



# BROSIANER

CRAFT BEER

SEIT 2015

Wir haben die Kompetenz für spezielle Biere

## Craft Beer in Deutschland

Alle sprechen über Craft Beer. Kein Partygespräch vergeht ohne einen Erlebnisbericht über Pale Ale, Lager oder IPA. Alle Medien berichten darüber. Was hat es mit diesem Craft Beer auf sich, und was muß man darüber wissen? In diesem Artikel oder Craft Beer Wiki erfährst Du es.

## Was ist Craft Beer?

Craft Beer (hierzulande auch Craftbier) ist ein in Deutschland relativ junges Phänomen. Erst seit kurzem werden solche Biere deutschlandweit gebraut und getrunken. Die handwerkliche Zubereitung von Bieren mit besonderen Aromen findet in den letzten Jahren immer mehr Anhänger. Vor allem in urbanen Zentren wie Berlin, Hamburg, München und Köln entstehen viele Bars, Clubs und Events, die sich mit dem Thema Bier mit Geschmack beschäftigen. Aber auch Zentren wie Bremen, Frankfurt, Nürnberg und Leipzig ziehen nach. Am Hochrhein planen wir auch ab 2018 Regelmässige Tastings in unserer Brauerei.

Eine exakte Definition von Craftbier gibt es nicht. Festzuhalten ist, daß der Trend für hochwertige Biere mit besonderen Zutaten aus den USA nach Deutschland gekommen ist. „Craft“ steht in der amerikanischen Bedeutung für „handgemacht“. Diese Bedeutung ist heute nicht mehr allgemeingültig. Brauereien, die ursprünglich zu den Wegbereitern des Craft Beers in den USA gehörten, sind heute teils große Konzerne mit Niederlassungen in Europa und auf mehreren Kontinenten. Was bleibt, ist eine Reihe neuer oder neu interpretierter Sorten und Bierstile. Diese werden von deutschen Brauereien aufgegriffen, gebraut und oftmals auf eigene Weise interpretiert.

## Woher stammt der Begriff „Craft“?

Der Begriff „Craft Beer“ ist für den deutschen Markt nicht allzugut geeignet. Biere dieser Art sind besser als kreative oder hochwertige Biere zu beschreiben. Oftmals geben Brauereien ihren Neuschöpfungen kreative Namen wie beispielsweise Genuß-Bier, Sommelier-Bier, Kreativbier, um den Begriff Craft Beer zu vermeiden. Ob der Begriff Craft Beer dennoch in Kürze in den Duden Einzug halten wird, so wie es Pils bereits getan hat, das ist schwer zu sagen.

Entstanden ist CRAFT als Gegenbewegung zu industriell gebrautem Bier. In den USA der 1980er Jahre entstanden eine Vielzahl von Micro Breweries, Brew Pubs und anderen kreativen Bierschmieden. Dies geschah als Reaktion auf eine kurz davor vollzogene Gesetzesänderung. Das Gesetz zum Brauen von Bier in den USA wurde verändert, und es waren fortan Dinge legal, die zuvor noch als illegal verfolgt wurden. Handwerklich arbeitende Brauereien bezeichneten sich fortan als Craft Breweries. Schnell wuchs deren Popularität. Einige dieser Unternehmen sind heute noch aktiv und sehr stark gewachsen. Der Export von Bieren aus den USA nach Deutschland ist groß. Eine Auswahl amerikanischer Pale Ales, IPAs und Lager findet sich heute in den meisten Craft Beer Shops in Deutschland.

## Die Definition von Craft Beer.

In der Tat gibt es in den Vereinigten Staaten von Amerika eine einheitliche Definition des Begriffs Craft Beer. Wie bereits angedeutet sind einige der Brauereien, die anfangs mit geschmacksintensiven Bieren starteten, heute auf internationale Größe gewachsen. Nicht wenige sind an der Börse notiert und vertreiben ihre Biere auf der ganzen Welt. Einige der großen amerikanischen Craft Bier Marken haben Niederlassungen und Produktionsstätten außerhalb der USA, und brauen dort Biere für die lokalen Märkte.

