



Foto: Fotolia/Marina Lohnbach

Edler Hopfen

Craft Biere werden unverwechselbar verpackt

Die Italiener experimentieren mit Braumethoden wie kaum ein anderes Land.

Einige Hundert kleine, innovative Brauereien sind in den letzten Jahrzehnten entstanden, die ihre besonderen Tropfen heute ebenso edel verpacken wie Winzer oder Spirituosenhersteller.



Reliefflasche mit individuellem Etikett von Citta Vecchia.

Foto: Unionbirai

■ In den 1990er Jahre begannen in Italien einige ambitionierte junge Brauer wieder handwerklich und mit immer neuen Ideen eigene Biere zu brauen – inspiriert von experimentierfreudigen Brauereien in den USA, in Belgien und Schottland. Heute brauen die Italiener mit Gewürzen, Kräutern und frischen Früchten, sie lagern ihre Biere in Sherry-, Wein- oder Whiskyfässern. Die handwerklich gebrauten Biere, sogenannte Craft Biere, werden in Italien immer beliebter und die Brauer wollen mit extravaganten, edlen Flaschen und Etiketten demonstrieren, dass ihr Bier ein edler Tropfen zum Genießen ist.

Auf Weltniveau

Luca Giaccone, italienischer Craft Bier-Experte und Mitherausgeber des „Guida alle Birre d'Italia“ der Organisation Slow Food: „In den letzten Jahren ist die kleine und wenig beachtete Microbrewing-Szene in Italien rasant gewachsen und stößt auf enormes Interesse. Jedes Restaurant, das etwas auf sich hält, bietet heute das richtige Bier zu den italienischen Spezialitäten an. Auch im Ausland kommt handwerklich gebrautes Bier aus Italien sehr gut an.“ Mittlerweile gibt es zwischen Brenner und Palermo mehr als 300 Kleinbrauereien, die sich ganz dem „birra artigianale“ (handwerklich gebrautes Bier) verschrieben haben.

Abgefüllt werden die Craft Biere, ähnlich wie Wein, in verschiedenen Flaschenformen und -größen. Dazu kommen individuell

gestaltete Etiketten, personalisierte oder nummerierte Gebinde und Verschlüsse vom Kronkorken bis zum echten Sektverschluss aus Kork. Eine der jungen Südtiroler Wirtshausbrauereien ist das Bozener Stadtbrauhaus Batzen Bräu, das im Sommer 2012 eröffnet wurde. Schon ein Jahr später bekam es für sein „Batzen Dunkel“ beim European Beer Star 2013 eine Goldmedaille – zum ersten Mal wurde damit ein Südtiroler Bier ausgezeichnet.

Inhaber Robert Widmann und seine Braumeister haben seither alte, heimische Braurezepte wieder aufleben lassen und brauen heute helle, an Märzenbier erinnernde Lagerbiere oder das aus dem London des 18. Jahrhunderts stammende Porter Bier, das schon einmal in Südtirol um 1900 produziert wurde.

Seine Spezialbiere Viennarillo und das vier Monate in Bourbon-Fässern gereifte Whiskey-Porter füllt Braumeister Christian



Foto: Braufactum

Edle Flaschen für aromenreiche Biere.



Foto: Braufactum

Braufactum verwendet 355 ml, 650 ml bzw. 750 ml-Gebinde.



Foto: Braufactum

Nur am Schaum-Spiegel erkennt man das edle Bier.



Spezialbier in der bauchigen 0,75-l-Aida-Flasche.

Foto: Batzen Bräu

Pichler in bauchige 75 cl Aida-Flaschen ab, um die hohe Qualität dieser besonderen Bieren zu unterstreichen. „Birraficio Baladin war die erste Brauerei, die ihr Craft Bier in die 7/10 Flasche abgefüllt hat, heute nutzen viele Craftbrauereien diese Gebindegröße.“

Glückliche Biere zum Mitnehmen

Die klassischen Biersorten füllt Batzen Bräu in 33 cl Longneckflaschen ab, die auch im peppigen Sixpack als „Sechs glückliche Biere zum Mitnehmen“ angeboten werden. Um die Gestaltung seiner Flaschenetiketten kümmert sich Batzen-Wirt Robert Widmann persönlich und lässt in das Design der bunten Etiketten mit dem großen „B“ seine Vorliebe für Afrika einfließen.

