

Living

GERSTENSAFT

**Das ist
euer Bier**



***AUS HOPFEN UND MALZ MACHT MAN HEUTE MEHR
ALS NUR PILS, HELLES ODER DUNKLES. EIN SPECIAL ZUM
LIEBSTEN GETRÄNK DES MANNES***

TEXT: OLE ZIMMER FOTOS: MANUEL MITTELPUNKT

ILLUSTRATION:
ARTHUR MOUNT

MARC RAUSCHMANN HÄLT SEIN GLAS gegen das Licht, schnüffelt die Aromen, schwenkt die helle Flüssigkeit – und schwärmt. Von der leichten Schaumbildung, dem Duft nach exotischen Früchten und Orangenschalen, den Aromen von getrockneten Kräutern, dem dezent bitteren Abgang. In der Hand hält er: ein Bier. Genauer: ein „Peter, Pale and Mary“ der dänischen Brauerei Mikkeller.

Es ist das Auftaktdinner der Craft-Beer-Messe „Brau-kunst Live!“ in München. Abgestimmt auf das Bier bringt die Bedienung im „Red Hot“ feine Pasta mit Meeresfrüchten und gegrillten Gambas.

Rauschmann hat mit seinem Unternehmen als einer der Ersten neue Sorten nach Deutschland gebracht. Und auch wenn seine Internationale Brau-Manufak-turen GmbH zur großen Radeberger Gruppe gehört – er wurde ein Wegbereiter der Craft-Brew-Szene, so nennt sich die neue anti-industrielle Bewegung. „Als wir angefangen haben, mussten wir den Leuten erst einmal erklären, was man unter einem India Pale Ale (IPA) versteht, oder dass der Hopfen nicht nur bitter ist, sondern unglaublich viel Aroma hat“, erklärt Rauschmann. Heute finden sich zunehmend mehr Käufer, die

beim Bier bewusst auswählen, so ähnlich wie beim Wein.

Bis dahin war es ein weiter Weg. Bier in Deutschland – das war lange Getränk zum Saufen, anders als edle Brände oder Weine, dafür den großen Rausch des kleinen Mannes. Inzwischen gibt aber es immer mehr Menschen, die nach speziellen Sorten abseits des Massenmarkts suchen, die Spaß haben an Bieren aus handwerklich geprägter, traditioneller und oft auch innovativer Produktion. Biersommeliers sind gefragt, Biertastings ausgebucht, spezialisierte Bars wie das „Alte Mädchen“ in Hamburg, das „Tap-House“ in München oder das „Hopfenreich“ in Berlin gut besucht.

Und es gibt immer mehr kleine Handwerksbrauer, die neue Rezepturen und Stile ausprobieren. So wie Oliver Wesseloh, Chef der Hamburger Kreativbrauerei



BIERSOMMELIER

„Wir Brauer können unserer Kreativität freien Lauf lassen, Neues wagen und Biere brauen, für die wir selbst brennen. Wir können die Leute wieder für Bier begeistern. Dieses Traditionsgetränk ist endlich etwas wert, es wird darüber gesprochen

→ OLIVER WESSELOH „Biersommelier-Weltmeister“ und Braumeister bei Kehr wieder, Hamburg



GLOSSAR

Rezens

Die Rezens beschreibt, wie stark ausgeprägt bei der Bierprobe die Kohlensäure empfunden wird. Man könnte auch sagen, es geht um den Frischeindruck. Ist das Gefühl auf der Zunge spritzig, frisch, schal, prickelnd oder schlicht?

Kalthopfung

Die Kalthopfung entspricht dem deutschen Reinheitsgebot und dient der Aromatisierung des Bieres. Dabei wird der abgekühlten Bierwürze eine Extrapolition Hopfen zugefügt. Typische Vertreter: Imperial Pale Ale, India Pale Ale und Pale Ale.

Stammwürze

Die Stammwürze gibt an, wie hoch der Anteil der aus dem Malz und dem Hopfen gelösten Stoffe vor der Gärung ist. Je mehr Malzzucker, nichtvergärbare Zucker, Eiweiße und Spurenelemente nachweisbar sind, desto mehr Alkohol enthält das fertige Bier.

