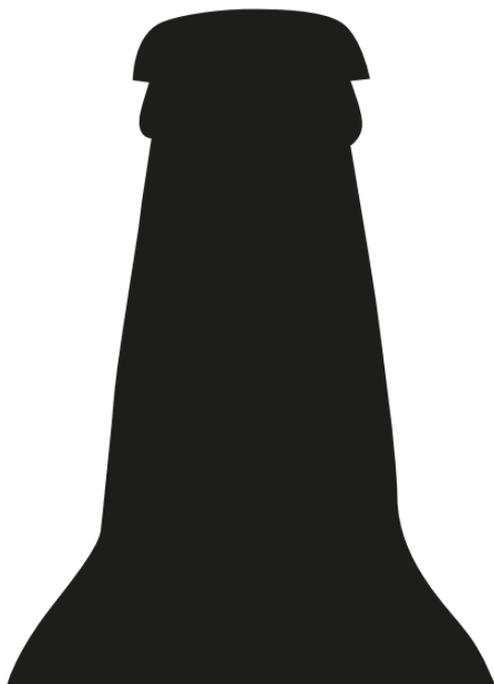


MARTIN DROSCHKE
NORBERT KRINES

CRAFT
BEER
F Ü H R E R
FRANKEN

ARS VIVENDI

ars vivendi 



MARTIN DROSCHKE
NORBERT KRINES

CRAFT

BEER

F Ü H R E R

FRANKEN

ARS VIVENDI

Bei der Realisierung dieses Buches ließen wir größtmögliche Sorgfalt walten. Falls dennoch Informationen falsch oder inzwischen überholt sein sollten, bedauern wir dies, können aber auf keinen Fall eine Haftung übernehmen.

Bildnachweis:

Brauerei Kundmüller: S. 159; Braumanufaktur und Mälzerei Weyermann: S. 149; Deutsche Bierakademie: S. 125; Die Bierothek Bamberg: S. 131; Martin Droschke: S. 15, 35, 41, 47, 52, 55, 61, 76, 79, 86, 99, 100, 102, 105, 132, 137, 160, 167, 180, 186, 189, 199, 203, 204, 211, 214, 219, 220, 223, 225; Annina Himpel: S. 23; Christopher Hoffmann: S. 43; Christian Jung/fotolia: S. 71; Klosterbrauerei Weißenohe: S. 115; Norbert Krines: S. 26, 29, 31, 44, 48, 51, 56, 59, 72, 75, 85, 89, 95, 96, 106, 108, 111, 139, 140, 144, 150, 155, 156, 174, 177, 179, 183, 184, 190, 195, 200, 207, 208; Marion Munz-Krines: S. 37; Joachim Sator: S. 117; St. Erhard GmbH: S. 143.

Erste Auflage April 2016

© 2016 by ars vivendi verlag GmbH & Co. KG, Bauhof 1, 90556 Cadolzburg

Alle Rechte vorbehalten

www.arsvivendi.com

Lektorat: Nils Ebert

Umschlaggestaltung: Annina Himpel

Satz: Annina Himpel

Druck: Beltz, Bad Langensalza

Printed in Germany

ISBN 978-3-86913-638-7

INHALT

FRANKEN – THE HOME OF CRAFT BEER?	10
CRAFT BEER – WAS IST DAS ÜBERHAUPT?	16

IN UND UM NÜRNBERG 25

<i>Altstadthof</i> , Nürnberg Bier-Renaissance im Schatten der Burg	27
--	----

<i>Eppelein & Friends</i> , Nürnberg Der fränkische Robin Hood	30
Interview mit Karsten Buroh, <i>Eppelein & Friends</i>	32

<i>Joh. Barth & Sohn</i> , Nürnberg Grünes Gold aus der Frankenmetropole	36
Interview mit Mark Zunkel, <i>Joh. Barth & Sohn</i>	38

<i>Kater Murr</i> , Nürnberg Das Kunstquartier der Bier-Alternativen	42
---	----

<i>Landbierparadies</i> , Nürnberg Ganz Bierfranken auf 350 Quadratmetern	45
--	----

<i>NBG New Beer Generation</i> , Nürnberg Das neue Bier der Stadt	46
--	----

<i>Mr Kennedy</i> , Nürnberg Das Hopfen-Space-Center	49
---	----

<i>Schanzenbräu</i> , Nürnberg Das Kultbier der Großstadtmeute	50
---	----

<i>Brauhaus Brandmeier</i> , Cadolzburg Bier mit intellektuellem Anspruch	53
--	----

<i>Steinbach Bräu</i> , Erlangen Voll im Craft-Beer-Trend seit 1995	54
--	----

<i>Red Castle Brew</i> , Heroldsberg Rotbier auf eine neue Art und Weise	57
---	----

<i>Hopferei Hertrich, Feucht</i>	
Schluss mit der Massenbierhaltung	58
<i>Brauerei Wiethaler, OT Neunhof / Lauf a. d. Pegnitz</i>	
Tradition ist das Weitergeben des Feuers	60
Klassische Ausflugstage mit neuem Biergenuss	62
Weitere Empfehlungen	64
TIEF IM SÜDEN	69
<i>Hopfen der Welt, Ellingen</i>	
Der Dealer der Hobbybrauer	70
<i>Pyraser Landbrauerei, OT Pyras / Thalmässing</i>	
Die Brauerei mit dem wahren Herzblut	73
<i>Schorschbräu, OT Oberasbach / Gunzenhausen</i>	
Was zählt, sind die Prozente	74
<i>HBZ Hechtbräu Zimmern, OT Zimmern / Pappenheim</i>	
Das Brauereichen mit den würzigen Ideen	77
Weitere Empfehlungen	80
VOM AISCHGRUND BIS GANZ WEIT NACH WESTEN	83
<i>Brauerei und Gasthof Zwanzger, Uehlfeld</i>	
Am Biertresen sind alle gleich	84
<i>Distelhäuser, OT Distelhausen / Tauberbischofsheim</i>	
Blondinen bevorzugt!	87
Klassische Ausflugstage mit neuem Biergenuss	88
Weitere Empfehlungen	90
FRÄNKISCHE SCHWEIZ	93
<i>Ladidel, Effeltrich</i>	
Von einem, der auszog, das Brauen beizubringen ...	94
<i>Brauhaus am Kreuzberg, bei Hallerndorf</i>	
Wo Geistliche die Maische segnen	97

