

Die Kunst des Brauens

1. Malz

Ohne Malz kein Bier. Und ohne Getreide kein Malz. In der Regel wird dafür Gerste verwendet, die gemischt mit Wasser, in einem wochenlangen Prozess zu keimen beginnt. Sind Wurzel und Blattkeim sichtbar, spricht man von Grünmalz. Anschließend wird der Malz erhitzt, so dass der Wassergehalt auf bis circa zehn Prozent gesenkt wird. Dieser Vorgang wird als Darren bezeichnet. Die Temperaturen der Trocknung sind entscheidend für unterschiedliche Bierstile: 50 bis 60 Grad sorgen für helles Malz, ab 100 Grad entstehen deutlich mehr Röstaromen für dunkles Malz.

2. Hopfen

Hopfen gehört zu den Hanfgewächsen und ist das Gewürz des Bieres: Sorte und Anbaugelände bestimmen Geschmack und Geruch, der Hopfen an sich die Haltbarkeit und Schaumstabilität des Bieres. Wie bei Wein und der Vielzahl an Rebsorten gibt es auch beim Hopfen zahlreiche Sorten. Wichtig für die Bierherstellung sind die Bestandteile von Bitterstoffen, ätherischen Ölen und Gerbstoffen. Je nach Gewichtung der einzelnen Komponenten unterscheiden sich die Hopfenarten. Aromahopfen und Bitterhopfen. Verwendet wird Hopfen als Doldenhopfen, Hopfenpellet, -extrakt oder -öl.

3. Schrotten

Mit der Schrottmühle wird das Malz zerkleinert, um die Getreidestärke freizusetzen. Die Schalen des Korns, die Spelzen, bleiben dabei weitgehend erhalten.

4. Maischen

Mit der Maische beginnt der eigentliche Brauvorgang. Das geschrotete Malz wird im Verhältnis 1:4 mit Wasser gemischt, in der Folge verwandelt sich die Stärke in Zucker. Eine wichtige Kontrolle des Prozesses ist die Iodprobe. Verfärbt sich die Probe blau, ist die Ver Zuckerung noch nicht vollständig abgeschlossen.

5. Läutern

Nach dem Maischen bleiben zwei Endprodukte: die flüssige Würze und der sogenannte Treber – die festen Bestandteile, die Spelzen der Malzkörner. Würze und Treber werden beim Läutern voneinander getrennt.

6. Würzekochen

Die Würze durchläuft beim Kochen mehrere Temperaturstufen, die Rasten. Zudem wird der Hopfen zugegeben. Durch das Kochen werden seine Aromen und Bitterstoffe gelöst, welche dem Bier seine Bitterkeit geben. Gleichzeitig führt das Verdampfen des Wassers zu einer Steigerung des Zuckergehalts, wodurch der Gehalt so genannter Stammwürze wie auch jener des Alkohols zunimmt.

7. Anstellen und Gärung

Zeit für die Hefe und eine weitere Unterscheidung, die das Bier beeinflusst: untergärige und obergärige Hefe. Untergärige Hefe arbeitet bei kühleren Temperaturen von fünf bis sieben Grad und setzt sich am Boden des Tanks ab. Ober-



Craft-Beer-Brauer Tobias Grebhan beim Maischen. FOTO: ANGELA NIGGEMEYER

gärige Hefe benötigt Temperaturen von 15 bis 20 Grad und steigt an die Oberfläche. Treffen Hefe und Würze aufeinander, beginnt die Hauptgärung. Das Bier bekommt nun einen süßlichen Charakter. Nach einigen Tagen bilden sich weiße Schaumkrone, die Kräusen, an der Oberfläche. Zunächst türmen sich die Jungkräusen, später die Hochkräusen auf. Grund dafür ist das entstehende Kohlendioxid. Nach einer Woche fallen die Kräusen in sich zusammen – damit ist die Hauptgärung beendet.

8. Lagerung

Während der Lagerung reift das Bier: Hopfenaroma, Malzgeschmack und Gärungsprodukte der Hefe werden zu einer feinen Einheit. Es bildet sich Kohlendioxid, die im Bier gebunden wird und für die Schaumbildung des Bieres zuständig ist. Genaue Lagerzeiten gelten unter Brauern als Geheimnis. Das geschrotete Malz wird im Verhältnis 1:4 mit Wasser gemischt, in der Folge verwandelt sich die Stärke in Zucker. Eine wichtige Kontrolle des Prozesses ist die Iodprobe. Verfärbt sich die Probe blau, ist die Ver Zuckerung noch nicht vollständig abgeschlossen.

