

## Bier-Quer-Denker unter sich



*Führungskräfte mittlerer und kleinerer Brauereien trafen sich zum Workshop "Wege zu innovativen, erfolgreichen Bieren".*

**Der Verband Privater Brauereien Bayern, das Institut Romeis und die Fachzeitschrift Brauwelt veranstalteten am Mittwoch in den Räumen der Brauerei Keesmann einen Workshop unter dem Motto "Wege zu innovativen, erfolgreichen Bieren". Auf dem Podium referierten elf geladene Bier-Quer-Denker, also Brauer mit Visionen für zukünftige Biermärkte und mit bereits etablierten Bierspezialitäten, über ihre Brauereien, ihre Bierhighlights und der Weg von der Idee bis zum fertigen Produkt.**

### **Von Massenproduktionen abheben**

Durch den fast vierstündigen Workshop führte Dr. Karl-Ullrich Heyse, Herausgeber der Zeitschrift "Brauwelt", zusammen mit Peter Romeis, Inhaber des gleichnamigen Biersachverständigen-Institutes, und dem Geschäftsführer des Verbandes Privater Brauereien, Stefan Stang. Rund 100 Führungskräfte mittlerer und kleinerer Brauereien aus ganz Deutschland konnten sich Anregungen erwarten, wie sie sich von den Massenproduktionen der Konzerne abheben können.



Fachsimpeleien unter Kollegen

### **Bierspezialitäten vom Fachpublikum verköstigt**

Die vorgestellten Spezialitäten – immerhin 13 Biere mit einem Alkoholgehalt von 5,2% (Kaiser Winterbier) bis 14% (Samichlaus, Schloss Eggenberg, Österreich) – wurden vom Fachpublikum verköstigt, was zu allerlei Fachsimpeleien unter Kollegen führte - über Ideen, Entwicklung, Rückschläge und Verbraucherresonanz. Unter den Bierspezialitäten waren auch einige Biere, die mit alten Getreidesorten wie Emmer, Urkorn oder Dinkel hergestellt werden, zum Beispiel das Pyraser 6-Korn Bier, das Riedenburger Emmer-Bier oder das Distelhäuser Dinkel. Besonders Michael Krieger aus Riedenburg gab viele interessante Denkanstöße zum Brauen mit historischen Getreiden, noch dazu unter Einhaltung des BIO-Standards. Gastgeberin Elisabeth Keesmann war froh, ihre Räume für solch eine Veranstaltung zur Verfügung stellen zu dürfen: "Ich bin stolz, dass das hier bei uns stattfindet, aber mein Bier schmeckt mir immer noch am besten!"

### **Sommeliers nach Vorbild der Weinhersteller**

Den wohl amüsantesten Beitrag lieferte Eric Toft von der Schönramer Brauerei. Der Quereinsteiger aus Amerika stellte seinen Betrieb vor, der nach dem Konzept "Tradition und Fortschritt gut vereint" arbeitet. Seine mitgebrachte Bierspezialität "Saphir Bock" (8%) versuchte er nach Sommelier-Art zu umschreiben, ganz nach dem Vorbild der Weinhersteller. So heißt es etwa: "In der Nase spürt man das harmonische Zusammenspiel zwischen [...] Rosen, Geranien, Mango, Pfirsich und Passionsfrucht. Im Antrunk empfindet man sofort eine deutliche, aber elgenate, die Zunge schmeichelnde Hopfenbittere, die [...] von akazienhonignoten unterstrichen wird." Damit gab er auch im Publikum den Anstoß, bei den eigenen Bieren der Fantasie beim Verkosten und Beschreiben der Aromen freien Lauf zu lassen. In der Diskussion wurde deutlich, dass es bei den Brauern in Sachen Bierbeschreibung zwei Strömungen gibt. Die einen, die sich an die etablierte Nomenklatur der Winzer anlehnen möchten, und die anderen, die genau das vermeiden und Bier auch in den Worten ganz individuell analysieren wollen.



