

Thomas Fuchs



Hallwag

Thomas Fuchs



Hallwag

Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tofino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

LÖSCHT DEN WISSENSDURST


Kaum ein Getränk glauben wir so gut zu kennen, wie unser Bier. Aber die stetig wachsende Anzahl von Craft-Bieren beweist, dass uns Bier auch 500 Jahre nach dem Reinheitsgebot immer wieder überraschen kann. Neue Aromen, abwechslungsreiche Bierstile und spannende Braukunststücke wollen entdeckt werden.

Mit viel Witz und Sachverstand stellt Thomas Fuchs die agile und facettenreiche deutsche Szene vor und erklärt, warum Craft Beer heute endlich in aller Munde ist.



GESCHICHTE DES CRAFT BEER

Die Brauereien drohten in den USA schon auszusterben, als ein bunter Haufen aus Enthusiasten und Investoren beschloss, eine ganze Branche wiederzubeleben und neu zu definieren.





Eine Figurengruppe von Bierbrauern aus einer altägyptischen Grabbeigabe (ca. 1990 v. Chr.)

Wie die Welt aufs Craft Beer kam

„Vor Christus“, abgekürzt „v. Chr.“, heißt auf Englisch „before Christ“, abgekürzt B. C., was man auch als „Before Craft Beer“ ausschreiben könnte, denn zumindest wenn man mit manchen Craft-Beer-Aficionados spricht, kann der Eindruck entstehen, dass vor dem Auftreten ihres geliebten Gerstensafts die Erde wüst und leer war und der Geist des Hopfens über den Wassern schwebte. Das Gegenteil ist richtig.

Die Sesshaftwerdung des Menschen, Ackerbau und Viehzucht, die Domestizierung von Tieren, all das fällt geschichtlich gesehen in dieselbe Periode, sodass einiges für die These spricht, dass nach dem ersten selbst gebackenen Brot auch der erste selbst gebraute Rausch kam. Das erste Haustier des Menschen mag der Hund

gewesen sein, doch als Zweites folgte kurz darauf mit ziemlicher Sicherheit der Kater.

Ob die bewusstseinsverändernde Wirkung des Gerstensaftes eine zufällige Entdeckung war, ist nicht sicher, aber seitdem das Bier unter die Menschen gekommen ist, gibt es zu ihm drei mehr oder weniger extreme Ansichten. Die einen halten es für ein Kulturgut, die anderen für eine Geißel der Menschheit. Eine dritte Gruppe neigt zum Kompromiss und sieht im Bier das kleinere Übel.

Quer durch die ersten Zivilisationen bis hin zur Antike gibt es Zeugnisse, die auf die Bierproduktion verweisen und deren gesellschaftliche Stellung dokumentieren.

Archäologen sind immer mal wieder aus dem Häuschen, wenn sie eine Keilschrifttafel entziffern können („Heißt das nun: Gilgamesch und Enkidu bestiegen einen Streitwagen und fuhren nach Hause. Oder: Gilgamesch und Enkidu machten gemeinsam einen Deckel?“).

Der erste große Aufschwung des Bieres kam im christianisierten Europa im Mittelalter. Die Klöster waren damals etwas, was man heute „Intelligenz-Cluster“ nennen würde, Orte an denen das gesamte Wissen des Abendlandes gesammelt, aber eben auch das beste Bier gebraut wurde. Die Mönche waren lange die unbestrittenen Braumeister ihrer Zeit, bis sich hoch im Norden ein neuer Marktführer zu Wort meldete.

Die Hansestädte verdienten viel Geld mit Heringshandel, aber vermutlich noch mehr mit der maritimen Bierkutscherei. Für den Export des Gerstensafts war ihre Lage ideal. Auf den Britischen Inseln wurde noch vorwiegend hopfenfrei und in Heimarbeit gebraut, in Skandinavien gab es zum Glück nicht wie im Süden Weinberge, und im Osten betrat man mit dem Bier buchstäblich Neuland. Natürlich half auch, dass die deutschen Hopfenanbauggebiete damals noch weiter nördlich lagen. Bald gelangten große Hansestädte wie Hamburg und Bremen zu Reichtum und Ansehen, aber