<i>Brauerei Rittmayer</i> , Hallerndorf Nicht Craft Beer, sondern Kraftbier!	98
<i>Gänstaller Bräu</i> , Schnaid Der Weltstar, den zu Hause keiner kennt	103
<i>Brau-Gasthof Pfister</i> , OT Weigelshofen / Eggolsheim Beer For All Seasons	107
<i>Nikl Bräu</i> , Pretzfeld Wo einer seinen Bieren Schnaps spendiert	109
<i>Klosterbrauerei Weißenhohe</i> , Weißenhohe Wo man lernt, wie's vor 800 Jahren geschmeckt hat	112
<i>Veldensteiner Bierwerkstatt</i> , <i>Kaiser Bräu</i> , Neuhaus a. d. Pegnitz Großbrauereien können auch anders	116
Klassische Ausflugstage mit neuem Biergenuss Weitere Empfehlungen	118 120
IN BAMBERG UND UM AM OBERMAIN	123
<i>Deutsche Bierakademie</i> , Bamberg Gaumenaudienz beim Bierpapst Interview mit Markus Raupach, <i>Deutsche Bierakademie</i>	124 126
<i>Bierothek</i> , Bamberg Der coole Dealer fürs Gourmet-Volk	130
<i>Café Abseits</i> , Bamberg Was zählt, sind die inneren Werte Interview mit Gerhard Schoolmann, <i>Café Abseits</i>	133 134
<i>Brauerei Greifenklau</i> , Bamberg Bambergs geheimster Geheimtipp	138
<i>Schlenkerla</i> , Bamberg Ein Bier so stark wie ein Baum	141
<i>St. Erhard</i> , Bamberg First We Take Mumbai, Then We Take Bamberg	142

<i>Weinstube Pizzini, Bamberg</i>	
Weil normal den Gaumen langweilt	145
<i>Braumanufaktur Weyermann und Weyermann Fan Shop Malz & More</i>	
Brauen wie ein Sternekoch	146
<i>Zapfhahn, Bamberg</i>	
Nomen est omen	151
<i>Mainseidla, Brauhaus Binkert, Breitengüßbach</i>	
Die Dorfbrauerei, der die Craft-Beer-Primusse vertrauen	152
<i>Staffelberg-Bräu, OT Loffeld / Bad Staffelstein</i>	
Mithilfe magischer Kräfte ...	157
<i>Brauerei Kundmüller, OT Weiher / Viereth-Trunstadt</i>	
Wo Bier Kontinente verbindet	158
<i>Braumanufaktur Hertl, OT Thüngfeld / Schlüsselfeld</i>	
Jungprofessor Craft Beer	161
Interview mit David Hertl, <i>Braumanufaktur Hertl</i>	163
Klassische Ausflugstage mit neuem Biergenuss	168
Weitere Empfehlungen	170
DROBEN IM NORDOSTEN	173
<i>Maisel & Friends, Bayreuth</i>	
Volle Hopfenkraft voraus	175
<i>Kommunbräu, Kulmbach</i>	
Bürger, nehmt das Brauen selbst in die Hand!	178
's <i>Antla, Kronach</i>	
Radikales fernab der coolen Szene	181
<i>Hopfenhäusla, Münchberg</i>	
Endlich wieder Münchberger Bier	182
<i>Meinel-Bräu, Hof</i>	
Frischer Wind in einer alten Bierstadt	185
<i>Holladiebierfee, Hof und Memmelsdorf</i>	
Wenn Frauen sich trauen zu brauen	187

<i>Biersalon Trompeter</i> , Hof	
Der schnellste Weg nach Kopenhagen	191
Klassische Ausflugstage mit neuem Biergenuss	192
Weitere Empfehlungen	194
VOM UNTERMAIN ZUR FRÄNKISCHEN SAALE	197
<i>Ines' Beerstore</i> , Erbshausen	
Bierlogi(sti)k an der Autobahn	198
<i>Brew Dudes</i> , Würzburg	
All the Young Dudes ...	201
<i>Max Mundus</i> , Würzburg	
Überzeugungstat mit Eigennutz	202
<i>Brauhaus Faust</i> , Miltenberg	
Wo mit Bier Geschichte unterrichtet wird	205
<i>Eders Brauwerkstatt</i> , Großostheim	
Wider den technischen Fortschritt gebraut	209
<i>Hanscraft & Co.</i> , Aschaffenburg	
Von 0 auf 100 an die Weltspitze!	210
Interview mit Christian Hans Müller, <i>Hanscraft & Co.</i>	212
<i>Pax Bräu</i> , Oberelsbach	
Motörhead in Flaschen	221
<i>Rhönbrauerei Dittmar</i> , Kaltennordheim	
Berlin, Berlin, wir fahren nach Berlin!	224
Klassische Ausflugstage mit neuem Biergenuss	226
Weitere Empfehlungen	227
HOCH GELOBT. VIEL KRITISIERT. (ESSAY ZUM REINHEITSGEBOT)	230
HOPFEN, MALZ & MEHR!	236
GLOSSAR	244
Die Autoren	256

FRANKEN - THE HOME OF CRAFT BEER?

Langsam schiebt sich die Sonne über den Hügel am Horizont. Die Farbe des Himmels wechselt von Blau ins Rötlich-Orange. Die Gäste auf dem Bierkeller beeindruckt das wenig. Zu einem geseufzten: »Ah, wie schön« kommt es immer nur ein paar Tische weiter, dort, wo die Invasiven, die noch nicht integrierten Zuzügler, unter sich sind. Bierkrüge scheppern beim Zuprosten, Geschirr klappert, Grillen zirpen, und irgendwo in der Ferne verkünden Kirchturmglöcken, dass sich auch dieser Tag an den Stundenrhythmus halten wird. Gesprächsfetzen und Gelächter hallen vom Hügel hinab ins Tal. Und immer wieder das grell dumpfe Geräusch von Krügen, die gegeneinander gestoßen werden – synkopisch, um den Gleichtakt der Ewigkeit aufzubrechen. Gäbe es so etwas wie den akustischen Fingerabdruck einer Region, für Franken läge er in diesem Geräusch.