Fachpublikum verköstigte die mitgebrachten Bierspezialitäten

### **Preis spielt keine Rolle**

Hans-Peter Drexler, einer der Schaffer der "Schneider Weisse" präsentierte seine sehr erfolgreiche "Hopfen-Weisse" (8,2%), die aus einem Brauprojekt zwischen der Brooklyn Brewery und seiner Brauerei "Schneider Weisse" entstanden ist. Die Idee: gleiche Rezeptur, gebraut an zwei unterschiedlichen Orten mit jeweils regionalen Rohstoffen. Dieses faszinierende, extrem hopfig-würzige Bier gibt es aber leider in unseren Breiten nicht zu kaufen, dafür muss man schon nach München fahren. Auf die Frage nach dem Preisrahmen antwortet Drexler: "Alles, was wir produzieren, ist schon verkauft, was die Kalkulation natürlich einfach macht. Doch das spielt hierbei keine Rolle, denn die Kunden reden mit uns nicht über Preise, die wollen's einfach nur haben."

### **Italienische Brauer können von deutschen Kollegen lernen**

Der erfolgreiche Jungbrauer Giovanni Campari aus der italienischen Brauerei "Birrifificio del Ducato" (Parma) referierte abschließend über die italienische Brauszene und seine Leitsätze beim Kreieren neuer Einzigartigkeiten. In seinem Land entwickelt sich gerade eine breite Spezialitäten-Kultur. In wenigen Jahren sind aus 20 kleinen Brauereien über 250 geworden, alle mit nur kleinen Produktionsmengen (etwa auf dem Niveau der Bamberger Greifenklau-Brauerei) und – ohne den Zwang zum Reinheitsgebot – äußerst kreativ in der Entwicklung neuer Biergeschmäcker. Die Brauerei von Giovanni Campari konnte international schon mehrere große Preise abräumen. Der sympathische Vollblut-Italiener und -Braumeister blieb trotzdem bescheiden. Auf die Frage, was deutsche Braumeister von italienischen Kollegen lernen könnten, antwortete er: "Deutsche Brauer können von mir nichts lernen, nur ich kann von euch lernen."

### **Vertreter der Bamberger Bierszene beim Workshop**

Die Workshop-Teilnehmer sogten die Informationen des Nachmittags begierig auf, unter ihnen waren auch einige Vertreter der Bamberger Bierszene. Sabine und Thomas Weyermann etwa zeigten sich stolz, einen großen Teil zu der Vielfalt beizutragen: "Die Bamberger Spezialmalze tragen europaweit dazu bei, dass die Biere ihren ausgeprägten Charakter bekommen. Das ist wie beim Kochen, ohne gute Zutaten kein gutes Endprodukt." Stefan Michel (Mahrs Bräu) zeigte sich besonders interessiert an den Bier-Rezepten der Referenten, Hans-Ludwig Straub aus Memmelsdorf (Drei Kronen) sah sich in seiner Vorreiter-Rolle als

Schöpfer kreativer Spezialbiere bestätigt. Für Johannes Schulters (Vorstand Brauereimuseum) war der Workshop richtungsweisend auch für die fränkische Bierkultur: "Unser Bier muss individueller und spezieller werden. Die Leute trinken zwar weniger Bier, dafür sind sie aber auch bereit, für besonderen Genuss ein paar Euro draufzulegen. Es gibt eine Polarisierung: Einerseits massenkompatible Preisenstiegsbiere, andererseits markante Spezialbiere." Dies bestätigte auch die wirtschaftliche Seite der vorgestellten Biere – es ist sehr gut möglich, für besonderes Bier Preise zwischen 12 und 20 Euro pro Kasten zu erzielen und dabei auch größere Mengen abzusetzen.

### **Fördern der Bierkultur**

Peter Romeis, Inhaber des Instituts Romeis in Bad Kissingen zeigte sich überrascht über die hohe Resonanz: "Mit so vielen Teilnehmern hatten wir gar nicht gerechnet, wir mussten über 40 Anfragen abweisen. Im Herbst wird der zweite Workshop stattfinden, diesmal in Nürnberg, wo dann auch mehr auf Marketing eingegangen wird. Damit wollen wir etwas für die Bierkultur tun, den Verbrauchern sollen mehr Variationen und Spezialitäten geboten werden. Den Brauereien wollen wir Denkanstöße geben, wie man auch mit kleinen Budget große Erfolge haben kann."

### **Historisches Ereignis des Bierbrauens**

Stefan Stang und Peter Romeis dankten den Bier-Quer-Denkern für die Einblicke und bezeichneten den Workshop als Start in die richtige Richtung und als historisches Ereignis des Bierbrauens. Für die Anwesenden wurde ein Meilenstein gesetzt, der viele Ideen für neue Bier-Ansätze in jeder Hinsicht weckte.



Die Hallertauer Hopfenkönigin Nicole Frankl

Ulrike Hahnlein, Fotos: Markus Raupach, 20.03.2009