Um auch denjenigen Unternehmen weiterhin eine Vermarktung ihrer Biere unter dem label Craft Beer zu ermöglichen, hat man die Grenzen großzügig bemessen. Die Kriterien zu Craft vs. Non-Craft haben für den deutschen Markt jedoch kaum Bedeutung. Ähnlich wie das Reinheitsgebot in seiner Geltung auf Deutschland beschränkt ist, so gelten die Kriterien für Craft Beer in erster Linie in den USA.



# BROSIANER

CRAFT BEER

SEIT 2015

Wir haben die Kompetenz für spezielle Biere

## Wo wird Craft Beer getrunken?

Zum Beispiel in Berlin, Hamburg, München, Norderstedt, Ulm, Leipzig, Kiel. Aber natürlich nicht nur dort. Ein Zentrum in Hamburg z.B. ist die Weidenallee im Hamburger Stadtteil Sternschanze. Auf der Schanze finden sich neben dem Restaurant Juwelier mit einem Angebot an spannenden food pairings weitere locations und Brauereien, die regelmäßig Events mit Craft Beer anbieten. Zu diesen Anlässen zählen tastings, also die Verkostung von Craft Beer. Aber auch food pairing ist sehr beliebt. Unter food pairing versteht man die abgestimmte Auswahl von Bieren und Speisen, die sich in ihren Aromen ergänzen. So wie eine Weinbegleitung zum Essen gewählt wird, so finden sich auch ausgewählte Biere, die hervorragend zu Speisen zu kombinieren sind.

Auch die eine oder andere Bar, neu entstehende Tap Rooms und Clubs integrieren immer öfter Pale Ale, IPA und Craft Pils in ihr Sortiment. Eine Entwicklung, die gerade erst startet. Weitere Restaurants und Bars außerhalb der urbanen Ballungszentren machen kreative Biere auch deutschlandweit populär.

## Wie wird Craft Beer konsumiert? Brauche ich spezielle Gläser?

Es gibt spezielle Bars, die sich auf Craft Beer spezialisieren. In jeder großen Stadt sprießen Tap Rooms und Craft Beer Bars aus dem Boden. Hinzu kommt, daß fast jeder Craft Beer Store auch eine Verkostung der dort angebotenen Biere anbietet. Dazu werden oftmals spezielle Gläser und Pokale verwendet. Diese sollen besondere Nuancen der Biere betonen. Als Glas für ein beer tasting sind solche Gläser bestens geeignet.

Craft Beer Läden führen in der Regel neben Bier auch eine Auswahl an Spezialgläsern, die zur Verkostung und zum Test von Craft Beer geeignet sein. Glashersteller bieten etwas für Craft Beer Fans. Alle großen Marken bieten Gläser speziell für Verkostungen an. Die Unterschiede einzelner Hefen und anderer Komponenten im Bier lassen sich damit einfacher herauschmecken. Um ein Bier zu probieren und sich vom vollen Spektrum des Dufts, des Aromas und der Besonderheiten zu machen, sind feine Gläser sehr gut geeignet.

Durch ihre Form, die einem Weinglas ähnelt, entfalten sich Aromen besser und der Geschmack des z.B. Pale Ales kommt gut zur Geltung. Durch die sich nach oben verjüngende Form des Glases werden auch leicht flüchtige Noten von Malz und Hopfen gut wahrgenommen.

Welches Glas das am besten geeignete ist, bleibt natürlich ein kniffliges Quiz. Auch Weingläser bieten eine hohe Aromentreue. Manche Glashersteller bieten für jede Sorte ein eigenes Bierglas an. Diese Gläser unterscheiden sich in der Form und im Material, und betonen so die sortentypischen Nuancen besonders stark. Welches Glas man verwenden möchte, das bleibt jedem selbst überlassen. Irgendwann möchte man das Bier vielleicht auch nicht mehr verkosten, sondern einfach trinken. Viele gute Biere lassen sich auch hervorragend als Flaschenbier beim Grillen trinken. Aus der Flasche sollte ein Bier deshalb ebenfalls gut schmecken, auch wenn man nicht das volle Aroma aus dem Tasting-Pokal genießt. Ein Gutes Bier schmeckt auch aus der Flasche besser als ein weniger gutes.

## Sorten. IPA, Pale Ale, Weizen! Welche Sorten gibt es beim Craft Bier?

Grundsätzlich kann jede Sorte Craft Beer sein. Es geht bei der Definition um Kreativität, um handwerkliche Umsetzung und um Geschmack. Dies sind nur einige Kriterien, die zur Unterscheidung herangezogen werden können.

