

„Wege zu innovativen, erfolgreichen Bieren“

VIELE WEGE | Bier-Quer-Denker, Brauer, die auch einmal über den Tellerrand schauen, hatten die Initiatoren des 1. Workshops „Wege zu innovativen, erfolgreichen Bieren“, eingeladen. Sie sollten ihre Ideen zu innovativen Bieren vorstellen und Biere, die sie bereits erfolgreich auf den Markt gebracht haben, charakterisieren. Die rund 100 Teilnehmer hatten darüber hinaus Gelegenheit, diese Biere selber zu verkosten.

DER 1. WORKSHOP „Wege zu innovativen, erfolgreichen Bieren“ wurden von der Fachzeitschrift BRAUWELT, Fachverlag Hans Carl, Nürnberg, dem Institut Romeis, Oberthulba, und dem Verband Private Brauereien Bayern, München, initiiert. Diese Veranstaltungen sollen, wie *Peter Romeis*, Institut Romeis, betonte, anstoßen, über die Sortenvielfalt nachzudenken, die Sortenpolitik als Unterscheidungsmerkmal zum Wettbewerb begreifen und Geist und Begeisterung für die Bierkultur und Biervielfalt den Brauern und letztlich den Konsumenten näher zu bringen. Es soll demonstriert werden, dass man innerhalb des Reinheitsgebotes eine Vielfalt von Bieren brauen kann, die sich im Erscheinungsbild und auch durch Geruch und Geschmack deutlich unterscheiden und nachweislich Verbraucherakzeptanz erfahren haben und erfahren.

Das überaus große Interesse, zahlreichen Interessenten musste aus Platzgründen abgesagt werden, zeigte, so *Stefan Stang*, Geschäftsführer Private Brauereien, dass das Thema gerade für die kleineren und mittelständischen Brauereien von enormer Bedeutung sei. Können sie sich doch mit Spezialitäten oder mit Saisonbieren, mit Variationen der Rohstoffe von den „Konzern-, Fernseh- und Preiseinstiegsbieren“ abgrenzen.

„Vielfalt ist unser Bier“, so lautet die Aussage des Verbandes, und aus diesem Grund unterstützt er diese Workshops genauso wie den European Beer Star, der vor fünf Jahren aus der Taufe gehoben wurde und sich heute zu einem der international bedeutenden Bierwettbewerbe entwickelt hat.

Einige der Bier-Quer-Denker, so *Stang*, waren mit ihren Spezialitäten beim European Beer Star schon erfolgreich, so war es eine logische Konsequenz für den Verband, auch die Workshops zu unterstützen. Durch den Workshop, der spannende Einblicke in die Welt der Biervielfalt und Bierspezialitäten brachte, führte BRAUWELT-Herausgeber *Dr. Karl-Ullrich Heyse*, der darauf hinwies, dass die Preiseinstiegsbiere zusammen mit den Handelsmarken einen Marktanteil von bereits 25 Prozent eroberten und auch trotz oder gerade wegen der wirtschaftlichen Krise für 2009 mit weiter steigenden Absatzzahlen rechnen. Ein Grund mehr für die kleineren und mittleren Brauereien, sich mit „Wegen zu innovativen, erfolgreichen Bieren“ auseinanderzusetzen.

■ Vom Weihnachts- zum Winterbier

Ulrich Kumpf, Kaiser-Brauerei Geislingen, stellte das „Kaiser Winterbier“ vor. Früher hatte die Brauerei ein Weihnachtsbier, das sich aber nach den Festtagen nicht mehr zu vollen Preisen absetzen ließ. Heute braut man mit großem Erfolg das Winterbier mit einer Komposition besonders ausgesuchter Spezialmalze. 40 Prozent der Schüttung bestehen aus Münchner Malz. Die Farbe liegt bei 19 EBC, der Stammwürzegehalt bei 12,9 Prozent. Die Hopfennote ist mit zwölf Bittereinheiten sehr dezent. Eingesetzt werden Hallertauer Perle und Tettnang Tettnanger. Das Bier ist hoch vergoren, was Lust auf mehr macht. Das Bier wurde im Markt sehr gut aufgenommen und wird jetzt auch im Fass angeboten.

