



Fürstliches Bier für 80 Euro

KAMPAGNE Trend zu Nobelgetränk soll das marode Image des Gerstensaftes aufpolieren

VON THOMAS MAGENHEIM

München. Bier ist billig. Jahrelange Preisschlachten haben dem Image von Gerstensaft in Deutschland schwer zugesetzt und ihn im Ringen der Discounter in die Nähe eines Ramschartikels manövriert. „Einheitsbrause“ nennt Sommelier Rüdiger Meyer die Massenware und glaubt mit Edelbier ein Rezept zu kennen, mit dem der gute Ruf des deutschen Gerstensaftes wiederbelebt werden kann. Neumodische Edelbiere haben Namen wie Hopfen-Fluch, 1598 oder Jacobson Vintage 3, werden bisweilen in Champagnerflaschen abgefüllt, verkorkt und kosten bis zu 250 Euro pro Pulle. Sie werden mal unter Zusatz von Haferflocken gebraut, mal mit Schokolade und sollen Biertrinker zu Gourmets machen.

Der Trend kommt aus den USA und hat auch Länder wie Belgien, Italien oder Großbritannien erfasst. Georg Drexler kennt sich aus. Er ist Bierexperte beim weltgrößten Hopfenhändler Barth. In den USA seien 2009 neun Millionen Fass (117 Liter) Edelbier gebraut worden – fünf Prozent des Gesamtumsatzes.

Craft-Brewer nennt sich die US-Edelbier-Szene. Sie sehen sich als Brauer, die ihren Beruf als Handwerk verstehen und sich nicht nur im Preis von Massenbieren absetzen. „Craft-Brewer haben zweistellige Zuwächse“, sagt Drexler. Im ersten Halbjahr 2010 seien in den USA mengenmäßig zwölf Prozent mehr Edelbiere verkauft worden. Sie sind teils deutlich stärker als herkömmliche Biere, verwenden teure Aromahopfen und Spezialhefe. In einem aufwendigen Verfahren werden sie in der Regel mehrfach vergoren und manchmal jahrelang gelagert, erklären Experten.

In Deutschland zählt das Fürstliche Brauhaus Wallerstein zu den Vorreitern beim Gourmet-Bier. 1598 heißt der neun Prozent starke Edeltrunk der kleinen ba-



Bier hat in Deutschland kein besonders gutes Image. Teure Edelbiere sollen dies ändern.

BILD: DPA

yerischen Brauerei. Gerade wird der dritte Jahrgang eingebracht, 8000 Flaschen, die in Delikatessläden 60 bis 80 Euro und in der Edelgastronomie bis zu 150 Euro die Champagnerflasche kosten. 1598 gilt als das teuerste in Deutschland gebraute Bier.

Sommelier Meyer berät das Fürstenhaus. Ausländische Bierbrauer haben beim Edelbier noch die Nase vorn, weil das deutsche Reinheitsgebot beim Experimentieren mit dem Gerstensaft etwas hinderlich sei, sagt er. Viele heimische Braumeister seien des-

halb ins Ausland gegangen und hätten dort „sensationelle Biere“ entwickelt. Mancher Geschmack sei für deutsche Zungen gewöhnungsbedürftig, räumt der Bierkenner ein. Wenn etwa wie bei einem belgisches Bier einem Liter Gerstensaft 400 Gramm Kirschen beigemischt werden, sei das dann eher ein Aperitif. Andere Edelbiere schmecken sherryähnlich. „Es gibt Extreme“, räumt Meyer ein. Bei vielen Edelbieren werden aber nur alte, in Vergessenheit geratene Rezepte wiederbelebt. Und die

schmecken anders, aber bierig.

Beim Deutschen Brauerbund steht man hinter der Edelbier-Idee. In Deutschland werde pro Kopf immer weniger Bier getrunken und ein neuer Qualitätsgedanke sei ein lange vernachlässigter Weg die Geschäfte wieder anzukurbeln, sagt ein Verbandsprecher. Das Aufkommen von Bier-Sommeliers passe dazu. So habe die Kehlheimer Weißbierbrauerei Schneider ihr Vertriebsteam zu solchen Sommeliers ausgebildet lassen. Deutsches Bier brauche jetzt derartige Querdenker und Vorreiter.

Als solcher sieht sich auch Marc Rauschmann. Er ist Geschäftsführer des Edelbier-Vertriebs Braumanufacturen. 24 importierte Edelbiere, preislich bis zu 30 Euro die Flasche, bietet er an. Dazu kommen acht in Deutschland gebraute Sorten. „Wir glauben an einen Trend zu höherwertigen Lebensmitteln“, sagt Rauschmann. Braumanufacturen ist eine Tochter von Deutschlands größtem Bierkonzern Radeberger, der bisher eher für Massenbiere steht.

Gewöhnungsbedürftige Biere

Edelbiere haben eine breite und teils gewöhnungsbedürftige Geschmacksvielfalt. Weil Alkohol ein Geschmacksträger ist, sind sie oft stärker als gewöhnliche Biere. So bringt es das italienische Xyauyu Gold auf 14,5 Prozent. Es schmeckt wie Sherry. Wie gute Weine werden auch Edelbiere in Kategorien wie Aperitif- oder Dessert-Bier eingeteilt und zu bestimmten Speisen serviert.

Das mit Kirschen gebraute belgische Oude Kriek etwa wird als Aperitif serviert. Es schmeckt fruchtig, ist aber trocken und nicht süß. Die ausländischen Edelbiere sind hierzulande überwiegend nur bei Nobeladressen der Gastronomie oder des Delikatesshandels wie dem Berliner Hotel Adlon, Dallmayr in München oder der Sansibar auf Sylt erhältlich. (thm)