9. Filtration

Bei naturtrüben Bieren ist keine Filtration notwendig, klare Biere durchlaufen dabei einen Filterapparat um Schwebeteilchen und kleinste Reste des Brauvorgangs aus dem Bier zu entfernen.

10. Abfüllung

Bei der Handabfüllung wird die Flasche mit Hefe oder Kohlendioxid zugabe vorgespitzt. Das heißt, es wird so viel Kohlendioxid hineingegeben, dass der gleiche Druck herrscht wie im Lagergefäß. Würde dies nicht gemacht, wäre das Bier in der Flasche schal, da alle Kohlendioxid entweichen würde. Zudem wird so der restliche Sauerstoff aus der Flasche gedrückt. Der Leitungshahn wird geöffnet und das Bier fließt langsam an der Flaschenwand entlang ein. Dabei ist wichtig, dass das Bier „schwarz einläuft“, das heißt unter geringer Schaumbildung. Nach der Verkorkung sollte das Bier kühl und dunkel gelagert werden. **K01**

Ind Sie ein Bier-Kenner? Testen Sie Ihr Wissen im Quiz, wenn Sie das Foto unten mit der Live-App scannen (Anleitung siehe Seite 2).



Michael Scheer (links) und Markus Freybler präsentieren stolz ihren selbst angebauten Hopfen. FOTO: CHRISTINA KUHAUPT

VON ANGELA NIGGEMEYER

Als sich mit einem Knarren die kleine Eingangstür der Grebhan's Brauerei öffnet, spiegeln sich in der Eingangstür die Silhouetten des Schnoor. Es ist Sonntag, ein nasskalter Wintermorgen und Tobias Grebhan sieht noch ziemlich erschlafen aus. Das Tasting vom Vorabend habe mal wieder länger gedauert, murmelt er. Der Braumeister zieht seine Mütze etwas tiefer ins Gesicht und lächelt. Zeit sich auszuruhen hat er nicht, denn heute ist Brautag. Auf dem Plan steht ein Indian Pale Ale.

Tobias Grebhan gehört zu der aufstrebenden Bremer Craft-Beer-Szene. Zusammen mit seinem Vater betreibt er seit fast zwei Jahren die kleine Grebhan's Brauerei im Schnoor. Gebraut wird direkt in seinem Laden, wo er auch die frisch abgefüllten Flaschen verkauft. Pro Braungang sind das 50 bis 80 Liter – wer davon etwas abbekommen möchte, muss schnell sein.

Aktuell gibt es in Bremen noch drei weitere Brauereien, die eine Alternative zu den Produkten der großen Brauerei Beck GmbH & Co. KG anbieten: die Bremer Braumanufaktur, die Gasthausbrauerei Schüttinger und die gerade wiedereröffnete Union Brauerei in Walle. Grund dafür ist das entstehende Kohlendioxid. Nach einer Woche fallen die Kräusen in sich zusammen – damit ist die Hauptgärung beendet.

Die Brauer verwenden längst vergangene Hopfensorten, aber auch ganz neue Züchtungen. Und die Ergebnisse sind überraschend: Besondere Aromahopfen verleihen dem Bier

„Es geht bei uns nicht darum, das abgefahrenste Bier zu brauen.“

Doreen Gaumann, Union Brauerei

Zitrus- oder Beerennoten, während unterschiedliche Röstmalze zu einem rauchigen, holzigen oder schockladigen Aroma führen. Im Craft-Beer-Bereich sind Experimentierfreude, Individualität und Kreativität der Brauers charakteristisch, was wiederum erst durch eine Produktion in kleinen Mengen in einer konzernunabhängigen Struktur ermöglicht werden kann. Hinter den Craft-Beer-Sorten stehen also Menschen, die die Qualität und die Herstellung noch, oder besser gesagt wieder, eigenhändig beeinflussen.

