

KARSTEN ZANG  
MIT BORIS GEORGIEV UND AXEL KIESBYE

# CRAFT BEER

*Feinste Braukunst mit  
Hand und Herz*



*Edition Delius*

**KARSTEN ZANG**  
MIT BORIS GEORGIEV UND AXEL KIESBYE

# **CRAFT BEER**

*Feinste Braukunst mit  
Hand und Herz*

**DELIUS KLASING VERLAG**

„What the craft scene did was put the flavor back in the beer.“

JIMMY CARBONE  
CHEF DER CRAFT-BEER-BAR  
„JIMMYS NO. 43“ IN NEW YORK

## Die Autoren



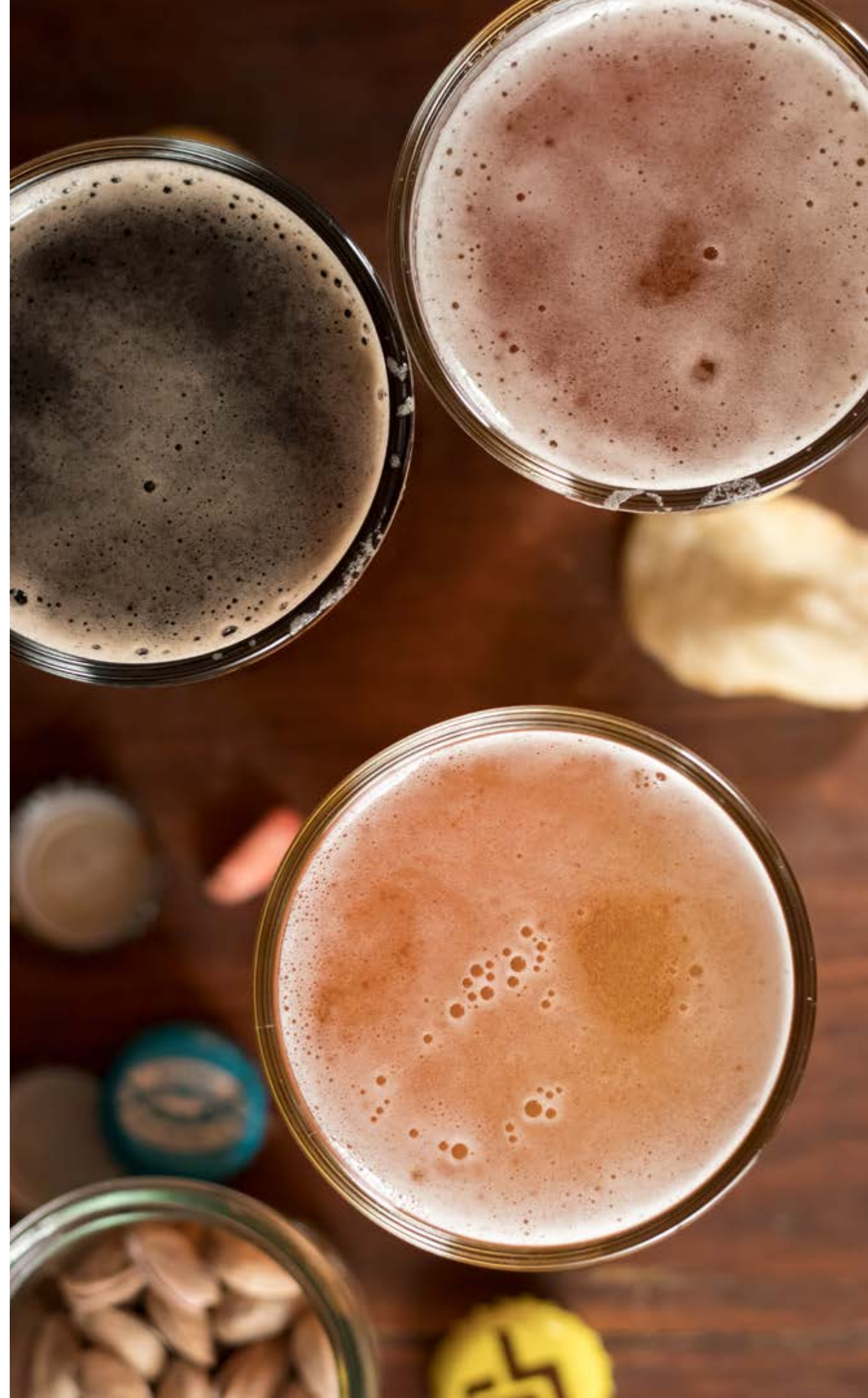
**BORIS GEORGIEV** ist Chefredakteur des *Craftbeer-Magazins*. Er hat mittlerweile über 4000 Biersorten probiert. Boris ist Inhaber der wohl kleinsten gewerblichen Brauerei Deutschlands, gibt Braukurse und veranstaltet Tastings.