Typische Vertreter der Craft Beer Revolution sind das India Pale Ale oder auch IPA. Diese Sorten obergäriger Biere haben durch ihre Andersartigkeit in jüngerer Vergangenheit viel Aufmerksamkeit auf sich gezogen. Viel Hopfenaroma, obergärige Hefen – beide Kriterien waren beim „german beer“ bisher eher unterrepräsentiert.



# BROSIANER

CRAFT BEER

SEIT 2015

Wir haben die Kompetenz für spezielle Biere

Jede Brauerei gibt ihrem Bier eine gewisse eigene Note mit auf den Weg – sowohl beim Brauen natürlich, aber auch bei der Vermarktung im der Namensgebung. Stile werden gerne auch in weitere Abstufungen unterteilt. Der Kreativität bei der Namensfindung sind dabei wenige Grenzen gesetzt. Insbesondere beim IPA ist eine Vielzahl von Namenszusätzen entstanden. Neben dem klassischen IPA (also India Pale Ale) gibt es auch West Coast IPA, California IPA, East Coast IPA, North Coast IPA, North Sea IPA etc. Nicht jeder dieser Namen beschreibt zwangsläufig einen eigenen Stil. Vielmehr haben sich eine Reihe von Ideen durchgesetzt, wodurch sich auch ein Black IPA oder ähnliche Interpretationen im Handel finden lassen.

Zwischenzeitlich hat die Abkürzung IPA in weiteren Kombinationen Verwendung gefunden. So wird IP oft gleichbedeutend mit „stark gehopft“ verwendet. Als „Stile“ daraus haben sich weitere Kreativbiere entwickelt. Das India Pale Lager (IPL) z.B. ist eine stärker gehopfte Variante eines untergärigen Bieres. Stärker gehopft ist in diesem Zusammenhang nicht immer als bitterer zu interpretieren. Lager-Biere sind Biere, die mit untergäriger Hefe zubereitet wurden.

## Die Geschichte vom IPA, dem India Pale Ale.

Zunächst ist vielleicht wichtig zu erwähnen, daß es India Pale Ale heißen muß und nicht Indian Pale Ale. Denn die Legende will es so, daß dieser Bierstil für Indien und alle anderen britischen Kolonien gebraut wurde. Das heißt also, es war für Indien und kam nicht aus Indien.

Zunächst aus London, später vor allem aus der Stadt Burton kamen Biere, die für den langen Seeweg stärker gebraut waren als typische englische Biere der damaligen Zeit. Das IPA wurde oft von Generälen der britischen Truppen in den leeren Schiffen auf der Rückfahrt in die Kolonien transportiert. Auf dem Hinweg nach England waren diese Schiffe schwer beladen. Auf dem Rückweg waren sie meist leer und boten viel Platz für englisches Bier, das bei den dort stationierten Truppen und Verwaltern sehr beliebt war.

Im Unterschied zu den britischen Porter oder Stout-Bieren waren die Pale Ales vor allem heller als die klassischen britischen Varianten. Die East India Company verwaltete den Handel mit den Kolonien, und alles, was über die East India Docks nach Übersee ging.

Eine wichtige Rolle bei der Entwicklung dieses Bierstils spielten die Wasserqualitäten, die zu der damaligen Zeit noch sehr ausschlaggebend waren für den Geschmack des Bieres. Die verwendeten Wasser aus Burton zogen das Beste aus Malz und Hopfen und betonten den Bierstil des India Pale Ale sehr, und somit wurden die Brauer dieser Stadt prägend für das Bier. Die Biere waren stark, etwa 7 oder 8% Alkohol. Der Hopfen gab Bitterkeit, Aroma und Haltbarkeit gegen bakterielle Infektionen. Für die Haltbarkeit waren auch der höhere Alkoholgehalt und die lange Lagerung ausschlaggebend. Das Bier reifte in den Fässern und kam so zur Spitze seiner geschmacklichen Qualität in Indien an. Es profitierte außergewöhnlich von den Bedingungen der Reise, und überlebte diese als andere Stile der Zeit. Dazu kommt sicherlich, daß ein helles leichtes Bier sehr erfrischend ist – gerade in Indien. Da bietet es sich an, darauf anzustoßen mit einem **Bollywood IPA!** Prost.