„Es gibt eindeutig einen Trend zu Craft Bieren, den wir nicht nur in Südtirol, sondern auch in Deutschland, Österreich oder Großbritannien beobachten, aber Italien ist in dieser Hinsicht sicherlich das aufstrebendste Land“, sagt Pichler.

Bierkenner Luca Giaccone ist überzeugt: „Eines der unverwechselbaren Merkmale der italienischen Craft Biere ist ihre Verpackung. Die äußere Erscheinung war von Anfang an wichtig, denn die Biere wurden zuerst nur in Restaurants, Weinhandlungen oder der Gastronomie angeboten. Die erste Brauerei, die dies verstanden hatte, war um 1997 die Birraficio Baladin. Dort entwickelte man eine eigene Flasche, die an eine Weinflasche erinnert. Es folgten Birra del Borgo und die Birraficio Italiano mit ebenfalls eigenen Flaschen und heute versuchen alle Craftbrauereien über Flaschen und Etiketten einen eigenen Stil zu finden.“

In den Anfängen seien vorwiegend die großen, 75 cl Flaschen verwendet worden, jetzt verändere sich der Markt und es werden – überwiegend für die Gastronomie – viele 33 cl-Flaschen eingesetzt. Unionbirrai, die italienische Vereinigung für traditionelles Brauen, hat kürzlich eine spezielle Flasche für Craft Bier entwickelt. Die ersten Flaschen – 250.000 Stück pro Größe (33 cl und 75 cl)

mit der Angabe „Birra artigianale italiana“ als Relief am unteren Rand – hat Glasproduzent Saida Longiano (FC) bereits hergestellt. Sie können von allen italienischen Craftbrauereien genutzt und mit individuell gestalteten Etiketten versehen werden.

Auch in Deutschland finden die charakterstarken Craft Biere, die nichts mit industrieller Massenware gemein haben, immer mehr Liebhaber. Das Frankfurter Unternehmen Braufactum begann 2010 mit Mut zum Experimentieren, handwerklich gebraute Biere herzustellen.

Mit handverlesenen, teils seltenen Zutaten wie dem Hallertauer Hopfen „Saphir“ oder der 2012 erstmals in Deutschland angebauten Sorte „Cascade“ sowie innovativen oder wiederbelebten Herstellungsverfahren wie der Reifung im Holzfass, der Kalthopfung oder der Flaschengärung, schaffen Geschäftsführer und Brauer Marc Rausch-



Foto: Pippo Onorati

Bierflaschen, gestaltet von Giovanni Trimani, ein italienischer Designer und Künstler.

mann und sein Team seitdem besondere Biere. „Wir blicken über den Tellerrand und zeigen, welches Potenzial Bier entfalten kann, wenn man mit Mut, Kreativität und

PI The future of branded and inspirational packaging

PACKAGING INNOVATIONS 2015

MESSE FÜR VERPACKUNGSLÖSUNGEN, DESIGN UND MARKENBILDUNG

28. – 29.01.2015
HAMBURG MESSE

EINLADUNGS-CODE FÜR EINEN GRATIS EINTRITT: 2901

PI



Foto: Marco Centi

0,33 Liter Happy Cat! Bis die Maus zu Ende geärgert hat.

großem handwerklichen Können die traditionellen Bahnen verlässt. Das gab es bis vor einigen Jahren in Deutschland nicht, auch wenn es hier hunderte kleine Brauereien gibt“, sagt Rauschmann.

