

SWR2 Wissen

Die neue Bier-Szene

Craftbeer und Aromahopfen

Von Dimitrios Kisoudis

Sendung: Donnerstag, 28. Mai 2015, 08.30 Uhr

Redaktion: Anja Brockert

Regie: Nicole Paulsen

Produktion: SWR 2015

Bitte beachten Sie:

Das Manuskript ist ausschließlich zum persönlichen, privaten Gebrauch bestimmt. Jede weitere Vervielfältigung und Verbreitung bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Urhebers bzw. des SWR.

Service:

SWR2 Wissen können Sie auch als Live-Stream hören im **SWR2 Webradio** unter www.swr2.de oder als **Podcast** nachhören: <http://www1.swr.de/podcast/xml/swr2/wissen.xml>

Die **Manuskripte** von SWR2 Wissen gibt es auch **als E-Books für mobile Endgeräte** im sogenannten EPUB-Format. Sie benötigen ein geeignetes Endgerät und eine entsprechende "App" oder Software zum Lesen der Dokumente. Für das iPhone oder das iPad gibt es z.B. die kostenlose App "iBooks", für die Android-Plattform den in der Basisversion kostenlosen Moon-Reader. Für Webbrowser wie z.B. Firefox gibt es auch sogenannte Addons oder Plugins zum Betrachten von E-Books:

Mitschnitte aller Sendungen der Redaktion SWR2 Wissen sind auf CD erhältlich beim SWR Mitschnittdienst in Baden-Baden zum Preis von 12,50 Euro.
Bestellungen über Telefon: 07221/929-26030

Kennen Sie schon das Serviceangebot des Kulturradios SWR2?

Mit der kostenlosen SWR2 Kulturkarte können Sie zu ermäßigten Eintrittspreisen Veranstaltungen des SWR2 und seiner vielen Kulturpartner im Sendegebiet besuchen. Mit dem Infoheft SWR2 Kulturservice sind Sie stets über SWR2 und die zahlreichen Veranstaltungen im SWR2-Kulturpartner-Netz informiert.
Jetzt anmelden unter 07221/300 200 oder swr2.de

MANUSKRIPT

Atmo 1: Bar

Atmo 2: Mixen (Flaschenklirren, Schütten etc.)

Erzähler:

Die Bar „Becketts Kopf“ im Szene-Viertel Prenzlauer Berg, Ostberlin. Barchef Oliver Ebert mixt einen Cocktail mit Bier.

O-Ton 1 - Oliver Ebert:

Das ist der Hot Sussex Wassail, da ist drin ein Eigelb, Brandy, bisschen Pflaumenlikör, bisschen Ingwer und das Sierra Nevada Pale Ale.

Atmo 1 oder 2 frei

O-Ton 1 - Oliver Ebert (weiter):

Wir machen das Ginger Bier so, dass wir Ingwer durch eine Zentrifuge entsaften, dann ein bisschen Limette, ein bisschen Zucker dazu, und dann mit einem Pale Ale aufgießen. Und so stellen wir unser Ginger Bier her.

Erzähler:

Der Hot Sussex Wassail wird warm getrunken, nach dem Rühren erhitzt ihn der Barchef. Das Eigelb macht den Cocktail cremig, das Bier spritzig.

Atmo 1 noch einmal hoch, darüber:

O-Ton 2 - Oliver Ebert:

Also man kann den Cocktail sicherlich auch mit einem anderen Bier machen, das Pale Ale benutzen wir deshalb, weil das eben diese sehr schön fruchtigen Noten, diese Grapefruitnoten vor allen Dingen beim Sierra Nevada, mitbringt. Und der nimmt dem Drink auch etwas die Schwere. (Achtung, reißt etwas, bitte blenden)

Atmo 1 weg

Regie: Musik

Ansage:

„Die neue Bier-Szene - Craft-Beer und Aromahopfen“. Eine Sendung von Dimitrios Kisoudis.

Erzähler:

In der Barkeeper-Szene der Hauptstadt werden Biercocktails derzeit heiß diskutiert. Hauptgesprächsthema ist ein Bier, das bis vor kurzem kaum jemand kannte.