## Wieviel IBU hat ein Pale Ale? Was sind IBU eigentlich?

Das ist eine Frage, die so pauschal nicht zu beantworten ist. Jedes Pale Ale ist unterschiedlich und bringt entsprechend andere Bitterwerte mit. IBU Bittereinheiten sind eine Maßeinheit für die Bitterkeit von Bier. Diese Maßzahl gilt nicht nur für Craft Beer. Auch die Bitterkeit von anderen Bieren wird mittels IBU angegeben. Die Abkürzung IBU Bittereinheiten steht für International Bitterness Units und ist eine internationale Übereinkunft für die Angabe von bestimmten Bier-Kennzahlen. Auch für die Farbe eines Bieres gibt es internationale Bestimmungsverfahren, so daß Craftbiere unterschiedlicher Herkunft vergleichbar sind. Ein Craft Beer aus den USA mit 35 IBU sollte also genausoviel Bitterstoffe enthalten wie ein Craft Beer aus Österreich mit ebenso vielen Bittereinheiten.

Bitterkeit gelangt durch die Gabe von Hopfen während des Brauprozesses in das Bier. Hopfen enthält Bitterstoffe, sog. Alpha-Säuren. Diese Alpha-Säure verleiht dem Bier Haltbarkeit und läßt es bitter schmecken. Hopfensorten haben je nach Art und Erntejahr, Ort des Anbaus usw. unterschiedliche Alpha-Werte. Das heißt, die Menge von Alpha-Säure variiert. Abhängig davon, wieviel Hopfen wie lange während des Brauens im Bier gekocht wird, und abhängig davon, wieviel Alphasäure im Hopfen enthalten ist, verändert sich die Bitterkeit im fertigen Craft Beer. Es hat mehr oder weniger Bittereinheiten IBU.



# BROSIANER

CRAFT BEER

SEIT 2015

Wir haben die Kompetenz für spezielle Biere

Auch eine Kalthopfung mit aromatischen Hopfen gibt dem Bier eine stärkere Hopfennote, ohne dabei jedoch die Bitterkeit allzu stark zu verändern. Das klassische Pils kann z.B. rund 30 IBU haben. Es gibt im Handel aber durchaus Pils-Biere, die diesen Wert an Bittereinheiten deutlich überschreiten oder unterschreiten.

Frag in Deinem lokalen Store nach dem nächsten Tasting, und man wird Dich sicher gut beraten und zur nächsten Verkostung einladen. Gut sortierte Läden verfügen auch über Spezialitäten und Besonderheiten, z.B einen Bierbrand oder andere Raritäten.

## Wird Craft Beer nach dem Reinheitsgebot gebraut?

Eine Frage, die immer wieder auftaucht ist, ob das Reinheitsgebot von 1516 auch für Biere der Kategorie Craft Beer gilt. Grundsätzlich läßt sich festhalten, daß auch nach dem Reinheitsgebot Biere mit gutem Geschmack gebraut werden können.

Das Reinheitsgebot in seiner ursprünglichen Form beschrieb andere Aspekte der Bierbrauerei als heute üblich. Der Urtext des Reinheitsgebots gibt Aufschluß darüber, was ursprünglich Ziel und Zweck dieser Verordnung war. Neben der Festlegung von Zutaten spielten auch andere Facetten eine Rolle. Heute sind die Regeln für german beer im vorläufigen Biergesetz von 1993 festgelegt. Dort wird geregelt, was heute in Deutschland als Bier gilt und was nicht.

Was im Ausland gebraut wird, fällt nicht unter deutsche Gesetze. Das Biergesetz als Form des Reinheitsgebots stellt einen deutschen Sonderweg dar, der weltweit kaum Bedeutung hat. Bei der Gestaltung internationaler Sorten spielt das Reinheitsgebot keine Rolle. Doch oft werden auch für internationale Biere lediglich Zutaten wie Malz, Hopfen und Wasser verwendet. Bei Brauspezialitäten wie dem dänischen Julebryg oder dem belgischen Kriek finden hingegen auch extravagante natürliche oder künstliche Zutaten Eingang in das Rezept.