selbst kleinere Städte wie Wismar, das geografisch fast am Scheitelpunkt des Städtebunds lag, konnten prosperieren. Der nächste große Einschnitt war nicht, wie heute vielfach angenommen, die Verkündung des Reinheitsgebots, sondern die Reformation. Martin Luther wird zwar in diversen Bierbüchern als Biertrinker geführt, was bestimmt auch keine Lüge ist, aber ebenso bemerkbar machte er sich als Prediger und Eiferer gegen den Gerstensaft. Gab es in den Kirchen vor der Reformation noch gemeinsame Besäufnisse – die gemeinhin als Messen bezeichnet wurden und wohl von der These ausgingen, dass, wenn alle gemeinsam becherten, doch wohl unmöglich von Sünde die Rede sein könnte –, hatten nun die Protestanten einen nüchternen Blick auf die Angelegenheit.

Trinken für den Wiederaufbau

Der Dreißigjährige Krieg verwüstete große Teile Deutschlands, und als die bayerischen Herrscher dahin gingen, ihre Heimat wieder aufzubauen, verfielen sie auf einen Trick, der im Rückblick gesehen so etwas wie die Grundsteinlegung des Bierlandes Bayern war: Der König führte die Biersteuer ein und begann mit den Einnahmen das Land zu sanieren. Natürlich mussten dafür seine Untertanen kräftig einschenken, aber angesichts der Schnapsleichen in den Spelunken an den Grenzen seines Reiches war für ihn das Bier eindeutig das kleinere Übel. Lieber mal einen Rausch ausschlafen als sich den Verstand und das Augenlicht wegbrennen.

Einige Jahrzehnte nach dem Reinheitsgebot wurde die Beschränkung auf Gerste aufgehoben und auch das Brauen aus Weizen gestattet, was ein Zeichen für wirtschaftlichen Erfolg war. Denn Weizen war für das Brauen verboten, solange Brotgetreide knapp war. Dass nun die höherwertige Getreidesorte verwendet werden konnte, war ein

eindeutiges Zeichen dafür, dass der Businessplan des bayerischen Königs aufging.

Im 18. und 19. Jahrhundert wurden die Grundlagen für das Brauereiwesen gelegt, so wie wir es heute kennen. Im Prinzip handelt es sich dabei um eine Jahrhunderte übergreifende Zusammenarbeit zwischen englischen und deutschen Brauern, die allerdings nicht immer ganz freiwillig ablief. Vor allem auf englischer Seite würde so mancher wohl auch heute noch von Industriespionage sprechen. Die in England früh einsetzende industrielle Revolution ermöglichte es den englischen Brauern, ihre Fabriken – denn die brauchte es inzwischen – zu rationalisieren und technisieren. Der Ausstoß stieg auf auch heute noch beeindruckende Mengen. Als zu Beginn des 19. Jahrhunderts in der Horse Show Brewery in London ein Tank explodiert, treten über eine Million Liter *Porter* aus, bei dem Unglück ertrinken mehrere Menschen. Das klingt makaber, ist aber kein Scherz.

1842 vollzieht sich in Pilsen das, was der leider viel zu früh verstorbene Bierbotschafter Michael Rudolf den Pilsner Urknall nannte. Der Bayer Groll (manche Zeitgenossen sagten, sein Name sei alles andere als ein Zufall) braut das erste Pils – das erste Bier, das in Gläsern besser aussah als im Steinkrug. In der Folge rollen deutsche Brauer den Weltmarkt auf.

Sie übernehmen und verfeinern britische Produktionsmethoden, kombinieren sie mit ihrem untergärigen Produktionsverfahren, welches aufgrund der verbesserten Kältetechnik nun ganzjährig angewandt werden kann. Zum Glück für das deutsche Brauereiwesen waren die Innovatoren aus dieser Zeit nicht nur versierte Ingenieure, sondern auch clevere Marketingleute, die wussten, wo und wie sie für ihre Biere am besten Werbung machten. Das ganze heute etwas übertrieben wirkende Hoflieferantentum auf den Bieretiketten nahm in dieser Zeit seinen Anfang.



Nach Aufhebung der Prohibition hatten Alkoholdealer alle Hände voll zu tun. Und so manche Verkäuferin fühlte sich wie eine Königin.

