

Unvermeidlich glücklich

Im Gespräch mit
Bestseller-Autor
Manfred Lütz

Faszination Super Bowl

American Football lockt
immer mehr Fans

Dossier
**Flucht – und
neues Zuhause?**

Was wir tun
können

Special Bier

500 Jahre Reinheitsgebot

Klosterbrauer * Geschmacksvielfalt * Süffige Tipps

Trinken mit viel Genuss und Verstand

Bier - Special

500 Jahre
Deutsches Reinheitsgebot

Im Bier ist...

Das **Deutsche Reinheitsgebot von 1516** sah allein Gerste (später Gerstenmalz), Hopfen und reines Wasser zum Bierbrauen vor und war ursprünglich als Verbraucherschutz gedacht; schon vor Jahrhunderten herrschte die Tendenz zum Panschen. Heute gilt das „Gebraut nach dem Deutschen Reinheitsgebot“ noch, ist aber auch durch den freien internationalen Warenverkehr aufgeweicht; zumal es zwar Eingang ins deutsche Biersteuergesetz gefunden hat – in dem allerdings ist etwa die Zugabe von Süßstoff in obergärigen Bieren erlaubt, auch Hopfenextrakt ist zugelassen. Das deutsche Gebot dient obendrein dem Zweck, sich abzugrenzen gegen ausländische Biere, in denen schon länger mehr Zutaten wie Konservierungsstoffe, Gewürze oder auch Früchte gebraut sind.

*„Der kluge
Mensch, so
glaube mir,
der braut und
trinket sein
eig'nes Bier!“*

Bier-Sommelière

Mit Genuss neue Geschmackslandschaften entdecken

Zu Besuch bei Deutschlands bester Bier-Beraterin

Sophia Wenzel



Sophia Wenzel im „Beyond Beer“ in Hamburg

Sie guckt amüsiert. „Heiße Schokolade“, sagt sie dann auf die Frage, was sie als Kind am liebsten getrunken hat. Und kalt? Sie grübelt: „Kann ich gar nicht so sagen; es gab früher immer kalten Minztee, keine Cola oder Fanta.“

Heute steht Sophia Wenzel ganz auf Bier. Die 27-jährige Hamburgerin ist amtierende „Bier-Sommelière“: als Deutschlands beste Bier-Beraterin ausgezeichnet. Eine ideale Gesprächspartnerin, wenn man jemanden sucht, um mehr über 500 Jahre Deutsches Reinheitsgebot, neue Bier-Trends, Aromen im Gerstensaft, die Leidenschaft des Brauens und das Trinken als gesunden Genuss und sinnliches Erlebnis zu erfahren. „Für mich ist das, was ich mache, ein richtiger Traumjob“, schwärmt sie, „ich kann viel ausprobieren, im Food- und ▶



im Getränkebereich, bin begeistert von der unglaublichen Geschmacksvielfalt ... ich halte mich da in einem ‚Happy-Bereich‘ auf“. Der bei ihr in keiner Weise vorgezeichnet war. „Ich bin in keiner Brauerfamilie aufgewachsen, in der ständig Bier konsumiert worden wäre“, lacht sie. Das erste Mal „probieren durfte ich den Bierschaum von meinem Großvater“, bei einer Familienfeier, „da durfte man als Kind mal die Nase reinhalten“. Richtig Bier getrunken hat sie erst viel später, mit 18 oder 20 Jahren, „sobald man als junger Mensch abends losgezogen ist, auf Konzerte oder Festivals“. Und das sprichwörtliche „Hobby zum Beruf gemacht“ trifft auch nicht zu; bei Sophia Wenzel lief es eher anders herum: „Es war erst mein Beruf, dann ist es mein Hobby geworden.“ Sie wurde „vorgeschickt“, um sich intensiver mit dem Bier zu beschäftigen „und dann hab ich mich total in das Thema verliebt“.