**AXEL KIESBYE** ist Dipl.-Brauingenieur. Der gebürtige Dortmunder ist Initiator der weltweiten Biersommelierbewegung. Er war über 20 Jahre Braumeister und betreibt seit 2011 Kiesbye's Bierkulturhaus. Dort führt er High-End-Fortbildungen durch (u. a. Sommelierkurse, Craft-Beer-Symposien und Biergastrochecks) und produziert und vertreibt eine eigene Craft-Beer-Marke.



**KARSTEN ZANG** ist studierter Kultur- und Literaturwissenschaftler. Wenn er nicht gerade neue Biersorten probiert, schreibt er über Gott und die Welt, über Filme, Musik und übers Bier.



## Vorwort

Ich gebe zu, ich war ein zufriedener Biertrinker, denn ich wusste nicht, dass mir etwas fehlte. Supermarktbier für den Alltag, und wenn es mal ein bisschen besser sein sollte, ein fränkisches, von Faust oder Göller Urstoff, und die Welt war in Ordnung. Dann kam mein erstes Craft Beer, ein India Pale Ale. Plötzlich Aromen im Überfluss. Fruchtig, blumig, üppig. Wo kommt das denn her? Dann ein Stout. Espresso, Tabak, Lakritz, die Assoziationen laufen heiß. Das ist