O-Ton 3 - Oliver Ebert:

Cocktails mit Bier ist wieder hochgekommen im Zuge des Interesses für so genanntes Craft-Beer, also handwerklich hergestelltes Bier, was aus speziellen Hopfensorten ist. Also in Deutschland wird klassischerweise in den Bieren nur ein Bitterhopfen benutzt, der ist dann ausschließlich dafür zuständig, dass das Bier bitter

wird. Der sogenannte Aromahopfen ist für weitaus mehr zuständig, auch für meistens zitrusartigen, fruchtigen, grapefruitartigen Geschmack, ist circa acht Mal so viel Hopfen drin wie in einem normalen Pils in Deutschland. Und der Aromahopfen ist eben auch weitaus teurer, weshalb die Biere eben auch weitaus teurer sind.

Erzähler:

Deutschland erlebt gerade eine Bier-Revolution. Bis vor drei Jahren galt Bier vor allem als Durstlöscher und Feierabendgetränk vor dem Fernseher oder im Fußballstadion. In großen Brauereien produzierten professionelle Brauer entweder Pils, Export oder Weizenbier.

Jetzt schießen überall im Land kleine Brauereien aus dem Boden. Sie brauen Biere, die exotische Namen wie „Pale Ale“ tragen und wie Wein aus bauchigen Gläsern getrunken werden.

Regie: Musik, darüber:

Erzähler:

Ein revolutionäres Getränk war Bier von Anfang an. Der Alkohol und die Kohlensäure töteten Krankheitserreger im Trinkwasser ab, und als „flüssiges Brot“ enthielt Bier neben Kohlenhydraten auch Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente.

Schon in Mesopotamien, in den frühen Hochkulturen zwischen Euphrat und Tigris, hatte vergorenes Getreide eine kultische Bedeutung.

Martin Zarnkow ist Brautechnologe an der Technischen Universität München und hat ein Buch über die Geschichte des Bieres geschrieben.

Alkoholisch gesehen war die Antike ein Konkurrenzkampf zwischen Wein- und Bierkulturen.

O-Ton 4 - Martin Zarnkow:

Das hat ganz simpel mit den klimatischen Bedingungen zu tun, und in den jeweiligen Regionen welche Früchte gewachsen sind. Ägypten zum Beispiel. Ägypten war in der Römerzeit auch die Kornkammer des Römischen Reiches. Dort wuchs einfach das Getreide ganz hervorragend. Und so war das auch in Mesopotamien und dann eben auch in Mitteleuropa, wo einfach die Bierkulturen sich entwickelt haben. Und der Wein, der hat sich einfach in der Mittelmeerregion weitaus mehr durchgesetzt, weil die Pflanzen einfach ganz hervorragend da kamen.

Erzähler:

Eine Bierkultur hatten auch die Germanen. Bei ihren Gelagen im Hause des Häuptlings ließen sie das Trinkhorn kreisen. Sie tranken auf die Götter, auf die Ahnen und stärkten so die Gemeinschaft. War das Horn ausgetrunken, füllte die Häuptlingsfrau vom Bjor oder Äl nach, wie der Trunk aus vergorenem Getreide damals hieß. Der römische Historiker Tacitus machte etwa 100 Jahre nach Christi Geburt das Gerstengetränk als Schwachstelle der Germanen aus. Leichter seien sie „durch Laster als durch Waffen“ zu überwältigen. Aus Sicht der distinguierten Weinkonsumenten prägten die Römer das Bild von den ungehobelten Biertrinkern:

O-Ton 5 - Martin Zarnkow:

Die Vorbehalte waren dahin gehend, dass die Römer natürlich schon und auch die Griechen von sich und ihrer Kultur sehr eingenommen waren und auf die Barbaren herunter geguckt haben. Aber die Barbaren waren zufälligerweise in diesem Fall biertrinkende Nationen, weil sie in den Regionen wohnten, wo das Getreide besser wuchs, wo die klimatischen Bedingungen für das Getreide gegeben waren und nicht so optimal für den Wein.

Erzähler:

Die Römer waren nicht nur vom Verhalten der bärtigen Germanen angewidert, sie hielten auch die alkoholische Gärung des Getreides für etwas Ekelhaftes, für einen Prozess der Verwesung. Das Bier der Germanen wurde zuhause hergestellt, von der Hausfrau am heimischen Kessel. Erst im späten Mittelalter wurde die Brautechnik zu einem professionellen Standeswissen, das in Zünften und Gilden übermittelt wurde.

