8A6LniQo

Tongabohnen-Stout und Süßholz-Porter

Bamberger Biersommeliers öffnen ihre Schatzkästchen

von Rainer Heubeck

UNESCO-Weltkulturerbe und Mekka für Bierliebhaber: die oberfränkische Stadt Bamberg.

Fotos: Rainer Heubeck

Wie begegnet eine der traditionsreichsten Bierstädte Deutschlands, das fränkische Bamberg, der neuen Craft Beer-Welle? Braucht man diese in einer Region überhaupt, die in Sachen Brauerei-Dichte und Brauerei-Vielfalt tatsächlich Weltspitze ist? Und ist das Reinheitsgebot ein wichtiges Qualitätslabel oder im Grunde genommen überholt?

Ob ich vor Ort Antworten finden werde auf diese Fragen? Bei Gregor Alic bin ich auf jeden Fall schon einmal an einer guten Adresse. Und höre von ihm gleich ein Lob auf den ehemaligen US-Präsidenten Jimmy Carter. Er ist es gewesen, der in den USA das Hobbybrauen in den späten 70er Jahren legalisiert hat, und damit die erste Etappe des Craft Beer-Booms auf den Weg brachte.

Was das mit Bamberg zu tun hat? Sehr viel, denn besonderes Bier braucht besondere Zutaten – und die Bamberger Firma Weyermann, für die Gregor Alic arbeitet, ist weltweit Marktführer für Spezialmalze, Karamalze und geröstete Malze. Rund 85 verschiedene Malzsorten sind im Angebot, um neue Malzsorten auszuprobieren und zu testen, gehört zum Unternehmen auch eine Braumanufaktur, in der Weyermann Versuche startet.

Sieben Hopfensorten, siebenprozentiger Alkohol, sieben Millionen Biere

Uns präsentiert Gregor Alic ein helles Bier mit Haselnussnote, ein Schlotfegerla-Rauchbier, das durch Rauchmalz eine feine Buchholznote hat, und ein IPA (India Pale Ale), das relativ bitter schmeckt und einen beachtlichen Alkoholgehalt hat – 7,2 Prozent. „Dafür verwenden wir sieben verschiedene Hopfensorten, vier davon werden während des Brauvorgangs verwandt, drei werden später hinzugefügt, wenn das Bier bereits gelagert wird.“

Mehr als sieben Millionen verschiedene Biere, so versichert Alic, lassen sich innerhalb der Grenzen des Reinheitsgebots brauen, mit verschiedenen Malz- und Hopfensorten, mit verschiedenen Hefearten und Brauvorgängen. Von den unterschiedlichen Brauwässern gar nicht zu reden. Doch dann holt er mit leuchtenden Augen auch noch einige Kostproben hervor, mit denen sich die Braumanufaktur außerhalb des Bereichs des Reinheitsgebots gewagt hat: Süßholz-Porter, Tongabohnen-Stout und ein Crazy Coriander, das gut zu indischen Gerichten passt. Für das Bamberger Kloster St. Michael versuchte man die Brautradition der Mönche nachzuempfinden – und kreierte ein „Kräutermischgetränk“ aus 97 Prozent Bockbier und drei Prozent Kräutersud. Darin enthalten: Süßholz, Kamille, Pfeffer, Safran und Ingwer.

Bier aus dem Sherryfass oder der Champagnerflasche

Mit der Bamberger Brautradition hat sich auch die Journalistin Lisa Luginger befasst, die einen 90-minütigen Film zum Thema gemacht hat. Das hatte es ihr so angetan, dass sie sich auch gleich zur Biersommeliére ausbilden ließ – und seither auch im regionalen Braugeschäft mitmischt. Als Biersommeliére, das erklärt sie gleich zu Beginn unserer Verkostung, geht es nicht darum, besonders trinkfest zu sein, man braucht vor allem ein gutes Näschen. „Achtzig Prozent des sensorischen Eindrucks kommt von der Nase“, verrät sie und schenkt ein erstes Gläschen ein. Viele der Biere, die Lisa Luginger kredenzt, sind beim European Beer Star-Wettbewerb mit Medaillen ausgezeichnet worden, etwa das Weiherer Bock und das Weiherer Keller. Doch Innovationskraft zeigt sich nicht nur an Medaillen, sondern vor allem im Geschmack. Bier aus dem Whiskey- oder aus dem Sherryfass – auch das hat die fränkische Landbrauerei mittlerweile im Angebot. Der Weiherer Bourbon Bock, der nicht aus der traditionellen Bier-, sondern aus der Champagnerflasche ausgeschenkt wird, hat einen Alkoholgehalt von stolzen 8,4 Prozent.

In den Traditionsbrauereien in der Bamberger Altstadt verzichtet man auf solche Experimente. Die Brauerei Schlenkerla röstet ihr Malz noch selbst – und sie darrt es über offenem Feuer, was dem Bier eine markante rauchige Note gibt. Hopfen und Marihuana, das erfahren wir bei Martin Knab, dem bereits pensionierten Braumeister, bei einer Kellerführung, sind von der gleichen Pflanzenfamilie – und Brauhefe, die im Reinheitsgebot übrigens gar nicht erwähnt ist, stammt ursprünglich aus Tibet.

Zwischen modernem Craft Beer und traditionellem Rauchbier

Martin Knab verrät uns, dass ein Spunden eigentlich ein Holzpflock ist. Und gespundetes Bier bereits mit Kohlensäure angereichert ist, während ein ungespundetes Bier fast keine Kohlensäure hat. Ein solch kohlensäurearmes Bier direkt aus dem Gärbottich lässt uns der Braumeister nun auch gleich kosten

Die Biersommeliére Lisa Luginger erkennt gutes Bier am Geruch.

– denn was wäre schon ein Besuch im Allerheiligsten der Schlenkerla-Brauerei ohne einen kräftigen Schluck. Von Craft Beer redet bei diesem Kellerbesuch zwar niemand, doch auch hier hat sich der Bierausstoß in den letzten 15 Jahren in etwa verdoppelt. Modernes Craft Beer und traditionelles Rauchbier, im fränkischen Bamberg trinkt man gerne beides.

Die Pressereise wurde unterstützt von Tourismusverband Franken e.V.

Weitere Informationen

Adressen zum Thema Bier:
Bierhistorischer Rundgang bei Bamberg Tourismus & Kongress Service unter ☎ 0951/2976-200
info@bamberg.info
www.bier.bamberg.info
Allgemeine Infos:
Franken Tourismus ☎ 0911/94151-0
info@frankentourismus.de
www.franken-bierland.de