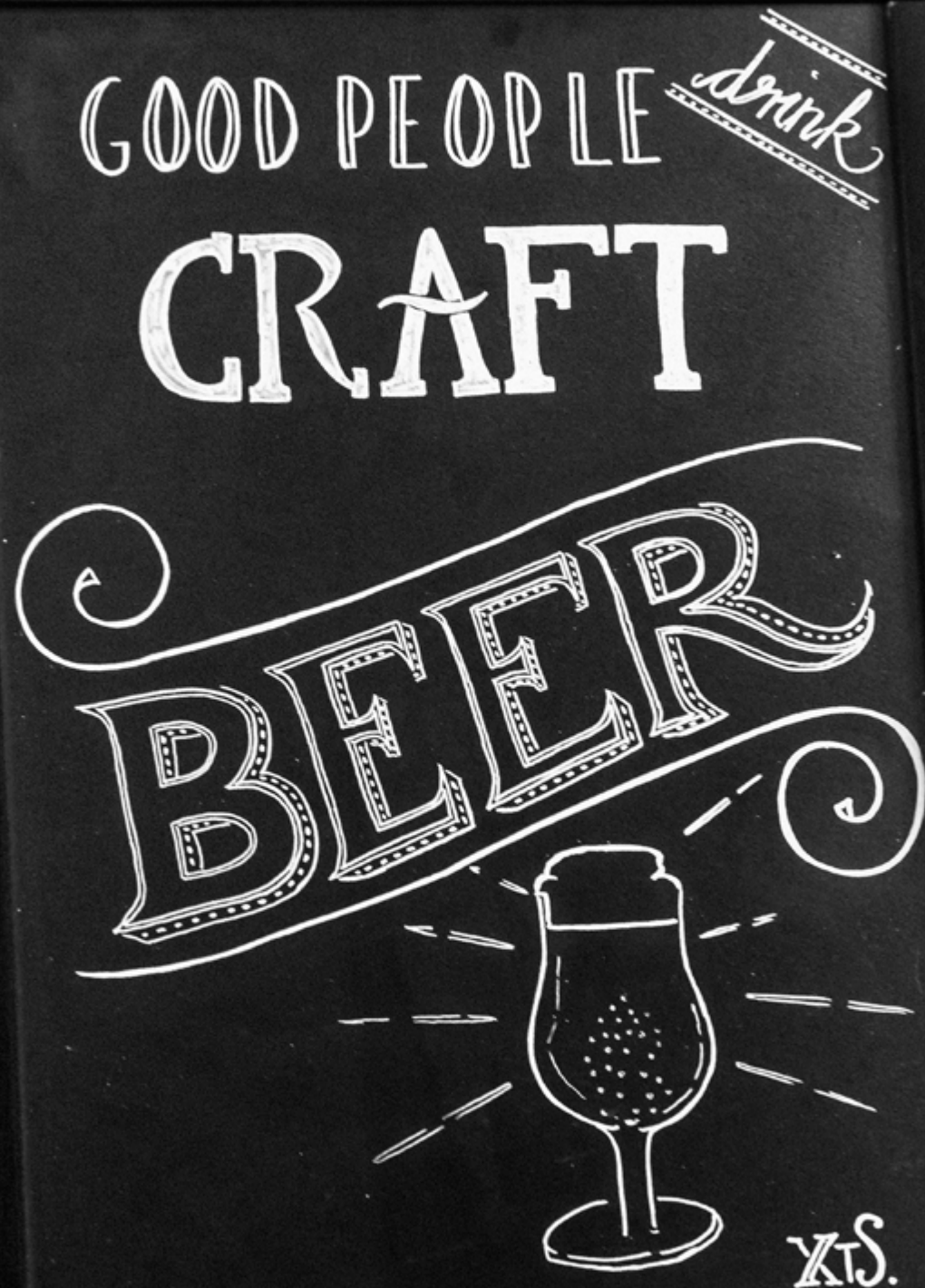
alles möglich, nur mit Gerste, Hopfen und Hefe? Dann die Kreativbiere. Vielfalt, Dynamik. Bier mit Gewürzen, Orangenschalen, Vanille, Salz. Plötzlich Biere, die nicht mit dem Reinheitsgebot konform gehen und trotzdem fantastisch schmecken. Wurden wir davor nicht jahrzehntelang gewarnt? Hieß es nicht immer, ohne Gebot drohten uns nur suppige Chemiebier, drohe der Untergang des deutschen Biers? Die weltweite Craft-Bewegung beweist gerade das Gegenteil.

Seitdem hat sich mein Blick auf Bier verändert. Es ist wie die Einführung des Farbfernsehens. Klar, schwarzweiß geht immer noch, aber es fühlt sich an wie ein Rückschritt, wie zweidimensional in einer dreidimensionalen Welt. Willkommen im Reich des Craft Beers!

„Craft“ bedeutet Bier mit Charakter. Brauer, die kreativ sind. Wenn man sich näher mit dem Thema beschäftigt, muss man sich erst einmal von einigen Klischees verabschieden. Zum Beispiel ist Craft nicht immer India Pale Ale (IPA), und nicht jedes IPA ist Craft. Geschmacksintensiv ist nicht gleichbedeutend mit gut. Nicht alle Craft-Brauer stehen tätowiert und vollbärtig an offenen Bottichen, obwohl es die natürlich auch gibt. Aber Craft bedeutet nicht zwingend klein. Die Liebe zum Bier nimmt ja nicht automatisch mit der Größe des Sudes ab. Worauf es ankommt, ist die Leidenschaft und die Lust, Neues auszuprobieren, unkonventionelle Wege einzuschlagen, Risiken einzugehen. Auszuloten, was man aus Bier machen kann. Und natürlich das Produkt. Biere mit Charakter, die nicht immer jedem gefallen.

