MARKUS HINTERBERGER UND JASMIN LÖRCHNER

Kirschen! Der Geruch des Getränks, das Markus Lohner serviert, überrascht. Nein, er schockiert. Das soll ein Bier sein? Im Glas schimmert das Amber Ale – so der Name des Biers, das so gar nicht nach Bier riecht – bernsteinfarben, die Kohlensäure steigt in winzigen Perlen auf, ganz oben weißer, feinporiger Schaum, so wie ein Bier sein soll. Doch beim Glas kehrt die Unsicherheit zurück. Daraus trinkt man doch eher Wein? „Die bauchige Form soll dem Bier helfen, seine Aromen zu entfalten“, erklärt der Brauer. Nach dem ersten Schluck wird klar: Trotz der Fruchtaromen hat das Amber Ale eine typische Bierbitterkeit und ist kaum süß. Das Geheimnis des Geschmacks: der Hopfen.

Markus Lohner ist ein nüchterner, auf den ersten Blick wortkarger Mann. Doch geht es um Bier und dessen Zutaten, leuchten seine braunen Augen und er wird redselig. „Große Brauereien nutzen nur wenige Hopfen- und ebenso wenige Malzsorten, damit kann man gutes Standardbier brauen, mehr aber nicht“, sagt er. Seine Brauerei, die Camba Bavaria, die der Braumeister und Braukesselbauer gegründet hat, arbeitet mit über 25 Hopfensorten. Das sorgt für exotische Geschmacksrichtungen.

Andere Camba-Biere, wie das von den Briten inspirierte Pale Ale, riechen nach Zitrone – wie ein Radler oder Alsterwasser. Nur, dass keine Limo drin ist. Eines der Dunklen riecht und schmeckt nach dunkler Schokolade. Der Clou: „Wir geben teilweise den Hopfen erst in das fast fertige Bier.“ Dann kann der Hopfen seine Aromen voll entfalten. Bei Bieren wie dem Pils kommt der Hopfen schon komplett in den heißen Brausud und macht das Bier haltbarer und sorgt für den typischen, mehr oder weniger bitteren Geschmack. „Die feinen Aromen haut man so aber zum Fenster raus“, sagt Lohner.

Deutschland erlebt eine Bierrevolution. In der gesamten Republik gehen Brauer neue alte Wege, brauen alte Bierstile wie Doppelbock oder britisches Pale Ale, in dem Hopfen eine große Rolle spielt. Ihnen geht es weniger darum, einen Biergeschmack zu kreieren und diesen zur Marke zu entwickeln. Sie wollen Biere brauen, die einzigartig sind wie ein Wein, der im einen Jahr fruchtig und im nächsten Jahr herb ausfällt.

Eine riesige Spielwiese. „Die deutschen Brauer werden mutiger“, sagt Walter König vom Bayerischen Brauerbund. Das Reinheitsgebot ist da kein Hindernis „Mit den Rohstoffen Hopfen, Malz und unterschiedlichen Hefen gibt es eine riesige Spielwiese“, so König. Vorbild sind die USA, dort sind kleine Brauwerkstätten, sogenannte Craft-Breweries, längst Teil der Bierkultur mit einem Marktanteil von fünf Prozent.

Eines der deutschen Zentren ist Markus Lohners Brauerei Camba Bavaria in Truchtlaching. Unweit des Chiemsees in einer bayerischen Bilderbuchlandschaft mit grünen Wiesen und Bergen am Horizont wird dort seit 2008 Bier gebraut.

Camba kommt vom alten keltischen Wort für Brauhaus. Entsprechend traditionell ging es im ersten Jahr in der kleinen Brauerei zu. „Wir haben erst mal nur das für Bayern typische Helle und Weißbier gebraut. Sonst hätten mich die Leute für verrückt erklärt“, sagt Lohner. Inzwischen gibt es bei Camba fast vierzig Sorten Bier. „Vor allem Frauen freuen sich über die exotischen Sorten wie das Amber Ale“, erklärt er. Auf die Frage, ob es schwierig ist, gestandene Mannsbilder für einen neuen Bierstil zu gewinnen, lächelt der Brauer nur wissend.

Auch wenn Craft-Biere viel Überzeugungsarbeit und eine offene Kundschaft brauchen, für Lohner wird es langsam zu eng in Truchtlaching. Anfang 2014

wird auch in der Umgebung gebraut und in München soll die erste Bierbar nach amerikanischem Vorbild mit mindestens 40 Sorten, am besten vom Fass, eröffnet werden. Schon heute kommen etliche Camba-Trinker aus der anderthalb Autostunden entfernten Landeshauptstadt.