Wie das? Die gelernte Gastronomin hat viele Jahre in der „Bullerei“ mitgearbeitet, Tim Mälzers Kultrestaurant im Hamburger Schanzenviertel. Dann plante das Mitarbeiterteam nebenan in den Schanzenhöfen ein Braugasthaus norddeutscher Art: das mittlerweile weit über Hamburgs Grenzen bekannte „Ahn Mädchen“. In der Entstehungsphase dachte Sophia und Co: „Bier, okay, das trinkt man mal, aber es haut uns nicht vom Hocker“. Dabei schielten sie mit einem Auge in andere Länder: in die USA, wo die „Craft Beer“-Bewegung ein großer Trend ist, nach Südafrika, wo ganz andere Bierstile gepflegt werden, nach Belgien, wo Trappisten-, Double-, Triple- und Starkbiere beliebte Einsteigerbiere in die Craft Beer-Welt sind, oder nach England, wo Porters- oder Stout-Biere gang und gäbe sind. Preisfrage: Warum gibt’s diese Bierstile in Deutschland nicht?



Üppige Auswahl: Craft Beer Store in den Hamburger Schanzenhöfen

BIER, DAS NACH SCHOKOLADE, KIRSCHEN, KÜRBIS ODER INGWER SCHMECKT

An dieser Stelle ist ein kleiner Ausflug in die Welt des „Craft Beer“ hilfreich. Anders als in Deutschland, wo die meisten Biertrinker ein unkompliziertes Pils bevorzugen, ist die Bierkarte in anderen Ländern vielfältiger und gekennzeichnet durch eine große Zahl kleiner Brauereien und unerwarteter Geschmackskompositionen, die sich deutlich von den Massenprodukten großer Brauereikonzerne unterscheiden: Mit saisonalen und regionalen Produkten „möglichst wunderbare Aromen in einer Flasche zu fangen“, umschreibt Sophia Wenzel das Brauprinzip dahinter: „Die Vielfalt hat keine Grenzen.“ Damit eröffnen sich ganz neue Geschmackslandschaften im Glas, die mal stark nach Hopfen, mal nach Schokolade, Kirschen, Kürbis, Zimt, Rosinen, Beeren, Malz, Maracuja, Ingwer, Koriander oder Hefe schmecken.

Auch in Deutschland macht sich der „Craft Beer“-Trend allmählich breit. Gasthäuser wie das „Alte Mädchen“, wo Bier-Berater die Gäste durch das Angebot von knapp 80 Sorten lotsen, und der noch ganz neue Beruf des Bier-Sommeliers tragen ihren Teil dazu bei. Die Ausbildung in der „Doemens-Akademie“ in der Nähe von München, wo auch Sophia ihr Diplom erworben hat, ist erst seit 2010 etabliert, die Gilde der Sommeliers in Deutschland entsprechend klein und familiär. Aber in den Ballungsgebieten und in Großstädten wie München, Berlin oder Hamburg finden sich

immer mehr der einschlägigen Craft Beer-Läden, in denen sich wie in guten Weinhandlungen Flaschen mit den unterschiedlichsten Etiketten in raumhohen Regalen türmen.

Einer von ihnen ist das „Beyond Beer“, zentral gelegen in Hamburgs Stadtteil-Dreieck Eimsbüttel, Sternschanze, Altona-Nord. Im Hintergrund läuft die Spotify-Playlist mit dem treffenden Namen „Feel Good“, wie Florentine erklärt, eine der Inhaberinnen.

Sophia Wenzel, hoch aufgeschossen, schwarzer Pulli, schwarzer Lederrock, modische Gummistiefel – „das passt doch in meine Heimatstadt“, lacht sie – sitzt auf einem Barhocker am Tresen, der sich an der Wand entlang schlängelt.

