



NR. 6

DAS BIER

★★★★★

BBQ ohne Bier, never! Und neben den großen, bekannten Marken werden immer mehr regionale Spezialitäten in kleinen Manufakturen gebraut, oft nach alten Rezepturen. Die sollten Sie auch unbedingt einmal ausprobieren. Entdecken Sie mit uns das Bier-Universum!



GLUCK, GLUCK, GLÜCK

Text: UWE RASCHE

Von den 1300 Brauereien in Deutschland setzen schon 500 auf Spezialitäten. Über die neu entdeckte Braukultur und 20 Biere, die das Grill-Glück perfekt machen

Bei allem Stolz auf die eigene Braukultur: Wenn deutsche Biermacher heute Inspiration suchen, dann fliegen sie schon mal nach New York. So wie Hans-Peter Drexler, Braumeister der niederbayerischen Weißbierbrauerei Schneider. Er setzt sich in eine dieser Bars, wo die weltweit besten Biere ihrer Art ausgeschenkt werden, lässt sich Flaschen von kleinen, edlen Manufakturen öffnen, aus Belgien, Italien, der Ukraine, probiert und diskutiert. Und wenn die Gäste merken, mit wem sie es zu tun haben – dann wollen sie ein Autogramm.

Biermacher werden in den USA verehrt wie hierzulande Spitzenköche oder Topwinzer. Natürlich nicht die Großproduzenten, sondern sogenannte Craft Brewers, die mit spannenden Spezialitäten gegen das Gute und Altbewährte anbrauen. 1500 zählt die Gemeinde der dortigen Handwerksbrauer inzwischen, und ihr absoluter Star ist Garrett Oliver.

Der Braumeister der New Yorker Brooklyn Brewery packt schon mal sechs Malzsorten in ein Bier oder experimentiert mit Kaffeearomen. Aber der Bierzauberer mischt nicht nur den amerikanischen Markt auf. Mit seinem Freund Drexler tüftelte er in Zeiten immer milderer, gefälliger Massenbiere einen Weizendoppelbock mit provozierend hoher Hopfendosis aus. Was als einmaliger Gag geplant war, holte die Silbermedaille beim „European Beer Star“ und schaffte es ins ständige Schneider-Sortiment.

Und damit zurück nach Deutschland: Transatlantische Braubündnisse; Verkostungen in Sterne-Restaurants, bei denen zu jedem Gang der passende Gerstensaft serviert wird; im Supermarkt neben dem Pilskisten-Gebirge plötzlich ein Hügel aus Sechserpacks mit Sorten, die neugierig machen: Roggenweizen, Porter – gebraut in Mecklenburg-Vorpommern. Nach Jahren des Jammerns über den sinkenden Bierdurst der Deutschen hat die Branche endlich ein neues, positives Thema: Qualität, Kreativität und vor allem Vielfalt. „Im extrem harten Wettbewerb entdecken viele Betriebe ihre Braukunst neu“, sagt Marc-Oliver Huhnholz, Sprecher beim Deutschen Brauerbund in Berlin. „Sie besinnen sich auf alte Rezepte, bieten saisonale Sorten an, kreieren Biere, mit denen sie sich geschmacklich absetzen können.“ Kleiner und feiner – darin sieht auch Lars Seyfrid vom Hamburger Verein „Kampagne für gutes Bier“ die Zukunft. „Von den 1300 Brauereien in Deutschland setzen inzwischen 500 auf Spezialitätenbiere und Regionalität. Das Brauereierben findet bei den Mittelständlern statt, bei den Kleinen gibt es jede Menge Neugründungen.“

Aber auch die Großen beteiligen sich an der Rettung der Bierkultur. In mehr als hundert Gourmetmärkten stehen inzwischen die gediegenen dunklen Kühlschränke der Radeberger-Tochter Braufactum: darin belgische Himbeerbiere oder Eigenkreationen wie 35 Euro

teurer „Barley Wine“ – so nannte sich ein englischer Bierstil des 18. Jahrhunderts. Dank extrem langer Gärzeit und Barriquereifung bilden sich Aromen von Vanille und getrockneten Pflaumen, die zum Beispiel perfekt zu einem Spanferkel passen. Charakterbiere lassen sich als Essensbegleiter genauso gezielt einsetzen wie Wein. So korrespondieren die Aromen eines mit dunklen Röstmalzen gebrauten Bieres wunderbar mit den Karamell- und Röstnoten von gegrilltem Fleisch. Und eine gute Portion Aromahopfen – wie der bei den Spezialitätenbrauern beliebte Hallertauer 'Saphir' mit seiner blumigen Fruchtigkeit – gibt dem Bier die Kraft, um selbst gegen Chili-Marinaden zu bestehen.