Keine Bierbar, sondern Deutschlands größten Biershop haben in Hamburg Maximilian Marnier und Ian Pyle eröffnet. Marnier und sein amerikanischer Braumeister Pyle fühlen sich inmitten der riesigen Bierauswahl sichtlich wohl. Marnier hat mit Geschäftspartnern die alte Hamburger Biermarke Ratsherrn wiederbelebt. Nach Erfolgen mit Hamburger Rotbier, einer fast vergessenen hanseatischen Spezialität und dem für Craft-Brauer typischen, weil so vielfältigen, Pale Ale, wollen die Ratsherrn nun Deutschlands größten Biershop etablieren. In den Holzregalen stehen mehr als 320 verschiedene Biere, unterteilt in über 60 Bierstile.

Die Auswahl ist für Laien überwältigend. Unter Anleitung der Experten geht es zur Verkostung an die Bar. Sie ist aus hölzernen Bierkisten gebaut und steht in der Mitte des Ladens. Das unbehandelte Holz strahlt eine rustikale Gemütlichkeit aus. Ganz so schneide wie bei edlen Weinen braucht es bei edlem Bier nicht zu sein. Doch vieles erinnert an eine Weinprobe, vor allem die Gläser. Stichwort: Aromen erleben. Marnier und Pyle präsentieren sechs Biere. Als drittes schäumt das Ratsherrn Pale Ale im Glas. In der Verkostungsreihe ist es das einzige Bier, das sich auch Bier nennen darf. Denn nach deutscher Regelung darf hierzulande nur Bier heißen, was ausschließlich Hopfen, Malz, Hefe und Wasser enthält, so steht es im Reinheitsgebot. Mehr brauchen viele Craft-Brauer auch nicht. Dank fünf verschiedenen Hopfensorten hat das Bier ein zwar blumig-süßliches Aroma, schmeckt aber fruchtig und herb. Ein



FOTO: FALK HELLER/ARND LUKERUK/ISTOCKPHOTO

Sommerbier mit einem Alkoholgehalt von 5,6 Volumenprozent, etwas stärker als etwa ein Pils, und ein guter Begleiter zu scharfen Grillgerichten.

Auch wenn Pale Ale neuartig klingt, stehen die Ratsherrn-Brauer mit ihrem Pale Ale in einer langen Hamburger Tradition. Im Mittelalter galt die Stadt als das Brauhaus der Hanse. Um 1540 wurden 531 Braustätten gezählt. Auch das britische Pale Ale fand über Hamburg seinen Weg nach Deutschland.

Um solche Traditionen wieder aufleben zu lassen, kam Pyle nach Deutschland. Alte Brauweisen faszinieren ihn: Im Mittelalter wurde das Wasser für das Bier noch aus den Fleeten gezogen. Nicht ganz appetitlich, aber wahr: Die Elbarme dienten damals noch als Abwasserkanäle. Ihr Wasser galt als salzig und brackig – und gab dem Hamburger Bier seine hochgelobte Würze. Pyles Kollegen warten gespannt, wie er den Geschmack der Flotte nachahmen wird.

Ein Berater braut. Auch alte Brauereien wandeln sich. Riegele in Augsburg etwa blickt auf eine fast 700-jährige Geschichte zurück. Geschäftsführer Sebastian Priller machte erst gar keine Anstalten, die Brauerei von seinem Vater zu übernehmen. Er studierte Betriebswirt-

schaft statt Brauereiwesen. Doch dann hängte er seinen Beraterjob bei der Boston Consulting Group an den Nagel und kehrte in die Brauerei zurück. Auch wenn Priller keine entsprechende Ausbildung hat, machen ihm in Sachen Bier wenige etwas vor. Er ist amtierender Weltmeister der Biersommeliers und kann über Geschmack und wie man ihn erzeugt, besser und ausdauernder referieren als mancher Braumeister. Seit der

Junior am Ruder ist, braut Riegele neben den bayerischen Klassikern wie Helles und Weißbier auch Spezialitäten wie das Michaeli, ein Bier, das nur zwischen Ende September und März gebraut wird, und das Porter, ein sehr dunkles, malziges Bier, das in England sehr bekannt ist.

