

# Zurück zu alter Wertigkeit

*Eine inspirierende Reise durch die geschmackvolle Welt der Braukunst bis hin zum neusten Trend der Craftbiere*

Text **sebastian König** FOTOGRAFIE **aLCIRO tHeODORO Da silva**







**Aus Leidenschaft:** Jörg C. Kathe hat sich zum Biersommelier ausbilden lassen und genießt gern ein frisches Pils – wie hier im Sudhaus der Hütt Brauerei.

„**E**in naturtrübes, alkoholfreies Bier, bitte.“ Die Bestellung von Biersommelier Jörg C. Kathe im Brauhaus Knallhütte in Kassel überrascht. „Wenn man fahren muss und in einem Brauhaus verständlicherweise keine Cola oder Wasser bestellen möchte, kann man das Experiment heutzutage gut wagen“, sagt der Experte. Da

viele Biertrinker mit den alkoholfreien Varianten bislang eher suboptimale Erfahrungen gemacht haben, kann er die Skepsis allerdings nachvollziehen und steigt gleich ins Thema ein: „Alkoholfreie Biere haben einen schlechten Ruf, teils sogar zu Recht. Aber in z w i s c h e n gibt es auch viele gute Produkte auf dem Markt.“

Kathe hat in den vergangenen Jahren selbst viel Erfahrung mit dem Gerstensaft gesammelt. Als Liebhaber feiner Speisen und Getränke entdeckte er eine besondere Leidenschaft zum Bier, doch irgendwann reichte ihm das Konsumieren nicht mehr aus. Er wollte mehr erfahren. Und so ließ er sich vor zwei Jahren zum Biersommelier ausbilden. Im ersten Teil stand hier zunächst viel Theorie auf dem Programm. „Im zweiten Teil haben wir dann selbst gebraut“, sagt Kathe und fügt lachend hinzu: „Natürlich haben wir auch viel probiert.“ Darunter seien unter anderem auch viele alkoholfreie Biere gewesen. Diese hätten heute aufgrund gesteigerter Nachfrage deutlich aufgeholt – und doch reichen sie geschmacklich bislang oft nicht an das Original heran. Sie werden hergestellt wie alle anderen Biere auch, allerdings wird der Gärprozess gestoppt oder durch Filtration der Alkohol entzogen. „Dabei entstehen einige geschmackstragende Stoffe erst gar nicht, oder sie verabschieden sich“, erklärt Kathe.

Es sind vier Grundzutaten, die den Geschmack und auch die Farbe ins Bier bringen und so zu einem gelungenen Genuss beitragen: Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Eine kleine Drehung an einer dieser vier ‚Schrauben‘ kann eine ganz andere Würze er-

zeugen. „Deshalb ist die Aromatik beim Bier sogar noch etwas weiter als beim Wein“, sagt Kathe. Allein beim Hopfen gibt es rund 200 verschiedene Sorten. In Deutschland wird dieser fast ausschließlich in Süddeutschland angebaut. Das größte Anbauggebiet ist die Hallertau nördlich von München.

„Heutzutage werden beim Brauen übrigens nur noch selten die sogenannten Hopfendolden vom Feld verwendet“, sagt der Experte. In der Regel kommt der Hopfen in Palletform ins Bier. Auch das Malz wird in der Regel vorgekeimt und dann an die Brauereien geliefert. Es bestimmt neben dem Geschmack auch die Farbe eines Bieres. Aus geröstetem, dunkelbraunem Malz entsteht so zum Beispiel eine dunkle Färbung wie bei Schwarz- oder Rauchbier.

So bildet für den einen der Hopfen die Seele des Biers, für den anderen ist Malz der entscheidende Faktor, und ein Dritter würde darauf schwören, dass allem voran die richtige Hefe zum Erfolg führt. Allzu gerne wird dabei jedoch übersehen, dass Bier je nach Stärke zu mindestens 80 Prozent aus Wasser besteht. Dementsprechend hat auch diese Grundlage Einfluss auf das Ergebnis. Dabei führen die verschiedenen Wassereigenschaften zu jeweils unterschiedlichen Resultaten. Üblicherweise wird gewöhnliches Trinkwasser verwendet. Dieses schmeckt in jeder Ge-

## Biermythos 1

„Bier kann nicht lange gelagert werden.“

Kathe: „Grundsätzlich ist das zwar richtig, da Bier immer möglichst frisch getrunken werden sollte. Aber Biere ab sieben Prozent können durchaus über eine gewisse Zeit gelagert werden. Es gibt inzwischen sogar Biere mit Korken, die im Laufe der Lagerung eine geschmacklich positive Entwicklung durchlaufen.“

gend etwas anders. Das hängt von den jeweiligen Mineralien ab, mit denen das Wasser in seiner natürlichen Umgebung in Berührung kommt. „Einige Brauereien verfügen sogar über eigene Brunnen beziehungsweise Quellen, aus denen sie ihr Wasser beziehen“, sagt Kathe (*Mehr zum Thema Trinkwasser in Südniedersachsen auf Seite 26*).