Für die neuen Biermacher zählen Güte und Natürlichkeit der Zutaten mehr als ein starres Regelwerk. Dennoch bemühen sich vor allem die Deutschen unter ihnen, ihre innovativen Kreationen so zu brauen, dass sie dem Reinheitsgebot entsprechen – und offiziell „Bier“ heißen dürfen. „Glücklicherweise zeigen sich die Verbände inzwischen aufgeschlossener und legen uns weniger Steine in den Weg“, sagt Markus Lohner, in dessen Brauhaus „Camba Bavaria“ nahe des Chiemsees 15 bis 20 verschiedene Spezialitäten am Zapfhahn hängen. „Schließlich sind die Kalthopfung bei einem India Pale Ale oder die Reifung in Whiskyfässern traditionelle Verfahren, die genau das erfüllen, was das Reinheitsgebot will.“



FOTOS: RENE RIIS/OFFICE 36.COM; FOTOASSISTENZ: STEFAN WEEBER, PETER BAUER, POSTPRODUCTION: RECOM.DE; REZEPTE: STEVEN RAICHLIN, FOODSTYLING: JÜRGEN ZIMMERSTÄDT/BIGOUDI, RAIK HOLST, TORSTEN SCHMIDT, PRODUKTION & STYLING: MONIQUE DRESSSEL, STYLING: KATRIN HEINATZ, LOCATION: SCOUT FOR LOCATION.DE, AUSSTATTUNG SET: PLY.DE; FOTOS FREISTELLER: KRÖGER & GROSS / ALLE FÜR BEEF!



ANDECHSER SPEZIAL HELL

Klassisches Festbier nach benediktinischer Brautradition des Klosters Andechs im oberbayerischen Landkreis Starnberg. Hellgold, spritzig, mit vollem, rundem Malzkörper und stabilem Schaum. **500 ml, 5,9 % Vol., ca. 1,30 €, www.andechs.de**



AUGUSTINERBRÄU EDELSTOFF

Ein helles Exportbier aus der Augustiner Brauerei, mit über 670 Jahren Tradition der ältesten Brauerei Münchens. Weich, spritzig und frisch, ganz nach bayerischem Reinheitsgebot nur aus Wasser, Gerstenmalz, Hopfen. **500 ml, 5,6 % Vol., ca. 1,40 €, www.augustiner-braeu.de**



AUGUSTINERBRÄU LAGERBIER HELL

Untergäriges Lagerbier (wurde früher in Eiskellern gelagert), wieder nur aus Wasser, Gerstenmalz und (wenig) Hopfen. Goldgelb, frisch und fruchtig, mit milder, malziger Note und kernigem Geschmack, süffig. **500 ml, 5,2 % Vol., ca. 1,25 €, www.augustiner-braeu.de**



BIERZAUBEREI CALIFORNIA IPA

Obergärige Pale-Ale-Spezialität aus Brunn, Österreich. Handgebraut in der kleinsten hauptgewerblichen Brauerei des Landes. Frisch, kräftig, hopfenbitter, süffig, mit Aromen von Kräutern und Mandarine. **8 x 500 ml, 7,1 % Vol., ca. 30 €, über www.bierzauberer.info, www.mybier.at**



COLONIA

Obergäriges Bitterbier nach „Rheinischer Brauart“. Zur Hopfung wird ausschließlich die seltene Hallertauer Sorte 'Saphir' verwendet. Goldgelb, starke Schaumbildung, frischer Duft und Aromen von Zitrusfrüchten. **750 ml, 5,5 % Vol., ca. 6 €, über www.braufactum.de**



INDRA

Obergäriges Bier mit starker Bitternote und dem typischen Aroma eines Weizenbieres von Banane und Nelken. Leicht trüb, starke Schaumbildung, Vanilleton, Aromen von exotischer Frucht, sehr bekömmlich. **750 ml, 6,8 % Vol., ca. 13 €, über www.braufactum.de**



PROGUSTA

Ein Bitter, gebraut im Stil der klassischen India Pale Ales aus dem 18. Jahrhundert. Hohe Stammwürze und viel Hopfen, rötliche Farbe, mittelstarke Schaumbildung, Aromen von Aprikose, Orange, Cashewnüssen. **750 ml, 6,8 % Vol., ca. 10 €, über www.braufactum.de**



ROOG

Ein feines Rauchweizen, das seinen Ursprung im oberfränkischen Bamberg hat. Rotbraune Farbe, trüb, mittlere Schaumbildung, eine dezente Bitternote. Aromen von Wacholderschinken und gebrannten Mandeln. **750 ml, 6,6 % Vol., ca. 10 €, über www.braufactum.de**