## Das Reinheitsgebot und seine Tücken

So richtig gibt es das Reinheitsgebot von 1516 in Deutschland nicht mehr. Ja, wirklich nicht! Die Regelungen dazu sind längst durch andere Gesetze ersetzt worden. Darin sind Dinge gestattet, die das ursprüngliche Dekret im Grunde unterbinden wollte. Dort ging es hauptsächlich um den Einsatz von Gerste für Bier und von Weizen für Brot. So sollte Hungersnöten vorgebeugt werden. Außerdem war das Reinheitsgebot eine Preisverordnung. Die Preise für ein Bier liegen heute jedenfalls deutlich höher, als in den Regelungen von 1516 vorgeschrieben (1 Pfennig je Liter im Winter, zwei Pfennige im Sommer). Und auch andere Zusätze finden heute mit Segen der Gesetze ihren Weg ins Bier. So ist es durchaus üblich (und gestattet) dem Bier Polyvinylpyrrolidon (PVPP) zur Verbesserung der Klärung und Filtration zuzusetzen. Bier kann heute ohne weitere gefärbt werden. Das erfolgt mit sog. Farbebier, das ist ein sehr dunkler Malzextrakt, der dem Bier eine Farbe gibt, als sei es mit besonderen Malzen gebraut worden. Ist es aber gar nicht. Ist nur gefärbt. Naja, und dann gibt es natürlich Hopfenextrakte. Die werden mittels Ethanol oder CO<sub>2</sub> aus Hopfen gewonnen. Gerade dort, wo es nur auf die Bitterkeit (sog. Alpha-Säure) ankommt, und das Aroma des Hopfens eine untergeordnete Rolle spielt, werden Hopfenextrakte gerne eingesetzt. Industriell trägt das zur Verarbeitbarkeit bei. Aber mit romantischer Bierbrauerei hat das nicht viel zu tun. Naja, wir machen das alles nicht. Aber wichtig ist, darüber Bescheid zu wissen. Farbebier wird in der Regel auf dem Etikett nicht deklariert, Hopfenextrakt schon. Also Augen auf beim Bier, ein Blick auf das Etikett verrät etwas über den Inhalt.

## Was kann billiges Craft Beer?

Das Etikett zählt. Und der Geschmack. Ein Blick auf die Zutatenliste verrät, was sich im Bier befindet. Oft bieten Hersteller ihre Produkte in unterschiedlichen Qualitätsstufen an. So kann es sein, daß sich in der günstigen Variante eines Kriek (niederländisch für Kirsche) Aromen auf der Zutatenliste befinden, während die hochwertige Variante desselben Produzenten natürliche Kirschen für die Zubereitung verwenden. Rezepte variieren und hochwertige Zutaten haben ihren Preis. Es gilt hier analog zu anderen Lebensmitteln, daß der Konsument von billigen Produkten andere Eigenschaften erwarten darf als von hochwertigen. Echte Früchte, ausgewählte hochwertige Hopfen und eine



# BROSIANER

CRAFT BEER

SEIT 2015

Wir haben die Kompetenz für spezielle Biere

Produktion ohne Extrakte sind in Einkauf und Herstellung teurer als Aromen, raffinierte Zutaten, färbende Bestandteile und naturidentische Ingredienzien.

So entscheidet letztlich jeder selbst, welches Produkt für ihn das richtige ist. Die Auswahl im Laden ist meist ausreichend groß. Eine Vielzahl von neuen und etablierten Marken entsteht. Viele haben den Craft Beer Trend entdeckt und bieten nun zusätzlich zu ihren bisherigen Sorten weitere Biere an. So kann es zum Beispiel eine gute Strategie sein, sich von den günstigen Produkten als Einstieg zu den hochwertigen und **nachhaltigen Bieren** vorzuarbeiten. Meist schmeckt man als Verbraucher schnell, welches die guten Produkte sind. In der Regel geht dieser Weg nur in eine Richtung: wer sich einmal an Gutes Bier gewöhnt hat, der trinkt auch in Zukunft lieber gutes Wasser als schlechtes Bier.