Für Biertrinker ist Franken der Himmel auf Erden – und das gleich in mehrererlei Hinsicht. Denn keine Region auf der Welt bietet mehr Brauereien auf solch kleinem Raum. Zwischen Aschaffenburg und Hof, dem Rennsteig und der Altmühl steht Pi mal Daumen jede vierte deutsche Brauerei. Die wahre Hauptstadt des Bieres, Bamberg, kann bei nur 72 000 Einwohnern gar zehn Brauereien ihr Eigen nennen. Im Umkreis von wenigen Autominuten schafft es das Zentrum fränkischer Bierseligkeit locker auf über 100 Braustätten. Den Rekord hält die oberfränkische Gemeinde Aufseß mit vier Brauereien in ihrem Gemeindegebiet – bei nicht mal 1 500 Einwohnern. Wollten Berlin, München oder gar New York da mithalten, müssten dort viele Tausend Sudkessel neu aufgestellt werden.

Aber nicht nur die schiere Masse begeistert Bierfreunde aus aller Welt. Es ist die unvergleichliche Mischung aus Tradition, Lebensart und dem fast schon unverschämt niedrigen Preisniveau bei gleichzeitig hoher handwerklicher Bierqualität, die es so nirgends sonst gibt. Der Karten spielende Stammtisch ist hier keine Tourismus-Kulisse, ebenso wenig wie das aus Holzfässern gezapfte Rauchbier, die im Brauerei-Eingang ihr Bier trinkenden »Stehgammeler« oder der Braukessel, der noch wie vor Jahrhunderten mit Holz befeuert wird. Wer gelebte Tradition sucht, wird nirgends so sehr fündig wie in Franken.

Zugegeben, diese Bierromantik macht es den Franken schwerer als anderen, bei neuen Trends auf dem Biermarkt immer vorne mit dabei zu sein. Während alle Welt von Craft Beer spricht, sitzen die Franken

gemütlich mit ihrem Seidla Zwickel auf dem Bierkeller. Beim Stichwort Craft Beer hat man eher bärtige Hipster, die in mit Dutzenden von Zapfhähnen ausgestatteten Szenekneipen abhängen, oder coole Twens in Musik-Clubs mit hämmernden Beats vor Augen. Großstädter, open-minded, social-media-affin und gut betucht, die via Smartphone stets ein Like für alles und jeden parat haben. Leute, über die die Franken naserümpfend sagen, dass sie schon übermorgen auf den nächsten Zug aufspringen würden, und dass sie spätestens dann, wenn ihre Füße vom Trittbrettfahren wund seien, zu schätzen wüssten, welche Biervielfalt man hierzulande direkt vor der Haustüre habe: das schwerrrauchige »Schlenkerla«, das ungespundete »Mahr's U«, das kernige »Huppendorfer Vollbier« oder das steintrockene »Keesmann Herrenpils«. Wer braucht da neuartige, aus den fernen belgischen, britischen oder US-amerikanischen Bierkulturen entlehnte, auf trendy gebürstete Sorten wie Witbier, Pale Ale und Stout?

Craft Beer in Franken, das empfinden viele zu Recht als trüge man Eulen nach Athen. Wo sonst brauen Hunderte schon seit Generationen genau das, was man heute für das Allerneueste hält: handwerkliches, ehrliches, einzigartiges Bier ... und das weit weg von der irren Vision der Industriebrauereien, es könne ein Produkt geben, das den Geschmack eines jeden träfe bei einer Weltbevölkerung von 7,4 Milliarden Menschen. Der fränkische Biertourismus boomt, weil die regionale Braulandschaft großflächig immer noch so tickt wie vor 30, 50, ja vor 100 Jahren.

Weil das, was die durstigen Kalifornier, Japaner, Australier oder Schweden am urigen Bierfranken so entzückt, der Region freilich ganz beiläufig auch das Image eines leicht angestaubten Raritätenkabinetts aufdrückt, haben wir im Frühjahr 2015 begonnen, nach Orten zu suchen, an denen sich ein Identitätswandel Bahn bricht. Denn die Wahrnehmung Frankens als Region, deren größtes Glück es ist, im eigenen Konservatismus zu schmoren wie ein Schäufelra im Bratensaft, würde auf lange Sicht den Tod ihrer Vielfalt bedeuten. Sie sagen, das sei aber eine weit hergeholte Behauptung? Mitnichten! Der Gast erwartet, dass das Seidla noch so wenig kostet wie vor 25 Jahren. Wenn dann bei einem gefühlt über 24-stündigem Arbeitstag und einer siebentägigen Arbeitswoche in Brauerei und Gastwirtschaft dennoch zu wenig Geld da ist, um die Brauanlage endlich zu modernisieren oder um Personal einzustellen, das der Oma jeden Sonntag dabei hilft, mindestens 200 Knödel zu drehen, folgt die Einsicht, dass sich im Schatzkästlein der preisgünstigen Bierromantik doch langsam etwas ändern muss.

Und die junge Generation lässt sich da viel einfallen! Andreas Dorn (s. S. 60f.), Nachfolger in der *Brauerei Wiethaler*, ist ein schönes Beispiel. Er zeigt, dass die Freiheit, mit einer völlig neuen Art von Bier aus der Tradition auszuscheren, zu einem gelingenden Generationswechsel beitragen kann. Denn Craft Beer, wie wir es für dieses Buch definieren, bringt überregionale, ja internationale Anerkennung und öffnet völlig neue Vertriebsmöglichkeiten. Mehr davon! Auch für unsere durstigen Kehlen, die nach drei Jahrzehnten Lager, Pils, Märzen und Bock abzustumpfen drohen und deshalb so glücklich sind, dass sie jetzt mit immer neuen Geschmackserlebnissen durchspült werden.

