

Reinheit ist geboten

Kennen Sie Edelbier? Bevor Sie nun voreilig nicken und sich denken, was ausgerechnet in Bayern, wo Bier Kultur und Nahrungsmittel zugleich ist, jemand auf eine solche spinnerte Frage kommt, sollten Sie erst einmal ein echtes „Edelbier“ probiert haben. Edelbier? Was für ein Unsinn werden die Preiß'n da schon wieder ins Land geschmuggelt haben? Bier ist schließlich Bier. Malz, Hopfen, Gerste und Wasser, das sind die Zutaten, woraus nach dem Bayerischen, respektive Deutschen Reinheitsgebot ein Bier in Deutschland gebraut werden darf. Aber es ist so wie mit dem Essen: Man kann aus einem Rind einen Cheeseburger machen oder ein perfektes Gourmetgericht. Denn auch beim Bier entscheidet die „Zubereitung“ über die Qualität und den Geschmack.

Wer in diese besondere Geschmackswelt eintauchen will, der sollte allerdings seine Gedanken von dem Bier freimachen, das er/sie von dem Durstlöcher aus dem Supermarkt oder Getränkemarkt von der Ecke kennt. Denn so wie Sie einen großen Wein nicht mit dem pappsüßen Lambrusco aus der 3-Liter Flasche vergleichen dürfen, kann man auch die Biere der BraufactuM-Manufaktur nicht mit einem handelsüblichen Bier vergleichen. Schon alleine der Preis einer Flasche wird den passionierten Biertrinker voller Entsetzen erstarren lassen: Bis zu 30 Euro pro Flasche (0,5l) kann so ein Gourmet-Bier schon mal kosten. Klar dass man solch ein Produkt dann nicht im „Trägerl“ bei REWE anbietet sondern in den Regalen der Weinabteilungen von Feinschmeckergeschäften. An die Klientel der Weintrinker richtet sich auch das Konzept des Herstellers, denn dort vermutet man den experimentierfreudigen und neuen Geschmäckern aufgeschlossenen Kunden.

Jeder, der in der Lage ist, sein bisheriges Wissen und seine Erfahrungen mit gewöhnlichem Bier auszublenken, der wird mit einer Geschmacksexplosion überrascht, die den hohen Preis dieses Getränks nicht nur relativiert sondern sogar völlig vergessen lässt.

32 verschiedene Edelbiere hat BraufactuM in seinem Repertoire. Acht davon stellt man selbst her und 24 andere werden aus der ganzen Welt importiert. Importiert? Auweh, wird schon wieder so mancher denken. „Was werden die da wohl alles reinpantschen? Da geht es vor die Hunde, unser schönes Reinheitsgebot!“ Grundsätzlich sind fast alle diese Biere nach dem gleichen Reinheitsgebot gebraut wie es in Deutschland schon seit dem 16. Jahrhundert vorgeschrieben ist. Man sollte aber auch den Sinn des Reinheitsgebotes mal kritisch unter die Lupe nehmen. Man wollte mit dem Reinheitsgebot, das in Bayern im Jahre 1516 durch den bayerischen Herzog Wilhelm IV in Ingolstadt erlassen wurde, sicherstellen, dass die Unsitte, so genannte „heidnische Ritualpflanzen“ wie z.B. Tollkirschen, Schlafmohn, Muskatnuss oder Wermut im Bier zu verarbeiten, aufhört. Natürlich waren Braumeister mit dieser Verordnung in ihrer Kreativität stark eingeschränkt wurden, jedoch haben die deutschen Brauereien von diesem Erlass sich auch Jahrhunderte lang vor dem Import ausländischen Bieres wehren können, das teilweise mit abenteuerlichen Zusätzen versetzt war, damit es so aussah, roch und schäumte wie Bier, aber kaum so schmeckte. Seit 1987 hat man nicht zuletzt wegen des Drucks der EU in Deutschland das Reinheitsgebot gelockert. Das Reinheitsgebot gilt daher nur

für in Deutschland gebrautes und für den Deutschen Markt bestimmtes Bier, ausländischen Herstellern hat man dagegen den Verkauf ihrer Biere in Deutschland ausdrücklich gestattet.