■ „Zwuckl“ aus Honers Bierwelt

„Zwuckl“ ist ein hefetrübes, süffiges, untergäriges Vollbier aus der Hirschbrauerei Wurmlingen und laut *Torsten Jauch* eine „Symbiose aus Natur, Braukunst und Sinnesfreude“ mit einer hervorragenden Balance von zarten Malztönen und feiner Hopfenbittere, traditionell abgefüllt in der 0,33-l-Bügelverschlussflasche im offenen 20er-Kasten. Für den Trinkgenuss: Flasche über Kopf schütteln und nach 20 Sekun-



Geballte Kraft des Bier-Quer-Denkens



Peter Romeis: Begeisterung für die Bierkultur und Biervielfalt soll geweckt werden

den mit dem Plopp öffnen. Gleichzeitig wird hierbei das Gushingverhalten getestet. Die Stammwürze liegt bei 12,4 Prozent, eingebraut mit Pilsner Malz und Carahell. Die Farbe gab Jauch mit 7,5 EBC an, die Bittereinheiten mit 24. Zum Einsatz kommen Hallertauer und Tettninger Perle und Tettninger Tettninger.

Erleben, erfahren, erkunden und genießen in der Hirsch-Bierwelt: 2007 wurde eine Verbindung zwischen Sudhaus (2-Geräte-Kupfer-Sudwerk) und dem Obergeschoss des über 225 Jahre alten Brauereigasthofes geschaffen. Im ehemaligen Malzspeicher brauen Bierliebhaber ihr eigenes Bier. Alles wird für 60l Bierwürze selbst erarbeitet: Zutatenrezept, Schrotten, Maischen, Hefegabe bis hin zur Etikettengestaltung. Nach circa fünf Wochen erhalten die Bierfreunde ihre handwerklich gebaute Bierspezialität in der 2-l-Bügelflasche. Kreativsud, Brauereirundgang sowie ein zünftiges Vesper und die Verkostung verschiedener Biere werden so zu einen erlebnisreichen Tag.

■ Kellerbier mit Ale-Hefe

Eine der Besonderheiten des Riegele Kellerbieres ist laut *Frank Müller* vom Brauhaus Riegele, Ausgburg, der Einsatz einer obergärigen Alehefe aus London. Eingemaischt wird eine „Trilogie aus Jura-Malz“. Es kommt Hersbrucker Aromahopfen zum Einsatz. Ganz aktuell hatte Müller Proben mitgebracht, die mit der Hopfensorte Cascade eingebraut wurden und diesen typischen, hopfenaromatischen Geschmack aufwiesen. Das Bier hat einen Stammwürzegehalt von 13,5 Prozent. Im Aroma ist es fruchtig mit Anklängen von Aprikose und Äpfeln. Das kastanienbraune Kellerbier zeichnet sich durch einen erfrischend vollmundigen Geschmack aus und ist samtig im Abgang.

■ Naturtrübes 6-Korn-Bier

Das Pyraser 6-Korn-Bier sei ein naturtrübes Bier mit fruchtig-malzigem Aroma und eher zurückhaltender Hopfenbittere, beschrieb *Helmut Sauerhammer* sein Bier. Ein Anteil von Röstmalz gibt ihm seinen kräftigen Charakter und die sortentypische rotgoldene Farbe. Die Stammwürze liegt bei 11,2 Prozent. Zum Einsatz kommen Malze aus Dinkel (fruchtiger Geschmack, fester Schaum), Gerste, Weizen, Roggen (Mineralstoffe, Jod), Emmer (voller Geschmack) und Hafer (Hauch von süßem Honig, bekömmliches Lecithin).