Obzwar die fränkischen Kleinbrauereien und ihre traditionellen Sorten in den USA als Idealbeispiele einer florierenden Craft-Beer-Kultur gelten, soll es doch in diesem Buch speziell um jene Brauereien, Wirtshäuser und Institutionen gehen, die über den Tellerrand dessen hinausblicken, was hierzulande bei Bier als »normal« gilt. Die Neugierde kann geografischer Natur sein – wie beim bereits genannten Andreas Dorn, der sich auf das obergärige Bierstil-Terrain Großbritanniens begeben hat. Sie kann brautechnisch sein – wie bei Andreas Seufert, einer der Schlüsselfiguren der fränkischen Craft-Beer-Szene (s. S. 220ff.), der seinen Sud auch mal mit glühenden Basaltsteinen kocht, die bei ihm auf der Rhön überall herumliegen. Oder sie findet auf dem juristisch heiß umkämpften, weil mit dem Reinheitsgebot belegten Feld der Zutaten statt. Christian Hans Müller (s. S. 210ff.) etwa jongliert bei seinen Kreationen auch mal mit zwölf Malzsorten, Andreas Seufert braut mit Süßholz, Szechuanpfeffer oder Unmengen von Honig, und Urban Winkler (s. S. 112ff.) gibt neben Hopfen auch Wiesenkräuter ins Bier. Ganz extrem: David Hertl (s. S. 161ff.), bei dem es keine Grenze mehr zwischen Bier und Wein gibt.

Und plötzlich merkt man: Franken ist weltläufig, nimmt am globalen Run auf nie Geschmecktes teil, spielt mit in der ersten Liga, dort, wo die Vorreiter gerade neu definieren, was ein wirklich gutes Bier ist.

Übrigens: Wenn Braumeister und Braumeisterinnen in Franken mit neuen Rezepten experimentieren, exotische Hopfensorten aus Neuseeland verbrauen, die vor drei Jahren noch niemand kannte, obergärige und untergärige Bierstile mischen, oder wie Urban Winkler auf der Weide hinter dem Brauhaus saisonale Kräuter sammeln, dann machen sie eigentlich genau das, was vor der um 1840 einsetzenden Industrialisierung des Brauwesens gang und gäbe war. Kräuter- und Gewürzbiere hatten noch viele Generationen nach 1516, dem

Jahr der Einführung des Reinheitsgebotes, eine rege Tradition, als Genussmittel wie als »Medizin«. Und nicht nur in Bamberg waren Brauer auch gleichzeitig Büttner, die die Holzfässer und -bottiche, in denen sie ihr Bier vergoren und lagerten, selbst herstellen und ausbessern konnten. Wie sich Holz und Fasspech auf den Geschmack eines Biers auswirken, musste jeder Brauer wissen. Auch in Franken wurden Biere zu Großvaters Zeiten noch während der Lagerung mit besonderen Hopfensorten veredelt, man hatte ja nicht nur Spalt, sondern einige eigene Anbaugelände direkt vor der Haustür.

Tatsächlich haben wir bei unseren vielen Gesprächen mit den in diesem Buch porträtierten Brauern eines immer wieder gehört. »Wir machen ja nicht viel anders.« Dieser Satz gilt übrigens weltweit. Wenig von dem, was Gourmets als absolutes Neuland feiern, hat es nicht irgendwann irgendwo schon einmal gegeben. Man selbst hat es nur nie getrunken, bzw. nicht zu trinken bekommen. Freilich wird mancher über die in diesem Buch beschriebenen exotischen Sorten den Kopf schütteln. Aber am Ende werden hoffentlich der Durst und die Wissbegier siegen. Auch die Neugierde auf die vielen weiteren Hopfenkünstler und Braurebellen, die zwischen unserem Redaktionsschluss und dem Moment, in dem Sie diese Zeilen lesen, mit Sicherheit neue Brauereien und Craft-Beer-Kneipen aufgemacht haben werden, um das Bierland Franken zu verändern. Gewiss gibt es inzwischen noch viel mehr zu entdecken. Wir müssen ohnehin gestehen, dass wir bei den Wirtshäusern und Getränkemärkten nur die wichtigsten haben aufnehmen können. Craft Beer erobert sich momentan allerorten seinen Platz, der Anspruch auf Vollständigkeit hätte hier den Rahmen eines Buches gesprengt.

Im folgenden Kapitel versuchen wir zuallererst, der Definition des Trend-Begriffs Craft Beer auf die Spur zu kommen. Damit Sie die mit Fachvokabular und seltsamen Maßeinheiten wie »IBU« gespickten Flaschenetiketten und Bierkarten interpretieren können, haben wir im Schlussteil ein Glossar der internationalen Bierstile und Bierbegriffe sowie eine Übersicht zu Malzen, Hopfensorten und Hefen zusammengestellt. Ein besonderes Anliegen ist uns überdies, einen genauen Blick auf den Zankapfel Reinheitsgebot zu werfen, dessen Geschichte, Verbote und Spielräume deutlich komplizierter sind, als man gemeinhin glaubt. Wichtig war es uns auch, nicht nur über die Szene zu schreiben, sondern in Interviews einige der Schlüsselfiguren selbst zu Wort kommen zu lassen.

Alle, die mit der neuen fränkischen Bierkultur noch nicht vertraut sind, möchten wir an dieser Stelle darauf hinweisen, dass die beschriebenen Bierkreationen als Beispiele zu betrachten und

zuvorderst dazu gedacht sind, eine Vorstellung von der Philosophie des Brauers zu geben. Craft Beer wird in der Regel in Größenordnungen von höchstens 3 000 Litern gebraut. Ist ein Sud verkauft, bedeutet dies nicht automatisch, dass dieselbe Sorte noch einmal aufgelegt wird. Wenn Sie sich durch die beschriebenen Brauereien trinken, kann es also gut vorkommen, dass es die erwähnten Bierkreationen nicht mehr oder gerade nicht gibt. Dafür werden Sie andere, neuere Sorten angeboten bekommen.