Amerika holt auf

Nachdem Präsident Roosevelt in den USA 1933 die Prohibition beendet hatte, war per Gesetz erst mal nur das Brauen von Bieren mit einem Alkoholgehalt von um die drei Prozent erlaubt. Das aus deutscher Sicht reichlich dünne Gebräu wurde trotzdem marktbeherrschend, und im letzten Drittel des letzten Jahrhunderts zeichnete sich ein kartelltechnisches Bild des Schreckens am Horizont ab. Es gab nur noch 44 Brauereien in den Vereinigten Staaten, und da das Sterben munter weiterging, konnte es nicht mehr lange dauern, bis es nur noch ein oder zwei Brauereien im Land geben würde, die mit Millionen Biertrinkern so hätten umspringen können, wie es ihnen passte, weil es ja keine Konkurrenz mehr gab.

Den Impuls für die Gegenbewegung setzte Fritz Maytag, als er 1965 die Anchor Brauerei in San Francisco kaufte. Der Molkereibesitzer hatte nicht vor, mit dem Erwerb eine Bewegung zu gründen oder gar eine Revolution auszulösen, es ging ihm einfach darum, eine Biermarke vor dem Ruin zu retten, die er gern trank. Doch in der Folge vertiefte er sich mehr und mehr in sein neues Geschäftsfeld und begann großen Wert auf authentisch gebrautes Bier zu legen. Dass der Craft-Beer-Boom in den Vereinigten Staaten zu einer landesweiten Bewegung wurde, war aber noch anderen glücklichen Faktoren geschuldet. Ein Glücksfall war die Züchtung des *Cascade*-Hopfens, der Anfang der 1970er-Jahre auf den Markt kam, ein weiterer, dass Präsident Jimmy Carter das steuerfreie Heimbrauen erlaubte. Der *Cascade*-Hopfen war weniger bitter als andere Sorten, die bis dato in den USA angeboten wurden, und damit ergab sich die Chance, in den Craft-Beer-Brauereien ein *India Pale Ale (IPA)* zu brauen, das mehr reinhaute als die *Lager*-Biere der großen Konkurrenten und dennoch besser schmeckte. Denn nur ein *India Pale Ale* hatte Chancen, in die Phalanx der großen Konzerne einzubrechen. Zum einen hatte das *IPA* schon aus Kolonialzeiten das Image eines Gentlemen-Biers, und zum anderen war der größere Alkoholgehalt natürlich auch ein Verkaufsargument für das (teurere) neue Bier. Und dann gab es vermutlich noch einen anderen Grund, der aber bislang in der Forschung sträflich übersehen wurde. Im Zuge der Recherche für dieses Buch habe ich auch angelsächsische Bierliteratur gewälzt, und zwar in einem Umfang, welcher den dieses schmalen Bändchens um ein Mehrfaches übersteigt. Dabei machte ich eine bemerkenswerte Entdeckung: Es überrascht nicht, dass die Bierautoren beiderseits des Großen Teichs viel über Bier wissen. Sie wissen auch eine ganze Menge über deutsches Bier. Sie haben nur ein Problem. Keiner von ihnen weiß, wie man „Bräu“ schreibt. In amerikanischen und auch englischen Texten begegnet man den abenteuerlichsten

Schreibweisen: braü, braeü, sogar braëü war dabei. Und wenn man nicht weiß, wie man ein Bier schreiben soll, kann man es wohl kaum auf den Markt bringen.

In den 1970ern und den darauffolgenden Jahren gingen die Brauereien an den Start, die heute als Gründungsväter der Craft-Beer-Bewegung gelten: In Kalifornien wurden die New Albion Brewery und Sierra Nevada gegründet, in New York die Brooklyn Brewery. In den 1990er-Jahren wuchs der Craft-Beer-Boom von den Küsten ins Herzland bis nach Colorado. Die ersten Brauereien gingen an die Börse, und im neuen Jahrtausend kauften Großbrauereien einige der Emporkömmlinge auf. Was aber nicht so schlimm war, denn die Zahl der amerikanischen Brauereien war auf über 5000 gestiegen.



Brauen ist im Kern ein Handwerk. Egal, ob man es in der heimischen Küche, in einer überschaubaren Brauerei (wie im

Bild) oder in einer gigantischen Industrieanlage betreibt.