Geht es nach Priller, wird seine Brauerei bald zig Sorten im Angebot haben. „Beim Bier sind wir noch in der Grundlagenforschung: Es gibt weltweit rund

200 Hopfensorten, von denen gerade einmal die Hälfte nach ihren Aromen klassifiziert ist.“

Die Spezialbiere haben ihren Preis. Ein Gebinde Michaeli mit sechs 0,75-Liter-Flaschen kostet 95,94 Euro. Solche Preise rufen bekannte Winzer für ihre Jahrgangssekte auf. Auch einige fassgelagerte Spezialitäten der Camba Bavaria liegen in diesem Preissegment. „Bier wandelt sich von der Zigarette zur Zigar-

re“, sagt Priller. „Dieser Trend wird viele Brauereien retten“, glaubt er. Denn die Deutschen tranken zuletzt immer weniger von ihrem einstigen Lieblingsgebräu.

Ein Problem, das auch große Brauereien kennen. Sie beobachten den Craft-Biertrend. Die Radeberger Gruppe, Teil des Lebensmittelmultis Dr. Oetker und größter deutscher Brauer, hat mit Braufactum eine Art Bierhandel gegründet und vermarktet unter diesem Dach Bier

re von kleinen Brauereien. Abgefüllt in edlen Champagnerflaschen mit noblem, schwarzem Etikett sind die Biere online oder in ausgewählten Feinkostläden erhältlich zu Preisen zwischen 2,50 Euro bis fast 30 Euro pro Flasche.

Für Individualisten. Erst Ende Juli ist die Bitburger Braugruppe, Nummer 3 am deutschen Biermarkt, mit Craftwerk Brewing an den Start gegangen. Hinter dem Namen steht die hauseigene Versuchsbrauerei. Hier wird seit den 90er-Jahren rund um das Produkt Bier und den Brauprozess geforscht. Seit 2009 wird auch Craft-Bier in Form von hopfenbetonten Ales gebraut. Nun sind die ersten drei Sorten online erhältlich. Die Getränkemarkte will Bitburger allerdings vorerst nicht erobern. „Wir setzen eher auf Onlinemarketing über soziale Netzwerke“, sagt Craftwerk-Leiter Stefan Hanke. „Craftwerk ist kein Massenprodukt, es richtet sich an Individualisten“, beschreibt Hanke die Zielgruppe. Wenn große Brauereien sich trauen, dann ist das ein sicheres Zeichen, dass man mit Craft-Bier auch Geld verdienen kann. Für Biertrinker heißt das: die Welt wird bunter. Also keine Angst vor ungewöhnlichen Aromen, Etiketten, Namen und Gläsern, sondern einfach probieren!



Modern: Rotbier (Foto l.) war in Hamburg fast in Vergessenheit geraten. Die Brauerei Ratsherrn hat es wiederbelebt. Das Amber Ale (Foto r.) schmeckt fruchtig mild und taugt mit knapp acht Prozent Alkohol nicht für den Maßkrug

Klassisch: Gleich drei exotische Hopfennoten bringt die Bitburger-Tochter Craftwerk an den Start. Das Michaeli der Brauerei Riegele ist ein Premiumbier, das nach alter Tradition nur im Winter gebraut wird

Nachgehakt „Es geht um den Genuss, nicht um den Rausch“



Christoph Pinzl, eigentlich ein promovierter Kulturwissenschaftler, leitet das Hopfenmuseum in der Hallertau, dem größten Hopfenanbaugebiet der Welt, und lehrt Biergeschichte an der Doemens Akademie für Brau- und Getränketechnik

€uro: Herr Pinzl, Deutschland ist bekannt für gutes Bier zu akzeptablen Preisen. Nun kommen Biere auf den Markt, von denen eine Flasche so viel kostet wie von einer herkömmlichen Sorte ein ganzer Kasten. Was ist an diesen Bieren das Besondere?

Christoph Pinzl: Das sind Biere, die schon in der Herstellung häufig deutlich teurer sind, als das, was wir im Supermarkt kaufen können. Weil nur sehr geringe Mengen hergestellt werden oder man sie mit speziellen Hopfensorten braut. Viele Brauer beschreiben diese Biere mit dem englischen Begriff Craft-Bier. Einige dieser Biere werden monatelang im Holzfass gelagert.

Das klingt fast so, als wäre das Bier aus dem Supermarkt schlecht?

Im Gegenteil. Das Bier, das Sie überall kaufen können, ist perfekt gemacht. Es ist eine Kunst mit Naturrohstoffen so zu brauen, dass es immer gleich schmeckt. **Also doch lieber Supermarktbier?** Das können Sie alles bedenkenlos trinken. Das Problem dabei ist, die Biere schmecken mehr oder minder alle gleich. Selbst ein Sommelier hat Schwierigkeiten, zwei solche Einheitspilsener auseinanderzuhalten. Ich finde es spannender, ein Bier zu trinken, das mich überrascht. Etwa mit feinen Fruchtnoten oder mit Röstaromen, die an Kaffee oder Schokolade erinnern.