Wenn Sie also das nächste Mal glücklich auf einem Bierkeller sitzen, die Abendsonne genießen, mit Ihrem Steinkrug dem Nebenmann zuprosten und das Geschirr klappern lassen ... und wenn dann von irgendwoher der Ruf erschallt »Gell, gibst mir noch eins von dem neuen Fruchtbeer da! Das schmeckt fei!« ... dann, ja dann können Sie sich beruhigt zurücklehnen und sich denken: »Ja, Craft Beer ist wieder nach Hause gekommen!«

In diesem Sinn: Schockieren Sie Ihren Gaumen. Trinken Sie neugierig!



I love
Craft

Beer

CRAFT BEER - WAS IST DAS ÜBERHAUPT?

Eine einfache Frage, auf die es keine einfache Antwort gibt. Klar ist letztlich nur eines, nämlich dass für den deutschen und damit auch für den fränkischen Markt keine einheitliche Definition existiert.

Craft Beer bezeichnet zuallererst eine Revolution, die in den 1980er-Jahren in den USA entstand und von dort über die ganze Welt geschwappt ist. Engagierte Hobby- und Kleinbrauer wollten die langweiligen Geschmacksmonopole von *Anheuser-Busch*, *Milner* und Co. nicht mehr hinnehmen. Sie dürsteten nach ehrlichem Bier mit Geschmack, beschlossen, die Sache selbst in die Hand zu nehmen und gründeten Handwerksbrauereien. Und sie haben sich dafür eine Art Drei-Punkte-Manifest gegeben:

Craft Beer ist traditionelles, handwerklich gebrautes Bier! In den USA ist das nach wie vor ein wichtiges Unterscheidungsmerkmal. Aber in Franken? Nach dieser Definition hätte fast jede Brauerei im Nordwesten Bayerns schon seit Jahrhunderten nichts anderes als Craft Beer gebraut! Die Attribute »handwerklich« und »traditionell« eignen sich in Franken nicht für eine Begriffsbestimmung, selbst wenn sie der Region schmeicheln.

Craft Beer kommt von kleinen Brauereien! Aber wann ist eine Brauerei »groß«? In den USA liegt die Grenze bei drei Prozent des Gesamtausstoßes aller nationalen Brauereien bzw. bei 7,15 Millionen Hektolitern pro Jahr. In Deutschland würden nach dieser Richtschnur nahezu alle Brauereien Craft Beer brauen.

Einzige Ausnahme: Die *Radeberger*-Gruppe mit einem Ausstoß von über elf Millionen Hektolitern (*Radeberger*, *Jever*, *Berliner Kindl*, *Tucher* usw.). Mit der 3-Prozent-Regel läge die Obergrenze für eine »kleine Brauerei« in Deutschland übrigens immer noch bei weit über zwei Millionen Hektolitern.

Craft Beer kommt von freien Brauereien! In den USA darf sich die Industrie mit maximal 25 Prozent an einer Craft-Beer-Brewery beteiligen. Auch in Deutschland ist die Unabhängigkeit einer Brauerei ein wichtiges Thema. Wer zu einer der großen Brauereigruppen gehört, ist nicht »craft«. Da sind sich alle Craft-Brauer einig – außer die von *Beck's* und *Köstritzer* vielleicht, die sich mittlerweile an Pale Ale und Witbier versuchen.

Am besten trifft es vielleicht Christian Hans Müller, Gründer von *Hanscraft & Co.* (s. S. 210ff.) und Country Manager der *Global Association of Craft Beer Brewers*: »Für uns ist Craft Beer kein Produkt, sondern eine Philosophie, gelebt von kleinen, unabhängigen und handwerklich geprägten Brauereien, die Kreativität, Experiment und die Liebe zum Rohstoff in ihrem Fokus sehen und eine großartige, weltweit gelebte Brautradition als Inspiration betrachten.«

Was eine Craft-Beer-Brauerei anders macht als die klassische Industriebrauerei, lässt sich am einfachsten mit einer Gegenüberstellung zeigen, die sich die Freiheit herausnimmt, ganz klar parteiisch – und damit unfair zu sein. Man möge uns verzeihen, dass wir die »Großen« auf Klischees reduzieren, damit ein glasklarer Unterschied und somit ein greifbarer Eindruck entsteht. Die Realität des Brauwesens ist selbstverständlich viel komplexer.

Eindeutige Trennlinien sind schon deshalb schwer zu ziehen, weil es auch eine Kunst ist, aus Rohstoffen – deren Qualität naturgemäß schwankt – Bier zu brauen, das über lange Jahre Flasche für Flasche identisch schmeckt.

Auch ein Blick auf die Bierpreise ist in diesem Zusammenhang erhellend: Für ein Industriebier will der Konsument gerade einmal 80 Cent ausgeben. Der Preis für ein Craft Beer gleicher Menge beginnt bei 2,50 Euro, kann aber auch 20 Euro betragen. Dass wir es also mit ganz unterschiedlichen Trinkertypen und Käufergruppen zu tun haben, versteht sich von selbst.

BIERSTILE/VIELFALT

Industriebier

Die Brauerei beschränkt sich auf die zwei traditionell fränkischen bzw. bayerischen Grundbiertypen und richtet ihre Anlage auf Effizienz aus:

1. Lager (untergärig, hell und dunkel, Bock), die dann durch geringfügige Änderungen von Rezeptur und Brauverfahren zum Pils, Märzen, Export, Vollbier, Kellerbier etc. werden
2. Weizen (obergärig, hell und dunkel)

Craft Beer

Die Brauerei blickt über den Teller der regionalen Biertradition hinaus und hat den Ehrgeiz, eine höhere Vielfalt und Bandbreite an Geschmackserlebnissen anzubieten. Auch historische Bierstile wiederzuentdecken hält sie für interessant – selbst dann, wenn die Rezeptur Zutaten aufzählt, die das Reinheitsgebot verbietet, wie zum Beispiel Kräuter und Gewürze. Bierstile: s. Glossar, S. 244ff.