„Mit diesen vier genannten Grundstoffen lässt sich eine unglaubliche Vielfalt an Bierstilen brauen“, sagt der Sommelier, und so haben sich im Laufe der Jahrhunderte circa 145 verschiedene Bierstile entwickelt. Zu den in Deutschland bekanntesten und beliebtesten zählen Weizen- und Altbiere sowie Kölsch oder auch Bock- und Lagerbiere. Der Favorit ist allerdings das Pils. „Dies bringt die gewisse Bitterkeit mit, welche die Menschen hierzulande vom Bier erwarten.“

Neben den altbekannten Biersorten sind auf dem deutschen Markt seit einiger Zeit außerdem sogenannte ‚Craftbiere‘ auf dem Vormarsch. Der Trend zu diesen handwerklich hergestellten Bieren stammt aus den USA. Hier kommen ganz neue, oder auch fast ausgestorbene Hopfensorten zum Einsatz. Außerdem finden Aromahopfen mit Geschmacksrichtungen von Grapefruit und anderen tropischen Früchten bis zu schokoladigen Noten Verwendung. „Das klingt zwar abgefahren, aber am Ende ist es ein ganz normales Bier“, erklärt der Sommelier.



## Biermythos 2

„Bier macht dick.“

Kathe: „Die Bezeichnung „Bierbauch“ ist im Grunde irreführend. Denn es ist nicht das Bier, das für eine Gewichtszunahme sorgt. Richtig ist, dass es den Appetit anregt. Die Menschen essen also mehr, und dadurch kann es zu einer Gewichtszunahme kommen. Bier enthält viele gute Inhaltsstoffe, die positive Effekte haben können, sofern das Bier in Maßen genossen wird.“

Das Reinheitsgebot bleibt dabei dennoch manchmal außen vor, besonders bei ausländischen Craftbieren. Vor allem die Belgier verwenden zusätzlich zu den vier Grundzutaten zum Beispiel Kandiszucker oder Kräuter. Deshalb dürfen einige Produkte in Deutschland auch nicht als Bier verkauft

werden. Geschmacklich ist Craftbier laut Kathe aber ein außergewöhnliches Erlebnis: „Die Handwerkskunst und die besonderen Zutaten lassen sich deutlich herausschmecken, manchmal ist es wie eine Explosion auf der Zunge.“ Auch unter den handwerklichen Bieren existieren verschiedene Stile. Dazu zählen unter anderem Frucht- und Gewürzbiere sowie stark gehopfte IPAs oder Pale Ales. „Für Menschen, die gern Pils mögen, ist der Schritt zum Pale Ale nicht weit.“

Die Craftbiere sind Ausdruck eines Wandels innerhalb der Bierbranche. Das Bier soll wieder einen höheren Stellenwert einnehmen. Kathe erklärt: „Während Bier früher ein Grundnahrungsmittel war, ist es heutzutage nur ein Lebensmittel unter vielen.“ Deshalb geht der Trend in Richtung hochwertige Biere. Im nächsten Schritt arbeiten die ‚Craftbrewer‘ daran, ihre Produkte in die Gastronomie zu bringen. „Allerdings besteht hier das Problem des Transports, denn es handelt sich um kleine Mengen aus kleinen Produktionen“, sagt Kathe. Deshalb gibt es auch größere Gebinde bis zu 0,75 Liter wie beim Wein. „Der Weg geht dahin, dass man sich eine große Bierflasche auf den Tisch stellt und sie mit mehreren genießt.“ Die handwerkliche Herstellungsweise sowie die außergewöhnlichen Zutaten haben natürlich ihren Preis. Ein Flasche Craftbier kostet in der Regel zwischen ▶

**Schmackhafte Vielfalt:** Verschiedene Malze, wie in der Duderstädter Braumanufaktur, bestimmen nicht nur den Geschmack sondern auch die Farbe eines Bieres.