VON GLÄSERN, REINHEITSGEBOT UND DER MENSCHLICHEN ZUNGE

Das Bier kommt in kleinen Gläsern, mehr Weinglas als Maßkrug. „Zum Wohl!“ Wir stoßen an. Sophia schwenkt ihr Bier: „Ich hab die Angewohnheit, das ein bisschen zu belüften, eine persönliche Macke von mir. Da ist ein bisschen viel Schaum drauf, der blockiert die Aromen“, merkt sie kritisch an und wärmt das Glas mit den Händen, „dann kriegt man ein bisschen mehr.“ Die Nase im Glas, erschnüffelt sie eine fruchtige Maracuja-Note, „sehr leicht“, findet sie, nur die „Zitronensäure ist fast ein bisschen zu krass“, „auch ein bisschen seifig“ schmeckt ihr Bier, „und sehr malzig, sehr hefig, sehr brotig: eine Vielzahl an Aromen“. Für diejenigen, die nicht so viel rauschschmecken, hat sie einen Trick parat: einen ▶

weil es schmackhaft und nahrhaft ist, ähnlich dem Brot, das zeitnah von den Menschen entdeckt und genutzt wurde. Die Sumerer verehrten eine eigene Bier- und Heilungsgöttin: Ninkasi. Und in Klosterbrauereien gehört das Bier als Grundnahrungsmittel bis heute zum täglichen Leben; ausgenommen die Länder, in denen Alkoholkonsum grundsätzlich nicht gern gesehen wird oder gar verboten ist.

BIER FÜR BIER ZUM LIEBLINGSBIER

Natürlich müssen wir über Alkohol reden, die Droge Nr. 1 nicht nur in Deutschland. Sophia wirbt eindringlich dafür, „mit Alkohol bewusst und verantwortlich umzugehen“. „Zum Glück“ sieht sie auch hier „ihren“ Craft Beer-Bereich im Vorteil: „Da gibt es nur wenige ‚Säufer‘ oder Menschen mit Alkoholproblemen.“ Was vor allem damit zu tun hat, dass Bier hier nicht in rauen Mengen getrunken wird, sondern „mehr in homöopathischen Dosen“, wie Sophia findet. Die Gläser sind eher klein und die Gäste wählen ihr Bier sehr bewusst aus, oft zum Essen: Genuss-Trinken also, das wenig gemeinsam hat mit dem Massensaufen grölender Männerhorden.

Damit sind wir bei der finalen – und entscheidenden – Frage angekommen: Wenn ich, mal abgesehen vom klassischen Pils, *mein* (Craft) Bier finden will – wie mache ich das? Allein in Deutschland gibt's an die 1.000 verschiedene Biersorten. Dafür hat Sophia Wenzel ein einfaches Rezept: „Verkosten, ausprobieren, durch die Bank weg von vorn bis hinten alles durchtrinken!“ Und dabei bedenken: „Viele Biere brauchen Eingewöhnung.“ Das „Bamberger Rauchbier“ zum Beispiel schmeckt wie geräucherter Schinken; manche finden erst beim dritten oder vierten Trinken Gefallen daran. In Braugasthäusern

wie dem „Alten Mädchen“ hilft eine strukturierte Übersicht vom leichten bis zum stärksten Bier. Und nicht zuletzt helfen Bier-Sommeliers dort und beraten: Was esst ihr? Was mag ich? Eher süßer oder etwas herber? Welche Biere habe ich schon getrunken, was hat mir davon (nicht) gefallen? „Und natürlich gibt es Alltime-Favourites, die irgendwie allen schmecken“, schließt Sophia Wenzel: „Man tastet sich wirklich Bier für Bier heran an seine Lieblingsbiere. Nur die nötige Zeit muss ich mir schon dafür nehmen“, grinst sie. Ihre Botschaft an die Biertrinker dieser Welt: „Trinkt mehr Vielfalt! Guckt euch an, was es im Regal gibt und probiert euch durch!“ ◀

Jörg Podworny



Bierprobe: „Trinkt mehr Vielfalt!“

CRAFT BEER-LÄDEN

gibt es noch nicht flächendeckend, aber meist in Ballungsräumen und Großstädten; sonst online: siehe z.B. unter craftbeerstore.de.