

CRAFT UND HERRLICHKEIT

B E S U C H I N D E R B R A U E R E I

TEXT Roland Graf



Kreativ vom Inhalt bis zum Etikett, von der Flasche bis zu den Gläsern und vom Bierdeckel bis zur Kapsel. Die Craft-Bewegung sieht Bier als Manufakturprodukt und sagt der Monokultur beim Biergeschmack den Kampf an.

DIE CULTURBRAUER

Gemeinsam für mehr Biervielfalt, V.i.n.c.: Heinz Huber (Mohrenbrauerei), Martin Lechner (Zillertal Bier), Seppi Sigl (Trumer), Karl Schwarz (Zwettler), Ewald Pöschko (Braucommune Freistadt), Klaus Möller (Hirter), Josef Rieberer (Murauer), Karl Theodor Trojan (Schremser), Hubert Stöhr (Schloss Eggenberg) mit der neuen Craft-Bier-Box.

30



Barrel Aging

Der jüngste Trend: Bier reift – wie Wein – in gebrauchten Holzfässern. Die Noten von Sherry, Whisky oder auch Rotwein sollen dabei in das Bier übergehen. Mit 24 Fässern spielt Seppi Sigi in der Trumer-Privatbrauerei, aber auch Hirter hat mit dem „Beerique“ bereits ein Starkbier aus dem Whiskyfass im Angebot.

Cascade

Mit dieser US-Neuzüchtung wurde für viele das Thema Aromahopfen interessant. Gemeinsam mit dem namensgebenden „Saphir“ nutzt in der Zwettler-Privatbrauerei Karl Schwarz ihn etwa für das „Saphir“. Cascade bringt den Grapefruitgeschmack zusätzlich zur bitteren Note des Hopfens, andere Sorten sind Amarillo, Nelson Sauvin oder Mandarina Bavaria.

Collaboration Brew

Die Brauereien der Craft-Szene favorisieren die Zusammenarbeit, auch kontinenteübergreifend. Kultbier zum Quadrat, könnte man sagen.

Grünhopfung

Ein Trend, der unter den Craft-Brau-

ern gerade beginnt und nur in unmittelbarer Nähe zu Hopfenkulturen (etwa im Mühlviertel oder in der Steiermark) gelingt. Direkt nach der Ernte wird der schnell getrocknete Hopfen, der besonders viel an ätherischen Ölen enthält, zum Brauen verwendet.

Hopfenstopfen

Die eigentliche Hopfenzugabe erfolgt beim Kochen der Würze, doch auch im „trockenen“ Zustand kann Hopfen zugegeben werden. Dieses „Dry Hopping“-Verfahren fügt dem gebrauten Bier nochmals Hopfen, meist Aromasorten (siehe auch „Cascade“) hinzu, die oftmals Tropenfruchtnoten einbringen.

IPA

Die Mutter des Trends, ein meist mit Aromahopfen geschmacklich intensiviertes Bier. Die Faustregel für Beginner lautet: Je (tropen-)fruchtiger der Duft des IPA, desto bitterer wird es im Nachtrunk, wie der Bierkenner den „Abgang“ nennt.

Session

Zur Abgrenzung von den teilweise durch das Hopfenstopfen (siehe

ebendieses Stichwort) recht bitteren und mit Alkohol jenseits der fünf Prozent gebrauten Craft-Bieren verwendeter Begriff. Ein „Session IPA“ versucht, die Trinkfreudigkeit eines leichten Biers mit komplexer Aromatik zu verbinden. Das ist so schwierig, wie es klingt.

Trappisten

Die legendären Abteibiere stellen für viele Craft Beer „avant le lettre“ dar. Marken wie Chimay, Westmalle oder das nach wie vor schwer erhältliche Westvleteren müssen zumindest unter der Aufsicht von Mönchen gebraut werden. Im weltweit auf zehn Abteien limitierten Trappistenkreis ist Österreich mit dem Kloster Engelszell vertreten.