Regie: Musik langsam weg, geht über in

Atmo 3: Schrotten

Erzähler:

Seit kurzem wird wieder in den Küchen von Privathäusern gebraut. Im Internet tauschen die Heimbrauer Tipps und Rezepte aus. Theresia Seltmann ist eine von ihnen. Die Doktorandin der Mathematik geht ihrem Hobby am Wochenende nach. Ihr Samstag beginnt im Wohnzimmer mit dem Schrotten von gemälzter, also zum Keimen gebrachter Gerste.

O-Ton 6 - Theresia Seltmann:

Ich habe jetzt Pilsener Malz, Münchener Malz und Chocolate Malz reingetan. Pilsener Malz und Münchener Malz sind so Standardmalze, die da sowieso reinkommen. Und das Chocolate Malz habe ich eben reingetan, weil ich ein dunkles Bier machen möchte, so ein Stout. Und da kommt halt so ein dunkleres Malz rein, das macht die Farbe und den Geschmack so schokoladig, kaffeemäßig.

Erzähler:

Das Stout ist ein dunkles Bier mit einer cremigen Schaumkrone. Am bekanntesten ist das Guinness aus der irischen Hauptstadt Dublin. Kaum ein Bier ist geschmacklich so weit entfernt vom hellen Bier Pilsner-Brauart, das nicht nur in Deutschland den Biermarkt dominiert.

Atmo 4: Schütten, Piepsen, Rühren

Erzähler:

Theresia Seltmann hat in ihrem Badezimmer im Einkochtopf Wasser erhitzt, um das Malz einzumaischen. Durch das Keimen ist ein Teil der Stärke schon zu Malzzucker geworden. Beim Einmaischen wird die Stärke nun vollständig durch Enzyme in Zucker gespalten, der während der zweiwöchigen Gärung wiederum in Alkohol umgewandelt wird. Theresias Einkochtopf fasst 27 Liter, genug für 16 Liter Chocolate Stout. Theresia muss die Maische gut umrühren. Um die richtige Temperatur angezeigt zu bekommen, befreit sie immer wieder den Sensor von Malzklumpen.

Damit der Topf die Hitze besser speichert, hat Theresia ihn mit einer Isomatte umwickelt, ein Tipp aus dem Hobbybrauerforum.

O-Ton 7 - Theresia Seltmann:

Man braucht ein gerät zum Kochen, das kann in meinem Fall ein Einkocher sein, das kann einfach ein großer Topf sein, egal was. Das ist das Wichtigste. Man braucht irgendeine Möglichkeit zum Läutern des Bieres. Ich hab mir so ein kleines Sieb gebaut. Man kann auch eine Babywindel nehmen, ein Panzerschlauch geht auch. Und dann braucht man noch einen Gäreimer. Und mehr braucht man eigentlich nicht, etwas zum Rührn, ein Thermometer wäre nicht schlecht, also ein paar Kleinigkeiten. Aber eigentlich hat man die meisten Geräte, die man braucht, schon zuhause.

Erzähler:

Der Trend des Heimbrauens ist aus den USA nach Deutschland gekommen. Homebrewing ist dort eine Graswurzelbewegung. Viele Hobbybrauer kommen aus der Subkultur, meist aus dem Hardcore-Punk. Aus Misstrauen gegenüber riesigen Braukonzernen und aus Frustration über geschmackloses Massenbier begannen sie, ihr eigenes Bier zu brauen. Dabei haben sie alte Bierstile zu neuem Leben erweckt und so den Craft-Beer-Trend begründet. „Craft“ bedeutet im Englischen Handwerk - Craft-Beer also „handwerklich gebrautes Bier“.

Regie: Musik: Toxic Narcotic „Homebrew“ (dezent einsetzen)

Buying corporate beer is like buying corporate rock / production for consumption that will never stop / we brew it thick and rich, because we're thin & poor ...

Erzähler:

Die Hardcore-Band „Toxic Narcotic“ hat dem Heimbrauen einen Song gewidmet. „Konzernbier zu kaufen“, singen die Musiker aus Boston, „ist wie Konzernrock zu hören. Produktion für den Gebrauch, der niemals endet. Wir brauen dickes reichhaltiges Bier, weil wir dünn sind und arm.“

Regie: Musik noch einmal kurz frei

Erzähler:

Deutschen Hobbybrauern geht es meist weniger um Gesellschaftskritik als schlicht um das Bier. Wenn man Bier mag, sagt Theresia Seltmann, möchte man irgendwann genauer wissen, was man da eigentlich trinkt und wo es herkommt.