Craft Beer is coming home

In einer Art Selbstverpflichtung, die an die *Pledges* der amerikanischen Grundschüler denken lässt, erinnern sich die Craft-Beer-Brauereien noch immer daran, die Prinzipien, die sie groß gemacht haben, hochzuhalten. Die meisten Punkte sollte man für selbstverständlich halten (gute Zutaten, sorgfältig brauen), aber es geht ebenso darum, die Unabhängigkeit zu bewahren und nicht ins Bodenlose zu wachsen. Als oberstes Limit gilt ein jährlicher Ausstoß von neun Millionen Hektolitern. Wenn man diesen Maßstab auf Deutschland überträgt, dann würden hierzulande sogar einige „Fernsehbiere“ in die Kategorie Craft Beer fallen. Was einer der Gründe dafür sein mag, weshalb Deutschland lange Zeit als Craft-Beer-Entwicklungsland galt.

2007 entwickelte Garrett Oliver, von der Brooklyn Brewery kommend, zusammen mit der Weißbierbrauerei Schneider die Hopfenweiße, welche gemeinhin zu den ersten Craft-Beer-Vorreitern hierzulande gezählt wird. Der Bonner Brauer Fritz Wülfing wollte 2010 das erste Bier mit der Bezeichnung Craft Beer auf den Markt bringen, doch Mitbewerber verhinderten eine Biersorte mit dem exklusiven Namen Craft Beer. Wülfings Bier heißt heute Ale-Mania. 2015 eröffnete Stone Brewing in Berlin ihre erste deutsche Brauerei. Die damit verbundene Publicity gab der Branche einen weiteren Schub. Seitdem schwoll die Craft-Beer-Welle auch hierzulande immer weiter an, obwohl kein Mensch genau sagen kann, wie viele Craft-Beer-Brauereien es derzeit in Deutschland gibt. An die 700 Mikro-Brauereien sollen es etwa sein, aber da auch viele *Gipsy Brewer* unterwegs sind, die sich gewissermaßen als wandernde Gastarbeiter verdingen, lässt diese Zahl keine genauen Rückschlüsse zu. Man geht landesweit von einigen Tausend Braumeister(innen) aus, aber auch diese Zahl ist keine

verlässliche Größe, denn man muss kein Braumeister sein, um ein Craft Beer zu brauen.

Deutschland gilt gemeinhin als ein überreguliertes Land, mit Vorschriften für alles Mögliche, aber gerade was das Bierbrauen betrifft, gibt es überraschend wenige. Das hat nichts mit Nachlässigkeit vonseiten des Gesetzgebers zu tun, sondern liegt vor allem daran, dass das Getränk Bier ein sich wunderbar selbst regulierendes Produkt ist.

Während es bei der Schwarzbrennerei von Spirituosen durchaus zu schweren Gesundheitsschäden kommen kann, bleibt man mit Bier auf der sicheren Seite. Wenn ein Bier schlecht ist, schmeckt es nicht. Wenn der Brauer zu faul ist, seine Tanks zu säubern (was nebenbei bemerkt ab einer bestimmten Größe eine ziemliche Schinderei ist), dann wird jeder, der noch recht bei Trost ist, die Lorke umgehend wieder ausspucken.

Das Einzige, was den Gesetzgeber beim Bier interessiert, ist die Steuer. Sie liegt derzeit bei 0,787 € je Grad Plato pro Hektoliter, mit denen die Stammwürze bemessen wird. (Die krumme Zahl lässt vermuten, dass die Steuer früher bei 1,50 DM gelegen haben muss.) Da aber die ersten Hektoliter steuerfrei sind, muss der angehende Brauer sich zwar beim Hauptzollamt anmelden, aber solange er unter der Marge bleibt, reicht es, wenn man dem Zoll Bescheid gibt.

So kann jeder, der einen Einkochtopf zu bedienen weiß, sich als Brauer versuchen. Brauen ist auch keine körperlich übermäßig anstrengende Arbeit. Viel Zeit geht beim Warten drauf. Währenddessen kann man viele kluge Gedanken denken, dann probieren, noch mehr kluge Gedanken denken, noch mal probieren, vielleicht nicht mehr ganz so kluge Gedanken denken – und immer so weiter, bis aus dem Sud Bier geworden ist.

Wenn das Ergebnis dann über den Freundeskreis hinaus Liebhaber findet, könnte der junge Brauer Schritte in Richtung Kommerzialisierung unternehmen. Der einschlägige Handel, aber auch Supermärkte könnten erste