WASSER

Industriebier

Ungünstiges Brauwasser stört den Geschmack und verschlechtert vor allem die Effizienz der Brauanlage. Deshalb »stripfen« Großbrauereien ihr »Quellwasser« bis aufs blanke H₂O, um es danach genau so chemisch wieder aufzubauen, wie sie es für den gewünschten Bierstil benötigen. »Natürlich« ist das nicht, aber im Rahmen des Reinheitsgebots aber erlaubt.

Craft Beer

Wasser ist nicht gleich Wasser, das wissen auch Craft-Beer-Brauer. Dennoch ist die chemische Veränderung des Wassers tabu. Ungünstiges Brauwasser kann zum Beispiel durch die Zugabe von Sauermalz verbessert werden.

MALZ

Industriebier

Industriebrauereien setzen auf eine möglichst kleine Auswahl an Rohstoffen – auch beim Malz. Helle Biere lassen sich auch mit den Zutaten »Farbebier« / »Röstmalzbier« dunkel färben. Spezialmalze sind zu teuer und aufwendig in der Verarbeitung.

Craft Beer

Das Malz gibt dem Bier seinen Körper. Und der darf bei Craft Beer durchaus voll und üppig sein. Entsprechend viele Spezialmalze werden eingesetzt, gerne auch aus Dinkel, Emmer, Roggen etc. Ungemälzte Röstgerste kommt als Brauzutat ebenfalls infrage, auch wenn sie dem Reinheitsgebot in heutiger Form eigentlich widerspricht. Hopfen, Malz & Hefe: s. S. 236ff.

HOPFEN

Industriebier

Hopfen ist der teuerste Rohstoff im Bier – und so wird er auch verwendet. Vielen Großbrauereien kommt es vor allem auf technische Werte wie den α -Säuregehalt (wichtig für die Bitterkeit und Haltbarkeit) an. Deshalb setzen sie vornehmlich Bitterhopfen – und auch hier häufig wenig unterschiedliche Sorten – ein. Da Hopfen ein sensibler Naturrohstoff ist, wird stattdessen häufig Hopfenextrakt verwendet. Der lässt sich einfacher lagern und leichter verarbeiten.

Craft Beer

Hopfen ist die Spielwiese für Craft-Beer-Brauer! Es gibt 200 Hopfensorten – und jede gibt dem Bier ein anderes Aroma. So wie Sterneköche mit unzähligen erlesenen Gewürzen jonglieren, spielen Brauer mit der Vielfalt der Hopfensorten. Verwendet werden vor allem die teureren Aromahopfen. Diese werden nicht nur während des Kochens, sondern auch während der Reifung eingesetzt, denn so entfalten sie ihr volles Aroma. (s. Hopfenstopfen, S. 249) Hopfen, Malz & Hefe: s. S. 236ff.

HEFE

Industriebier

Industriebrauereien beschränken sich auf zwei Hefetypen: untergärig und obergärig. Wobei die meisten Brauereien ein und denselben untergärigen Hefestamm verwenden.

Craft Beer

Natürlich gibt es auch bei Craft-Beer-Brauern untergärige und obergärige Bierhefen. Aber die meisten setzen auf obergärige Ale-Hefen, weil sie dem Bier eine reiche Fruchtaromatik geben. Außerdem blicken sie auch über den Tellerrand hinaus: Champagner-Hefe, Wein-Hefe, belgische Klosterbier-Hefe. Milchsäure ist eine weitere Möglichkeit für die Gärung. Hopfen, Malz & Hefe: s. S. 236ff.

REIFEBEHÄLTNIS

Industriebier

Verwendet werden ausschließlich Tanks aus Edelstahl. Diese sind hygienisch und leicht zu reinigen.

Craft Beer

Natürlich lieben auch Craft-Beer-Brauer Edelstahl. Aber wenn es um das Reifen des Bieres geht, denken sie weiter. In Holzfässern nimmt es dessen charakteristische Aromen an, oxidiert aber auch ein wenig. Gepichte und ungepichte Holzfässer, vorbelegte Wein- und Whiskyfässer sind nur einige Möglichkeiten unter vielen.

ZEIT

Industriebier

Klar braucht Bier seine Zeit zum Gären und Reifen. Aber lange Lagerzeiten machen es nur unnötig teuer!

Lange soll dagegen die Haltbarkeit sein. Dafür sorgen Filtration, Stabilisatoren und Wärmebehandlung.

Craft Beer

Bier lebt – und es braucht Zeit, um voll auszureifen und seinen Geschmack zu entwickeln. Aber es darf sein Aroma auch während der Lagerung verändern. Denn Craft Beer wird nicht wie Industriebier tot filtriert und erhitzt. Craft-Beer-Freunde trinken hopfenbetonte Ales deshalb lieber frisch.

Bei anderen Bierstilen ist es ähnlich wie beim Wein: Sie brauchen eine lange Reifezeit, in der sie ihr Aroma entwickeln. Damit kann man spielen. Im Extremfall lagern Starkbiere vor der Abfüllung bis zu einem Jahr oder länger im Holzfass – und sind danach noch mehrere Jahre haltbar. Dass sie dabei ihr Aroma verändern, ist wie beim Wein gewollt.

VERFÜGBARKEIT

Industriebier

Erklärtes Ziel ist es, dass ein Bier immer zu 100 Prozent gleich aussieht und schmeckt – und dass es jederzeit in vielen Geschäften und Gaststätten zu bekommen ist.

Craft Beer

Von einem Qualitätswein mit Lage und Jahrgang auf dem Etikett gibt es naturgemäß nur eine begrenzte Anzahl an Flaschen. Ähnlich verhält es sich bei vielen Craft Bieren. Gerade von den edlen Sorten wird häufig nur ein Sud gebraut – im Jahr oder überhaupt. Deshalb sind immer nur ausgewählte und ständig andere Biere erhältlich.

