

GRÜNE WEISSE
- KALT GEHOFFTIM INTERVIEW:
HANS-PETER
DREXLER,
BRAUMEISTER

Wiesnmonat. Im Flashtimer geht's ums Bier. Beim WORLD BEER CUP auch. Deutsche Brauereien liegen da selten vorn. Gold für „Deutsches Märzen“ ging nach Springfield, für „Münchner Dunkel“ nach Kansas, sogar Kölsch und Alt sind im Ausland besser. Wir unterhielten uns mit dem Braumeister von SCHNEIDER WEISSE: Hans-Peter Drexler testet seit 15 Jahren mit beim World Beer Cup, seine Brauerei ist eine der wenigen deutschen Gold-Sieger, SCHNEIDER ist die erste deutsche Traditionsbrauerei, die mitmischt in der neuen CRAFT BIER-Szene, und außerdem hat sie ihr Bräuhaus in München stehen.

Also, warum ist Ihr „Weisses Bräuhaus“ in München, die Brauerei dazu aber in Kelheim? Alle Weißbier-Brauereien gehörten einst den bayrischen Regenten. Die erste stand in München, die zweite ab 1607 in Kelheim. Die Münchner Brauerei verkauften die Wittelsbacher an die Familie Schneider, später kam die in Kelheim dazu. Weil die Münchner Brauerei im Weltkrieg zerstört wurde, ging die Produktion nach Kelheim. In München blieb nur das Bräuhaus übrig.

Älteste Weißbierbrauerei Bayerns klingt nach viel Tradition. Traditions-Brauereien und die junge CRAFT Bierszene passen eigentlich nicht zusammen, oder?

Der Trend aus den USA wendet sich gegen Industriebier und steht für Geschmack, Kreativität und Qualität, handwerklich hergestellt in Micro Breweries. Für US-Verhältnisse ist SchneiderWeisse eine Micro Brewery, die natürlich handwerklich

arbeitet. Ich habe mich sehr über diesen Trend gefreut und ihn bei einem US-Aufenthalt in den 90ern aufgenommen. Die noch ganz junge Craft-Szene hatte den Aroma-HOPFEN „Cascade“ entdeckt; ich nahm ihn mit nach Kelheim. Das so entstandene Bier gibt es bis heute: „Mein Grünes“.

Heutzutage kommen Ideen für gutes Bier also aus den Staaten?

Viele davon sind wieder entdeckte uralte europäische Braukunst. Aber der Lernprozess geht in beide Richtungen. 2007 hatte ich mit der befreundeten, sehr kreativen Brooklyn Brewery in New York ein Projekt: Wir brauten beide das gleiche Bier. Gleiches Rezept, gleiche Hefe, aber einheimische Rohstoffe und BRAUWASSER. Beide Biere waren eine Sensation, schmeckten aber unterschiedlich. Das hat mich überrascht. Beide Brauereien bieten das Bier bis heute an; wir als „Meine Hopfenweisse“. Es ist KALT GEHOFFT mit Aromahopfen aus ökologischem Anbau.

SchneiderWeisse produziert jedes Jahr eine Edition Craft-Bier für Genießer. Ist das der Job eines Braumeisters, Rezepte dafür zu finden?

Das Ausprobieren ist ein geliebtes Hobby. Neulich im Urlaub hatten wir eine schöne Zeit auf einer Sennerhütte. Auf Wunsch des Senners holte ich meine transportable Hausbrauerei auf den Berg und eine Sorte neuen Hopfen zum Ausprobieren. Wir brauten 75 Liter „Almsud“. Er rief noch dort, ich bin sehr gespannt. Ansonsten ist es eine romantische Vorstellung, dass

Braumeister wie Alchemisten experimentieren, um den richtigen Geschmack zu finden.

Schade eigentlich. Wie geht es dann?

Ein guter Braumeister weiß, was hinten rauskommt. Ein guter Koch probiert auch nicht jedes Gericht aus. Es gibt weit über 100 Hefe- und in Deutschland etwa 30 Hopfensorten, dazu Malze, die man nach Art, Röstung und Räucherung kombiniert. Ebenfalls wichtig ist die Temperatur beim Sieden und bei der Hopfenzugabe. Schwer und bedächtig oder spritzig und schlank, mit Minze-, Nuss- oder Raucharoma, stark perlend oder dezent: die Möglichkeiten sind unendlich, aber planbar. Ich teste trotzdem jedes Bier, wenn es nach fünf Tagen aus dem Bottich kommt.

Weizenbier ist schon nach fünf Tagen fertig?

Nein, gutes Weizenbier gärt drei Wochen in der Flasche nach. Es schmeckt dann besser. Die meisten Großbrauereien erhitzen aber das Bier vor dem Abfüllen; die Hefe stirbt ab und viele Aromen gehen verloren.