Wanderbrauer

Im Englischen politisch nicht ganz korrekt als Gypsy Brewer bezeichnet, versteht man darunter Brauer, die sich in bestehenden Brauereien einmieten. Rezept und Rohstoffe bringen sie mit, auf einen eigenen Standort verzichten Wanderer wie der auch als Krimiautor tätige „Bierzauberer“ Günther Thömmes.

Ein kleines oder ein großes? Mehr Vielfalt wurde einem Gast, der in Österreich nach seinem Bier verlangte, selten angeboten. Allenfalls saisonale Spezialitäten wie das Oster- oder Weihnachtsbock sorgten für Abwechslung im Zapfhahn. Doch wie einst beim Wein, als plötzlich die Zwanzigjährigen Spontanreferate über das Toasting halten konnten, schwirren plötzlich neue Vokabel durch die Gaststätten. IPA ist eines der Buzzwords – und zwar vom Beisel bis zur Cocktailbar. Das abgekürzte India Pale Ale stellt heute das dar, was anno 1990 eine Cabernet-Merlot-Cuvée aus dem Barrique war. Der englische Biertyp, kräftiger und mit mehr Hopfen gebraut, um auch nach langem Schiffstransport in Indien als Bier erkennbar zu sein, hat die Dominanz des eindimensionalen Biergeschmacks durchbrochen.

Am Anfang der „Craft“-Bewegung stand eine Selbstermächtigung. Heute kaum mehr vorstellbar, ging in den USA der Konzentrationsprozess so weit, dass es laut der Brewers Association (BA) für den Riesenmarkt 1980 nur mehr 89 Brauereien gab. Zum Vergleich: Österreich hält heuer bei 190 Braustätten. Angewidert von immer leichteren, teilweise auch mit Reis gebrauten Bieren, suchte man Alternativen – indem man sie gleich selbst braute. Der Keim für die Craft-Bewegung, die Bier als Manufakturprodukt, nicht als Konzernmarke sah, war gesät. Freilich, mit der Definition des Craft Brewer, wie ihn der amerikanische Verband versteht, haben hiesige Produzenten wenig zu tun. Klein, so will es die BA-Definition, sind alle Betriebe unter sieben Millionen Hektolitern. Kein heimischer Betrieb, die marktbeherrschende Brauunion inklusive, erreicht diese Grenze.

Aber kleiner und individueller geht immer. Und so hat sich in Österreich eine ordentliche Craft-Beer-Bewegung



etabliert. 2008 schon haben etwa die neun Privatbrauereien Murauer, Trumer, Schloss Eggenberg, Hirt, Zillertal Bier, Zwettl, Schrems, Mohrenbrauerei und die Braucommune Freistadt sich zu den Kulturbrauern zusammengeschlossen, um sich gegen die Geschmacksnivellierung zur Wehr zu setzen. Gemeinsam wollen sie die Braukultur weiterentwickeln und bringen dafür regelmäßig Craft-Bier-Boxen zum Durchkosten auf den Markt. So unterschiedlich der Geschmack, so gemeinsam ihre Ziele: bessere Zutaten, mehr Regionalität, Vielfalt und Umweltschutz obendrein.



CRAFT-BIER-BOX

Vorpremiere: Drei Wochen bevor das neue Genusspaket mit neun 0,3-Liter-Flaschen in den Handel kommt, können Sie die Craft-Biere der heimischen Privatbrauereien hier bestellen.

