

Die Hopfen- Revolution

Ein Volksgetränk wird vornehm: Mutige Brauer entdecken den Reichtum des Biers, beleben alte Sorten und spielen mit den Zutaten. Verkostungen wie beim Wein sollen die neuen Biere aufwerten, die beste Werbung ist aber der fantastische Geschmack

Text **Detlef Wittkuhn**

Foto: Stefan Pielow

Bei der Hopfenernte im oberbayerischen Wolnzach hilft auch Braumeister Marc Rauschmann mit – er erntet verschiedene Sorten, aus denen er ein frisches, sehr aromatisches Gourmetbier macht. Auf dem Erntewagen verkostet er ein Bier seiner Braufactum-Kollektion, das India Pale Ale „Progusta“

Man hat ja schon einiges getrunken im Leben, aber wenn ein echter Braumeister neben einem das Bierglas ansetzt, schaut man schon mal genau hin. Wie er das macht, ein wirklich feines Bier trinken, dazu eines, das er selbst kreiert hat. Marc Rauschmann dreht die Augen, wobei er die Schaumschicht im Glas fixiert, dann spannt er die Lippen beim Schlucken. Kein Zungenschlappen, kein Luftflöten wie beim Wein. Das hat einen Grund, erklärt Rauschmann: Der Mensch schmeckt mehr mit der Nase. Und wirklich, was da im Glas schäumt, duftet bombastisch. Rauschmanns India Pale Ale „Pro-gusta Harvest“ ist aus der jüngsten Hopfenernte gebraut. Es riecht nach Mandarinen, Heu und Baumharz, alles auf einmal. Im Mund reichert die Atemluft den Geruch herb an, das Bier geht mit heller, pampelmusiger Munterkeit über die Zunge.

Der Mehrwert verdankt sich drei Hopfensorten und drei verschiedenen Arten von Malz. Die Dolden des Hopfens kommen unzerpflückt in den Brausud, erklärt Marc Rauschmann, sodass sie dieses gewaltige Aroma entfalten. Der frische herbe Hauch erinnert an Pilsener, ist aber intensiver. Die Biersorte India Pale Ale stammt aus dem 18. Jahrhundert, als die englischen Brauer extra viel Hopfen für die Haltbarkeit ins Bier gaben, teilweise sogar direkt in die Fässer,

die nach Indien verschifft wurden. Das englische Bier ist nicht die einzige Sorte, die Marc Rauschmann unter dem Namen „Braufactum“ auferstehen lässt. Er und seine Kollegen beim Frankfurter Bier-Riesen Radeberger haben eine Kollektion klassischer Sorten auf der Höhe der Braukunst neu belebt. Elf fantastische Biere, darunter ein Bitter namens „Colonia“ aus der seltenen Hallertauer Hopfensorte Saphir, ein

Braumanufakturen arbeiten nach dem Vorbild der amerikanischen craft breweries: aus Freude am Bier und am Zuspruch der Trinker

stark gehopftes, gar nicht so süßliches Weizen India Pale Ale namens „Indra“, das mit dem Geschmack von Banane, Mango und Blutorange überrascht. Das Schwarzbier „Darkon“, das mit dunklen Malzen verarbeitet wird, was bei Brauern des Aufwands wegen aus der Mode gekommen ist. Es besitzt den Duft „von Malz, Schokolade und Sattelleder“, wie das Braufactum-Handbuch verspricht. In der Fibel werden neben den Eigenkreationen 20 Biere anderer Braumeister angeboten, darunter das in Holzfässern gereifte belgische Lambic-Bier der Brauerei Boon, das mit Himbeeren oder Kirschen vergoren wird und unbeschreib-

lich nach diesen Früchten schmeckt. Dazu belgisches Rotbier von Rodenbach, helles Wit-Bier aus Barriquefässern, das der Brauer Teo Musso im piemontesischen Piozzo herstellt, die Kreationen der britischen Brauhäuser Harviestoun und Marston's, die man im Getränkemarkt kaum bekommt, und die Flaschen der kalifornischen Brauer Firestone, die einige Biere in Bourbonfässern lagern. Schließlich die Getränke der Brooklyn Brewery, bei der Garrett Oliver wirkt, einer der berühmtesten Braumeister der Welt. Sie alle nennen sich „Braumanufakturen“, zeichnen sich aber nicht so sehr durch eine Form von Nicht-Fließbandarbeit aus, mehr durch die Absicht, die Möglichkeiten der Brauwissenschaft leidenschaftlich auszuschöpfen. Es geht also um Berufsehre, um Spieldrang und die Lust an der Grenzüberschreitung.

