

Thomas Fuchs



Hallwag

Inhaltsverzeichnis

Geschichte des Craft Beer	3
Biersorten	19
Marken	29
Bier im Wandel der Zeit	81
Service und Register	90



GESCHICHTE DES CRAFT BEER



Die Brauereien drohten in den USA schon auszusterben, als ein bunter Haufen aus Enthusiasten und Investoren beschloss, eine ganze Branche wiederzubeleben und neu zu definieren.



Biersorten

Von angelsächsischen Biersorten kommend, haben sich die Craft-Beer-Brauer nach und nach einheimische Sorten vorgenommen. Ein Ende der Entwicklung ist nicht abzusehen. Deshalb folgt hier ein kurzer Überblick über verschiedene einheimische und exotische Biersorten – von Ale bis Zwickel –, die dem potenziellen Craft-Beer-Freund über den Weg laufen könnten. Dazu werden noch einige verwandte Begriffe erläutert. Die Worterklärungen sollen helfen, sich schnell einen Überblick verschaffen zu können, sie erheben keinesfalls den Anspruch, hochwissenschaftliche exakte Definitionen zu sein.

Ale

Ale ist ein Sammelbegriff, der in der angelsächsischen Welt so großzügig verwendet wird, dass man an seiner Sinnhaftigkeit stellenweise zweifeln kann. Hinzu kommt, dass Amerikaner und Engländer nicht immer dasselbe meinen, wenn sie vom *Ale* sprechen, aber das soll uns jetzt nicht interessieren.

Ursprünglich bezeichnete das Wort *Ale* alle auf den Britischen Inseln gebrauten Biere, heute kann man sich zumindest darauf verständigen, dass obergärige Biere gemeint sind, denen es vielleicht an manchem mangelt, jedoch in keinem Fall an Hopfen. Weshalb in manchen Gegenden und Kreisen *Ale* und *Bitter* auch synonym verwandt werden.

In Sachen Hopfen waren die Briten Nachzügler, was das Malz betraf, wurden sie zu Zeiten der industriellen Revolution Vorreiter. So wurde aus dunklem *Brown Ale* bald das bleichere *Pale Ale*, und

von da war der Weg zum *India Pale Ale*, der wohl berühmtesten Craft-Beer-Sorte, nicht mehr weit.

Angeblich wurde dieses Getränk aus der Not geboren. Die britische Krone wollte wohl verhindern, dass sich die Matrosen und Soldaten in den Kolonien mit selbst vergorenem Palmensaft zu Tode saufen (wer die *Meuterei auf der Bounty* kennt, wird sich an Vorfälle, die in diese Richtung gehen, erinnern), weshalb ihnen ein starkes *Pale Ale* schmackhaft gemacht werden sollte. Um die lange Reise nach Indien zu überstehen, wurde dieses *Ale* heftigst mit Hopfen gedopt – und voilà: Das *India Pale Ale* war geboren.

Alt

Das Alt ist ein obergäriges Bier, meist bräunlich oder kupferfarben, welches aus Viertellitergläsern getrunken wird.

Wenn Sie ein neutrales, leidenschaftsloses, unvoreingenommenes Urteil über das Alt hören wollen, fragen Sie am besten (k)einen Kölner.

Berliner Weiße

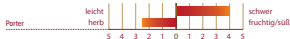
Die Berliner Weiße ist ein obergäriges Bier mit wenig Alkohol, welches pur höchstens aus Verschen getrunken wird. Klassische Berliner-Weiße-Gläser haben im Boden eine Ausbuchtung, in die ein Schnapsglas voll Himbeer- oder Waldmeistersirup gegossen wird – und solchermaßen gemixt ist die Berliner Weiße dann genießbar. Das rote bzw. grüne Getränk macht sich im Sommer gut auf Gartentischen und in Ausflugslokalen. Ursprünglich galt die Berliner Weiße als ein Getränk vor allem für große und kleine Kinder, doch in den letzten Jahren wurde sie zu einer veritablen, landesweit verbreiteten Bierspezialität.

