

Biervielfalt unter dem Reinheitsgebot

BIER-QUER-DENKER 2016 | Das Reinheitsgebot von 1516 ermöglicht trotz seiner ursprünglichen Beschränkung auf die drei Rohstoffe Wasser, Gerste und Hopfen – die Hefe rückte erst später in den Fokus – eine enorme Vielzahl an unterschiedlichen Bierstilen. Einige sehr charakteristische Beispiele wurden im Rahmen des 9. Bier-Quer-Denker-Workshops „Wege zu innovativen Bieren“, veranstaltet von den Privaten Brauereien Bayern und dem Institut Romeis, am 2. März 2016 in Nürnberg den rund 100 Teilnehmern präsentiert. Im ersten Teil der Veranstaltung wurde in einer Podiumsdiskussion zudem über die Stellung des Reinheitsgebotes im deutschen Biermarkt diskutiert.

BIERKREATIONEN und Marketing im Online-Zeitalter – dieses Thema behandelte *Mario Hanel*, CrewRepublic GmbH, München-Unterschleißheim. Zusammen mit seinem Kompagnon *Timm Schnigula*, ebenfalls Betriebswirtschaftler, hat er sich nach dem Studium von den Craft Bier-Szenen in den USA und in Australien inspirieren lassen, bevor sich die beiden, ohne Ahnung vom Bierbusiness, langsam in das Metier eingearbeitet haben. Sie starteten vor fünf Jahren mit Home Brewing und ließen sich

dabei von gestandenen Brauern, u. a. auch von *Marcus Jentsch*, Institut Romeis, beraten. Darüber hinaus pflegten sie regen Gedankenaustausch mit Brauern aus aller Welt. 2012 präsentierten die beiden ihr erstes abgefülltes Bier mittels Lohnabfüllung in der Hohenthanner Schlossbrauerei. Heute besitzen sie ihre eigene 20-hl-Brauerei in München-Unterschleißheim. Mittlerweile ist das Sortiment auf sieben unterschiedliche Biere angewachsen. Die beiden Firmengründer haben ihre Markenpolitik unter die

Aspekte „Brewing Awesomeness“ (Großartigkeit des Brauens) und Authentizität gestellt. Dabei setzen sie im Vertrieb sehr stark auf Bars (Barkeeper als Multiplikator), auf den Fachhandel (Otto Pachmayr, München), Messen und Straßenaktionen. Wichtig dabei ist die Erklärung der doch sehr hopfenintensiven Biere. Das ist im normalen Handel schwierig umzusetzen. Ein Marketinginstrument ist aber auch die Innovation, da der Konsument von Craft Bieren nun mal Abwechslung liebt.

Stolz war man auch auf die Bronze-Medaille beim European Beer Star für „Drunken Sailor“ in der Kategorie IPA. Dieses Bier ist mehr dem deutschen Geschmack angepasst als dem US-amerikanischen. Gebraut wird es mit Pilsner-, Münchner- und Karamell-Malz und weist einen Alkoholgehalt von 6,4 Vol.-% sowie 58 Bittereinheiten (Hopfensorten: Herkules, Citra, Cascade, Simcoe) auf. Dieses Bier mit seinem hohen Endvergärungsgrad kommt im Gaumen sehr trocken an, ist sehr fruchtig, leicht harzig im Nachtrunk, aber auch mit leichter Karamell- und Schokoladennote, wie *Harald Schieder*, Autor diverser Bierführer, bei der Vorstellung des Bieres bemerkte. Für ihn war das Bier angenehm spritzig mit einer elegant in die Malzaromen eingebetteten Hopfenbittere.



Mario Hanel, Crew Republic



Buchautor und Verkoster Harald Schieder



Marcus Jentsch, Institut Romeis



Ingrid Schmittnägel, Institut Romeis, und Stefan Stang, Private Brauereien Bayern, begrüßten die Teilnehmer des Workshops

Als zweites Bier präsentierte Hanel „Roundhouse Kick“, ein echtes Starkbier mit 9,2 Vol.-%, 71 Bittereinheiten, gebraut mit Pilsener-, Chocolate-, Karamell- und Röstmalz sowie mit Columbus und Tradition als Hopfensorten. Eine wahre Malz- und Hopfenbombe mit Röst-, Kakao- und Schokoladennoten sowie einem ätherischen, leicht kräuterartigen, hopfenaromatischen Geschmack und einer Bittere, die sehr gut mit der Süße harmonisiert.