## Obergärig vs. Untergärig. Was ist der Unterschied?

Bei der Einteilung von Bieren in Sorten spielt die Auswahl der Hefe eine wichtige Rolle. Grundsätzlich wird zwischen obergärigen und untergärigen Bierstilen unterschieden. Von beiden Arten gibt es – wie überall in der Natur – viele unterschiedliche Arten und Sorten. Obergärige Hefen sind in der Regel aromastärker in ihren geschmacklichen Eigenschaften. Sie produzieren während der Fermentation mehr geschmacksbildende Komponenten. Diese Eigenschaft ist zum einen auf die genetische Beschaffenheit zurückzuführen. Zum anderen wird die Gärung mit ihnen bei höheren Temperaturen durchgeführt. So werden obergärige Biere (z.B. Alt, Kölsch, Pale Ale, IPA) oft durch ihre Hefe aromenreicher als die untergärigen Biere.

Untergärige Bierstile sind zum Beispiel Pils und Bockbier, Export und Lager. Untergärige Hefen werden bei niedrigeren Temperaturen verwendet. Die Gärung erzeugt andere Aromen als obergärige Hefen.

## Wie läuft eine Craft Beer Verkostung (tasting) ab?

Eine Verkostung bietet für Einsteiger eine tolle Orientierung in der Welt der Biere. Ähnlich wie beim Wein führt ein Experte durch das beer tasting. Besonders interessant ist es für den Einstieg, unterschiedliche Bierarten zu probieren. Es gibt eine Vielzahl von Malzen, unzählige Hopfen und nicht wenige Hefestämme. Jede Komponente der Zutaten beeinflusst das fertige Bier. Hinzu kommen diverse Stellschrauben im Brauprozess, bei der Gärung und bei der Lagerung. Unterschiedliche Arten von Bieren zu probieren gibt dem tasting den besonderen Aha-Effekt. Die Unterschiede können beachtlich sein. Man sollte stets Biere unterschiedlicher Brauereien im tasting haben, um eine gewisse Varianz bei der Kreativität zu schmecken.

Bier-Sommeliers haben sich meist mit Bieren intensiv auseinandergesetzt und können Hintergründe und Orientierung bei Geschmack, Brauverfahren und Herkunft vieler Biere sowie ihrer Zutaten bieten.

Als tasting für Fortgeschrittene bietet sich das food pairing an. Eine Kombination von Aromen der Speisen mit Aromen der Biere. Auch Weine lassen sich hervorragend in eine solche Speisenfolge integrieren.

## Rezepte mit Craft Beer.

Kochen mit Bier und Essen mit Bier sind ideale Ergänzungen. Analog zu einer Weinbegleitung zum Menü bietet es sich an, eine Bierbegleitung zu komponieren. Die Qualität des gesamten Erlebnisses steht und fällt mit der Qualität der einzelnen Komponenten. Eine gehobene Küche ist Grundvoraussetzung für das besondere Erlebnis.



# BROSIANER

CRAFT BEER

SEIT 2015

Wir haben die Kompetenz für spezielle Biere

Röstaromatische Biere können ebenso Begleiter zu einem Dessert sein wie leichte Biere, die ihrerseits fruchtige Noten der Nachspeise zitieren. Bei der Komposition ist eine gute Abstimmung von Küche und Service notwendig, um das Erlebnis perfekt zu machen.

Die Auswahl eines Bieres mit fruchtigen Hopfennoten als Appetitmacher bietet sich ebenso an, wie die Nutzung von Bitterstoffen als Bestandteil eines Aperitifs.

Um dem food pairing eine besondere Note zu verleihen, können Bestandteile des Bieres Einzug in die Rezeptur finden. Das kann besonderer Hopfen sein, aber auch Malz und Treber. Als Treber bezeichnet man das beim Brauen ausgewaschene Malz, das die Spelzen und andere Bestandteile mit hohem Anteil an Ballaststoffen noch enthält.

## Woher kommt der besondere Geschmack bei Craft Beer?

Auch bei Craftbier spielen Hopfen, Malz und Hefe die entscheidende Rolle. Jedoch gibt es weltweit eine große Auswahl an diesen Zutaten, die in der richtigen Mischung Craft Bieren ihren Geschmack und Charakter verleihen. Hopfen mit Aromen von Zitrus und Frucht sind inzwischen als Bestandteile von Craft Beer üblich. Auch harzige Nuancen und Duft von Südfrucht und roten Beeren finden sich in den richtigen Sorten.