Für Neugierige

1 INDRA

Ein Weizen-IPA, noch dazu ein vielschichtiges: Duft von Banane und Blutorange, Aromen von exotischen Früchten, sanfte Bitternote. →braufactum.de

2 TAPX MATHILDA SOLEIL

Weizenbier. Apfel, Birne und Quitte, nussige Aromen und muskatartige Noten. Feines Sommerbier. →schneider-weise.de

3 MASTER WIT

Witbier. Natürlicher Weizengeschmack trifft auf Aromen von Orange, Limone und Litschi. Gesamteindruck: schlank und spritzig. →koestritzer.de

4 WEIZEN CUVÉE

Weizenbier. Rotblond, süffig, Duft nach Banane und Nelken, auf der Zunge vollmundig fein und karamellig. →duckstein.at

5 BARREL AGED LTD.

Belgian Style Tripel. Zwölf Monate im Eichenfass gereift. Ein Starkbier mit Aromen von Hopfen und geröstetem Korn. →craftwerk.de

8

6 BACKBONE-SPLITTER

Leuchtendes Orange, karamelliger Körper, Aromen von Litschi und Mango. Passt einfach perfekt zum Grillen. →sommelierbier.de

7 ORIGINAL WEISSBIER

Sechs Malzsorten und der Aromahopfen Topaz sorgen für ein sommerliches Weizenbier mit feinen Fruchtaromen. →ratsherrn.de

8 PROTOTYPE

Ein Lager aus Hamburg und ein neuer Bierstil vom Sommelier-Weltmeister. Trockener Anstrich, feine Fruchtaromen. →kreativbrauerei.de

9 PREMIUM HERB

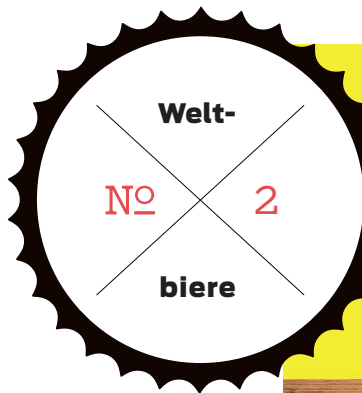
Pils. Doppelt gehopft, mit grasig-herben Aromen. Eine ausgewogene Kombination aus Bitter- und Aromahopfen. →warsteiner.de

10 DRUNKEN SAILOR

India Pale Ale. Gut eingebundene Hopfenbittere trifft auf Spezialmalze. Grüne Früchte, Pinien und Baumharz. →crewrepublic.de

11 AMARSI

Noch ein IPA. Karamellmalziger Körper, dazu Aromen von Mango und Mandarine, dominante Bittere. So geht spektakulär. →braukunstkeller.de



Kehrwieder. Inspiriert von der Erfindungs- gabe der amerikanischen Craft-Brewer zeigt der Diplom-Brauingenieur und Biersomme- lier zum Beispiel mit seiner Serie Single-Hop- IPA (SHIPA), was die unterschiedlichen Hopfensorten geschmacklich bewirken kön- nen. Wesselohs SHIPAS sind alle genau gleich eingebraut – nur eben mit einem je- weils anderen Hopfen. Die Spanne der Aro- men ist groß – von Kiefer, Grapefruit und Maracuja in der Sorte Simcoe bis zu fruch- tig-minzigen Noten eines Gletschereisbon- bons im Hopfen Polaris.

Oder Alexander Himburg, der in seinem Braukunstkeller in Michelstadt drei un- terschiedliche Pale Ales fertigt. Angefangen hat er vor drei Jahren mit einem großen Topf und einer Vision. 2015 will er 200 000 Liter verkaufen.

Der Trend zum anderen Bier ist längst nicht nur die Sache der Kleinen. Auch immer mehr große Konzerne versuchen sich an neuen Kreationen. Die Versuchs- und Spe- zialitäten-Brauerei Craftwerk etwa gehört zu Bitburger, Duckstein wird von Carlsberg vermarktet, Köstritzer ist mit einem belgi- schen Witbier auf dem Markt.