Existenzgründung im Nebenerwerb

Ein weiteres interessantes Beispiel einer erfolgreichen Neugründung stellte Jörg Binkert aus Breitengüßbach vor. Sein Brauhaus Binkert wurde vor drei Jahren auf engstem Raum errichtet und hat nunmehr einen Ausstoß von ca. 3000 hl und damit die Endausbaustufe erreicht. Der Start erfolgte am 1. September 2012, im ersten Jahr kam man auf 1200 hl. Binkert setzt auf Regionalität und Klimaneutralität. Gut angenommen wird auch die Mitmachbrauerei. Als weitere Nische sieht Binkert Lohnbrauen und Produktentwicklung für größere Brauereien. Die Brauerei besteht aus einem 15-hl-Sudwerk von Kaspar Schulz, aus einem separaten Gärkeller (zwei Gärtanks, drei Unitanks, acht Lagertanks), Kompaktschrotrei, Kegreiniger, Glykoleisspeicheranlage und einem Heizomat Biomassekessel 100 kW. Die zweite Ausbauphase soll eine Kapazität von 3500 hl haben, aber auch entsprechende Büroräume, Küche, Ausschank, Lagerräume usw.

An diesem Nachmittag präsentierte Binkert das Main Seidla Amber Spezial. Bei diesem Bier wird der Hopfen (Spalter Hopfen) auch noch zur Gärung und zur Lagerung zugegeben (Saphir). So ist dieses Bier für Binkert eine gelungene Kombination aus Hopfennoten, malzigem Charakter und obergärigen Aromen. Dazu wird es in einem speziellen Kelchglas angeboten, das die Aromen bündelt und intensiver macht. Der Stammwürzegehalt liegt bei 13,8 Prozent, der Alkoholgehalt bei 5,9 Vol.-%. Für Schieder zeichnet sich dieses Bier durch eine hohe Drinkability und Spritzigkeit aus, ist gut abgerundet in der Malzsüße und der Bittere, mit einem leichten Erdbeer- und Himbeergeschmack sowie einer angenehmen Zitrusnote und Hefigkeit.

Vom Hobbybrauer zur 7500-hl-Brauerei

Stefan Stretz startete 2006 in einem Hinterhof in der Bärenschanzstraße, Nürnberg mit einer Hobbybrauerei. Bereits ein Jahr später erfolgte der Umzug in eine 200-hl-Anlage und der erste Ausschank im „Salon Regina“. Im nächsten Jahr kam man schon auf 1200 hl und betrieb einen eigenen Ausschank, den Schanzenbräu. 2009 wurde das Flaschenbier eingeführt, der Ausstoß wuchs kontinuierlich. Für 2016 sind 7500 hl geplant. Derzeit werden vier Festangestellte und vier Aushilfen beschäftigt. Die Philosophie der Nürnberger Brauerei beschreibt Stretz mit Regionalität, Tradition, Energieeffizienz, Konzentration auf das Kerngeschäft (Rot & Hell, Saisonbiere),

Brennen für die Marke, eigenem Ausschank sowie die Teilnahme an allen wichtigen Veranstaltungen in der Region.

Der Neubau wurde im Sommer 2015 in Angriff genommen, der erste Sud am 13. Januar 2016 eingebraut. Das vollautomatische 20-hl-Sudhaus ermöglicht fünf bis sechs Sude pro Tag, hat einen beheizbaren Läuterbottich, eine Wärmerückgewinnung sowie eine Heißwasserheizung. Im Neubau ist auch der Getränkeverkauf an den Endkunden vorgesehen sowie Räume für Ausschank und Veranstaltungen. Mitgebracht hat Stretz den Schanzenbräu „Rumbock!“, einen hellen Bock mit 17 Prozent Stammwürze, vier Wochen fassgelagert im Rumpf. Die Hopfennote, so Schieder, tritt bei diesem Bier deutlich hervor, harmonisiert aber sehr schön mit dem Rumaroma (Zuckerrohr). Insgesamt ist der Geschmack sehr komplex (Rum, Malz, Hopfen, Holz) mit Mango- und Pfirsichnoten.