Darüber hinaus bietet es sich an, Brauspezialitäten mit weiteren Zutaten zu verfeinern. Holunderblüte und Kaffee mit einzubrauen ist an der Tagesordnung. Auch kurios kombinierte Kreationen finden stets ihre Freunde.

## Woraus wird Craft Beer gemacht?

Wie andere Biere auch wird Craftbier in der Regel aus den Grundzutaten Wasser, Malz und Hopfen hergestellt. Besondere Zutaten sind aber nicht selten. Hinzu kommen einige besondere Sorten wie das belgische Witbier. Hier werden traditionell Fruchtschalen und Gewürze verwendet. Was im Rezept landet und was dabei herauskommt, das entscheidet der Brauer. Die Zutaten finden sich auf dem Etikett. Abhängig von der Herkunft des Produktes kann die Bezeichnung dann variieren.

## Wo erfahre ich mehr über Craft Beer?

Trinken bildet. Wer viel Craft Beer trinkt, der lernt viel. Unterschiedliche Biere haben durch unterschiedliche Zutaten und Brauverfahren auch sehr unterschiedlichen Charakter. Für den theoretischen Teil gilt bei allem: Internet, Bücher und Zeitschriften.

## Wer sind Experten für Craftbier?

Eine Reihe von Unternehmen und Institutionen bieten Kurse und Weiterbildungen zum Thema Bier an. Darunter sind Institute, Schulen, Hochschulen sowie Wirtschafts- und Handelskammern. Die Ausbildung dieser meist mehrtägigen Kurse bringt den Teilnehmern und Absolventen Grundbegriffe aus der Bierbranche näher. Teilnehmer erfahren, wie unterschiedliche Zutaten das fertige Bier beeinflussen. Es werden Grundlagen zum Thema Brauen, Brauprozess, Hygiene und Bierbereitung gelehrt. Zum anderen können solche Fortbildungen Unterrichts-Einheiten zum Verzehr und zum Servieren hochwertiger Biere beinhalten. Je nach Anbieter des Abschlusses liegt der Schwerpunkt der Ausbildung ein wenig anders. Die gekonnte Kombination von Speisen und Bieren, das sog. Food-Pairing, kann dabei ebenso Thema sein, wie die richtige Einstellung von Zapfanlagen für den Ausschank von Craft Beer. Abschlüsse unterschiedlicher Anbieter haben verschiedene Namen. Die Begriffe heißen z.B. Sommelier, Bier-Sommelier oder Diplom-Sommelier, Bierbotschafter oder ähnlich. Teilweise sind die Namen der Abschlüsse als eingetragene Marken der jeweiligen Anbieter des Fortbildungskurses geschützt. Diese Abschlüsse werden entsprechend meist durch einen privatwirtschaftlich organisierten Anbieter vergeben.



**BROSIANER**

CRAFT BEER

SEIT 2015

Wir haben die Kompetenz für spezielle Biere

## Gezapftes Bier vs. Flaschenbier – was ist zu bevorzugen?

Grundsätzlich ist nicht per se das eine oder das andere „besser“. So attraktiv eine einfache Regel erscheinen mag – beim Bier liegen die Dinge etwas komplizierter. Craft Biere kommen oft in Flaschen und bieten so ein hervorragendes Erlebnis. Eine Zapfanlage verbessert nicht den Geschmack des Bieres. Wichtig ist, Biere vor zu hoher Temperatur und vor Licht zu schützen. So bleiben die feinen Hopfennoten von Craft Beer bestens erhalten.

Dauert das Zapfen eines guten Pils wirklich sieben Minuten? Oder kann ich ein prima Pils auch in weit kürzerer Zeit ins Glas bringen? Ein Bier muß keine bestimmte Zeit durch die Zapfanlage laufen, bevor es wirklich gut ist. Faktoren sind Temperatur, Druck und Art des Bieres.

## Wann hat die Revolution beim Craftbier begonnen?

Ein Fest für die Sinne – das ist es, was Bier heute zu bieten hat. Obwohl Bier seit langer Zeit in Deutschland eine große Rolle spielt, ist Craft Beer in der jetzigen Form erst vor etwa zwei Jahren nennenswert auf den deutschen Markt gekommen. Seither bemüht sich eine wachsende Anzahl von Brauereien, spannende Produkte zu kreieren.