■ Historisches Emmerbier

Neben einer Vielzahl traditioneller Biere, Spezialitäten und Vitalbiere braut das Riedenburger Brauhaus nach Angaben von Michael Krieger seit 2003 das „Historische Emmerbier“, ein Bier wie früher, mit kräftiger Farbe, naturtrüb, vollwertigem, unverfälschtem Geschmack, ohne Filtration. Zum Einsatz kommen fünf Malze (Emmer, Einkorn, Dinkel, Gerste, Weizen). Der Einsatz von Naturhopfen erhöht zusammen mit dem höheren Eiweißgehalt die Haltbarkeit erheblich. Vergoren wird die Würze mit obergäriger Hefe. Das Bier ist heute mit 4000 hl von 20 000 hl die stärkste Sorte der Brauerei. Vertrieben wird es in der Region, im Fachhandel und Biohandel. Beworben wird es im Naturkosthandel und in Verbraucherzeitschriften.

■ Dinkel als regionale Spezialität

Die Distelhäuser Brauerei braut seit September 2007 das Distelhäuser Dinkel, denn, wie *Roland Andre* ausführte, das Umland von Distelhausen ist das so genannte Bauland, die Heimat des Grünkerns. Grünkern ist das unreif geerntete, gedörrte und geschälte Korn des Dinkels. So braut man das Bier „aus der Region für die Region“ aus über 60 Prozent Dinkelmalz mit einem Eiweißgehalt von über 15 Prozent, einer Stammwürze von 14,5 Prozent, einer Bittere von 15 BE und einer rotbraunen Farbe von 30 EBC-Einheiten. Das obergärige, naturtrübe Bier ist intensiv-aromatisch, vollmundig-körperreich mit einer kernigen Getreidenote. Gebraut werden circa 1 800 hl pro Jahr (Gesamtausstoß: 190 000 hl). Der Preis liegt bei über 14 EUR pro Kasten.

■ Red Ale aus Oberthulba

Beim Institut Romeis wurden in den Versuchsbrauerei, so *Marcus Jentsch*, in den letzten Jahren rund 15 verschiedene Spezialitäten eingebraut und dem Fachpublikum

vorge stellt. Eigens für diese Veranstaltung präsentierte er ein Red Ale, ein obergäriges Vollbier mit einem hohen Anteil an Cara-Red sowie an Melanoidinmalz. Das Bier ist charakterisiert durch eine leuchtende Bernsteinfarbe, orange-rötlich, eine fruchtige, malzaromatische, karamelartige Note in Geruch und im Geschmack, leicht nach Erdbeeren schmeckend, kernig und vollmundig, insgesamt eine gelungene Kreation, die sicher beim Konsumenten ankommen wird.

■ Saphir Bock

Der Schönramer Saphir-Bock wird laut *Eric Toft*, Private Landbrauerei Schönram, aus 100 Prozent Pilsener Malz aus der Sorte Barke (helle Farben) mit einem intensiven Einmischverfahren hergestellt. Die Bittere wird über sechs (späte) Hopfengaben der Hallertauer Zuchtsorte Saphir sowie Pellets 45 (Gesamtgabe: 28g Alphasäure/hl) dargestellt. Die Hauptvergärung findet bei 9 °C bis EVG von 86 Prozent statt. Nach einer Lagerung von zwei Wochen bei 3 °C wird aufgekraust, bevor eine weitere Lagerung über 6,5 Wochen erfolgt. Die Stammwürze liegt bei 17,4, der Alkoholgehalt bei acht Prozent, die Bittere bei 36 Einheiten. Vorbild für diesen Bock waren die großen belgischen hellen Starkbiere.

Im Geruch ist dieser Saphir-Bock laut Toft gekennzeichnet durch eine Balance aus blumigen (Rosen, Geranien) und fruchtigen (Pflirsich, Mango, Passionsfrucht) Komponenten. Im Hintergrund erkennt man Nuancen von Harz (Kiefer) und Kräutern (Fenchel).