Tatsache ist: Die Akteure, die Craft-Brauer – egal ob in einer kleinen Mikrobrauerei oder in einer Großbrauerei – verändern gerade die Bierwelt und Bierkultur nachhaltig. Noch steht Deutschland am Anfang dieser Veränderung, sie läuft hier nicht ohne Grund deutlich später und langsamer an als anderswo. Diese Bewegung hat es nun zuletzt auch bei uns geschafft, das ausgesprochen konservativ behütete Thema Bier zu beleben, zu öffnen. Was uns fehlte, war nicht unbedingt gutes Bier, sondern ein Bewusstsein und eine Wertschätzung der Vielfalt des Bieres. Von dieser Veränderung profitieren alle, auch die alteingesessenen Traditionsbrauereien.

Die Craft-Brauer beweisen eindrucksvoll, dass die Möglichkeiten noch lange nicht erschöpft sind. Und dabei ist es am Ende immer nur: Bier. Hopfen, Malz, Hefe, Wasser, natürliche Zutaten. Und ein bisschen Zauberei. Denn darauf kommt's an.



## Inhalt

---

Seite 9

Die Craft-Bewegung  
**EINE REVOLUTIONÄRE  
BIER-GESCHICHTE**

---

Seite 20

Weltproduktion in Zahlen

---

Seite 23

Die Craft-Szene heute  
**IM AUFSCHWUNG**

---

Seite 37

Das Reinheitsgebot  
**HEILIGER GRAL  
ODER BREMSKLOTZ?**

---

Seite 40

Die Getränkedose

---

Seite 49

Zu Besuch im  
Schoppe-Bräu  
**BEIM PIONIER**

---

Seite 60

Der Brauprozess

---

Seite 63

Brautermine bei  
Ale-Mania  
**DER KREATIVBRAUER**

---

Seite 76

Der Biersommelier

Seite 79

Im Gespräch mit der Craft-  
Expertin Nina Anika Klotz  
**VIELE WUSSTEN NICHT,  
DASS IHNEN WAS FEHLT!**

---

Seite 92

Die Hallertau

---

Seite 95

Zu Besuch bei  
Sven Förster  
**TRADITIONSBRAUER  
SIND CRAFT!**

---

Seite 107

Das Berliner Hopfenreich  
**IM BIER-HIMMEL!**

---

Seite 119

Das Geschmackswunder  
**DIE UNENDLICHE  
VIELFALT  
DER BIERAROMEN**

---

Seite 131

Bier selbst Brauen -  
eine Anleitung  
**DAS EIGENE BRÄU**

---

Seite 144

Danksagung

---

Seite 144

Bildnachweis

## Bierempfehlungen

---

1/13 » Seite 17

Steamworks  
**Killer Cucumber Ale**

---

2/13 » Seite 29

Kundmüller  
**Wehrer Rauch**

---

3/13 » Seite 32

Brewdog  
**5am Saint**

---

4/13 » Seite 45

Gutmann  
**Hefeweizen**

---

5/13 » Seite 53

Schoppe Bräu  
**Holy Shit Ale**

---

6/13 » Seite 75

Ale-Mania  
**Gose Mania**

---

7/13 » Seite 88

Schönramer  
**Imperial Stout**

---

8/13 » Seite 99

Schönramer  
**Hell**

---

9/13 » Seite 102

Moritz Fiege  
**Pils**

---

10/13 » Seite 105

Schneider Weisse  
**Mein Aventinus**

---

11/13 » Seite 110

Himbürgs  
Braukunst Keller  
**Amarsi**

---

12/13 » Seite 115

Heidenpeters  
**IPA**

---

13/13 » Seite 129

Kiesbye  
**Waldbier 2015: Fichte**



Das Motto von „Brauprojekt“ kann stellvertretend für die ganze Craft-Szene verstanden werden.