Warum erhitzen sie es dann?

In der Industrie ist es üblich. Man muss weniger auf Hygiene achten, wenn sowieso abgekocht wird, und spart den Platz, um große Produktionsmengen drei Wochen zu lagern.

Gehört das zu den Argumenten, die Ihrer Brauerei die Goldmedaille gebracht haben?

Hoffentlich. Ich bin jedenfalls seit 15 Jahren im Test-Team des WORLD BEER CUPS, und das Verfahren ist sehr objektiv. Kein Tester weiß, von welcher Brauerei

das Bier ist, und keiner testet Sorten, für die er selbst arbeitet. Ich werde also niemals für Weißbier eingesetzt.

Warum charten so wenige deutsche Brauereien? Selbst bei deutschen Biersorten?

Weil die halbe Welt deutsche Biersorten braut. Umgekehrt können deutsche Brauereien aber keine ausländischen Sorten brauen - da gibt es ja das Reinheitsgebot. Das andere ist, dass die Vielfalt in Deutschland etwas hängen geblieben ist.

Deutschland hat etwa 1.000 Brauereien. Ist das keine Vielfalt?

Es ist eine historische Vielfalt. In den USA gab es nach der Prohibition nur fünf staatlich geschützte Industriebrauereien, die Leute hatten sie stat. Seit Ende der 70er entstanden bis heute dreitausend neue Brauereien. Ich kenne den Braumeister der zweitgrößten Craft-Brauerei, der Sierra Nevada Brewery. Sie verwenden Bio-Hopfen, gären ohne Beschleuniger, hopen kalt, eine tolle Qualität. Amerikanische Bars bieten 20, manchmal 100 Biere an, der

Gast entscheidet frei nach Qualität und Geschmack. Wer gut ist, wächst. Die Sierra Nevada Brewery ist erst 34 Jahre alt und schon viermal größer als wir!

Das funktioniert in Deutschland nicht?

Brauereien mit hohem Qualitätsanspruch wie SchneiderWeisse wachsen auch in Deutschland, aber langsamer. Das liegt auch daran, dass der Gast meistens keine Wahl hat, es gibt Brauereiverträge. Außerdem sind die Amerikaner aufgeschlossener: Von unserem klassischen Weißbier verkaufen wir das meiste in Deutschland, aber von den kreativen Spezialitäten geht mehr als die Hälfte in den Export.

CRAFT BIER

Seit Anfang der 80er entstanden in den USA und in den letzten Jahren auch in Italien unzählige Kleinstraubereien, die Biergenuss als Lifestyle zelebrieren, mit hochwertigen Rohstoffen nicht-industriellen Produktionsmethoden und hoher Kreativität. Craft = engl.: das Handwerk. Achtung: Im Gegensatz zum normalen Hellen bieten Craft-Biere ein Feuerwerk an Aromen und jedes schmeckt anders. Probieren, welchen Typ du magst! Hopfige Biere wie das berühmte IPA sind säuerlich-fruchtig (Grapefruit, Citrus, Holunder), malzige sind süß-fruchtig (Nuss, Banane, Karamell), Traubenbier hochprozentig und malz-süß. Die meisten Sorten entsprechen dem Vorl. Biergesetz („Reinheitsgebot“).

HOPFEN

Wie Cannabis ein Hanfgewächs, das Blütenharz ist mit THC verwandt und wirkt beruhigend. Zum Bierbrauen erstmals im 9. Jahrhundert durch die Wikinger eingesetzt. Hauptsorten sind der Bitterhopfen (ergiebig und konservierend) und der höherwertige Aromahopfen (nur 1/3 der Bitterstoffe, dafür höhere Konzentrationen an Aromen). „Typ 90“ ist gemahlener, naturbelassener Hopfen. Die Brauindustrie verwendet dagegen allerlei isomerisierte und angeereicherte Nebenprodukte und Extrakte.

BRAUWASSER

Wasser schmeckt nach nichts, beeinflusst aber den Geschmack des Bieres, weil seine Mineralien je nach Zusammensetzung unterschiedlich stark Aromen aus Hefe und Hopfen ziehen.

**KALT GEHOPFT**

Auch guter Aromahopfen enthält bittere Öle, die sich aber erst bei hohen Temperaturen lösen. Damit ein Bier aromatisch, aber nicht bitter wird, wird der Hopfen erst nach dem Kochen in den abgekühlten Sud zugegeben. Dafür sind enorme Hopfenmengen nötig - probier es selbst und lege einen Beutel Pfefferminztee in ein Glas kaltes Wasser!