Doreen Gaumann ist eine von ihnen. Die 24-jährige ist Braumeisterin bei der Union Brauerei in Walle. Die beiden Unternehmer Lüder Kastens und Markus Zeller haben die Wiederbelebung der historischen Brauerei möglich gemacht. Nach ihrer Philosophie soll in Walle kein Bier abgefüllt werden und keine großen Namen im Vordergrund stehen. Noch in diesem Jahr werden hier sechs verschiedene Sorten aus dem Zapfhahn fließen. Neben einem Rotbier, Pale Ale und Porter braut Gaumann auch gewohnte, aber neu interpretierte Biere, wie Pilsener oder Weißbier sowie saisonale Varianten.

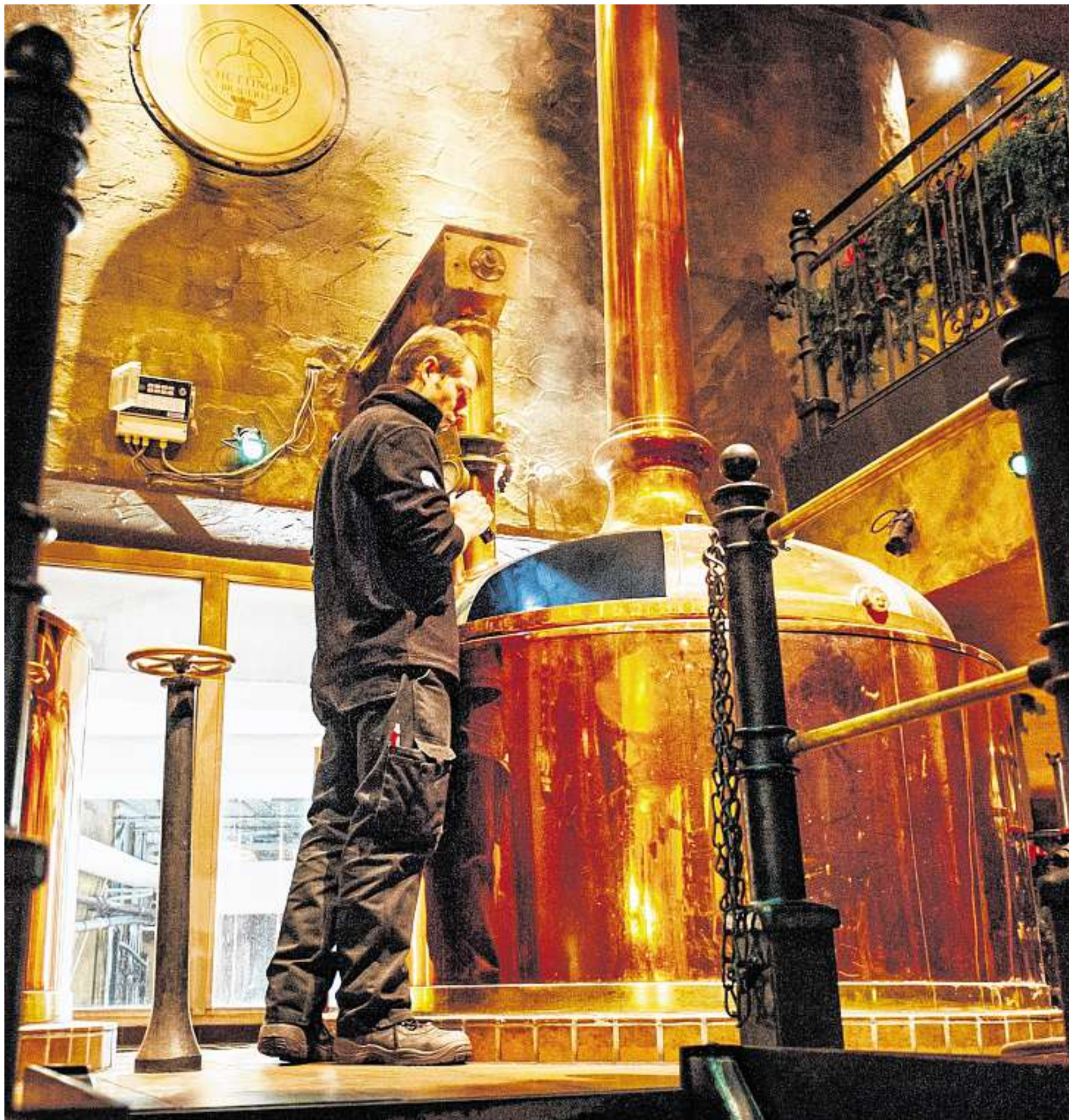
Der jungen Braumeisterin gefällt vor allem die Vielfalt ihrer vier Zutaten Wasser, Hopfen, Malz und Hefe. Natürlich wird auch in der Union Brauerei nach dem Deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Dennoch können unzählige Geschmacksrichtungen und Nuancen eingebracht werden. Es geht bei uns nicht darum, das abgefahrenste Bier mit Eisbongengeschmack zu brauen. Aber ein Bananenweizen muss nicht zwingend mit Nektar gemischt werden, es gibt Hefen, die können dieses Bananenaroma wirklich erzeugen.“ Auch Aromahopfen, deren Menge und Zeitpunkt ihrer Zugabe zum Sud bieten große Abwechslungsmöglichkeiten.