Sie ist die älteste amerikanische Brauerei (gegründet 1829) und hat mit einem sagenhaften Ausstoß von fast fünf Millionen Hektolitern pro Jahr zuletzt die Boston Beer Company überholt und rangiert insgesamt als viertgrößte Brauerei der USA hinter Anheuser-Busch InBev, Miller und Pabst! Und noch mehr: Yuengling ist die neuntgrößte Brauerei der Welt. Und sie gilt dennoch als Craft-Brauerei!

Letztlich ist alles eine Frage der Perspektive: Verglichen mit dem Marktführer Anheuser-Busch InBev und seinen rund 411 Millionen Hektolitern (vor der Übernahme von SAB Miller) ist Yuengling ein Zwerg. Ein Zwerg allerdings in der Größe des deutschen Giganten Beck's – die größte deutsche Brauerei erreicht einen Jahresausstoß von circa 5,5 Millionen Hektolitern und liegt damit nur knapp vor Yuengling. Kategorien wie groß und klein sind also immer auch relativ und helfen beim Craft-Thema nur bedingt weiter.

## DEFINITIONSVERSUCHE

Die Vereinigung der amerikanischen Craft-Brauer, die Brewers Association, definiert den Begriff „Craft“ aus amerikanischer Sicht so: klein, unabhängig und traditionell. „Klein“ bedeutet einen Jahresausstoß von weniger als sechs Millionen Barrels (ca. 704 Millionen Liter). „Unabhängig“ besagt, dass maximal 25 Prozent Anteile von einem industriellen Unternehmen gehalten werden dürfen, das selbst keine Craft-Brauerei ist. „Traditionell“ heißt im Prinzip, dass der Biergeschmack nur durch Verwendung natürlicher Zutaten und deren Fermentierung erzeugt wird. Aromatisierte Malzgetränke werden ausdrücklich ausgeschlossen.

## BIEREMPFEHLUNG

NR. 1/13

STEAMWORKS

### KILLER CUCUMBER ALE

Gurken im Bier? Keine schlechte Idee, wie das Killer Cucumber Ale von Steamworks beweist. Ein frisches Sommerbier mit hoher Drinkability.

MALZ ●●●●○  
 AROMA ●●●●○  
 BITTERE ●●○○○  
 HEFE ●○○○○

BIERGATTUNG: Ale (Sommerbier)

GÄRUNG: obergärig

ALKOHOLGEHALT: 4,70 % vol.

STAMMWÜRZE: 11,40° Plato

IBU: 25

**Zutaten:** Wasser, Gerstenmalz (2-Row, Wheat), Weizenmalz, Gurken, Hopfen (Magnum, Cascade), Hefe





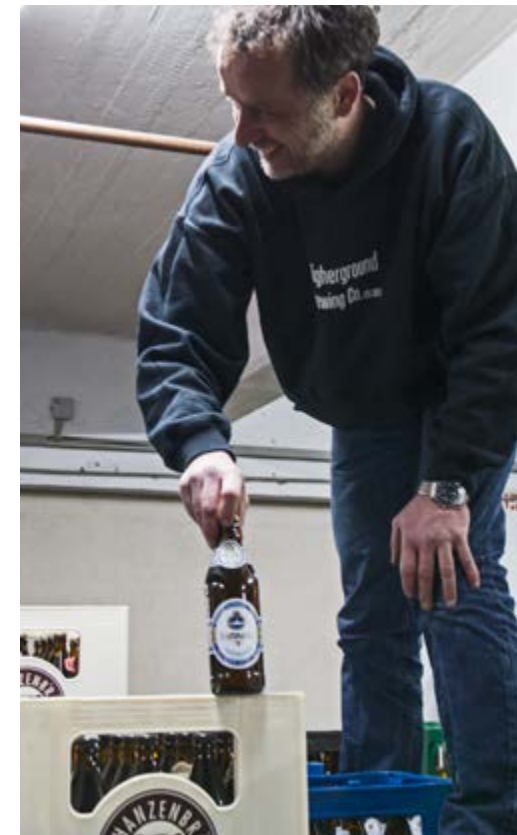
Pizza Port Brewing aus San Diego beim Tap-Takeover. Es gibt keine besseren Gelegenheiten als diese Events, um die neuesten Sude internationaler Brauer zu probieren.