Der Antrunk ist geprägt von einer eleganten Hopfenbittere sowie von Akazienhonignoten. Der Körper ist voll, samtig und regt zum Weitertrinken an.



Stefan Stang: Differenzierung mit Spezialitäten oder mit Saisonbieren durch Variationen der Rohstoffe

Der Nachtrunk wird dominiert von der immer noch feinen Hopfenbittere. Nach den Abklingen macht sich eine wohltuende alkoholische Wärme breit.

Kristall-Weizenbier-Bock aus Vorderwürze

Leider konnte *Axel Kiesbye*, Trumer Privatbrauerei Josef Sigl, sein Trumer Diamond Beer nicht selber vorstellen. Hierbei handelt es sich um ein Kristall-Weizenstarkbier mit 6,5 Vol.-%, gebraut unter Verwendung von reiner Vorderwürze aus Imperialgerstenmalz (Urgetreideform, sehr selten). Zur Hopfung wird reines Hopfenlupulin (Hopfen aus Neuseeland) eingesetzt. Doppelt filtriert hat das Bier eine Haltbarkeit von sieben Jahren und eignet sich zum Einlagern. Vergoren wird es in den patentierten zylindrokönischen offenen Gärbottichen (vgl. BRAUWELT Nr. 30-31 (2008), S. 849 ff.)

Abgefüllt wird Diamond Beer in einer eigens entworfenen Flasche und ausgetrennt in Champagner-Gläsern. Die Zahl der Flaschen ist auf 25 000 limitiert. Der Versand erfolgt im 6er-Karton oder einzelverpackt in der Geschenkbox. Der Verkaufspreis ab Rampe liegt bei 15 EUR pro Flasche.

Das leuchtende, korngelbe Bier duftet nach exotischen Früchten wie Banane, Melone, Ananas, eingebunden in leichte Pinien- und Nussnoten. Im Antrunk ist es erfrischend spritzig. Es ist charakterisiert durch eine ausgesprochene Balance intensiver Fruchtnoten mit Vanille- und Kräuternuancen. Der Abtrunk bringt blumige Noten sowie eine angenehme alkoholische Wärme.

Verkauft wurden 2008 rund 10 000 Flaschen. Der Deckungsbeitrag III liegt bei 865 EUR/hl. Das Nachfolgeprodukt für 2009 ist in Arbeit.

Internationales Brauprojekt

Hans-Peter Drexler, Private Weissbierbrauerei G. Schneider & Sohn GmbH, Kelheim, stellte das internationale Brauprojekt zwischen der Brooklyn Brewery und der Schneider Weisse vor. In beiden Brauereien wurden die Biere nach gleicher Rezeptur eingebraut, allerdings mit regionalen Rohstoffen. In Kelheim kam die Hopfensorte Saphir zum Einsatz, in Brooklyn, New York, die Hopfensorten Palisade und Amarillo.

Beide Biere, die auch zur Verkostung zur Verfügung standen, haben einen Stammwürzegehalt von 18,5 Prozent, 8,2 Vol.-% und 40 Bittereinheiten.



K.-U. Heyse: Der Workshop brachte spannende Einblicke in die Welt der Biervielfalt und Bierspezialitäten

Die Kelheimer-Version zeichnet sich aus durch Geruch und Geschmack nach tropischen Früchten wie Mango und Ananas sowie florale Noten (Jasmin, Ingwer). Am Gaumen ist sie deutlich hopfig, insgesamt fruchtig zitrusartig, grasig. Das Bier aus Brooklyn ist etwas würziger. Der amerikanische Hopfen bringt Aromen wie Hollunder und Muskatnuss.

Vermarktet wird das Bier laut Drexler in Flasche und Fass, größtenteils im Export und auf Vorbestellung.