FOTOS: HENNING ANGERER, FALK HELLER/ARGUM, LUKERUK/ISTOCKPHOTO

Wollen Verbraucher diese Biere?

Das ist der Knackpunkt. Sie müssen sich auf das Bier einlassen. Daher wird Craft meist von kleinen Brauereien gebraut. Hier kann der Brauer oder das Personal in den Gaststätten die Kunden mit dem Bier vertraut machen. Oder schauen Sie auf Bierfestivals. **Aber sind das nicht – mit Verlaub – reine Saufveranstaltungen?** Manchmal schon. Aber immer häufiger trifft sich dort eine Szene, die die Vielfalt sucht – neue Biere, Ungewohntes. Da geht es dann nur um Genuss, nicht um Rausch. Da können Sie mit den Brauern über Bier philosophieren, ausprobieren, sich begeistern lassen.

Glauben Sie, das Craft-Biere den deutschen Biermarkt und die Trinkgewohnheiten verändern werden?

In Deutschland ist der Biermarkt sehr konservativ. Das kommt natürlich aus einer großen Biertradition heraus, auf die man auch stolz sein darf. In den USA gab es vor dreißig, vierzig Jahren nur ganz wenige große Brauereien mit wenig spannenden Bieren. Wo kaum Bierkultur da ist, ist es leicht, etwas Neues aufzubauen. Craft-Biere werden in Deutschland nie dominierend sein. Aber fünf bis zehn Prozent Marktanteil könnte ich mir langfristig vorstellen. **Könnte es also sein, dass in Zukunft wieder mehr Bier getrunken wird?**

Ich kann mir vorstellen, dass zwar weniger Bier getrunken wird, man aber mehr darauf achtet, was man trinkt. Bierproben, Hobbybraukurse, Biermenüs, das alles boomt und es vergeht keine Woche, in der nicht ein Brauer ein neues Bier auf den Markt bringt. **Haben Sie ein Lieblingsbier?** Wenn es heiß ist, ist ein Weißbier sehr erfrischend oder auch ein hopfenbetontes Pale Ale. Ist es kühl und trüb, freue ich mich eher auf die dunklen Biere, Porter, Stout. Beim Essen suche ich mir für jedes Gericht einen passenden Bierstil aus. Es gibt so viele tolle Biere, man schafft es kaum, alle mal zu probieren.

Interview: Johannes Schweizer

Fakten zum Bier

Bier steht weltweit hoch im Kurs. Selbst US-Präsident Barack Obama ist unter die Bierbrauer gegangen. Die Übersicht zeigt wichtige Fakten und Kurioses rund um den Gerstensaft.

Bierkonsum pro Kopf Tschechen in Hochform



Bierkonsum absolut Summa summarum rinnen die meisten Liter durch chinesische Kehlen



Beliebte Biersorten Von hell bis dunkel

Altbier
Herkunft: Niederrhein
Bekannt seit: Mittelalter
Alkoholgehalt: bis 5%
Eigenart: obergäriges Bier, der Begriff „alt“ steht für alte Brauart
Verbreitung: Niederrhein

Bockbier/Starkbier
Herkunft: Norddeutschland
Bekannt seit: 1351
Alkoholgehalt: 7% und mehr
Eigenart: untergärig, saisonal als Maibock oder Weihnachtsbock
Verbreitung: Deutschland

Dunkles Lager/Export
Herkunft: Dortmund/Bayern
Bekannt seit: 18. Jahrhundert
Alkoholgehalt: 4,6 bis 5,6%
Eigenart: untergärig, kann hell oder dunkel sein
Verbreitung: Niederrhein

Pils
Herkunft: Pilsen/Tschechien
Bekannt seit: 1850
Alkoholgehalt: etwa 4,8%
Eigenart: untergärig, erstmals in Böhmen, in Pilsen, ausgeschenkt
Verbreitung: Deutschland

Helles Bier
Herkunft: unklar
Bekannt seit: 19. Jahrhundert
Alkoholgehalt: 4,6 bis 5,6%
Eigenart: untergäriges Bier, auch als „Export“ bekannt
Verbreitung: Süddeutschland

Indian Pale Ale
Herkunft: Großbritannien
Bekannt seit: 18. Jahrhundert
Alkoholgehalt: 5 bis 8%
Eigenart: obergäriges Bier, sehr stark hopfenbetont
Verbreitung: Großbritannien, USA

Kölsch
Herkunft: Köln
bekannt seit: 19. Jahrhundert
Alkoholgehalt: 4,5 bis 5%
Eigenart: obergärig, dürfen nur bestimmte Brauereien brauen
Verbreitung: Rheinland