O-Ton 8 - Theresia Seltmann:

Und dann kriegt man heraus, dass es gar nicht so schwer selber zu machen ist. Und dann macht man es halt selber. Ich stehe dabei und rühre die ganze Zeit mein Bier um und schüttele alles von einem Topf zum nächsten per Hand um. Wenn es gut geworden ist, bin ich richtig stolz drauf. Es ist auch ein schönes Mitbringsel. Natürlich sind Kaufbiere auch gut, aber mein eigenes Bier ist halt schon nochmal mein Baby. Und das ist was ganz anderes als so ein gekauftes Bier.

Erzähler:

Die Hobbybrauer ähneln den Brauern vormoderner Zeiten. Sie sind gleichzeitig Konsumenten und Produzenten, Prosumenten, wie man in der Soziologie sagen

würde. Die Bier-Revolution ist archaisch und postmodern zugleich, findet Brautechnologe Martin Zarnkow.

O-Ton 9 - Martin Zarnkow:

Wenn sie in alte Saalbücher der Städte hineingehen werden sie finden, da war ein Braurecht drauf oder ein Mälzerrecht und ein Schankrecht. Und das waren im Endeffekt Chargengrößen, da würden wir definitiv sagen, das ist ein Heimbrauer. Und von daher ist es wieder ein Schritt in diese Richtung irgendwo. Die heutige Gesellschaft hat natürlich eine ganz andere Möglichkeit, an Informationen heranzukommen. Es ist ein leichtes hier, ins Internet zu gehen und verschiedene Rezepturen zu recherchieren, mit Anleitungen, so dass ein kundiger Laie, der mit seiner Küche umgehen kann, so etwas nachvollziehen kann. Das ist mal das eine, das andere ist, dass ich heute unglaublich leicht an das Rohmaterial rankomme, das auch übers Netz. Ich kann die verschiedensten Hefen kaufen, ich kann die verschiedensten Hopfen, die verschiedensten Malze kaufen. Damit habe ich die vier Inhaltsstoffe, die ich brauche, um Bier herzustellen. Das ist natürlich toll.

Erzähler:

Homebrewing und Craft-Beer sind auch für Profibrauer eine Herausforderung. Neuerdings gehört es auch in etablierten Brauereien zum guten Ton, Biersorten mit Aroma- statt mit Bitterhopfen zu würzen. Und manch ein Brauer darf sich sogar zu den Vorreitern der neuen Bier-Szene zählen.

Atmo 5: Kessel füllen, Eimer hinstellen, Hopfen abfüllen

Erzähler:

Thomas Wachno ist Braumeister bei Häffner Bräu in Bad Rappenau im Kraichgau. Die Anregung zu seinem Craft-Beer fand er bei Hobbybrauern. In Online-Shops kaufte er den ersten seltenen Hopfen. Dann beschaffte er sich in der Hallertau, dem großen Hopfenanbaugebiet mitten in Bayern, Zuchthopfen der Sorten Saphir und Taurus. Heute reißen sich die Getränkehändler um seinen „Hopfenstopfer“. Das Bier wird so genannt, weil es mit Hopfen gestopft, also kaltgehopft wird, wenn die Gärung ans Ende gelangt ist und die Reifung beginnt. Das gibt dem Bier ein blumiges Aroma. Thomas Wachno ist mittlerweile so etwas wie ein Star und hat für Experimente freie Hand. In einem grüngekachelten Brauraum mit großen Kupferkesseln braut er sein India Pale Ale, ein schon beim Brauen stark gehopftes Bier. Aus einem Eimer schöpft Wachno das grüne Hopfengranulat.

O-Ton 10 - Thomas Wachno (mit Atmo-Vorlauf):

Das ist der Comet-Hopfen aus der Hallertau, das ist eine alte amerikanische Sorte, die wurde in den Fünfziger- bis Sechzigerjahren angepflanzt, ist in Vergessenheit geraten, und hat ein Hallertauer Hopfenbauer wieder zum Leben erweckt praktisch. Supertolles Aroma, bisschen Blaubeere, ganz fruchtig, einfach gigantisch.