TRINKANLEITUNG

Industriebier

Nicht nötig! Jeder weiß doch, wie man Bier trinkt.

Craft Beer

Ja, bitte! Craft Beer hat oft einen »Beipackzettel« auf dem Etikett oder der Webseite. Das Wissen über Bierstil, Trinktemperatur, Glasform, Geschichte und die Besonderheit des Rezepts gehören selbstverständlich zum vollendeten Genuss.

EINSTELLUNG ZUM REINHEITSGEBOT

Industriebier

Das Reinheitsgebot wird nicht hinterfragt. Wozu auch? Es ist ein weltweit bekanntes Qualitätssiegel und die Voraussetzung dafür, dass deutsches Bier auf dem heimischen und internationalen Markt bestehen kann. Andere Zutaten als Wasser, Malz, Hopfen und Hefe haben im Bier nichts zu suchen. ABER: Filtrationshilfsmittel, Stabilisatoren, die chemische Aufbereitung des Brauwassers usw., die erlaubt sind, werden von Großbrauereien selbstverständlich (und stillschweigend) genutzt.

Craft Beer

Wasser, Malz, Hopfen und Hefe? Gerne! Andere Zutaten muss keiner zwingend benutzen. ABER: Wer sich kreativ mit unkonventionellen Zutaten austoben will, der soll das in Deutschland ebenfalls dürfen. Schließlich erfordern andere Bierstile Zutaten jenseits des Reinheitsgebots: Ein belgisches Witbier geht nicht ohne Orangenschalen und Koriandersamen, ein klassisches Stout nicht ohne Röstgerste. Deshalb rufen viele Craft-Beer-Brauer nach einer raschen Reform des starren Reinheitsgebots, weil es sie in ihrer Kreativität einengt. Alle Zutaten müssen natürlich sein und auf dem Etikett angegeben werden. Chemie, egal in welcher Form, hat im Bier nichts zu suchen!

KREATION EINER NEUEN SORT

Industriebier

Natürlich gibt es neue Sorten, aber die beschränken sich beispielsweise gerade sehr gut verkäuflichen alkoholfreien Biere und Biermischgetränke.

Craft Beer

Die Szene ist in Bewegung. Craft Beer wird ständig neu erfunden, Craft-Beer-Brauer spielen und experimentieren. Regelmäßig neue Biere anzubieten, ist ein Muss.



IN UND UM NÜRNBERG

Wie kommt es, dass sich die zweitgrößte Stadt Bayerns und ihre kleinen Schwestern Fürth und Erlangen so schwer damit tun, ihr eigenes Bier zu lieben? Böse Zungen sprechen von einem Trauma, verursacht durch eine über Jahrzehnte tobende Übernahmeschlacht. An deren Ende hatte sich die heute selbst vom *Oetker*-Konzern geschluckte *Tucher* nahezu alle Biermarken einverleibt. Das Ergebnis sind die immer gleichen Biere an den Zapfhähnen der Stadt. Craft Beer ist in Nürnberg noch ein kleines Pflänzchen. Aber mit dem Potenzial eines Heilkrauts. Möge es wuchern!



Altstadthof – Hausbrauerei & Whiskydestille, Bergstr. 19–21, 90403 Nürnberg,
Tel. 09 11/2 44 98 59, www.hausbrauerei-altstadthof.de,
Bezug: über die Webseite.

Brauereiladen, So–Do 10.30–17.00, Fr u. Sa 10.30–18.30, Mittagspause 13.15–13.45,
Führungen durch die Felsengänge, tägl. mit unterschiedlichen Themenschwerpunkten:
www.historische-felsengaenge.de

Bräustüberl, Tel. 09 11/22 72 17, So–Do 11.00–24.00, Fr u. Sa 11.00–1.00,
im Sommer Biergarten im Innenhof: Mo–Sa 11.00–20.00, So 11.00–15.00.

Schmelztiegel, Tel. 09 11/20 39 82, www.schmelztiegel.com,
Mi u. Do 18.00–2.00, Fr u. Sa 18.00–3.00,
Informationen zu Terminen u. Tasting-Abenden: über die Webseite.

ALTSTADTHOF, NÜRNBERG

BIER-RENAISSANCE IM SCHATTEN DER BURG

Oh du fleißige Leber, du treues, nimmermüdes Organ, bist du gut in Form? Hat man dich auf einen Marathon eingestimmt, bei dem du mit einer ordentlich hohen Schrittfrequenz das weite Feld des neuen Bierfrankens durchquerst, beginnend in dessen Zentrum, in Nürnberg? Gleich beim ersten Buchstaben des fränkischen Craft-Beer-Alphabets, dem A wie *Altstadthof*, wird sich zeigen, ob du gut trainiert bist. Dieser erste Hotspot der neuen Bierkultur liegt nicht nur an einer der steilsten Straßen, die sich von der Nürnberger Sebalduskirche, der Landmarke der nördlichen Altstadt, auf den Burgberg hinauf ziehen, auch die Mehrzahl der Getränke, die dort selbst hergestellt werden, weist hohe Prozente auf. Der *Altstadthof* ist ein labyrinthisches Elysium des Genusses, dessen Braumeister und Inhaber Reinhard Engel noch mehr Schnäpse destilliert, als er Biersorten braut. Es würde seiner 1984 gegründeten und kontinuierlich erweiterten Manufaktur nicht gerecht werden, wenn man sie auf jene Flüssigkeit reduzierte, die sie berühmt gemacht hat, das Nürnberger Rotbier. Und doch ist dieser Bierstil, den Reinhard Engel vor dem Aussterben bewahrt hat und der dank ihm zur Paradiesdisziplin Nürnberger Kreativbrauer wiederaufgestiegen ist, natürlich der erste von vielen Gründen, seine *Hausbrauerei* zu besuchen.