Für viele traditionelle Firmen ist der Trend gar keiner – bis auf ein paar neue Sorten ma- chen sie genau das, was sie schon immer ma- chen. Bei Schneider Weisse in Kehlheim gibt es mit der Abfüllung TAPX jedes Jahr eine neue Weißbier-Edition. Die altherwürdige Firma Riegele aus Augsburg hat mit ihrem Champagnerbier einen hervorragenden Ape- ritif im Programm. Andere wie Schweiger, Welde oder Distelhäuser vermarkten erfolg- reich Porter, IPA oder schokoladige Stouts.

Auf jeden Fall ändert sich die Art, das ehe- malige Allerweltsprodukt zu trinken. Wer mit Genuss sucht und verkostet, kann sogar alte Schätze entdecken. Das rauchig-spe- ckige Schlenkerla-Rauchbier aus Bamberg etwa wird schon seit dem 15. Jahrhundert gebraut. Jetzt feiert es gerade ein fulmi- nantes Comeback. Zu Recht. ●●



GLOSSAR

Gärung

Der Vorgang, bei dem Malzzucker mithilfe der Brauhefe zu Alkohol und Kohlen- säure umgewandelt wird. Obergärige Biere (Weizen, Pale Ale, Kölsch) vergären bei etwa 18 – 23 °C, untergärige (Pils, Helles, Märzen) bei 5 – 12 °C.

Brauhefe

Obergärige Hefe schwimmt, untergärige setzt sich ab. Zudem unterscheiden sie sich in Gärtemperatur, Gärzeit und in der Haltbarkeit. Obergärige Hefen sorgen für fruchtig spritzige Biere, untergärige liefern weniger blumige Biere.

HOPFENEXPERTIN

Viele Jahre ging es beim Hopfen vor allem um die Bittere, das Aroma war nur Beiwerk. Mit der neuen Lust am Bier erleben viele aroma- intensive Sorten eine Renaissance. Gerade die Craft-Brewer entlocken dem Hopfen ganz erstaunliche Aroma- und Geschmackseigenschaften

→ DR. ELISABETH WIESEN, Nürnberg

FOTOS: PPA / PASTAL GMBH & CO (3); ILLUSTRATION: ARTHUR MOUNT

Für Reisefreudige

- 1 NORA**
Honiggoldenes, vielschichtiges Ge- würzbier, verschie- dene Aromen von Honig und Früchten, später Koriander, Vanille und Nelke.
→ **Birra Baladin**, über [braufactum.de](#)
- 2 CHOPFAB TRÜB**
Herrlich bernstein- farbenes Australian Pale Ale. Duftet nach Hopfen und Zitrusfrüchten. Am Gaumen eine fein- herbe Note.
→ **doppelu.ch**
- 3 WILDS- HUTER SORTENSPIEL**
Hausbier. Ober- gäriges Spezial- bier mit frischen, hefeblumigen Duftnoten. Süffig, ausgewogen.
→ [stiegl.at](#)
- 4 BLACK CHOCOLATE STOUT**
Tiefschwarz, Kaf- feenote, Duft nach dunkler Schokolade. Mit einem trockenen Abgang.
→ **Brooklyn Brewery**, über [braufactum.de](#)
- 5 PETER, PALE AND MARY**
American Folk Pale. Erst riecht man exotische Früchte, später Aromen von Kräutern. Schmeckt trocken.
→ [mikkeller.dk](#)
- 6 UNION JACK**
Klassisches India Pale Ale. Bukett aus Ananas, Zitrus, Harzen, dazu kommt eine Spur Honig. Kaum erkennbare Malzsüße.
→ **Firestone Walker**, über [braufactum.de](#)
- 7 FRAMBOISE BOON**
Lambic-Fruchtbier. Himbeerrot im Glas. Duftet nach Himbeergeist. Leichte Süße, fein- herb.
→ **Boon**, über [braufactum.de](#)
- 8 LENTEBIER**
USA Hopped Blond. Frühlingsbier mit amerikanischem Hopfen. Frische Noten von Toast, Zitrusfrüchten, Grapefruit und Koriander.
→ [jopenbier.nl](#)
- 9 URQUELL**
Der Klassiker aus der Stadt, die der Sorte den Na- men gab: Pilsen in Böhmen. Malziger Antrunk, zarte Malzsüße, hopfen- herber Abgang.
→ [pilsener-urquell.de](#)