BraufactuM ist selbst kein Brauhaus, obwohl sie selbst acht der insgesamt 32 Edelbiere in Deutschland herstellen. Vielmehr sollen sich unter dem Namen der erst im September 2010 gegründete Tochtergesellschaft der Radeberger Brauerei, die besten Biere der Welt aus kleinen, speziellen Handwerksbetrieben und Manufakturen versammeln. Eine feine Sammlung von Kleinoden für ausgesuchte Genießer. Die Acht Sorten, die BraufactuM



Ein absolut spektakuläres Geschmackserlebnis kommt aus Schottland: Ein Obergäriges Bier, das über neun Monate in ehemaligen Whiskyfässern gelagert wird, nimmt die Aromen der Fässer auf.

unter ihrem Namen in Deutschland brauen lässt, entstehen allesamt in kleinen, meist unbekannten Braumanufakturen in ganz Deutschland. Dafür be-

schäftigt man die besten Braumeister, die losgelöst von jeglichem marketingtechnischen Zwang ihrer Kreativität freien Lauf lassen können. Und obwohl die große Mutter Radeberger dieses Projekt finanziert, ist BraufactuM nur dem Geschmack und der traditionellen Braukunst verschrieben. Man kann behaupten, dass dieses Projekt, wenn man es so nennen kann, einen Trend in Gang setzt, der die eingessenen Brauereien in Deutschland animieren könnte, neben dem Massenprodukt Bier, diese „edle“ Form des Bierbrauens nach alter Tradition wieder einzuführen und das Bier in seiner jetzigen Form als alkoholischer Durstlöcher mit Bieren für den speziellen Genuss zu ergänzen und dem Geschmackssinn eine größere Palette von Überraschungen zu bieten. Dass man unter Einhaltung des Deutschen Reinheitsgebotes hervorragende Geschmackskompositionen kreieren kann, beweisen uns ausgerechnet ausländische Brauereien, die sich statt auf Massenproduktion mit echter Brau-„Kunst“ einen Namen geschaffen haben und die nun durch BraufactuM einer breiten deutschen Klientel angeboten werden kann.

Dass Edelbiere nämlich zwangsläufig gegen das Reinheitsgebot verstoßen, nur weil sie vielleicht aus dem Ausland kommen, muss man ganz energisch bestreiten. Grundsätzlich enthält kein Bier im Sortiment der BraufactuM irgendwelche Zusätze, die dem Sinn des Reinheitsgebotes widersprechen. Selbst die aus den USA (!) importierte Marke „Pale 31“ führt in seiner Zutatenliste nur die Ingredienzien eines „reinen“ deutschen Bieres: Wasser, Gerstenmalz (Pilsener Malz, helles Malz der Sorte Maris Otter, Münchner Malz, Caramelmalz), Hopfen (Fuggie, Cascade, Centennial, Chinook). Dieses Pale Ale aus der Brauerei Firestone Walker ist ein Cuvée. Es besteht aus herkömmlich gebrautem Bier und Bieren, die im sogenannten „Firestone-Union-Verfahren“ gebraut werden, einer Weiterentwicklung der traditionellen „Burton-Union-Methode“. Als das Verhalten der Hefe durch Temperaturregelung noch nicht steuerbar war, schäumte das Bier oft aus den Fässern. Die überlaufende Flüssigkeit wurde aufgefangen und später wieder ins Fass gefüllt. Durch diese Zirkulation wird eine besonders aktive Hefe gewonnen, die dem Bier seinen einzigartigen Geschmack gibt. Firestone verwendet hierfür Fässer aus amerikanischer Eiche, die zuvor für die Lagerung von Weinen verwendet wurden.

Überhaupt können bestimmte Lagerungsverfahren zu faszinierenden Geschmacksnoten führen. So reift z.B. „Ola Dubh Reserve 12“ neun Monate lang in Fässern, in denen man 12 Jahre lang Single Malt Whisky der Destillerie Highland Park gelagert hat.

Sie werden jetzt denken „Bier in Whiskyfässern?“ Dabei ist die Reifung eines Bieres im Whiskyfass sehr naheliegend: Bier und Whisky ähneln sich in Zutaten und Herstellung sehr, auch die Aromen sind verwandt. Das Ergebnis ist ein Mahagonifarbenes, obergäriges Bier, das mit seinem außergewöhnlichen Geschmack nicht nur Whisky-Liebhaber vom Stuhl reißt, obwohl wieder einmal nur Wasser, Gerstenmalz, Hafermalz, geröstete Gerste und Hopfen zur Herstellung verwendet werden - streng nach Deutschem Reinheitsgebot!