FIRESTONE WALKER PALE 31

Ein Pale Ale (die elegantere Version des typisch britisch obergärig gebrauten Bitters) als Cuveé verschiedener Hopfensorten und Biere. Helles Altgold, moderate Schaumbildung, leicht und süffig, sanfte Bitternoten. **335 ml, 4,8 % Vol., ca. 3 €, über www.braufactum.de**



EDELGUSS

Aus kleiner Biobrauerei in Salzburg. Helles, filtriertes Vollbier aus alten, burgenländischen Getreidesorten. Ausgezeichnet mit dem „European Beer Star“. Trockenmild und spritzig mit kernigem Karamellcharakter. **12 x 330 ml, 4,9 % Vol., ca. 19 €, www.brauhaus-gusswerk.at, www.mybier.at**





LOCAL 1

Trockenhopfiges Bier im belgischen Stil aus der Brooklyn Brewery in New York City. Flaschengärung wie bei der Herstellung von Champagner. Altgold, leicht trüb, standhafter Schaum, Aromen von grüner Banane. **750 ml, 9 % Vol., ca. 12,50 €, über www.braufactum.de**



ISAAC

Milde Witbiere wie dieses aus Italien stammen ursprünglich aus Belgien, wo sie auch „Blanche“ heißen. Obgärig hergestellt unter Beimischung von 50 % Weizenrohrfrucht, Orangenschalen und Koriander. **750 ml, 5 % Vol., ca. 11,50 €, über www.braufactum.de**



LOCAL 2

Aus der Brooklyn Brewery. Basis ist ein dunkles belgisches Starkbier, versetzt mit Honig und Orangenschalen. Karamellfarben, standhafter Schaum, Aromen von Kardamom, gerösteten Nüssen, Malz und reifer Banane. **750 ml, 9 % Vol., ca. 12,50 €, über www.braufactum.de**



URBANKELLER'S STEINBIER

Steinbier gibt es seit dem Mittelalter. Dieses Vollbier wurde nach biodynamischen Richtlinien gebraut. Rund und süffig mit kernigem Karamellcharakter, der durch die Zugabe von heißen Steinen zur Würze entsteht. **12 x 330 ml, 5,6 % Vol., ca. 21 €, www.brauhaus-gusswerk.at, www.mybier.at**



JACOB ALTBAYERISCH HELL

Untergäriges helles Lagerbier aus der kleinen Familienbrauerei Jacob in Bodenwöhr, Oberpfalz. Goldgelb mit feiner Krone, mild-würzig, malzig, bekömmlich und ausgeglichen, süffig, getreidiges Aroma. **500 ml, 4,9 % Vol., ca. 1,20 €, www.brauerei-jacob.de**



TEGERNSEER HELLES

Ein typisch bayerisches helles Vollbier. Nach alter Tradition des Benediktinerklosters Tegernsee (gegründet 746) gebraut. Mildwürzig, leicht süßlich mit stabilem Schaum, ein perfektes Sommerbier. **500 ml, 4,8 % Vol., ca. 1,40 €, www.braustuberl.de**



SORACHI ACE

Ein Farmhouse Ale aus der Brooklyn Brewery in New York. Solche Biere wurden ursprünglich im Herbst als Vorrat für die Feldarbeit im Sommer gebraut. Stark gehopft, goldgelb, trüb, viel Schaum, Ingweraromen, süffig. **750 ml, 7,6 % Vol., ca. 20 €, über www.braufactum.de**



VIELANKER DUNKEL

Hausgebranntes, ungefiltertes Bier aus dem mecklenburgischen Biosphärenreservat. Kupferfarben, trübe, stabile mittelgroße Blume. Würzig mit leichter Bitternote, süßlich-karamelliges Aroma. **500 ml, 5 % Vol., ca. 1,20 €, www.vielanker-brauhaus.de**



STEENBRUGGE TRIPEL

Ein obergäriges belgisches Abteibier, gebraut nach überlieferter Rezeptur unter Zugabe von Kräutern. Die zweite Gärung findet in der Flasche statt. Goldgelb, leicht trüb, stark schäumend, florale Noten. **750 ml, 8,7 % Vol., ca. 7 €, über www.braufactum.de**



AKTIEN ZWICK'L KELLERBIER

Der Klassiker der Bayreuther Bierbrauerei, naturbelassen, hefetrüb und unfiltriert. Früher war diese Spezialität nur dem Braumeister vorbehalten. Mild und fruchtig, malzig mit voluminöser Schaumkrone. **500 ml, 5,3 % Vol., ca. 1,25 €, www.bayreuther-bier.de**