**Das Glas entscheidet:** Die ‚Tulpe‘ in Brauhaus Knallhütte unterstützt den vollen Pils geschmack.

► zwei und zehn Euro, Spezialbiere können jedoch auch erheblich teurer sein. „Wer es mal probieren möchte, sollte sich langsam an die Craftbiere rantasten“, sagt Kathe und ergänzt: „Es ist ein erklärungsbedürftiges Produkt, deshalb am besten im gut sortierten Getränkehandel oder durch den Biersommelier des Vertrauens beraten lassen.“ Anderenfalls könne die intensive Würze die Geschmacksnerven schnell überfordern.

Für den Bierexperten selbst sind die Craftbiere durchaus alltagstauglich, kommen jedoch an einen gemütlichen Genießerausgang auf der Terrasse oder vor dem Kamin am besten zur Geltung. „Da genügt meist eine Flasche.“ Obwohl Craftbiere etwas Besonderes darstellen, reihen sie sich in Deutschland lediglich in eine lange Reihe guter Produkte ein: „Es gibt hier im Grunde keine schlechten Biere, denn in Sa-

chen Qualität sind auch günstige Produkte immer noch auf einem sehr hohen Niveau.“

Ob die Biere am Ende so schmecken, wie sie sollen, beeinflusst unter anderem das Glas, aus dem es getrunken wird. „Das hängt damit zusammen, dass das Bier je nach Glasform anders an den Geschmacksrezeptoren ankommt“, erklärt Kathe. So kann die Form des Glases den natürlichen Charakter eines

Bieres noch hervorheben. Als Faustformel gilt: „Je schlanker das Bier, desto schlanker das Glas.“

Ein starker Maibock braucht einen kräftigen ‚Humpen‘ und ein feines Pils ein dünnwandiges Glas wie eine Tulpe. Für Lager und Kellerbiere eignen sich sogenannte ‚Willibecher‘, und frisches Kölsch geht am besten aus der bekannten Stangenform. Auch welche Kombinationen aus Speisen und Bieren gut funktionieren, weiß der Hobbykoch:

„Zu Fisch beispielsweise

passt Pils oder Weißbier ausgezeichnet, während sich für scharfe Speisen ein bitteres, stärker gehopftes Bier eignet, wie zum Beispiel ein Pale Ale.“ Bier selbst lässt sich auch zum Ablöschen nutzen. „Es reagiert durch die Kohlensäure allerdings etwas heftiger als zum Beispiel Wein.“

Es gibt heutzutage eine Auswahl von rund 5.000 verschiedenen Bieren. Theoretisch besteht also die Möglichkeit, mehr als 13 Jahre lang jeden Tag ein anderes Bier zu genießen. Dass viele trotzdem immer wieder bei ihrem angestammten Bier landen, ist für Kathe keine Überraschung. Der Mensch sei halt ein Gewohnheitstier. „Dennoch kann ich nur empfehlen, einfach mal eine andere Sorte oder eine andere Marke auszuprobieren – denn es gibt in Sachen Bier viel Spannendes zu entdecken.“ Damit meint er Entdeckungen wie ein alkoholfreies, naturtrübes Bier, das seinem alkoholhaltigen Pendant in Sachen Geschmack in nichts nachsteht. ◀



### Biermythos 3

„Ein gutes Pils braucht sieben Minuten.“

Kathe: „Diese häufig von Gastwirten bemühte Floskel hat nichts mit der Realität zu tun. Bier sollte beim Trinken noch kühl genug sein und möglichst viel Kohlensäure enthalten. Deshalb sollte es nach spätestens drei Minuten fertig gezapft sein. In Sachen Trinktemperatur gilt: nicht zu kalt und nicht zu warm. Ein Pils sollte zum Beispiel circa sechs bis acht Grad haben.“

### Kontakt

Jörg C. Kathe  
Biersommelier

Tel. 0171 4244811

info@bierkathe.de, www.bierkathe.de

# Der Lösung auf der Spur

Ein Blick auf die Strategien der regionalen Brauereien im schrumpfenden Biermarkt