Eine besondere Spezialität kommt aus der Belgischen Manufaktur BOON. Ein Bier, das aus Wasser, Gerstenmalz, Weizen und Hopfen gebraut wird. Seinen unvergleichlichen Geschmack erhält dieses spontan gegärte Bier (Spontangärung geschieht, wenn die Würze über Nacht kühlt und mit besonders wilden Hefen, die es nur in der Gegend um Lembeek nahe Brüssel gibt, in Kontakt kommt) durch die Zugabe von 250 Gr. frischer Himbeeren



Nein, das ist keine „Berliner Weisse mit Schuss“, das selbst hart gesottene Versuchskaninchen erschauern lässt, sondern ein exzellentes Bier, bei dem pro Liter Bier 250 Gr. frische Himbeeren bei der Meische vergoren werden.

pro Liter Fassbier, die zum Gärprozess zugeführt wird. Es ist also kein Himbeersirup oder Extrakt, das nachträglich ins Bier gekippt wird, wie es teilweise in der Hauptstadt Berlin Sitte ist, sondern die Himbeeren werden mit allen Zutaten zusammen vergoren und dadurch entsteht ein mildes, leicht herbes, fruchtig rotes Bier mit einzigartiger heftiger Note.

Wenn man sich von einem dieser speziellen Biere malein Glas einschenkt, vernimmt man schon von Weitem ein Bouquet, das von keinem der bekannten, in Deutschland gebrauten Biere, auch nur im Ansatz bekannt wäre. Jetzt wird sich der Leser Fragen: „Wieso schnüffelt man den jetzt an einem Glas Bier?“ Ganz einfach: weil man diese Biere nicht anders genießt als einen besonderen Wein. In der selben Menge und in der selben Weise. Schon die besondere Form des „Edelbierrglases“ zeigt, dass es hier nicht ums Durst löschen, sondern um einen einzigartigen Genuss geht. Wie bei Wein spielen nämlich die Form und die Größe des Glases für die Aromenbildung eine große Rolle. Dieses Glas, das BraufactuM für seine Biere anbietet, ist in Form und Größe bestmöglich abgestimmt. Aber auch gute Weingläser eignen sich. Grundsatz: helles Bier gehört eher in ein kleines, dunkles Bier eher in ein größeres Glas.

Aber nicht nur das Glas, sondern auch der Anlass, der zumeist ein hervorragendes Essen ist, sollte auf das jeweilige Edelbier abgestimmt sein. Die Biere sind - ähnlich wie gute Weine - mit ihren facettenreichen Aromen und Bouquets ideale Begleiter zu verschiedensten, exquisitesten Speisen. Da finden sich Biere, die der allgemeinen Annahme, Bier passe nur zu Herzhaftem, mutig entgegentreten. So gibt es Biere, die idealer Begleiter zu Fisch und Meeresfrüchten sind, Biere, die sich zu Süßspeisen empfehlen und Biere, die als Aperitif ebenso geeignet sind, wie ein Champagner. Dabei ist die Trinktemperatur auch ein wichtiger Faktor. So findet sich auf den meisten Etiketten eine Empfehlung zur jeweils idealen Temperatur. Grundsätzlich gilt die Faustre-



16 Euro für eine Flasche Bier? Dafür gibts im Supermarkt schon ein ganzes Tragerl Hefeweizen! Doch wer sich an diese spektakulären Geschmacksüberraschungen heranwagt, wird für seinen Mut reich belohnt. Der Preis wird dann zur Nebensache.

gel: helle Biere bei 8 - 10 °C, dunkle Biere bei 10 - 12 °C genießen. Ausnahme sind einige Starkbiere, die idealerweise bei Raumtemperatur getrunken werden sollen.

Fazit: Es ist ein weltweiter Trend zu höherwertigen Lebensmitteln und Getränken zu verzeichnen. Die Anzahl der Konsumenten, die großen Wert auf Qualität und Herkunft der Produkte legen, wird immer größer. Auch sogenannte „Craft Beers“, Kreationen kleiner Braukunstabetriebe, erfreuen sich immer größerer Beliebtheit. Diese neue Generation von Brauern lässt sich zwar von alten, traditionellen Rezepturen und Brauverfahren inspirieren, sie setzt ihrer Kreativität jedoch keinerlei Grenzen, wenn es darum geht, intensive und neuartige Aromen zu erzeugen. Für den Brauprozess nutzen sie modernste Standards, die eine konstante Qualität garantieren. Außerhalb Deutschlands wird dieser Trend schon länger gelebt. Die USA waren einer der Vorreiter einer Bewegung, die derzeit wohl daneben in Italien am weitesten entwickelt ist. Aber auch in Ländern wie Belgien, Japan, England und Schottland wird eine Bierkultur zelebriert, die mit unserem gehobenen und weitverbreiteten Verständnis von gutem Wein vergleichbar ist.



BRAUFACTUM

KOLLEKTION

CLAN

HOCHWERTIGES SCOTCH ALE

nach Highland-Tradition