Erzähler:

Deutsche Biere genießen weltweit einen guten Ruf. Über 1.300 Brauereien gibt es hierzulande, darunter viele Familienbetriebe. Allerdings dominieren auch in Deutschland Konzerne und nicht Manufakturen den Markt. Die größten sechs Brauereigruppen beherrschen die Hälfte des deutschen Biermarktes. Im

internationalen Vergleich ist das nicht viel, in den USA hält allein der Braukonzern Anheuser-Busch einen Marktanteil von beinahe 50 Prozent.

Brauer Thomas Wachno vermutet, dass sich die Kunden im Supermarkt oder an der Tankstelle weniger nach dem Geschmack einer Marke entscheiden als nach dem Eindruck, den die letzte Fernsehwerbung hinterlassen hat:

O-Ton 11 - Thomas Wachno:

Ich würde die Fernsehbiere schon als Massenbiere bezeichnen und auch leider relativ charakterlos, weil sie eben alle glattgeschliffen sind, da gibt es keine Ecken, da gibt es keine Kanten mehr, da gibt es kein Alleinstellungsmerkmal mehr. Beim Hopfen wird viel Hopfenextrakt benutzt, da wird genau so viel Hopfen dosiert, wie man braucht, um genau auf diese Anzahl von Bittereinheiten zu kommen. Das Hopfenaroma ist dort gar nicht mehr so arg gefragt, je mehr ich Hopfen reintue, desto teurer wird das Bier, und desto weniger Gewinn bleibt übrig für die Brauerei.

Erzähler:

2014 hat Thomas Wachno 120.000 Flaschen seines Hopfenstopfers gebraut, fast 40.000 Liter. Im Vergleich zum Vorjahr steigerte er sich um 200 Prozent. Eine Flasche ist zwar dreimal so teuer wie das Pils aus demselben Braukessel, trotzdem reißen sich die Händler ums hopfengestopfte India Pale Ale aus dem Kraichgau.

Regie: Ggf. Musik

Erzähler:

Das India Pale Ale ist das Lieblingsbier der Craft-Beer-Szene. Erfunden wurde diese Biersorte im späten 18. Jahrhundert von den Briten. Um das Bier für die lange Überfahrt zu den indischen Kolonien haltbar zu machen, gaben die Brauer im englischen Burton-upon-Trent mehr vom konservierenden Hopfen hinein. In Indien angekommen, sollte das Starkbier dann mit Wasser verdünnt werden. Im 20. Jahrhundert verschwand das India Pale Ale aus Großbritannien. Von amerikanischen Kleinbauern wurde es wiederentdeckt und wird heute auch in Deutschland gebraut.

O-Ton 12 - Thomas Wachno:

Das India Pale Ale ist eigentlich in meinen Augen eine moderne Interpretation eines Bockbiers: von der Stammwürze, wie viel Malz man benutzt, wie viel Alkohol das Bier dann später hat. Bockbiere sind auch meistens ein bisschen bitterer, das India Pale Ale auch.

Erzähler:

Thomas Wachno braut nach dem deutschen Reinheitsgebot. Er verwendet nur Gerstenmalz, Hopfen und Wasser. Dennoch nimmt er Anteil an der Debatte, die neue Biersorten hierzulande über Sinn und Unsinn des Gebotes ausgelöst haben.

O-Ton 13 - Thomas Wachno:

Man sollte eher ein Natürlichkeitsgebot definieren, dass man nur natürliche Rohstoffe benutzen darf, keine Extrakte, echte Früchte zum Beispiel. Man kann so tolle Fruchtbiere brauen, ein Coffee Stout, da kommt Kaffee mit dazu oder Kaffeebohnen, die einfach ihr Aroma mit abgeben, das passt so wunderbar. Da kann man also

wirklich so tolle Sachen zaubern, und manche Sachen, die darf man halt in Deutschland nicht.