Spezialitäten aus der Versuchsbrauerei

Marcus Jentsch, Institut Romeis, stellte zunächst das „Session Ale“ vor. Es zeichnet sich durch seinen angenehm leichten, zart malzaromatischen Körper und seine harmonischen Fruchtaromen im Trunk aus. Sein fruchtiges Bukett wird von Maracuja, Pfirsich und Zitrusfrüchten dominiert. Die Schüttung besteht aus Pilsner-, Weizen- und Karamellmalz hell sowie Carared®. Die Hopfengabe für 23 BE erfolgt im Sudhaus (Hallertauer Tradition und Hopfensorte ZS 2010/072/020) sowie im Lagerkeller mit Southern Passion. Die Farbe liegt bei 20 EBC, der Stammwürzegehalt bei 9,9 Prozent, der Alkoholgehalt bei 3,7 Vol.-%. Beim Imperial Dark kommt neben Pilsner- auch Roggen-, Melanoidin-, Karamell- und Chokolade-Malz sowie Special W® und Caraaroma® zum Einsatz. Im Sudhaus wird mit Hallertauer Saphir gehopft, im Lagerkeller mit Eureka. Die Farbe wird mit 169 EBC angegeben, die Bittereinheiten mit 46 BE, die Stammwürze mit 18,3 Prozent, der Alkoholgehalt mit 7,8 Vol.-%. Neben den intensiven Malzaromen, die an Zartbitterschokolade und Kaffee erinnern, dominieren im Geruch und Geschmack hopfenharzig-fruchtige Aromen nach gelben Früchten. Der vollmundige Trunk mit seiner harmonischen Bittere spiegelt das Bukett schön wider.

Ganzjährige Bockbiere

Die Klosterbrauerei Baumburg, Altenmarkt, geht zurück auf das Jahr 1406, wur-



Die vorgestellten Biere zeichneten sich durch ihre Vielfalt aus



Die Teilnehmer lauschten interessiert den Vorträgen der Referenten

de 1803 im Zuge der Säkularisation versteigert und gelangte 1814 in den Besitz der Vorfahren des heutigen Brauerbesitzers. Heute hat die Brauerei einen Jahresausstoß von ca. 6500 hl und eine Sortimentspalette von 15 Biersorten – weitere sind geplant, wie *Dominik Tappert* erläuterte. Dem Craft Bier-Trend setzen die Baumburger ihre „Zunftbiere“ entgegen, allen voran ihren „Stopfbock“. Eingebraut wird er mit ca. 95 Prozent hellem Malz. Der Stammwürzegehalt liegt bei 16 Prozent, der Alkoholgehalt bei 6,8 Vol.-%. Gehopft mit Perle, Hersbrucker und Tettmanger wird er untergärig in offenen Bottichen vergoren, fünf bis sechs Wochen gelagert und kaltgehopft mit Golden Brewer, Bavaria Mandarin, Select und Cascade. Er zeichnet sich aus durch ein deutliches Aroma nach Orange und Maracuja. Das elegante Früchtebukett erinnert laut Schieder an reife, kandierte Früchte, unterstützt von malzigen Noten. Das Hopfenaroma zieht sich bis zum Nachtrunk durch.

■ Weißbierpionier seit 1856

Georg I. Schneider erwarb von König Ludwig II. 1856 das Recht, Weißbier zu brauen und 1872 das Weisse Bräuhaus in München. Die Familienbrauerei wird bereits in der 6. Generation geführt, so *Hans-Peter Drexler*. Nach der Zerstörung der Münchner Braustätte wird Schneider Weisse seit 1946 in Kelheim gebraut. Die Zutaten stammen zu 100 Prozent aus der Region. Das Unternehmen verbindet Tradition (offene Gärbottiche, Flaschengärung, Reinheitsgebot) mit Innovation.