„**E**igentlich müsste eine Kiste Bier heute 30 Euro kosten“, sagt Walter Schmidt, Vorstandsmitglied für Vertrieb und Marketing der Einbecker Brauhaus AG. „1974 kostete eine Kiste Einbecker Bier 17 DM, also circa 8,70 Euro, heute steht der Preis bei circa 11 Euro.“ Die Preissteigerung für Bier lag in den vergangenen Jahrzehnten deutlich unter der anderer Lebensmittel. Besonders der Rückgang des Bierkonsums drückt auf den Preis. Tranken die Deutschen in den siebziger Jahren noch zwischen 140 und 150 Liter Bier pro Kopf und Jahr, so sank der Konsum bis 2014 auf 106 Liter. Die Produktionsmenge veränderte sich dagegen kaum. Sinkende Nachfrage bei gleichem Angebot bedeutet automatisch niedrige Preise. Gleichzeitig wandelte sich das Kaufverhalten der Kunden, wie Schmidt ergänzt: „Früher gab es eine starke Markenloyalität, diese ist heute der Loyalität zum Zehn-Euro-Schein gewichen.“ Der Kunde habe durch regelmäßige Angebotsaktionen der Branche gelernt, eine Kiste Bier unabhängig von der Marke immer zu einem bestimmten Preis kaufen zu können. Zu guter Letzt drängten in den vergangenen Jahrzehnten ausländische Konzerne auf den deutschen Markt.

Diesen Herausforderungen müssen sich auch die Brauereien in der Region Südniedersachsen, Nordhessen und Westthüringen stellen. Das Einbecker Brauhaus setzt als größte Brauerei in der Region vor allem auf Tradition. Seit mehr als 600 Jahren wird hier gebraut, und dabei haben die Braumeister mit dem Bockbier sogar einen eigenen Bierstil erfunden. In diesem Bereich ist Einbecker noch heute deutschlandweit Marktführer. Dazu ist die Produktpflege ein entscheidender Faktor. Schmidt erklärt: „Man kann in Werbung oder in Produkte sowie die Brauerei investieren.“ Da bei Werbung im TV die Streuverluste für die überwiegend in Norddeutschland vertretene Brauerei zu groß wären, setzt Einbecker auf die

Produkt- und Standortentwicklung. „Dabei stehen für uns der Ausdruck der regionalen Verbundenheit sowie Offenheit und Transparenz im Mittelpunkt“, sagt Schmidt.

So wurde zum Beispiel ein Fanshop eingerichtet, der traditionelle Mai-Ur-Bock-Anstich auf den Hof verlegt und der Ur-Bock-Keller als Verkostungsraum neu gestaltet. Der Keller ist der Endpunkt für die Brauereiführungen, die ebenfalls Teil des Konzeptes sind. „Wir zeigen dabei alles vom Sudhaus bis zur Abfüllung.“ Aktuell investiert das Unternehmen rund 15 Millionen in neue Anlagen zur Fass- und Flaschenabfüllung sowie in den Umbau der Verladehalle. „Wir sind mitten im historischen Stadtkern, da müssen wir die Fläche maximal ausnutzen“, sagt Schmidt. Gebraut und abgefüllt wird in der Innenstadt, von hier transportieren Lkws im Shuttleverkehr die Produkte in das an der Bundesstraße gelegene Verladezentrum. „Das sind die Kompromisse, die wir als historische Brauerei mit regionaler Prägung machen müssen“, so Schmidt.

Diese Kompromisse kennt auch Gabriel Ballüer nur allzu gut. Der 25-Jährige ist Braumeister der Braumanufaktur Heimatbliebe in Duderstadt. Das von Otto-Bock-Inhaber Hans Georg Näder initiierte Projekt befindet sich in der Duderstädter Innenstadt. Hier ist Platz ein knappes Gut. Das beginnt schon bei der Lagerung der Rohstoffe und endet bei den engen Straßen, welche die Anlieferung und den Abtransport erschweren. Aufgrund der Platzverhältnisse wird nur drei- bis fünfmal pro Woche gebraut, was circa 800 bis 900 Hektolitern Bier pro Jahr entspricht. Zum Vergleich: Die Einbecker Brauhaus AG bringt es allein mit ihren Eigenmarken auf einen Ausstoß von circa 500.000 Hektolitern pro Jahr. Durch die geringe Größe tauchen in der Duderstädter

**Ein Getränk, zwei Welten:** Während in Duderstadt per Hand abgefüllt wird (o.), läuft die Abfüllung in Einbeck vollautomatisch (u.).