Schloss Eggenberg Doppelbock dunkel: erfrischend und leicht süßlich, 8,5%

Murauer Hop Star: kräftig und vollmundig 5,7%

Freistädter Smoked: rauchig und aromatisch, 6,8%

Zillertal Gauder Steinbock: kräftig und leicht süßlich, 10,4%

Mohren Pale Ale: frisch und fruchtig, 5,5%

Trumer Hopfenspiel: fruchtig, spritzig, 2,9%

Hirter Biohanf: verführerisch, liebliche Note, 4,8%

Zwettler Momentum Doppelbock: fruchtig und intensiv, 7,8%

Schremser Bio-Roggen: naturtrüb, Anisnote und Gewürznelke, 5,2%

€ 17⁰⁰

»BEI DER LAGERUNG IST LANGSAMKEIT EINE TUGEND. WIR GEBEN DEN BIERN ALLE ZEIT, DIE SIE BRAUCHEN, UM IHR VOLLES POTENZIAL ZU ENTWICKELN.«

denn „Culturbrauer denken nicht in Geschäftsjahren, sondern in Generationen“, sagt Murauer-Geschäftsführer Josef Rieberer. Eile passt da nicht ins Konzept. „Bei der Lagerung ist Langsamkeit eine Tugend. Wir geben den Bieren alle Zeit, die sie brauchen, um ihr volles Potenzial zu entwickeln“, erklärt Trumer-Chef Seppi Sigl, wenn er von den „Charakterbieren“ spricht.

In ganz Europa ruft der Craft-Beer-Trend wieder alte Bierstile in Erinnerung. Auch der Auftritt wird frecher. Punk-IPA, ein Erzeugnis der schottischen Craft-Brauerei Brew Dog schreibt diese Attitüde gleich auf das Label. Und die Etiketten der neuen Szenebiere, schräg und poppig, tragen ihr Übriges dazu bei. Ob mit krakeligen Porträts (Mikkeller aus Dänemark), lädierten Teddybären (Tiny Rebel, Wales) oder vom legendären Illustrator Ralph Steadman (Flying Dog, Maryland) gezeichnet, sie werden zu Sammelobjekten auch für Abstinente. Mitsamt den Bierdeckeln.

DESIGN FÜR BIERFREUNDINNEN

Vor allem aber hat die im Deutschen nur unzureichend als Kreativbier übersetzbare Craft-Beer-Bewegung das Interesse am Bier neu erwachen lassen. Die Gastronomie hat schnell erkannt, dass damit ganz neue Zielgruppen anzusprechen sind. Im Gegensatz zu den aus reinem Markt kalkül lancierten „Frauenbieren“ der vergangenen Jahre, die leicht, brutal gekühlt und letztlich unverkäuflich waren, reizen die im doppelten Sinn bunten Biere auch die weibliche Klientel. Zum einen sind da reife Duftnoten wie Mango und Banane, aber auch die komplexen Aromen der IPAs. Dazu fällt aber auch die oft penetrante Kohlensäure bei Bierstilen wie Porter und Stout weg. Diese bringen dazu eine malzige Süße mit, die durchaus Anklang bei Bierfreundinnen findet, die von ihrer Leidenschaft bisher gar nichts geahnt haben. Und apropos Frauenbier: Auch die Form der Gläser wird weiblicher.

So verwundert es nicht, dass es mittlerweile eine völlig unterschiedliche Palette gibt, die als Craft Beer vermarktet wird. Das 2,9 Prozent starke Hopfenspiel von Trumer, quasi der Prosecco unter den Bieren, strafft alle Lügen, die mit leichteren Bieren immer nur Wässrigkeit assoziiert haben. Eine Art flüssiges Pumpernickelbrot wie das in Schrems gebraute Bio-Roggen zählt ebenso zu den außergewöhnlichen Sorten. Selbst Rauchbier findet sich in Österreichs Zapfhähnen. Ewald Pöschko von der Brauergemeinschaft Freistadt (auch BWL-Studenten wegen der einzigartigen Rechtsform vertraut) hat den alten Stil wiederbelebt. Bevor Gerstenmalz mit Heißluft getrocknet wurde, regierte beim Darrprozess offenes Feuer – und damit Rauch, der auch das Malz zart selchte. Definition hin oder her: Ein spezifischer Geschmack, im Idealfall noch mit etwas Geschichte garniert, das macht Craft Beer letztlich aus. ♦