Erzähler:

Das deutsche Reinheitsgebot wurde 1516 in der Bayerischen Landesordnung festgeschrieben, an der Schwelle zur Neuzeit. Damals stand das Bier im Ruch, ein Hexentrunk zu sein. Auf alten Darstellungen ist der Braukessel das Zentrum des Hexensabbat, zu dem die Hexen angeblich nicht nur auf Besen, sondern auch auf Bierfässern ritten. Beim Bier sollen sie, so erfährt man aus den Akten von Hexenprozessen, ihren Opfern die Liebeskunst beigebracht haben. Schuld an diesen Gerüchten waren halluzinogene Zutaten wie Bilsenkraut oder Tollkirschen, mit denen man das Bier würzte, bevor sich der Hopfen durchsetzte. Mit dem Reinheitsgebot war das Getränk Bier standardisiert, die Grundlage für den Verbraucherschutz war gelegt. Wer weiterhin verdächtige Kräuter verwendete, konnte mitunter sogar als Mörder hingerichtet werden. Brautechnologe Martin Zarnkow von der Technischen Universität München:

O-Ton 14 - Martin Zarnkow:

Es gab immer wieder solche Gesetze, Ideen, um die Bevölkerung zu schützen vor giftigen oder anderweitig berauschenden Inhaltsstoffen, die man mit reingetan hat, aber auch Sachen, die das ganze gestreckt haben, einfach ein minderwertiges Lebensmittel haben entstehen lassen. Man hat im Endeffekt die anderen Brotgetreide - wie Roggen, das war ja das hauptsächlich damals, auch Weizen - hat man für das Brot bereitgehalten, denn die Energiebilanz ist einfach besser, wenn man Brot bäckt. Und dann ist etwas festgelegt worden mit dem Reinheitsgebot, das war das entscheidende eigentlich, das ist der Hopfen. Die anderen Gewürze, die auch sinnvoll sind, um so ein Bier zu konservieren, um ihm Aroma zu geben, um ihm eine Bittere zu geben wie Sumpfporst oder Gagelstrauch, die musste ich einfach in der Natur ernten. Und den Hopfen kann man züchten, und dadurch kriege ich einen ganz anderen Ertrag.

Erzähler:

Dass das Getreide knapp wird, müssen wir in Zeiten des Welthandels nicht mehr fürchten, und vor giftigen Substanzen schützen uns viele Verbraucherschutzgesetze. Ist das Reinheitsgebot dennoch eine erhaltenswerte Tradition, obwohl die Bedingungen seiner Entstehung weggefallen sind?

O-Ton 15 - Martin Zarnkow:

Für Deutschland bin ich persönlich ein absoluter Fan des Reinheitsgebotes. Das ist eine ganz tolle historische Geschichte, das ist ein Gesetz, das bald 500 Jahre Bestand hat. Ein Lebensmittelgesetz, das so lange Bestand hat, so etwas ist einzigartig. Und es ist ein absolut sinnvolles Gesetz. Denn ich brauche dem Kunden nichts zu erklären, jeder weiß, was diese vier Inhaltsstoffe bedeuten: Wasser, Hefe, Malz und Hopfen. Und diese Klage, dass wir beschränkt werden in der Innovationskraft, die kann ich überhaupt nicht nachvollziehen. Die Kreativität sehe ich nicht darin, einfach eine Kirsche rein zuschmeißen in das Bier. Diese Biere sind großartig, diese belgischen Kriek-Biere mit Kirsche, das will ich überhaupt nicht abstreiten. Aber deswegen so ein tolles Gesetz fallenzulassen, das sehe ich einfach nicht.

Regie: Musik

Atmo 6: Lokal „Red Hot“

Erzähler:

München ist weltweit als Bierparadies bekannt. Für Bierfreunde ist das Oktoberfest geradezu ein Pilgerziel. Die Groß-Brauereien sind mächtig und binden Kneipenwirte mit Verträgen. Tibor Kantor ist Biersommelier und Barchef im „Red Hot“ in der Amalienstraße. Es war eines der ersten Craft-Beer-Lokale in Deutschland. Der gebürtige Schwabinger ist „brauereifrei“ aus Überzeugung. Die hat er in der Jugend gewonnen:

O-Ton 16 - Tibor Kantor:

Ich habe früher mal in meinem vorherigen Leben ganz viele Konzerte gemacht und dann extrem viele Leute aus aller Welt gehabt, insbesondere eben auch aus den USA, denen habe ich immer das Helle, das man so in München nun mal trinkt, wenn man adoleszent wird, ans Herz gelegt. Und jeder zweite hat immer gemeint, das schmeckt nach Wasser, das ist gar nichts. Bei den ersten zehn habe ich noch den Kopf geschüttelt und gemeint: was wissen die schon über Bier? Beim fünfzehnten bin ich dann langsam etwas hellhörig geworden, und beim zwanzigsten habe ich mir gedacht: na gut, dann probiere ich mal die ganzen Biere auch aus.