Tief ins Glas geschaut

- **Pokal (Teku)**
Spezialglas zur Verkostung von gehaltvollen und aromareichen Bieren mit Charakter.
- **Weizenbiertglas (Monaco Slim)**
Die schlanke Form betont Weizenbieraromen von Zitrusfrüchten, Bananen und Nelken.
- **Craft-Bier-Becher (Craft Master One)**
Spezialglas für Craft-Biere. Die konische Form des Kamins bündelt die Aromen.
- **Glaskrug (Bierseidel)**
Der Klassiker fürs Lagerbier am Stammtisch. Das dickere Glas hält das Bier länger kalt.
- **Willi Becher (Löwen)**
Das Ur-Bierglas. Reduziertes Design, ideal für helles Lagerbier, Export und dunkle Biere.
- **Stangenglas (Fresh)**
Lagerbiere, Spezialbiere und Mehrfruchtbiere können ihr Aromaspektrum voll entfalten.

GQStyle
FRÜHJAHR-SOMMER 2015
NR. 27

118 FASHION TRENDS FÜR DEN MANN
MEISTERHAFT 40 JAHRE ARMANI

PHARRELL
VOM POP-GOTT ZUM MODE-PAPST

FEATURES DRIES VAN NOTEN DSQUARED2 GUCCI M/M PARIS
L.A. STORIES MODE, KUNST & PARTY

GQStyle
JETZT IM HANDEL.

MEN'S FASHION BIBLE!

GLOSSAR

Brauen

Selbst brauen ist nicht schwer. Im Prinzip reichen zwei große Töpfe und ein wenig Zubehör. Komfortabler sind fertige Kleinanlagen wie die BrauEule oder Speidels Braumeister. Wichtig: Jeder Heimbrauer muss sich beim Zoll anmelden!

Züchten

Der männliche Hopfen wird in Deutschland jedes Jahr konsequent vernichtet – das verhindert die Samenbildung bei den weiblichen Blüten und sichert den Ertrag. Nur auf einem einzigen Feld bleiben männliche Pflanzen stehen – für die Zucht.

Zahlen

Die Biervielfalt in Deutschland ist phänomenal. Der Deutsche Brauerbund listet aktuell 1352 Brauereien auf, die mehr als 5000 verschiedene Biere produzieren – Tendenz steigend. Die Brauereidichte hierzulande ist damit zehnmal höher als in den USA.

BRAUMEISTER



„In Deutschland gibt es ein Überangebot an industrialisierten Massenbieren, die nicht schlecht, aber auch nicht wirklich gut schmecken. Die deutschen Brauingenieure haben in den vergangenen Jahrzehnten Bier als

das Produkt ihrer Maschinen begriffen. Da fehlte die Liebe. So schmeckt es dann auch

→ ALEXANDER HIMBURG, Braukunstkeller, Michelstadt

Marcel, Prost!

Bisher war Bier nicht das Getränk der Wahl, wenn es um die Abrundung eines feinen Menüs ging. Doch die neue Vielfalt sorgt für den passenden Typ bei jedem Gang. Tipps für einen hochkulturellen Abend:

Aperitif

Schneider TAPX MATHILDA SOLEIL, Riegele MICHAELI CHAMPAGNERBIER

Vorspeise

Wassermelonen-Gazpacho: LAMBIC-FRUCHTBIER
Kürbissuppe: PILS
Geräucherte Forelle: RAUCHBIER
Pilzomelette: NICHT ZU BITTERES LAGERBIER
Zwiebelkuchen: PORTER

