

CLAN

Scotch Ale: Der malzig-karamellige Geschmack passt zu kräftigen Gewürzen und z. B. zum gegrillten Iberico-Schwein

PROGUSTA

Schöne Hopfenaromen: Mit seiner Bitternote das Bier zum Grill-Burger oder T-Bone. Ansonsten passt es auch genial zum frisch angemachten Tatar

INDRA

Weizen India Pale Ale: Das kräftige Bier sucht Seinesgleichen: Es passt zu unseren sehr würzigen Hähnchenspießen oder auch zum Lammfleisch, orientalisch gewürzt



DAS ANDERE BIER

Es hat Charakter und einen ureigenen Geschmack. Sogenanntes Craft Bier. Gebraut nach alter Tradition, aber mit neuen Ideen und moderner Technik. Was Sie darüber wissen sollten plus eine exklusive Auswahl zum Bestellen – passt toll zum Grillen!

Den Begriff Craft Beer haben unabhängige amerikanische Brauer erfunden. Er steht für handwerklich hergestelltes Bier und diente den Bierfans auf der anderen Seite des Atlantiks zunächst als Abgrenzung ihres Produkts von dünnen Alltagsbieren. Da es in Europa durchaus gute und individuelle Biere gab, hat es eine Weile gedauert, bis sich der Trend auch bei uns durchsetzte und Schwung ins Biertrinken jenseits der Fußballplätze brachte. Von Verkostungs-Events, Bierseminaren und Biermenüs ist nun die Rede: eine neue Gourmetwelt. Wir haben mit Braumeister Dr. Marc Rauschmann gesprochen. Er und sein Team haben Braufactum gegründet, eine für Craft Bier zuständige Kreativität des Biermultis Radeberger.

Hopfenerte: Braumeister Dr. Marc Rauschmann prüft die Qualität



Was unterscheidet ein Craft Bier von anderen Bieren?

Der Begriff „Craft“ bündelt das Handwerkliche, die besonderen Rohstoffe, die Persönlichkeit des Braumeisters und seine Idee. Craft bedeutet nicht, ein Bier zu brauen, das den meisten Leuten sofort schmeckt. Es geht überhaupt nicht um ein einzelnes Bier. Essenziell ist die Vielfalt, die verschiedenen Stile. Es braucht die Abwechslung.

Geht es da um Traditionsrezepte?

Nein, um den Charakter der Biere. Vor hundert Jahren hatte man ja nicht die Geräte von heute. Das wichtige bei den alten Aufzeichnungen ist, den Biercharakter zu verstehen. Das Colonia oder Kölsch war zum Beispiel ein rheinisches Bitterbier mit viel Hopfen aus dem Holzfass. Heute macht man das mit modernen Methoden. Es geht darum, alte Ideen aufzugreifen und mit unserem Wissen zu bündeln.

Sind das dann Biere nur für Liebhaber?

Nein! Die sind mit tollen Hopfensorten gebraut. Sie haben eine angenehme Bittere und Zitrusnoten, das macht sie spannend und erfrischend. Man kann sie in kleinen und in größeren Schlucken trinken (lacht), da wird jeder zum Liebhaber. Wenn man erst mal infiziert ist, dann will man mehr probieren. Das ist wie mit Wein oder Whisky ...

Wieso kommt der Trend aus den USA?

... er kommt zurück aus Amerika. Die Einwanderer haben das Bier in die USA mitgenommen und jetzt kommt es zurück. Der Startschuss für die Craft Biere war die Legalisierung der Homebrewer, also Hobbybrauer, in den 70er Jahren. Von da an konnte jeder im nächsten Pub sein Bier verkaufen. Daraus entstand dann die

Craft-Bier-Bewegung, die sich wieder in Belgien, Großbritannien oder Deutschland bedient hat. Wie ein Koch auf Reisen haben die US-Brauer Eindrücke gesammelt und verarbeitet. Das zeichnet die Amerikaner aus, die Offenheit für Neues und die Bereitschaft, sich auszutauschen.

Gehören Craft Biere zum Essen? Oder trinkt man sie so?

Beides. Es ist wie beim Wein. Zum Essen sind sie aber besonders spannend. Ein Koch, der sich auf diese Biere einlässt, entwickelt ganz neue Ideen. Ein Biermenü mit sechs Gängen ist sicher die Ausnahme, aber z. B. in einem großen Menü zwei Gänge mit Bier zu begleiten, ist toll.

Gehört dazu auch das spezielle Glas?

Ja, das hat unser Partner in Italien für Craft Bier entwickelt. Es hat uns gefallen, deshalb haben wir es übernommen.

Sie empfehlen für Ihr Bier die Einhaltung der Kühlkette ...

Die Temperatur ist mit Abstand das Entscheidende bei der Lagerung. Warm altert das Bier schneller. Und bei den tollen Rohstoffen dieser Biere und dem Geld, das sie kosten, ist es einfach wichtig, dass man sich auch Gedanken darüber macht, wie das Bier in perfekter Qualität beim Konsumenten ankommt.

PERFEKT ZUM GRILLEN

Das Bierpaket mit drei unterschiedlichen Braufactum-Bieren mit vier passenden Gläsern kostet exklusiv für »e&t«-Leser 49 Euro frei Haus. Das Paket ist limitiert und maximal bis Ende Juni erhältlich unter: www.braufactum.de/essen-und-trinken



TERMINE

Hier können Sie Craft Bier probieren:

Frankfurt: 30. Juni 2013
Gourmetgipfel der Villa Rothschild
www.kempinski.com/de/frankfurt/villa-rothschild/veranstaltungen

Berlin: 2.–4. August 2013
Bierfestival
www.bierfestival-berlin.de

Hamburg: 17. Oktober 2013
„Das Biermenü“ im Restaurant Fillet of Soul
www.fillet-of-soul.de

München: 21.–23. Februar 2014
Braukunst live, MVG-Museum
www.braukunst-live.com

Kalifornien: 1. Juni 2013
The Firestone Walker Invitational Beer Fest in Paso Robles
www.firestonebeer.com

London: 13.–17. August 2013
Great British Beer Festival
www.gbbf.org.uk

Colorado: 28. Oktober–1. November 2014
World Beer Cup 2014 in Denver (für Fachpublikum)
www.worldbeercup.org

INTERESSANT IM INTERNET

www.die-freien-brauer.com
www.braumeister-selektion.de
www.craftbeer.com