

SEBASTIAN PRILLER, BRAUER & BIRSOMMELIER, ÜBER:

Gutes Bier und schlechte Braukunst

6 Euro kostet die Kiste Öttinger, 10 Euro die Wiesn-Maß. Ist Bier zu billig oder zu teuer? Auch das noch: Die großen Beer Awards haben fürs berühmte Münchner Bier nur Kopfschütteln übrig. Was erlauben sie sich? Wir haben einen Betriebsausflug nach Augsburg gemacht. SEBASTIAN PRILLER ist ganz offiziell der wichtigste Bierkenner der Welt. Und nebenbei Chef der Augsburger Riegele-Brauerei. Wer soll es wissen, wenn nicht er?

HOPFEN: Wie Cannabis ein Handgewächs mit beruhigender Wirkung. 200 Sorten; ertragreicher sind die bitteren, dafür locken die Aromahopfen-Sorten mit Frucht- aromen.

HEFE: Einzellige Pilze wandeln bei Raum- oder Kühltemperaturen (also ober- bzw. untergärig) den Malzucker in Alkohol und Kohlen- säure und binden Aromen.

REINHEITSGEBOT: nur 1516 beschränkte es Bier auf Hopfen, Gerstenmalz und Hefe. Wenige Jahre später erlaubte es auch Salz, Kümmel und mehr erlaubt. Heute gültig ist das deutsche Reinheitsgebot von 1906, das auch Weizen- biere offiziell erlaubt.

Herr Priller, ist Bier zu billig oder zu teuer?

Wer das zum Thema Wein fragt, erhält sofort die Gegenfrage: Es kommt auf den Wein an.



Vom Wein gibt es alle möglichen Sorten. Aber Bier ist Bier, aus HOPFEN, Malz und Hefe. REINHEITSGEBOT und so.

Wein ist aus Trauben, das ist noch viel einfacher. Allein unsere Brauerei arbeitet mit 128 verschiedene Sorten **HEFE**, 9 Sorten Malz, und mehreren Sorten teurem Aromahopfen für ganz unterschiedliche Sorten. Von wegen: Bier ist Bier... **Gut, fangen wir beim Billigen an. Wie braut man so richtig schön rentabel?**

Großbrauereien machen gern ein Einheitsbier, auch mit «high gravity Brewing»: Statt Bier wird ein Sud mit hoher **STAMM- WÜRZE** gebraut und nachträglich mit Wasser verdünnt. Das



spart Platz in den **SUDKES- SELN**. Vergoren wird in senkrechten Silos unter Druck (s. Foto Spaten-Brauerei) statt in Fässern, das verkürzt den Gär- und Lagerprozess von acht Wochen auf acht Tage. Aus dem fertigen Einheitsbier entstehen durch Malzkonzentrate die Biersorten, dann wird alles noch bei 70 Grad pasteurisiert. Das ist nicht gerade förderlich für Vitamine und Aroma.



Warum macht man es dann? Wer nicht pasteurisiert, braucht eine blitzsaubere Brauerei. Sonst könnten Keime ins Bier kommen. Und es verlängert die Haltbarkeit um ein paar Monate. Rückholaktiven kosten Geld.



Also so was wäre dann wohl Öttinger-Bier, ja? Nein, so funktioniert fast jedes Bier von Großbrauereien. Man muss sehen, dass die fast 75 Prozent über Aktionspreise verhökern, also unter zehn Euro. Bei diesen Niedrigpreisen schafft **BECKS immer noch eine traumhafte Umsatzrendite über 20 Prozent, zwei von zehn Euro sind Gewinn. Kleine Brauereien mit hohem Anspruch haben vielleicht fünfzig Cent!**



Hoher Anspruch - woran macht man den fest?

An Rohstoffen, Brauvorgang und Lagerung. Weit über 90% des Biers wird mit Bitterhopfen gebraut - man braucht wenig, und billig ist er auch. Gute Brauereien verwenden dagegen teuren Aromahopfen, der fruchtige ätherische Öle enthält. Man darf ihn beim Brauen nicht sofort hinzugeben, weil die Öle sonst verdampfen. Also braucht man mehr davon. Dazu kombinieren wir 9 verschiedene Malze, denn verschiedene Gerstensorten, die Temperatur und die Dauer beim **MÄLZEN** bringen unterschiedliche Aromen. Auch die Hefe wird je nach Bier kombiniert, und eine gute Vergärung in liegenden Fässern dauert acht Wochen. Das ist klassisch echtes Bier.

Gibt es ein Münchner Bier, das Sie als Sommelier trinken nennen würden? Das Augustiner Pils. Ohne den vollen Überblick behaupten zu wollen, glaube ich, dass Augustiner als einzige in München mit Aromahopfen braut. Die Brauerei hat sich nach einer schwierigen Zeit zur Gelddruckmaschine entwickelt, indem sie auf Qualität setzte.



Ich habe hier ein paar Biere mitgebracht: Schlenkerla Rauchbier, Kloster Scheyern, Grafinger Meistersud, Bayrischer Hiasl. Kennen Sie die?