Hauptspeise

Lammfleisch mit Rosmarin: PORTER
Seeteufel-Saltimbocca: PALE ALE
Couscous mit Lamm: WEIZEN, INDIA PALE ALE
Kalbssteak mit Spargel und Pilzen: BELGISCHES TRIPEL
Gegrillte Forelle: KELLERBIER

Für Vegetarier

Gnocchi in Käsesauce: PILSENER
Pasta mit Bärlauchpesto: DUNKEL
Spargelomelette: WITBIER

Desserts

Vanilleeis mit heißen Kirschen: IMPERIAL STOUT
Obstsalat: FRUCHTIGES WEISSBIER
Linzer Torte: PORTER



ILLUSTRATION ARTHUR MOUNT

Für Stammkunden**1 MICHAELI**

Champagnerbier. Elegant-spritzig moussierender Aperitif mit feinem Körper und verschiedenen Aromen wie Grapefruit, Litschi und Mandarine. → riegele-biermanufaktur.de

2 BLACK PEARL

Classic-Porter. Tiefschwarz mit cremigem Trunk. Man meint, Kaffee und dunkle Schokolade rauszuschmecken. Moderat-dezente Hopfenbittere. → distelhaeuser.de

3 AURUM

Kaltgehopftes, edel-schlankes Kellerbier. Ausgeprägt fruchtig-blumiges Aroma mit Zitrusnoten. Harmonisch sehr gut abgerundet von einer elegant-leichten Bittere. → schweiger-bier.de

4 KELLER-BIER

Kellerbier. Naturtrübes Helles, in der Nase sehr feine Malznoten. Leicht malziger Anstrich, kaum Süße vorhanden. Aromen von Limette. → ayinger.de

5 LIEBE IM KORNFELD

Festbier. Feinelegantes Bier mit sechs verschiedenen Malzen. Aromen von Mandarine, später von Banane und getrockneter Aprikose. → pyraser.de

6 BADISCH GOSE

Gewürzbier. Leichter Duft von Zitrone und Lavendel. Ein Anflug von Zimt, Gurke und Limette. Abgang dezent salzig mit einem Hauch Koriander. → welde.de

7 RAUCHBIER

Herbwürziges, untergäriges Märzen. Sehr dominante Aromen von frisch geräucherter, großartig süffig. Für wirkliche Kenner, vielleicht nicht für Standardtrinker. → schlenkerla.de

8 DINKEL

Eine tolle Weißbiervariation. Goldgelbe Farbe, Körper vollmundig und weich. Leicht fruchtig-aromatischer Geschmack von Banane, Vanille und Nüssen. → lammsbraeu.de

BIER-GUIDE

Hopfen...**• Typologie**

Der Hopfen zählt zur Familie der Hanfgewächse. Fürs Brauen eignen sich nur die weiblichen Pflanzen. Die Dolden enthalten Alphasäure für die Bittere des Bieres sowie rund 400 verschiedene Aromastoffe. Es werden weit mehr als 100 fürs Brauen relevante Sorten angebaut.

...& Malz**• Pilsener Malz**

Helles Gerstenmalz, das dem Bier frischen Geschmack und eine goldene Farbe verleiht. Für Export, Kölsch, Lager, Helles, Märzen und Leichtbiere.

**• Münchner Malz**

Intensiviert die Bierfarbe und betont das malzige Aroma dunkler Biere. Auch das Münchner Malz ist ein Basismalz. Es passt für fast alle Sorten.

**• Röstmalz**

Je länger und heißer das Malz bei der Herstellung getrocknet (gedarrt) wird, desto dunkler wird es – und desto dunkler auch das fertige Bier.

QLOCKTWO® W



QLOCKTWO® W | FINE STEEL

QLOCKTWO® STORE STUTTGART
Rotebühlplatz 20

GALERIE IM TORHAUS
Am Stadtgarten 1, Schwäbisch Gmünd

Weitere Fachhändler unter
www.qlocktwo.com

BIEGERT & FUNK