20 Hektoliter umfasst das Sudwerk der Union Brauerei, das sind pro Braungang also 2000 Liter Bier – eine sehr geringe Menge verglichen mit den Sudwerken industrieller Betriebe: Beck & Co. produziert pro Sud 100000 Liter Beck's und 45000 Liter Haake Beck. Der Spielraum für geschmackliche Experimente schrumpft bei diesen Größenordnungen Null. Bei Union hingegen profitieren die jungen Brauer von den kleinen Chargen. „Dadurch sind wir extrem flexibel und können immer mal wieder was ausprobieren. Ich freue mich auch, wenn Gäste mit Ideen und besonderen Wünschen direkt auf mich zukommen.“

Auch der Diplom-Brauingenieur Markus Freybler möchte seine Marke Hopfenfänger mit insgesamt sechs Biersorten gerne langfristig in Bremens Bierlandschaft etablieren. Der gebürtige Schwabe geht dabei sehr strukturiert und gewissenhaft vor, schließlich stellt

CRAFT BEER: WIE SICH DIE ALTERNATIVE BIEERSZENE EINEN PLATZ AN DER WESER EROBERT

Getränk mit Seele



Brauemeister Palle Jensen in der hauseigenen Brauerei des Schüttinger. Hier braut er zwei Sorten: Helles und Dunkles. Zwei von vielen Bremer Craft-Beer-Sorten. FOTOS: VOLKER CRONE-FR 19

die Eröffnung einer eigenen Brauerei Privatpersonen vor große finanzielle und organisatorische Herausforderungen. Grundvoraussetzung war ein Geschmacksstest: „Es war wichtig festzustellen, ob die Bremer mein Bier überhaupt mögen und auch langfristig überlebend, teils langfristige Lösung: Die Untermiete in einer anderen Brauerei. Diese sogenannten Gypsi- oder auch Kuckucksbrauer sind in der deutschen Craft-Beer-Szene eine gängige Erscheinung. Sie nutzen die Räumlichkeiten mittelständischer Brauereien, um dort nach eigenem Rezept zu brauen.“

So auch bislang Markus Freybler. Noch lässt der Findorffer seine Biere in Niedersachsen herstellen, seine Planungen reichen jedoch weit in die Zukunft: In einer Kooperation mit der Gröpelinger Gemeisewerft baut er in Bremens Norden seinen eigenen Hopfen an. Sie tragen die Namen Saphir, Hallertauer Perle, Teltmanger oder Cascade. Letzteres ist eine amerikanische Hopfensorte und

bekannt für besonders fruchtige Aromen. Noch ist der Ertrag überschaubar, er wächst aber mit jedem Erntejahr.