Dass die Nürnberger das Rotbier als ihre historische Spezialität und zumindest inoffiziell auch als ihre Erfindung betrachten dürfen, verdanken sie der Bürokratie des Mittelalters. 1302 legte der Rat der Freien Reichsstadt eine Brauordnung fest. In diesem lokalen Reinheitsgebot wurde die kupferfarbene Sorte erstmals urkundlich erwähnt. Ob sie zu dieser Zeit nicht auch anderenorts gebraut wurde, wird wohl für immer ein Geheimnis bleiben. Möglich ist es. Die Urkunde deklariert das Rotbier als untergärig. Ganzjährig konnte es daher nur an Orten entstehen, die wie Nürnberg auf weichen Fels gebaut sind. Untergärrige Hefe benötigt eine Temperatur von um die 8°C – und genau diese herrscht das ganze Jahr über in den Kellern, die man in den Burgberg hineingemeißelt hatte. 1579 gab es in Nürnberg 35 Rotbierbrauereien, eine neue städtische Bierordnung stutzte 1700 ihre Anzahl auf 24 zurück. Eine von ihnen war das *Rote Brauhaus*, das bis 1905 dort den Sudkessel unter Feuer hielt, wo heute Reinhard Engel den Durst nach original Historischem löscht.

Steht man zum ersten Mal vor dem von außen eher unscheinbar anmutenden *Altstadthof*, sollte man sich zunächst im kleinen *Brauereiladen*, in dem alle Eigenkreationen aufgereiht sind, einen Überblick verschaffen. Die erste Überraschung: Reinhard Engel braut auch eine obergärige und damit historisch völlig absurde Variante, die »Rote Weisse«. Ganzjährig gibt es auch ein Helles und ein Dunkles, oben drauf saisonal wechselnde Böcke, ein leichtes Sommerbier und den bierähnlichen »Winterwärmer«, der mit selbst hergestelltem Malzlikör verfeinert, mit Kardamom, Zimt, Pfeffer, Nelken und Vanille gewürzt und wie Glühwein heiß getrunken wird. Überdies wird seit 1999 aus jedem Bier auch ein Schnaps destilliert. Wer sich die historischen Felsenkeller bei einer Führung zeigen lassen will, kann hier zudem seine Eintrittskarte lösen.

Ein Durchgang trennt den *Brauereiladen* vom *Bräustüberl*, dem traditionell fränkischen Lokal des *Altstadthofs*. Er führt in einen bewirteten Innenhof. Gleich rechts erlauben große Fenster einen Blick in das Sudhaus, dessen Technik auf dem Stand des 19. Jahrhunderts gehalten ist. Eine Schaufront weiter kann man den Destillen bei der Arbeit zusehen. Schräg gegenüber schmeichelt ein weiteres Schaufenster, hinter dem sich zahllose kleine Holzfässer aneinanderschmiegen, dem Auge. In ihnen reift der mehrfach preisgekrönte Whisky »Ayrer's«, den der *Altstadthof* seit 2005 brennt. Oh, meine liebe Leber! Links von der Fassparade wartet die *Pro Bier Boutique* mit der eigentlichen Überraschung auf. Seit 2014 verabschiedet sich der *Altstadthof* Zug um Zug vom Image einer dem Gestern huldigenden Bio-Brauerei und verwandelt sich in Nürnbergs bestsortierte Galerie für neue Bierkunst. Die gut 50 handverlesenen regionalen und mehrheitlich internationalen Craft-Beer-Kompositionen, die in der Boutique ausgestellt werden, sind nur ein Appetizer.

Draußen auf der Bergstraße führt ein Nebeneingang in das neue Kellerlokal des *Altstadthofs*, den *Schmelztiigel*. 18 India Pale Ales aus aller Welt – um nur von einem Bierstil zu sprechen – führt die Karte derzeit auf. Prognose: steigend. Wer sich durch diesen repräsentativen Katalog des Extravaganten und Anderen durchgetrunken und obendrein einen fachkundig geleiteten Tasting-Abend mitgemacht hat, kann mit Recht von sich behaupten, gemeinsam mit seiner Leber die weite Welt des Craft Beers bereist zu haben.



HAUSBRAUEREI
ALTSTADTHOF



HAUSBRAUEREI
ALTSTADTHOF
NÜRNBERG

Im Zeichen des alten Braurechts ist es für uns eine Selbstverständlichkeit, traditionell handwerklich zu brauen und ausschließlich reine, natürliche Rohstoffe aus dem regional ökologischen Landbau zu verwenden. Genießen Sie charakterstarke, einzigartige Bierspezialitäten braufrisch für Sie von Hand abgefüllt.

Original Nürnberger Biergenuss



BCS Öko-Garantie, Kontroll-Nr.:
DE-001-Öko-Kontrollstelle

e 2 LTR

HAUSBRAUEREI
ALTSTADTHOF
NÜRNBERG
Original Nürnberger Biergenuss

HAUSBRAUEREI
ALTSTADTHOF
NÜRNBERG
Original Nürnberger Biergenuss
e 1 LTR

VON BRAUREBELLEN UND BIERKÜNSTLERN

Es tut sich was im legendären Bierland Franken: Eine neue Generation von Brauern ist angetreten, um aus Hopfen, Malz, Wasser und Hefe – und manchmal auch »verbotenen« Zutaten – Kreationen reifen zu lassen, wie man sie so noch nicht getrunken hat. Martin Droschke und Norbert Krines haben die Meister des neuen Bierfrankens besucht und ihre Rotbiere, India Pale Ales, Imperial Stouts und Barley Wines für Sie fachgerecht vorverkostet. Entdecken Sie die Hotspots der Szene, schockieren Sie Ihren Gaumen – und trinken Sie neugierig!

**MIT GLOSSAR ZU BIERSTILEN UND
BRAUEREIBEGRIFFEN**

**MIT KRITISCHEM ESSAY ZUM DEUTSCHEN
REINHEITSGEBOT**

**MIT INFOS ZU BEZUGSQUELLEN UND
AUSFLUGSZIELEN**

ISBN 978-3-86913-638-7



9 783869 136387

€ 16,90 (D)
€ 17,40 (A)

www.arsvivendi.com

**EIN  FÜR
FRANKEN**

ars vivendi 