Als weitere Merkmale werden genannt: die Bereitschaft zur Innovation, zum sozialen und kulturellen Engagement und zur direkten Interaktion mit den Kunden.

Der deutsche Verband Privater Brauer definiert Craft ganz ähnlich: Craft Beer ist Charakterbier. Die Rohstoffe sind auch sensorisch erkennbar und ihre Herkunft ist bekannt. Der Brauprozess ist nicht geprägt von Rationalisierung, sondern von handwerklichen Ansätzen, die auf einen eigenständigen Geschmack abzielen. Unabhängigkeit und Regionalität sind weitere prägende Eigenschaften. Unabhängigkeit bedeutet hier freies Denken, frei von den Zwängen und Einschränkungen des Massenmarktes. Die Notwendigkeit kurzer Vertriebswege und fachkundiger Händler wird besonders betont, denn zu den Eigenschaften des Craft Beers gehört nämlich nicht die optimierte Haltbarkeit im Regal. Wichtig ist auch, dass der Brauer ein Gesicht hat. Als Fazit folgert der Verband:

**Craft Beer schmeckt, aber nicht jedem!**



Thomas Görtz, Inhaber von P+M Getränke in Bad Goderberg, verzichtet in seinem Sortiment schon lange auf groß beworbene „Fernsehbiere“, deren Augenmerk immer noch darauf liegt, den größten Ausstoß zu generieren. Den Einheitsgeschmack, der dabei herauskommt, bekämpft er mit seinem Fokus auf traditionelle Privatbrauereien und Craft-Brauern.



## Weltproduktion in Zahlen

Über die Anzahl der Brauereien und Braustätten der jeweiligen Länder gibt es unterschiedliche Statistiken, die sich nicht immer einig sind. Laut Deutschem Brauer-Bund gibt es in Deutschland 2016 genau 1388 Brauereien, das heißt, in den vergangenen zehn Jahren sind über 100 neue Brauereien dazugekommen. Etwa die Hälfte der deutschen Brauereien fällt unter die Kategorie Mikrobrauerei, das heißt, ihr Jahresausstoß liegt bei maximal 1000 Hektolitern. 626 der 1388 Braustätten befinden sich in Bayern, 190 in Baden-Württemberg und 125 in NRW. Die Region Berlin-Brandenburg kommt auf 62. Mit einer Gesamtmenge von 95 Millionen Hektolitern ist Deutschland die führende Biernation in Europa, allerdings verfügt Großbritannien über deutlich mehr Brauereien (1700 sollen es laut einer Studie im Jahr 2016 sein).

Im weltweiten Vergleich steht Deutschland mit 95 Millionen Hektolitern auf Rang vier der Biernationen, hinter China (506 Mio. hl), den USA (224 Mio. hl) und Brasilien (135 Mio. hl).

Einer Statistik von Forbes aus dem Jahr 2015 zufolge verfügt die USA mit 4000 Craft-Brauern über die größte Vielfalt an Braustätten, gefolgt von Großbritannien (723), Frankreich (654), Italien (600), Russland (561), Kanada (483) und der Schweiz (396). Erst dann folgt Deutschland mit geschätzten 307 Craft-Brauereien. Natürlich sind diese Zahlen mit Vorsicht zu genießen, da es keine einheitliche Definition dessen gibt, was eine Craft-Brauerei ausmacht. Aber sie machen deutlich, wie sehr Deutschland in Sachen Craft Beer hinterherhinkt. Selbst in traditionellen Wein-Nationen wie Italien oder Frankreich hat sich da bislang sehr viel mehr bewegt.