Spaß an neuen Sorten

Heute bereichert die Tochter der Radeberger Gruppe mit 14 Eigenkreationen (davon drei Seasonals) und einem Craft Bier-Sortiment von internationalen Partnerbrauereien das Spektrum der deutschen Bierlandschaft. „Hochwertige Produkte benötigen auch



Foto: Barzen/leila

Das große B als Blickfang.

eine schöne Verpackung“, sagt Marc Rauschmann. Diesem Anspruch wird Braufactum u.a. durch drei verschiedene Flaschengrößen gerecht. In Einheiten von 355 ml, 650 ml bzw. 750 ml entsprechen die Gebinde nach eigenen Angaben mit ihrer individuellen Ausstattung dem ganzheitlichen Qualitätsanspruch.

Die Etiketten sind mit charakterisierenden Elementen des jeweiligen Bierstiles gestaltet, historische Details sowie Speiseemp-

fehlungen sollen Bierliebhaber bei der Auswahl unterstützen. „Gerade in die Gestaltung der Etiketten haben wir in den letzten zwei Jahren viel Zeit und Arbeit investiert. Sie leben von Schlichtheit und der Liebe zum Detail. Aktuell entwickeln wir gerade ein neues Etikett für ein fassgelagertes Produkt.“ Bereits 2011 wurde das durchdachte Verpackungskonzept der Frankfurter mit dem Red Dot Award in der Kategorie Communication Design belohnt.

„Die Beständigkeit der Craft Bier-Bewegung liegt in ihrer ständigen Weiterentwicklung“, so M. Rauschmann. „Ein Craft Bier Brauer ist stets auf der Suche nach innovativen Zutaten oder einer noch nie dagewesenen Rezeptur für eine weitere komplexe und erstklassige Bierkreation.“ Und die handwerklich hergestellten Biere liegen im Trend. „Konsumenten entdecken gerade die Biervielfalt und haben Spaß an neuen, anderen Sorten.“

Neben den Eigenkreationen, wie dem India Pale Ale Progusta oder dem Scotch Ale Clan vereint das Braufactum-Sortiment über 20 Craft Bier Spezialitäten befreundeter Braumeister aus vier Ländern unter einem Dach. Neben den Partnerbrauereien Firestone Walker (USA), Brooklyn Brewery (USA), Boon (Belgien), Palm (Belgien), Harviestoun (Schottland) sind auch die Spezialitäten von Birrifico Italiano und Birra Baladin dabei.

db ■

INFO

Craft Bier

Ihren Ursprung hat die Craft Bier Bewegung Ende der 1980er-Jahre in den USA. Jenseits des verbreiteten Regelwerks beschritten einige wenige Micro-Brewer – inspiriert von der deutschen, britischen und belgischen Braukunst – neue Wege. Braumeister in Europa nahmen diesen Trend später auf und schufen eigene, außergewöhnliche Kreationen. Allein hunderte verschiedene Hopfen-Sorten, über 500 Hefe-Stämme und zahlreiche Malzsorten ermöglichen dabei immer neue Bierspezialitäten. Die edlen Tropfen haben ihren Preis: Eine 0,33 l-Flasche Barley Wine „Arrique“ von Braufactum ist etwa für rund 18 Euro, die 0,5 l-Flasche Xyayyu Gold von Birra Baladin für 30 Euro zu haben.

Bremont

Feinstes Handwerk als limited edition

■ Bereits zum dritten Mal in Folge lanciert Chivas Regal im Rahmen der „Made for Gentlemen“-Kampagne eine limitierte Sonderedition mit einem Partner, der für maßgeschneidertes, perfektioniertes Handwerk steht: Dieses Jahr haben die Gründer der britischen Uhrenmanufaktur Bremont – das Brüderpaar Nick und Giles English – die Gestaltung der 12 year old Limited Edition

übernommen. Hochwertige Details der Uhren zieren die exklusive Metallbox. Eine Collage kombiniert dabei zwanzig verschiedene

Uhrenmotive, die sich auch auf den Displays wiederfinden, darunter die Propeller-Aufzugskrone, ein Krokodillederarmband und Perlierungen – Verzierungen, die millimetergenau per Hand auf Metallteile der Uhren aufgetragen werden. ■



Foto: Peimod Ricard