Erzähler:

Tibor Kantor besorgte sich in Geschäften und im Internet jedes Bier, das er bekommen konnte. Heute bietet der Sommelier in seinem Lokal auch deutsche Klassiker an. Etwa das „Märzen“, das traditionelle Oktoberfestbier, das früher nur im März gebraut wurde und in Eiskellern gelagert bis in den Herbst haltbar war.

Kantor könnte problemlos eine Karte mit 1000 Bieren zusammenstellen, allesamt von professionellen Anbietern, aus allen Kontinenten. Er will sich aber auf das Wesentliche konzentrieren.

O-Ton 17 - Tibor Kantor:

Zurzeit haben wir über den Daumen geschätzt ungefähr 120 verschiedene Positionen auf der Karte, wobei sich die Karte auch ungefähr alle zwei Wochen ändert. Die ist ständig in Bewegung, im Sommer sind mehr die leichteren Sachen, im Winter mehr die schwereren, aber grundsätzlich schauen wir schon, dass wir die Bierstile mehr oder minder auch alle abdecken. Und meistens sieht man recht schnell, ob die Leute Hilfe brauchen oder nicht. Wenn dem so ist, dann frage ich sie, in welche grundsätzliche Richtung es gehen soll, sprich: soll es ins Malzige, ins Hopfige oder ins Hefige gehen.

Erzähler:

Bei Tibor Kantor ist Bier ein Genussgetränk wie Wein. Die Preise sind höher als anderswo, um die zehn Euro pro Bier, aber die Geschmackspalette ist größer. In Lokalen wie dem „Red Hot“ entsteht ein neues Bierpublikum, das nicht Feierabendbier gegen den Durst trinkt, sondern neue Aromen sucht. Das Bild dominieren Hipster mit Brille, Vollbart und Karohemd, gepflegte Studentenpaare, viele Frauen. Gerne versuchen sich die Großstädter am India Pale Ale, am IPA.

Atmo 7: Bier einschenken

O-Ton 18 - Tibor Kantor:

Hier zum Beispiel habe ich jetzt ein Red Ale, ist von der Hopfung her auch zwischen Pale Ale und IPA ungefähr angelegt, also schon eine schöne Frucht dabei und als Grundkörper, als Basis aber auch viel, in diesem Fall: Wiener Malz. Also sprich, das geht dann schon vom Rötlichen ins Bernsteinfarbene. Und da schmeckt man schon beim Antrunk eben den Malzcharakter des Bieres, der dann aber in den fruchtigen Hopfennoten endet.

Erzähler:

Das Aroma kommt beim India Pale Ale nur vom Hopfen, anders als bei aromatisierten Biermischgetränken, denen Cola oder Limonade beigegeben ist.

Diese Mischgetränke, die Nachfahren des „Radler“, haben auf dem deutschen Biermarkt mittlerweile einen Anteil von über fünf Prozent. Für Bierpuristen wie Sommelier Tibor Kantor haben Biermischgetränke überhaupt nichts mit Bier zu tun. Mögen manche das Reinheitsgebot auch kritisch sehen - für sie muss Bier rein sein, und das bedeutet: hochwertige Zutaten und tradierte Braukunst. An die wollen sie Konsumenten und Produzenten wieder erinnern.

O-Ton 19 - Tibor Kantor:

Jetzt besteht auch bei den Hopfenbauern ein kleines Umdenken. Mittlerweile geht es hin zu Aromahopfen. Bestes Beispiel Cascade, was ja so der Blockbuster-Hopfen vom North West Pacific ist, weil der so mehr oder minder fast in jedem IPA drinnen ist. Und Cascade hat man eben in der Hallertau eine Mutterrebe aus den Fünzigern noch entdeckt, die man jetzt auch wieder geklont und kultiviert hat. Wenn man die Definition der Brewers Association hernimmt, wäre in Deutschland eigentlich jedes Bier ein Craft-Beer, von der Ausstoßmenge und allem. Dann gibt es die ganzen kleinen Familienbetriebe, ich denke jetzt mal nur an Franken, die schon seit Jahrhunderten die Biere mit solch einer Sorgfalt herstellen, die gab es schon immer - ist das jetzt Craft oder nicht?