Das Weißbier TAP X 2016 (Marie's Rendezvous) zeigt, welche Geschmacksrichtungen auch innerhalb der Grenzen des Reinheitsgebotes möglich sind. Dieses helle, starke Genuss-Weißbier hat bei einem

Stammwürzegehalt von 25 Prozent einen Alkoholgehalt von 11 Vol.-%, einen Restextrakt von 5,5 Prozent und eine Bittere von 27 BE. Die Farbe wird als honigartig-golden beschrieben. Das Bier, so *Drexler*, besitzt eine angenehme Drinkability. Eingebraut wird es je zur Hälfte mit Wiener Malz und Weizenmalz. Der Hopfen (Tradition und Cascade aus der Hallertau) wird in drei Gaben zugesetzt. Zur Kalthopfung kommt der Zuchtstamm 2010/72/20 (Hüll) mit 3,3 ml Gesamtöl/hl zum Einsatz. Die Hauptgärung bei 25 - 30 °C mit einer belgischen Saisonhefe dauert 14 Tage. Das Aufspeisen geschieht mit Ausschlagwürze und Schneider-Weisse-Hefe.

Das Aromaprofil lässt sich laut *Drexler* mit Ananas, Mango, Honigmelone, einer Spur Leder und etwas Pfeffer beschreiben. Im Mund stellt sich diese Spezialität opulent und üppig vollmundig dar mit einer weichen Süße. Für Schieder kommt aber auch der Aprikosengeschmack schön zur Geltung sowie das Aroma von Marillenmarmelade. Der fruchtige Geschmack wird durch eine zarte Säurenote angenehm abgerundet. Zudem besticht dieses Bier durch seine wohlthuende Wärme.

■ Aromaschonende offene Gärung

Die Brauerei Gutmann, Titting, setzt, wie *Michael Gutmann* betonte, voll auf die traditionelle offene Gärung. Die offenen Tanks erzeugen nur eine geringe Thermik und schonen so das Aroma. Die Kräusen können abgehoben werden. Das Resultat ist eine feinere, nicht nachhängende Bittere.

Gutmann stellte mit dem „Hochzeitsbier“ einen dunklen Weizenbock vor mit 16,9 Prozent Stammwürze, 7,1 Vol.-% Alkohol, einer Farbe von 37 EBC und einer Bittere von 28 BE (Herkules, Polaris, Cascade). Dieses Bier zeichnet sich laut Schieder

durch eine betonte Fruchtigkeit aus, durch überreife Banane-, Orangen- und Pfirsichnoten. Die Röstaromen treten in den Hintergrund. Im Gaumen präsentiert sich das Bier ausgesprochen trocken.

■ Bierkreationen am laufenden Band

Bei der Camba Bavaria, Truchtlaching, handelt es sich, wie *Markus Lohner* erläuterte, um eine junge innovative Brauerei mit über 50 verschiedenen, teils saisonalen Biersorten. Gebraut werden traditionelle und internationale Biere sowie Oak Aged- und Phantom-Biere. Jede Woche wird ein neues Bier kreiert. Die Eröffnung der Brauerei erfolgte 2008. Betrieben werden eine eigene Brauerei, eine Craft Bier-Welt in Gundelfingen und eine Biererlebniswelt in Truchtlaching. Durch die enge Verknüpfung mit der BrauKon GmbH ergeben sich tolle Synergieeffekte. Fachwissen und Kompetenz werden repräsentiert durch 22 Braumeister und zehn Biersommeliers in beiden Unternehmen. Die Innovationen werden angeregt durch einen engen Erfahrungsaustausch mit Brauern aus aller Welt, durch die immense Vielfalt von Rohstoffen und durch die eigene Versuchsmälzerei.

Mitgebracht hatte Lohner „Camba Melon Flash“, ein obergäriges Vollbier mit 11,5 Prozent Stammwürze und 5,2 Vol.-% Alkohol, gehopft mit den Sorten Tradition, Hersbrucker und Hüll Melon (Kalthopfung: 7 kg/10 hl als Pellets). Das ockergelbe Bier duftet nach Honigmelone, Banane und Erdbeere. Im Geschmack kommt es erfrischend rüber mit kräftigen Honigmelonennoten und dezenten Pfirsichtönen. Auch für Schieder besticht dieses Bier durch seine Fruchtigkeit und eine hopfige Note. Es ist im Trunk spritzig und cremig mit einer „knackigen“ Hopfenbittere. *uh*