Brlo, Porter

wuchtig ♦ würzig ♦ wortgewaltig

Lassen Sie uns, liebe Leser, in medias res gehen und die Frage beantworten, die sich bei diesem Bier als Allererstes stellt: Wie kommt ein aufstrebendes Berliner Craft-Beer-Unternehmen dazu, ausgerechnet ein Porter zu brauen? Nee, also jetzt im Ernst. Die erste Frage gilt natürlich dem Namen. Fangen wir mit dem schwierigsten Teil an. Das Ł ist kein L. Wie ich aus gut unterrichteter polnischer Quelle erfahren habe, wird dieser Laut am ehesten wie ein W ausgesprochen, und zwar etwa so wie im englischen *weather*. Weshalb also, die Älteren werden sich erinnern, Vicky Leandros eigentlich nicht nach „Lotsch“ gefahren ist, sondern nach „Wotsch“. Wenn wir das nun verstanden haben, können wir es auch sofort wieder vergessen, denn das durchgestrichene L ist einfach nur ein Gag, um den Namen ins Auge fallen zu lassen. Brlo hingegen hat tatsächlich eine Bedeutung, im Slawischen soll das Wort einen Sumpf, eine feuchte Stelle oder eine Pfütze bezeichnen und die Wurzel des Wortes Berlin sein. Damit die Verbraucher aussprechen können, was sie bestellen, befindet sich auf der Rückseite des Flaschenetiketts der Name auch in Lautschrift. Was sich gut für ein Trinkspiel nutzen lässt: Solange man den Namen ohne Probleme aussprechen kann, darf man ohne Sorge ein neues Glas bestellen.

Das Porter ist schon ein Hammer. Es kommt samtig und malzig daher. Die offensichtliche Sorgfalt beim Brauen zeigt sich auch im Etikett, wo den Macher(inne)n wichtig war, dass es nicht so „jungsig“ rüberkommt.



Crew Republic, Drunken Sailor

frisch ♦ ungezähmt ♦ extravagant

Die Brauerei von Timm Schnigula und Mario Hanel hat eine Firmenbiografie, die auch gut zum Ende des letzten Jahrhunderts ins kalifornische Silicon Valley gepasst hätte. Man muss die legendäre Garage durch eine nicht minder legendäre Küche ersetzen. Und Personalcomputer durch Bier. Am Anfang stand eine jener in Branchenkreisen legendären „Braumeister“-Heimbrauanlagen, die es für den Ausstoß von zehn, 20 oder gar 50 Litern gibt. Am Ende eine eigene Brauerei in Unterschleißheim, die auch eröffnet werden konnte, weil ein großer Hopfenhändler als Investor einstieg. Wenn man so ein Unternehmen im Rücken hat, dann sitzt man natürlich quasi an der Quelle, und für die Crew-Republic-Craft-Biere sind originelle, bisweilen extravagante Hopfenkombinationen typisch.

Das Drunken Sailor macht da keine Ausnahme. Es scheint noch eine Spur frischer zu sein als viele andere Gebräue aus der Kategorie *India Pale Ale*. Die Brauer von Crew Republic gehörten zu den Ersten, die auch von Medien außerhalb der Craft-Beer-Szene wahrgenommen wurden, als man vor ein paar Jahren den ersten Craft-Beer-Boom verzeichnete und nach Vertretern der Szene suchte, die einen nachhaltigen Eindruck hinterlassen könnten und nach Möglichkeit auch noch ein paar Jahre aktiv bleiben. Nun haben sich die Goldgräberträume aus der Anfangszeit nicht für alle Craft-Beer-Brauer erfüllt, aber die Crew Republic gibt es noch immer, und das wird aller Voraussicht nach auch weiterhin so bleiben.