Starke Biere aus Österreich

Der Urbock 23° aus der Schlossbrauerei Eggenberg, Salzkammergut, wird mit einem Stammwürzegehalt von 23 Prozent aus hellem Malz gebraut. Nach einer klassischen Gärung und einer Lagerzeit von bis zu neun Monaten kommt er, wie *Thomas Lugmayr* beschrieb, auf 9,6 Vol.-%. Das bernsteinfarbene Bier (15 EBC) hat einen honigsüßen, malzigen Geruch mit Karamelnoten. Im Geschmack erkennt man Brotaromen, süße Würze, Honig und eine leichte Nussnote. Im Mund ist dieser Urbock vollmundig, mollig und samtig. Die Haltbarkeit wird mit mindestens zwei Jahren angegeben.

Eines der stärksten Lagerbiere der Welt, der Samichlaus Classic mit einem Stammwürzegehalt von 32 Prozent und 14 Vol.-%, wird eingebraut mit einer Mischung von Cara Dunkel, Münchner und hellem Malz. Verwendet wird nur die Vorderwürze. Es ist doppelt vergoren. Die Lagerzeit beträgt zwölf Monate. Das kastanienbraune Bier (40 EBC) besticht durch einen fruchtig süßen Geruch nach Datteln, Dörripflaumen und Kuchen. Im Geschmack ist es schoko-

ladenbitter, fruchtig mit deutlicher Marzipannote. Es eignet sich hervorragend als Digestiv oder als Begleiter zu Süßspeisen. Man sollte es im Cognacschwenker atmen lassen und nicht kalt trinken. Die Haltbarkeit liegt bei mindesten sieben Jahren. Es eignet sich zum Sammeln als Jahrgangsbier, wobei sich Geruch und Geschmack im Laufe der Jahre verändern. Hauptabsatzmarkt sind die USA.

Tradition und Innovation beim Bierbrauen

Den Abschluss dieser hochinteressanten Veranstaltung bildete ein Kurzreferat von *Giovanni Campari*, Birrificio del Ducato, Roncole Verde (PR), Italien. Für ihn existiert Bier im Allgemeinen nicht, nur die einzelnen Biere existieren. Jede Kultur hat ihren eigenen Namen für Bier mit großen ethymologischen Unterschieden. In den Ländern, in denen die Bierkultur in der lokalen Kultur verwurzelt ist, sind auch die Möglichkeiten zu Innovationen und Experimenten eingeschränkt. Das Reinheitsgebot für Bier z. B. dient der Qualitätsüberwachung, schränkt aber Forschung und mögliche Innovationen ein.

Unter unkonventionellem Brauen versteht Campari die Verwendung anderer Getreidearten, von Kräutern und Gewürzen, den Einsatz von Mischgärungen sowie das Reifen in Holzfässern und das Blending.

In den letzten zehn Jahren entstanden in Italien etwa 250 Mikrobrauereien (500 hl/Jahr). Sie brauen klassische, aber auch ungewöhnliche, „irre“ Biere. Oft haben diese einen lokalen oder regionalen Bezug, wie die Kastanien-, Honig- oder Fruchtbiere.

Für Campari sind „abgefahrenere, irre“ Biere nicht immer gut. Er ist immer auf der Suche nach ausbalancierten Bieren mit entsprechender „Drinkability“. Von den traditionellen Bierstilen und den klassischen Bieren lässt er sich inspirieren und erfindet sie nach seinen eigenen Gefühlen neu.

Tradition und Innovation sollen auch beim 2. Workshop mit den Bier-Quer-Denkern im Vordergrund stehen, der Mitte November in Nürnberg stattfinden wird. Dort werden u. a. drei Biere präsentiert werden, die die Bier-Quer-Denker kreiert und beim Institut Romeis in Oberthulba eingebraut haben. Es geht weiter darum, möglichst viele Wege zu innovativen Bieren aufzuzeigen, um auch in Zukunft die Vielfalt und die Kultur des Bieres national und international zu erhalten und auszubauen. *uh*