Craft Beer steht aber nicht nur für eine handwerkliche Herstellung, sondern auch für besonders hochwertige Inhaltsstoffe. Doch eine lokale und ressourcenschonende Produktion in geringen Mengen hat ihren Preis. Dass gerade Neukunden bei Beträgen von durchschnittlich zwei bis fünf Euro pro Flasche erstmal diese Biere nun mal nicht für 89 Cent im Regal stehen, sondern eher für 2,89 Euro oder sogar mehr. Es ist mir ein Anliegen diese Wertschätzung zurück in die Köpfe zu bekommen.“

Wie auch in anderen Bereichen der Lebensmittelproduktion und dem Handwerk drückt die Herstellung in großen Mengen den Preis.

brauerei, im Herzen Bremens zwischen Marktplatz, Böttcherstraße und Schlachte gelegen, fällt Kennern der Szene wohl nicht als allererstes für ein typisches Beispiel eines Craft-Beer-Betriebes ein. Und das, obwohl das Schüttinger direkt vier wichtige Attribute erfüllt: lokal, unabhängig, handwerklich, mit kleinem Ausstoß. Sind das vor Ort ausgeschenkt Helle oder Dunkle also Craft-Beer-Sorten und das Schüttinger damit ein Craft-Beer-Pub?

Der Braumeister Palle Jensen nimmt einen tiefen Atemzug und lässt einige Zeit verstreichen, so als habe auch er sich diese Frage schon gestellt, ohne eine Antwort darauf zu haben. Gefallen findet er an einer Unterteilung des Begriffs Craft Beer in modern und traditionell, wie sie Jeff Maisel von der bekannten Bayreuther Brauerei Gebrüder Maisel vorgenommen hat. „Wenn es danach geht, würde ich die Biere des Schüttinger schon zu den traditionellen Craft-Bieren zählen. Eine moderne Interpretation erfüllen wir mit Sicherheit nicht.“

Maisel schnell bindet demnach auch die unzähligen kleinen, unabhängigen Brauereien in Deutschland in das Craft-Beer-Geschäft ein. Als modernes Craft Beer bezeichnet er die kreativen, experimentierfreudigen, geschmacklich spannenden und herausfordernden Interpretationen. Laut Jensen wolle der Schüttinger aber eben diese modernen Biere nicht erwartet. „Unsere Gäste wollen Helles, Dunkles, fertig. Trotzdem würde ich mich freuen, wenn sich in Bremen eine neue Vielfalt an Bieren und Brauereien entwickeln würde. Wir nehmen uns ja nichts weg – im Gegenteil.“

Unser Beobachter der Bremer sind durchweg positiv, fordern und voller Vorfreude – zumindest bei jenen, die an den ausgiebigen Verkostungen lokaler und bundesweiter Craft-Biere auf der Messe Fisch & Feines teilgenommen haben. „Ich bin gespannt wie sich die Union Brauerei in Walle etablieren wird. An der Schlachte gibt es ja immer das selbe. Es ist Zeit für Abwechslung“, findet Heinz-Jürgen Kastner aus Arsten. Der 67-Jährige freut sich darauf, in Walle interessante Biere vom Fass trinken zu können.

Doch ob sich die Meinung der an alternativen Bierstilen grundlegend interessierten

„Der Bremer wartet erstmal ab.“

Tobias Grebhan, Grebhan's Bier

Messebesucher auch auf die gesamte Stadt übertragen lässt? Schnoor-Brauer Grebhan gerät ins Grübeln. Er ist überzeugt, dass Craft Beer in Bremen eine bestehende Lücke füllen kann. Denn Marken wie Beck's oder Krombacher sind für ihn „seelenloses Industriebier“, obwohl er die guten Braumeister dahinter respektiert. Viele seiner Kunden aber sehnten sich nach einem persönlicheren Bezug zu ihren Lieblingsbieren.

Trotzdem konnte Bremen in Sachen Craft Beer bisher noch nicht so richtig durchstarten wie beispielsweise Berlin. Abgesehen von grundsätzlichen Faktoren wie Größe, Kaufkraft und der florierenden Berliner Start-Up-Szene findet Grebhan, dass Bremen eben ein besonderer Fleck sei und die Bremer besondere Kunden seien, die man so zu nehmen habe, wie sie sind. „Das Bier wartet erstmal ab. Gemeinhin kann man sagen: Was jetzt in anderen Städten gut funktioniert, kann in Bremen vielleicht zwei, drei Jahre später funktionieren.“ Es sei diese, für Norddeutschland typische, Distanz, die es Neuerungen in der Stadt schwer mache. „Aber es geht ja um den Geschmack. Vielleicht findet der Bremer das auch spannend und interessant. Aber erstmal abwarten. Und dann, vielleicht irgendwann nach zwei Jahren, betrtritt er dann doch mal den Laden.“