Die Idee, das Marketingwort von der Manufaktur einzusetzen, stammt aus den USA. Dort existieren einige Tausend *craft breweries*, die sich gegen die Marktmacht des Massengeschmacks stellen, den die Bierindustrie liefert. Sie bieten ihre Biere in der Heimatregion an und schicken sie auf den jährlichen Meetings der Manufakturbrauer in einen Wettbewerb – Marc Rauschmann ist mit seinen Braufactum-Bieren dabei. Aus den USA stammt auch der Usus, edle Biere mit einem Mehr-Gänge-Menü zusammenzubringen und in Kompositionen zu verkosten. Zum *beer and food pairing* tourt Rauschmann auch schon einmal mit Garrett Oliver durch Deutschlands Sterne-Lokale, wo dann der Brauer aus Brooklyn die europäische Bierkultur lobt und zum Vorbild seiner Arbeit erklärt. Für das amerikanische Bier der Vor-Oliver-Zeit findet er ein knappes Verdikt: zu schwach im Geschmack. Dabei sind die Deutschen mit ihren Massenbieren offenbar unzufriedener als die New Yorker mit ihren. „Großkonzerne fluten das Land mit Einheitsplörre“ überschrieb erst kürzlich der *Stern* seinen Report aus dem ja durchaus trinkfreudigen Berlin, wo es eine Handvoll „widerständige“ Hausbrauereien gebe, die ihren (kontinuierlich steigenden) Umsatz mit handgemachten Stadtteilbieren machen. Das sind Biersorten mit Namen wie „Roter



[1]



[2]



[3]



[4]



[5]



[6]

[1] Philip Brokamp schlug Jobangebote aus, um sich mit „Hops & Barley“ in Berlin selbstständig zu machen. „Pils war früher herber“, sagt er und probiert es immer wieder neu [2] Der Grundstoff für „Sylter Hopfen“ wächst auf der Nordseeinsel, daher der Name des Edelbiers [3] Gebraut wird das „Sylter“ in Flensburg; ein Manometer zeigt den Flaschendruck bei der zweiten Gärung [4] Mit Dunkelbier und Pils stieg das Vielanker Brauhaus aus Mecklenburg in den Handel ein [5] Seit Anfang 2012 brauen Nils Timmann, Philip Bollhorn und Thomas Kunst „Craft Beer“ in Hamburg [6] Ratsherrn-Angebot: Pils, Rotbier, Pale Ale

Das Scotch Ale „Clan“ wird nur mit englischem Fuggle-Hopfen hergestellt; die Brauer von Braufactum empfehlen ihr dunkles Bier zu Pichelsteiner und kräftigem Gulasch. Biere von Garrett Oliver, bekannter Braumeister aus Brooklyn, sind ebenfalls unter diesem Label zu finden



Fotos: Böttner/dpa Picture Alliance, Akhtar/laif

Wedding“ oder „PankeGold“, das der Brauer Martin Eschenbrenner aus amerikanischem Cascade-Hopfen herstellt. Der Frust über das gewöhnlich gleiche Pilsener treibt den Brauer an, denn „es gibt so viele andere Biersorten, ich bin ständig auf Erkundungstour“. Überduss gibt es offenbar auch am liebsten Aushängeschild der Bierbrauer, dem deutschen Reinheitsgebot von 1516. Der Berliner Michael Schwab betreibt seine Brauerei Brewbaker seit 2005 und hat schon hundert verschiedene Sorten ausprobiert. Er schneidet Kürbis in sein „Pumpkin Lager“ und gibt Kartoffelstärke zum

„Fritz“, dem Bier zur Feier des 300. Geburtstags von Friedrich dem Großen.

Die Möglichkeiten, die Grundzutaten Malz und Hopfen durch geringfügige Variationen zu unterschiedlichen Geschmacksrichtungen reifen zu lassen, sind enorm. Ein Grad mehr oder weniger Hitze beim Maischen macht geschmacklich viel aus. Der Flensburger Brauer Thomas Kipka von der Westindien Compagnie lässt das Bier in der Flasche ein zweites Mal mit einer Spezialhefe gären. Er verwendet englischen Hopfen, der auf der Nordseeinsel Sylt angebaut wird. Die 0,75-Liter-Flasche „Sylter Hopfen“

kostet 19,95 Euro. Im Preis schlägt unter anderem die Kühlkette zu Buche, die das empfindliche Getränk bis zum Verbraucher bringt. Ohne die Braufactum-Kühlschränke, die Gourmetbiere in ausgewählten Getränkemärkten bereithalten, geht es nicht. „Alle anderen Biere sind so konserviert, dass sie es in der prallen Sonne auf dem Lagerplatz des Supermarkts aushalten müssen“, sagt Marc Rauschmann. Sorgen um den Absatz brauchen sich die Edelbrauer nicht zu machen. Denn ihre Biere sind nicht bloß dafür geschaffen, den Durst zu löschen – das können sie aber natürlich auch. ■