**OBERGÄRIG**

Hefe sind Nutzpilze, sie produzieren neben dem Alkohol ein sortenspezifisches Aroma. Obergärige Hefe wird bei Temperaturen ab 15 Grad aktiv, man verwendet sie für Weizen, Kölsch, Berliner Weisse, Ält, Indian Pale Ale (IPA). Untergärige Hefe arbeitet bei niedrigeren Temperaturen, man braut damit Helles, Märzen, Pils. Vor Erfindung der Kühltechnik konnte im Sommer kein untergäriges Bier gebraut werden.

In München bieten nur drei Getränkemarkte „Mein Grünes“ und „Meine Hopfenweisse“ an*. Es braucht eben nicht nur einen Braumeister, der gute Biere kreiert. Es braucht auch den Markt.

Apropos Grünes und Hopfenweisse: Schneider braut nur Weizenbier. Geht das alles nach Reinheitsgebot?

Hefe, Malz und Hopfen: Weizen ist ein Bier nach dem Reinheitsgebot. Zusätzlich zum Gerstenmalz enthält es Malz aus Weizengetreide, bei *Schneider-Weisse* etwa 60%. Außerdem ist es ein obergäriges Bier und daher normalerweise nur schwach gehopft.

Was hat der Hopfen mit OBERGÄRIG zu tun?

Hopfen ist ein Konservierungsmittel und musste für untergärige Biere früher mitgekocht werden. Das Bier war dann zwar bitter, aber ungekühlt lange haltbar. Obergäriges Bier konnte dagegen jederzeit frisch gebraut werden; Hopfen wurde nur als Aroma zugegeben. Darum, und weil Weizenbier unter den Wittelsbachern sehr teuer war, wurde guter Aromahopfen verwendet. Das machen wir bis heute so. Daher schmeckt es so gut.

Ein untergäriges Pils ist heutzutage auch nicht wirklich bitter!

Für die Haltbarkeit braucht es keinen Hopfen mehr. Die Brauer reduzieren ihn seit Jahren, denn guter Hopfen ist teuer, der preiswerte bitter. Große Konzerne rechnen scharf, und Frauen mögen keinen bitteren Geschmack. Der Hopfenverbrauch der Großbrauereien sinkt seit Jahren, 70 Gram auf 100 Liter reichen, das sind zwei Teebeutel auf einen großen Eimer Wasser.



Muss die Helledau auf Raps umsteigen?

Nein. Die Craft-Brauereien machen aktuell weltweit 2% der Bierproduktion aus, verbrauchen dafür aber 14% der Hopfenernte. Guter Aromahopfen ist weniger ergiebig als bittere Sorten, man braucht oft ein halbes Kilo auf hundert Liter. Das entspricht einem Teebeutel pro Glas! Die Hopfenbauern freuen sich darüber, und ich auch. Jede gute Hopfensorte ist ein Spielzeug mehr im Baukasten eines Braumeisters.

Auch in München gibt es inzwischen junge Craft-Brauereien. Bis auf Schneider sind das alles keine Traditionsunternehmen. Warum?

Der Verweis auf alte Traditionen ist ein starkes Argument. Aber wir haben uns entschieden, über die Aktion „Bierinseln“ die Craft-Szene zu unterstützen. Der Bierabsatz in Deutschland sinkt seit Jahren; wer mit Kreativität und Qualität für ein besseres Image des Bieres arbeitet, ist uns willkommen!

CRAFT SZENE

• BRAUEREIEN: GIESINGER BRÄU (Neubau; angepeilt: 5.000 hl/Jahr); CREW REPUBLIC, München; CAMBA BAVARIA, Trostberg; RIEGELE Augsburg (größere Brauerei wie SchneiderWeisse, 2014 ausgezeichnet als beste Brauerei Europas; mit breitem Craftbier-Sortiment in 0,6l-Flaschen, u.a. beim V-Markt) - Im Jotwede: Fritzkola, Braukunstkeller, Schoppe Berlin, Hopfenstopfer,

GETRÄNKEMÄRKTE MÜNCHEN

• Getränkemarkte Elsholtz (Au, Neuhausen, Haidhausen, Maxvorstadt), Getränkcenter Schwabing, Getränke Walter (Neuhausen), Pachmayr (Maxvorstadt), Getränke Oase (Maxvorstadt), Lorenz (Moosach), Getränke City XXL (Moosfeld)

THANK GOD IT'S WIESN

Sa 06|09 CLUB NIGHT ab 22 Uhr
Sa 13|09 CLUB NIGHT ab 22 Uhr

20|09 & 21|09 AFTER-WIESN PARTY ab 22 Uhr
24|09 - 28|09 AFTER-WIESN PARTY ab 22 Uhr
01|10 - 04|10 AFTER-WIESN PARTY ab 22 Uhr
05|10 WIESN CLOSING ab 22 Uhr

TOR CLUB AM SENDLINGER TOR
SONNENSTR. 26 | MÜNCHEN
RESERVIERUNGS TELEFON 0151 21 52 43 66