In Bremen braucht es für die Craft-Beer-Brauer also einen langen Atem. Ein Verhältnis wirkt gemächlich, es gleicht einem Wahnzimmer. Das von Bracke-Wolter durchaus bewusst geführte Konzept eines „Tante-Emma“-Ladens für Bier geht auf „Ich will, dass man sich hier wohlfühlt. Wir nehmen uns viel Zeit für unsere Kunden.“ Dazu gehört auch der persönliche Kontakt zu den Brauern, regelmäßige Besuche der Hersteller sind Teil des Geschäfts. Denn: „Plötzlich bekommen die Biere ein Gesicht und eine authentische Geschichte.“ Und die Kunden damit eine Beziehung zu dem Craft Beer ihrer Wahl.

Neben den verhältnismäßig neuen und ehrgeizigen Bier-Projekten existiert in Bremen bereits seit 25 Jahren das Schüttinger als eine feste Größe der Gastronomie. Die Gasthaus-



Beim Oktoberfest im Central Park in New York wird auch mal klassisches Weißbier getrunken. FOTO: DPA

Amerikanische Wurzeln

Ursprünglich stammt der Begriff Craft Beer aus den USA, wo sich seit Anfang der 1980er-Jahre eine unabhängige, kreative Bierkultur abseits der großen Konzerne entwickelt hat. Bis heute sind daraus mehr als 3000 regionale Brauereien, kleine Mikrobrauereien und sogenannte Brewpubs hervorgegangen. Eine für deutsche Verhältnisse überwältigende Auswahl frisch gezapfter Biere ist selbst in kleinen amerikanischen Kneipen völlig normal: Variationen verschiedener Pilsener, Lager, Ales, Indian Pale Ales, Weizen- oder Witbiere, Porter oder Stouts – gegen diese über Jahrzehnte gewachsene amerikanische Craft-Beer-Kultur erscheint Deutschland, die Biernation schlechthin, verhältnismäßig einfältig. Doch der Begriff „einfältig“ schmälert an dieser Stelle keinesfalls die Qualität von Bieren deutscher Brauer, auf deren Reinheit, im Gegensatz zu den USA, nach wie vor der größte Wert gelegt wird. Gerade in Baden-Württemberg und Bayern herrscht mit insgesamt 805 von bundesweit 1352 Brauereien eine enorme Dichte an traditionellen, teils sehr kleinen Betrieben. Und europaweit liegt Franken in Bezug auf die Brauereidichte sogar auf Platz eins. **E8**

Bremer Export

Als älteste Bierhandelsstadt des Nordens versorgten Bremer Brauer nicht nur die Region, im 13. Jahrhundert war Bier auch der wichtigste handelsrechtliche Exportartikel. 40 Prozent aller Frachten, die von Bremen aus nach Holland, Flandern, England oder Skandinavien transportiert wurden, waren Bierfässer. Im 16. Jahrhundert gab es etwa 300 Brauereien, sehr viele davon rund um das Martiniquartier und in der Neustadt. Bier war allgegenwärtig: in verdünnter Form als Nahrungsmittel und Durstlöcher, zur Kräftigung und Heilung und nicht zuletzt als Genuss- und Raumschmück für besondere Anlässe. Jedoch hatte ein Mix aus Preisvorschriften, Rohstoffmangel, politischer Instabilität und steigender Konkurrenz für die Brauer dramatische Auswirkungen. 1855 sank die Zahl der Brauereien auf einen Tiefpunkt von nur noch 16 Betrieben. Mit Einführung der Gewerbefreiheit 1861, dem Aufschwung der Industrialisierung und neuen Märkten in Übersee ging es langsam wieder bergauf. Eine derartige Vielfalt an Braustätten wurde allerdings nie wieder erreicht. Stattdessen formten sich die Brauereien in- und außerhalb Deutschlands durch stetiges Wachstum und Zusammenschlüsse zu riesigen Unternehmen. Sie sind der Grundstein heutiger globaler Bier-Giganten wie Anheuser-Busch Inbev und SAB Miller, die wiederum kurz vor einer eigenen Milliarden-Fusion stehen. **E8**



Beck's Kisten werden im Bremer Hafen verschifft. FOTO: FR