Nun, Kloster Scheyern kommt aus der **RADEBERGER**-Gruppe von Tucher. Das Rauchbier Schlenkerla ist typisch für kleine Familienbrauereien: höchstens zwei von zehn Biertrinkern lieben den Geschmack, wenn die Gerste vor dem Mälzen geräuchert wird. Auch der Meistersud aus Grafing ist ein charaktervolles Bier. Viele Brauereien in Bayern brauen gutes Bier und räumen bei den Beer Awards Preise ab. Großbrauereien schaffen das mit ihrem Einheitsbier kaum.



Gibt es wirklich kein gutes Konzernbier, das Sie als Sommelier zufrieden stellt?

Es gibt Bier mit etwas mehr Charakter. Zum Beispiel das **Pilsner Urquell**, aber auch hier wird in Hektolitern gedacht. Und wer in Hektolitern denkt,

STAMMWÜRZE: Anteil von Zucker, Eiweiß, Aromen & Vitaminen, der beim Kochen aus dem Malz ins Brauwasser (die „Würze“) übergeht. 2/3 davon verschwindet beim Gären, durch filtrieren & pasteurisieren noch mehr.

SUDKESSEL: Beim Kochen gehen die Hopfenaromen und die Zuckermoleküle aus dem Malz ins Wasser über. Enzymatische Prozesse bei bestimmten Temperaturen bilden daraus Malzucker & Aromen.

BECKS: Für den Export gebaut in Bremen, für Südeuropa im Münchner Spaten-Sudkessel. „30 ct pro Flasche - das billigste Bier, das mir angeboten wurde“, verriet uns ein Großgastronom.

MÄLZEN: Hitze verwandelt die Stärke im angekeimten Gersten- und Weizenkorn zu Zucker, der sich beim Kochen im Sudkessel löst. Stärkere Hitze bräunt den Zucker.

RADEBERGER: Deutschlands größter Bierkonzern gehört zu Dr. Oetker (u.a. Jever, Allgäuer, Dortmunder, Berliner Kindl). 11% Marktanteil, 15 Millionen Hektoliter.

INBEV: Größter Bierkonzern der Welt (Spaten/Löwenbr., Becks, Hasseröder, Corona, Bud). Marktanteil Deutschland 11%, weltweit 20%, 400 Millionen Hektoliter, 8 Mrd. Gewinn.

BITTEREINHEITEN: Maßstab für die Hopfendosierung. Pils hat um die 40, Helles um die 25.

braut für die Massen. Becks braut zweitausendmal mehr als wir, und selbst das sind nur drei Prozent im eigenen **INBEV**-Konzern. Stellen Sie sich vor, wie groß Braukessel und Lager nach guter Braukunst sein müssten. Sie haben einen Mitarbeiter für 10.000 Hektoliter, wir einen für 1.000. Ihre Produktionsmethoden bieten wenig Raum für Charakter.



Als Münchner komme ich an Kleinbrauereien kaum ran. Im Berliner Spätkauf gibt's Ihr Riegele-Bier und 20 weitere von bayrischen Kleinbrauereien, in München nicht.

Ja, in Bayern geht Bier nach dem *Mia san Mia*-Prinzip, ein Getränk wie ein Fußballverein. Unwahrscheinlich, dass ein Münchner zum FC Augsburg-Fan wird und umgekehrt. Im Norden ist das den Leuten eher egal. Aber zumindest in München ändert sich das gerade! Es gibt bei uns bereits Anfragen, was mich sehr freut!

Von Ihrer Brauerei allein gibt es 14 Sorten. Ist das nicht wahnsinnig viel!

Vor wenigen Jahren gab es in Augsburg noch acht Brauereien, heute sind es drei, was schade ist, denn Vielfalt ist wunderbar. Spaten, Warsteiner, Becks: So viele Massenbiere schmecken durch die Einheitsbier-Produktion gleich, aber von unseren 14 Bieren schmeckt keines auch nur ähnlich. Da ist das **Herren-Pils** mit 44 **BITTEREINHEITEN** aus blumigem Aromahopfen, das trübe **Kellerbier** aus drei Malzsorten und einer seltenen obergärigen Hefe, das Festbier **Commerzienrat**, der **Augustus** aus Weizen-Doppelbock und so weiter. Die handgemachten Feinschmecker-Biere aus unserer Manufaktur von **Porter** über **Stout** bis zu **Indian Pale Ale** sind da noch gar nicht mitgerechnet.



In Deutschland ging seit 1990 der Pro-Kopf-Verbrauch von 143 Litern auf 101 zurück. Ist Bier zu schlecht oder zu teuer?

Zu teuer ist Bier bei Preisen ab 5 Euro sicher nicht. Aber es gibt verschiedene Geschmäcker beim Essen, beim Wein, auch bei Bier, und dem kommen gerade Supermärkte nicht nach. Sie verlangen Werbekostenzuschüsse, die nur Großbrauereien zahlen. Deshalb führen sie nur austauschbare Konzernmarken ohne Charakter. Gutes Bier kauft man in einem gut sortierten Getränkemarkt, dann bleibt auch der Spaß daran!

Oder in einen Spätkauf in Berlin. Vielen Dank für das Interview!



Wenn andere aufhören fangen wir erst richtig an!



Feiern, trinken, snacken...

UND TÄGLICH DIE BESTEN PARTY-DJ'S DER STADT!



Bräuhaus



HERESIENHÖHE 7

GLEICH AN DER WIESN!

tanzen - feiern - snacken - flirten bis in die Früh! Keine Reservierung notwendig!