Weizenbier/Weißbier
Herkunft: Bayern
Bekannt seit: 16. Jahrhundert
Alkoholgehalt: 5 bis 6%
Eigenart: obergäriges Bier, gibt es in den Varianten hell und dunkel
Verbreitung: Süddeutschland

Hopfen

Hopfen ist eine Kletterpflanze aus der Gattung der Hanfgewächse, die fast nur auf der Nordhalbkugel heimisch ist. Im Bier sorgt er neben der Haltbarkeit für das Aroma. Weltweit gibt es rund 200 Hopfensorten, von denen nur die Hälfte geschmacklich bestimmt ist. Bekannt sind etwa der Tettnanger und der Spalter. Aber es gibt auch Sorten wie den Cascade Hopfen, der von vielen Pale-Ale-Braumeistern verwendet wird. Er sorgt für einen fruchtigen Geschmack mit Grapefruit-Note. Exklusivere Hopfensorten erzielen Preise von sechs Euro und mehr pro Kilo. Das größte Anbaugelände der Welt ist die Hallertau nördlich von München, weltgrößter Lieferant ist die Barth-Haas Group aus Nürnberg. Der regelmäßig veröffentlichte „Barth-Bericht“ gilt für die Bierbranche als Indikator für die Marktentwicklung.

FOTO: LUKERUK/ISTOCKPHOTO, ARTUR/ISTOCKPHOTO, STEPE POPE/DPA/PICTURE ALLIANCE, TATYANA ORHITINA/123RF

Die teuersten Biere Dreistellige Preise sind locker drin



Braumeister

US-Präsident Barack Obama braut sein eigenes Bier. Begeistert von den vielen US-amerikanischen Haus- und Kleinbrauereien hat Obama 2011 im Weißen Haus eine kleine Braustätte einbauen lassen. Dort braut er ein Ale-Bier, das mit Honig versetzt wird. Das White House Honey Ale ist das erste alkoholische Getränk, das am Amtssitz gebraut wird. Obamas Vorgänger George Washington und Thomas Jefferson sollen auch gebraut haben, jedoch außerhalb des Amtssitzes. Das Rezept für das präsidentiale Ale sollte eigentlich geheim bleiben...

Rezept „White House Honey Ale“

- 1,5 kg leichter Malzextrakt
- 0,5 kg getrockneter leichter Malzextrakt
- 350 g gemahlenes Karamellmalz
- 225 g geröstetes (Biskuit-)Malz
- 450 g Honig
- 45 g Hopfengranulat der Sorte Kent Goldings
- 45 g Hopfengranulat der Sorte Fuggles
- 2 TL des Säureregulators Calciumsulfat (Gips)
- 1 Pck. Hefe der Sorte Windsor Dry Ale
- 100 g Glukosesirup

Die ausführliche Brauanleitung gibt es unter www.whitehouse.gov

Die größten Brauereien der Welt Europa gibt den Ton an



Anheuser Busch/Inbev
 ISIN BE 0003793107
 Kurs 72,29 €
 Die Belgier besitzen das weltgrößte Bierimperium. In Deutschland ist das Unternehmen etwa mit den Marken Beck's, Spaten und Löwenbräu vertreten. Die Aktie bietet eine attraktive Dividendenrendite von 2,4 Prozent.

SAB Miller
 ISIN GB 0004835483
 Kurs 36,54 €
 Die Briten vertreiben weltweit Bier, etwa als Pilsner Urquell oder Foster. Gemäß Fundamentaldaten wie dem Kurs-Gewinn-Verhältnis (KGV) von 18,8 und dem Kurs-Umsatz-Verhältnis (KUV) von 3,3 ist die Aktie nicht billig.

Heineken
 ISIN NL 0000009165
 Kurs 52,73 €
 Auch die Niederländer sind rund um den Globus aktiv mit Marken wie Moretti oder Zipfer. Die Aktie ist mit einem KGV von 17,8 und einem KUV von 1,5 niedriger bewertet als die Papiere der beiden weltgrößten Brauereikonzerne.

Carlsberg
 ISIN DK 0010181676
 Kurs 76,41 €
 Der dänische Konzern fokussiert sich mit Marken wie Tuborg oder Carlsberg vor allem auf Europa und Asien. Die Carlsberg-Aktie ist gemessen an den Fundamentaldaten (KGV: 15,7, KUV: 1,3) die günstigste der Biergiganten.

Stichtag: 26.8.2013; * Ausstoß Hektoliter; ** Weltmarktanteil