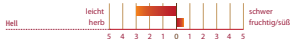
Tilmans, Das Helle

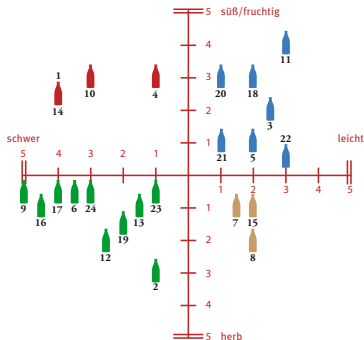
verwegen ♦ verlockend ♦ erhellend

Tilman Ludwig ist kein Braumeister. Er hat Brauwesen studiert. Nun hat ein Studium des Brauwesens schon irgendwie mit Bier zu tun, aber so selten wie man einen Zitronenfalter dabei beobachten wird, wie er Zitronen faltet, so unwahrscheinlich ist es, dass ein Student des Brauwesens direkt am Gerät tätig wird. Natürlich gibt es Leute, die auf beiden Gebieten eine Ausbildung absolviert haben, wie der an anderer Stelle erwähnte Thorsten Schoppe, aber das ist eher die Ausnahme und nicht die Regel.

Presseberichten zufolge sah Tilman Ludwig während seines Studiums nur ein einziges Mal eine Brauerei von innen. Und da ihm das nicht reichte, begann er auf eigene Faust zu experimentieren. Gemeinsam mit Freunden, die ihre kreativen Spuren unter anderem bei Ratsherren und Crew Republic hinterließen, veranstaltete er Themenabende und stellte sich der Kritik seiner Peers.

Obwohl Tilman Ludwig als *Gipsy Brewer* keinen festen Standort hat, wagte er sich mit seinem Hellen an eine große Herausforderung. Wenn man in der bayerischen Landeshauptstadt, direkt in Sicht- und Rufweite des Augustinerbräus ein Helles kreiert, dann muss man – wie der Biertrinker und Stierkampffreund Hemingway sagte – ganz schön *Cojones* haben. Bis jetzt ist die Rechnung für Tilman Ludwig aufgegangen. Sein Bier wird innerhalb und außerhalb Münchens geschätzt. Welche craftigen Tricks er bei der Herstellung verwendet, ist den meisten Konsumenten egal, solange es nur gut schmeckt.





- 1 Brlo, Porter
- 2 Buddelship, Great Escape
- 3 Camba, Love Beer
- 4 Crew Republic, Drunken Sailor
- 5 Frau Gruber, 24/7 Helles
- 6 Hanscraft, Backbone Splitter
- 7 Heidenpeters, Pils
- 8 Hertl Gurken, Gose
- 9 Hopfenstopfer, Dark Red Temptation
- 10 Hoppererei Hertrich, Veto Schokobär
- 11 Hopfmeister, Gipfelglück
- 12 Hopperbräu, Nussferatu Brown Ale
- 13 Kraftbierwerkstatt, Sud No. 1

- 14 Labieratorium, Schwarze Pumpe
- 15 Lemke, Bohemian Pilsner
- 16 Maisel & Friends, Jeffs Bavarian Ale
- 17 Munich Brew Mafia, Smokey Double Habemus Cervesiam
- 18 Onkel Bier, Onkel Herbert
- 19 Propeller, Aufwind
- 20 Ratsherren, Moby Wit
- 21 Schönramer, Bayrisch Pale Ale
- 22 Tilmans, Das Helle
- 23 von Freude, Just Pils
- 24 Zombräu, Insbierator

BIER IM WANDEL DER ZEIT

Niemand weiß, ob Bier dem Zufall, der Langeweile oder dem Forscherdrang zu verdanken ist – fest steht nur eines: Gerstensaft ist sehr, sehr alt. Der Mensch lebt mit dem Bier, seitdem er sesshaft ist.



CRAFT BEER AUS DEUTSCHLAND

Erfahren Sie, was hinter der Craft-Philosophie steckt und warum Craft Beer heute in aller Munde ist. Lernen Sie die verschiedenen Brauverfahren, die agile Szene deutscher Hersteller und die wichtigsten Bierstile kennen. Eine Einführung in die junge Geschichte der neuen Braukunst.