Erzähler:

In den USA hat Craft-Beer den Markt aufgewirbelt. Craft-Brewing ist auch eine Philosophie, eine Geisteshaltung. Auf dem amerikanischen Biermarkt hat das handwerklich gebraute Bier einen stolzen Anteil von acht Prozent. Als der Trend 2010 aus den USA nach Deutschland kam, steckte der deutsche Biermarkt in einer Krise. Kurz nach der Wiedervereinigung trank noch jeder Deutsche über 140 Liter Bier im Jahr. Zur Jahrtausendwende waren es noch gut 125 Liter, 2010 nur noch etwa 107 Liter. Das Craft-Beer hat auch hierzulande Bewegung in den Biermarkt gebracht. Über hundert kleine Brauereien sind in den letzten Jahren entstanden. Ein Wandel der Bierkultur ist spürbar. Die Deutschen trinken zwar nicht mehr Bier als vorher, sind aber bereit, für das Getränk mehr Geld auszugeben. Sie legen Wert auf die Qualität des Hopfens und interessieren sich für vergessene Braustile. Bier ist wieder im Kommen, da ist sich Brautechnologe Martin Zarnkow von der TU München sicher.

O-Ton 20 - Martin Zarnkow:

Es ist interessant zu sehen, dass diese Vielfalt, die jetzt gerade wieder entsteht, dass die den anderen Bieren, den sogenannten Massenbieren, dass die denen auch sehr, sehr gut tut. Das süffigste Bier überhaupt ist das helle, untergärige Lagerbier, da geht irgendwie kein Weg vorbei, das ist die Entwicklung, die wir jahrhundertlang hatten. Das ist das Bier, wo Sie sagen, da trinke ich gerne noch eins. Bei diesen vielen kreativen, neuen Bieren, da sind viele dabei, die wirklich unglaublich tolle Aromen erzeugen, wo man aber auch sagt. Okay, eine Flasche, das ist jetzt gut. Meine persönliche Meinung dazu ist: Ich hoffe, dass es weiterhin sehr viele regionale Spezialitäten gibt, das ist doch eigentlich das Schöne. Und das ist das, was wir uns eigentlich insgeheim wünschen, wenn wir in diese Region kommen. Wir haben jetzt definitiv einen Trend zu diesen belgischen, englischen Ale-Bieren. Ich würde aber sagen, die werden irgendwo im einstelligen Prozent-Bereich sich einpendeln in den verschiedenen Ländern.

Regie: Musik, darüber:

Erzähler:

Denkbar ist aber auch eine andere Entwicklung: der typische deutsche Biertrinker stirbt aus. Zuwanderer bringen ihre eigenen Trinkrituale mit, bevorzugen Hochprozentiges oder dürfen aufgrund ihrer Religion gar keinen Alkohol trinken. Werbeverbote für alkoholische Getränke führen dazu, dass alkoholfreie Biere wie isotonische Erfrischungsgetränke präsentiert werden. Gut möglich, dass sich der Biermarkt weiter segmentiert und sich das Bier in den nächsten Jahren vom Massenprodukt zum Nischenprodukt entwickelt. Schon jetzt zeichnet sich ein Imagewandel ab: vom Feierabend-Durststiller zum hochpreisigen Genussgetränk, fast wie ein gutes Glas Wein. Für die deutsche Biertradition bietet sich eine Chance. Zu verdanken ist sie dem Craft-Beer, dem postmodernen Biertrend aus den USA.

Regie: Musik kurz frei, dann weg

Literaturangaben:**Peter Eichhorn:**

Von Ale bis Zwickel. Das ABC des Bieres. Grebennikov. Berlin 2011.

Franz Meußdoerffer/Martin Zarnkow: Das Bier. Eine Geschichte von Hopfen und Malz. C.H.Beck Wissen. München 2014.

Mixology (Hg.):

Cocktailian 3 - Bier & Craft Beer. Tre Torri. Wiesbaden 2014.

Sylvia Kopp/Robert Klanten/Sven Ehmman: Das Craft-Bier Buch: Die neue Braukultur. Gestalten. Berlin 2014.

Hagen Rudolph:

Heimbrauen. Schritt für Schritt zum eigenen Bier. Hans Carl. Nürnberg 2013.

Alvin Toffler:

Die dritte Welle, Zukunftschance. Perspektiven für die Gesellschaft des 21. Jahrhunderts. Goldmann. München 1983.