

Mr. CRAFT Bier

SCHON SEIT EIN PAAR JAHREN IST DAS THEMA CRAFT BIER IM WAHRSTEN SINNE DES WORTES IN ALLER MUNDE. DOCH DASS DER TREND ÜBER DEN GROSSEN TEICH NACH DEUTSCHLAND SCHWAPPT, VERDANKEN WIR IM GRUNDE NUR EINEM MANN: MARC RAUSCHMANN. PROVOCATEUR SPRACH MIT DEM CHEF UND GRÜNDER VON BRAUFACTUM

TEXT: MICHAEL BRUNNBAUER // FOTOS: BRAUFACTUM, THILO BRUNNER



KURZFASSUNG

Der Artikel in 14 Sekunden

Ob es am Namen von Marc Rauschmann liegt oder an einer Marktnische, dass der Deutsche den Craft-Bier Trend aus den USA zu uns gebracht hat, erzählt er uns im Interview. Dabei lernten wir außerdem, was ein Craft Bier auszeichnet, woher sie ursprünglich kommen und warum ihr Alkoholgehalt so hoch ist.

HERR RAUSCHMANN, JETZT MAL IM ERNST, SIE BRAUEN BIERE UND HEISSEN RAUSCHMANN. IST DAS SO ETWAS WIE EIN KÜNSTLERNAME?

Nein, das ist tatsächlich mein richtiger Name. Und wollen Sie etwas Lustiges hören: Mein erster Chef bei Radeberger hieß Biermann.

SIE HABEN IM JAHR 2010 MIT BRAUFACTUM DEN MARKT FÜR CRAFT BIER IN DEUTSCHLAND QUASI IM ALLEINGANG GESTARTET. WIE WAR DAS DAMALS?

Also die ersten zwei oder drei Jahre hat man uns schon eher belächelt. Doch seit einiger Zeit tut sich etwas im Markt. Das sieht man allein schon daran, dass eine Menge andere Brauer in dieses Segment eingestiegen sind. Auch wenn am Ende der Markt immer noch sehr klein ist.

WAS GENAU IST EIGENTLICH EIN CRAFT BIER?

Über die genaue Definition wird intensiv diskutiert. Aber meistens handelt es sich bei Craft Bier um charakterstarke Biere, die ein bisschen ungewöhnlicher sind, mehr Ecken und Kanten haben und durch ungewöhnliche, oftmals aufwendige Braumethoden entstehen. Das sind Biere, die man erleben und genießen kann wie einen Wein, eine Zigarre oder einen

Whisky. Und es sind natürlich auch die kreativen Köpfe dahinter.

UND WIE KAM ES ZUR GRÜNDUNG VON BRAUFACTUM?

Ich war für Radeberger viel unterwegs, habe auch in den USA Hopfenernten besucht und andere Brauereien angesehen. Daraus entstand dann die Idee, das Thema Craft Bier nach Deutschland zu holen. Dabei war uns von Anfang an wichtig, dass wir nicht nur eigene Biere brauen, sondern auch tolle Biere aus Ländern wie den USA importieren.

WIESO KOMMT DER CRAFT-BIER-TREND EIGENTLICH AUS DEN USA UND NICHT AUS EINEM SO TRADITIONSREICHEN BIERKULTURLAND WIE DEUTSCHLAND?

In den USA gab es vielleicht einen höheren Leidensdruck, was die Bierkultur angeht (lacht). Dort ging das Thema Craft Bier bereits in den 70er Jahren von enthusiastischen Menschen aus, die begeistert daheim gebraut haben. Auch weil sie das, was sie gerne trinken wollten, woanders nicht bekommen haben. Daraus ist eine riesige Homebrewing-Bewegung entstanden, die dann nach ihrer Legalisierung auch in den professionellen Verkauf umgeschlagen ist.



„BEI CRAFT BIER GEHT ES NICHT UM DEN ALKOHOLGEHALT, SONDERN UM DAS GENIESSEN.“

MARC RAUSCHMANN

Braufactum PROGUSTA HARVEST EDITION // Für die Sonderedition des IPA-Klassikers von Braufactum wird der Hopfen ganz frisch innerhalb eines Tages nach der Ernte eingebracht und verleiht dem Bier eine noch intensivere Hopfenaromatik, 6,8 Prozent Alkohol



Firestone Walker DOUBLE JACK // Mit 9,5 Prozent Alkohol ein besonders starkes Double IPA aus der kalifornischen Brauerei Firestone Walker. Dank Braufactum ist Deutschland heute das einzige Land außerhalb der USA, in das die Produkte der Brauerei überhaupt exportiert werden.