Braumanufaktur auch ganz andere Probleme auf. „Eine Anlage zur Flaschenabfüllung lohnt sich bei uns nicht“, erklärt Ballüer. Flaschen werden deshalb per Hand abgefüllt. Bei Flaschen mit 0,33 Liter Inhalt schaffen die Mitarbeiter circa 120 Flaschen pro Stunde. Somit ergibt sich ein weiteres Nadelöhr, welches die Biermenge einschränkt. Dadurch hat die Braumanufaktur ein ‚Problem‘, um das sie andere Brauereien sicher beneiden: „Wir verkaufen zwar nur einmal pro Woche an Privatkunden, aber trotzdem reichen die Flaschen manchmal nicht aus“, so Ballüer. Denn nur was nach der Fassabfüllung und dem Internetversand übrig bleibt, kann in den freien Verkauf gehen. ▶



## Regionalität: Fluch und Segen!

Die Duderstädter Braumanufaktur Heimatliebe fährt mit ihrem Konzept, ihr Bier nur ‚rund um den Schornstein‘ im direkten Umfeld zu verkaufen, ausgezeichnet. Diese Regionalität hat aber auch Nachteile wie Walter Schmidt, Vorstandsmitglied vom Einbecker Brauhaus erläutert: „Was uns vor Ort hilft, macht es uns anderenorts schwer, neue Märkte zu erschließen.“ Denn dort hat eine der anderen rund 350 deutschen Brauereien ihr Stammgebiet. „Diese Regionalität gilt allerdings vornehmlich für den Westen Deutschlands“, gibt Bernd Ehbrecht, Geschäftsführer der Brauerei Neunspringe in Worbis, zu bedenken. Im Osten existieren kaum noch regionale Brauereien, da viele im Zuge der Wende ihr Geschäft eingestellt haben. „Zugleich kamen die großen Marken aus dem Westen auf den Markt, so dass sich im Osten eine regionale Bindung gar nicht entwickeln konnte.“ So erklärt sich, warum die Brauerei in Worbis ihr Bier im Osten bis Sachsen und Sachsen-Anhalt verkauft, aber kaum den Sprung über die nahe Ländergrenze nach Niedersachsen schafft.



► Die große Nachfrage nach dem Bier aus Duderstadt zeigt einen Trend, den Bernd Ehbrecht, Geschäftsführer der Brauerei Neunspringe in Worbis, auf den Punkt bringt: „Die Kunden wollen immer weniger Standardware, sondern besondere Biere.“

Deshalb entwickelt er sein Unternehmen zur Spezialitätenbrauerei weiter. Dazu hat das Unternehmen bereits zum Papstbesuch 2011 sein erstes sogenanntes ‚Craftbier‘ (Foto) aufgelegt. Diese Biere zeichnen sich durch besonderen Geschmack und die handwerkliche Herstellungsweise aus. Inzwischen hat Neunspringe mit den ‚Luther‘-Bieren eine komplette Serie im Angebot. Die ‚Starck‘-Variante daraus ist von den 6.000 Mitgliedern des ProBier-Clubs sogar zum Bier des Jahres 2015 gewählt worden. „Das ist eine riesige Auszeichnung und bestärkt uns darin, diesen Weg weiterzugehen.“ Momentan gehen zwei neue Serien der Craftbiere an den Start. Eine enthält Holzaromen aus Eiche, Birke und Fichte, während die zweite Serie Schwarzbier und Whiskey kombiniert. Den Whiskey produziert Neunspringe ebenfalls selbst in der hauseigenen Destillerie. Neben den alkoholischen Ge-

tränken stellt das Unternehmen auch seit jeher Limonaden her. „Diese machen circa zwei Drittel unseres Umsatzes aus“, sagt Ehbrecht. Mit ihrem Weg zu einer größeren Sortenvielfalt bei den Bieren will sich die Brauerei von der Abhängigkeit der Ausstoßmenge lösen, wie Ehbrecht erläutert: „Wir sprechen mit unseren Produkten nicht mehr nur den Pilstrinker an, sondern alle Bierliebhaber.“ Zwar steckt die Craftbierszene in Deutschland noch in den Kinderschuhen, aber der Trend kann der gesamten Branche neuen Schwung geben. Das Craftbier ist von höherer Qualität und Exklusivität, wodurch es höhere Preise erzielen kann. Der Vorteil liegt laut Ehbrecht auf der Hand: „Bier erhält eine höhere Wertigkeit, was den Bierbrauern insgesamt zugutekommt.“

Ob dies allerdings genügt, um den Preis für eine Kiste Bier am Ende auf 30 Euro zu bringen, bleibt abzuwarten. ◀



Weitere Informationen rund um das Thema Bier gibt es unter: [www.faktormagazin.de/bier\\_geniessen](http://www.faktormagazin.de/bier_geniessen) oder direkt über den QR-Code.