Birrificio Italiano VUDÙ // Preisgekröntes dunkles Hefeweizen aus der Lombardei, 6,0 Prozent Alkohol



Brooklyn Brewery POST ROAD PUMPKIN ALE // Einer der wenigen Stile, die originär aus den USA stammen, auf Basis von Kürbis, 5,0 Prozent Alkohol

TROTZDEM MERKWÜRDIG, DASS GERADE IN DEN USA QUASI DAS BIER NEU ERFUNDEN WURDE.

Diese Aussage ist im Grunde falsch. Denn letztendlich haben die Amerikaner nichts anderes getan, als Stile anderer Länder aufzugreifen und dann weiterzuentwickeln oder alte, vergessene Stile wieder neu auszugraben. Der einzige Stil, der wirklich in den USA erfunden wurde, ist ein Pumpkin Ale. Alle anderen kommen ursprünglich aus Europa. Genau genommen gelten daher auch alle in Deutschland gebrauten Stile in den USA als Craft-Bier-Stile.

WIE MEINEN SIE DAS?

Na ja, in den USA gibt es nach den Ales und den belgischen Stilen nun zum Beispiel gerade den Trend zu deutschen Bierstilen. Die brauen dort gerade Berliner Weiße, Kölsch oder auch ein German Style Pilsner nach – denn was bei uns als ganz normales Pils bekannt ist, gilt dort als ungewöhnlich aromareiches Bier. Insofern kopieren wir hier in Deutschland auch gar nicht

unbedingt, sondern kombinieren vielmehr die tollen Stile, die wir ohnehin aufgrund unserer deutschen Brautradition haben, mit der Offenheit und der Innovationskraft der Amerikaner.

HAT EIN CRAFT BIER PER DEFINITION AUCH IMMER EINEN HÖHEREN ALKOHOLGEHALT?

Das hängt vom Stil ab. Wir haben Biere von 3,5 bis 14,5 Prozent im Angebot. Ein IPA (India Pale Ale) zum Beispiel war ursprünglich dafür gedacht, es in die Kolonien zu bringen. Um weniger Flüssigkeit transportieren zu müssen und es länger haltbar zu machen, hat man es stärker gebraut und zusätzlich Hopfen in die Holzfässer auf den Schiffen getan. Andererseits gibt es auch sogenannte Session-Biere, die bei einem vollen Aroma nur einen sehr geringen Alkoholgehalt haben. Bei Craft Bier geht es ja ge-

rade nicht um den Alkoholgehalt, sondern um das Genießen. Und bei weniger Alkohol kann man natürlich auch mehr bzw. länger genießen (lacht).

SIND DIESE BIERE AUCH IMMER KOMPATIBEL MIT DEM DEUTSCHEN REINHEITSGEBOT?

Alle Biere, die wir selbst brauen, sind voll und ganz nach dem Reinheitsgebot gebraut, genauso wie die meisten Biere, die wir importieren. Aber zum Beispiel ein Witbier, ein uralter Stil aus Belgien, basiert auf Koriander und Orangenschalen. Das kann dann per Definition nicht nach dem Reinheitsgebot gebraut sein. Trotzdem achten wir natürlich darauf, dass unser Partner nur gute, natürliche Zutaten verwenden.

HABEN SIE SELBST SO EINE ART LIEBLINGSBIER?

Schwierig zu sagen, jedes Bier hat seine Geschichte und seinen Anlass. Das ist ähnlich wie mit Wein oder auch Musik. Je nachdem, in welcher Stimmung man gerade ist, hat man gerade Lust auf etwas anderes.

UND WENN SIE SICH JETZT FÜR EINS ENTSCHEIDEN MÜSSTEN?

Na ja, als Hopfenfan trinke ich natürlich gerne ein schön ausgewogenes IPA, wie zum Beispiel unser Progusta – insbesondere unsere Harvest Edition, bei der wir frischen Hopfen verwenden. Der wird morgens geerntet und mittags eingebracht. Das ist natürlich schon etwas Besonderes. Aber ganz ehrlich, ich trinke auch mal gerne einen Whisky oder einen Wein.

ZUR PERSON



MARC RAUSCHMANN

Inspiziert von einer Fernseh-sendung von Jean Pütz, braute Marc Rauschmann (46) sein erstes Bier zu Hause in einem 20-Liter-Entsaftertopf seiner Mutter. Später machte er sein

Hobby zum Beruf, studierte und promovierte im Fach Brauereitechnologie. Im Jahr 2010 gründete er Braufactum als Tochtergesellschaft der Radeberger Gruppe. Unter seiner Leitung werden dort 14 Biersorten gebraut und 35 weitere von neun internationalen Partnern importiert.