



Früher bestellte man einfach eine Stange. Heute ist das Bierangebot gross – und für den Laien oft auch unübersichtlich. Foto: Kiyoshi Ota (Bloomberg, Getty Images)

Das Bier zum Hipster-Bart

Die Statistik und der gute Geschmack sind sich einig: Die Zukunft auf dem Biermarkt gehört dem Craft-Beer, also den Produkten kleiner, unabhängiger und experimentierfreudiger Brauereien.

Daniel Böniger

Poli-Bar in Zürich am letzten Mittwoch. Der Gast bestellt beim Barkeeper «ein Bier». Der Restaurantmitarbeiter fragt sogleich nach, ob es denn lieber ein Fraîcheur von Trois Dames sein solle, ein offenes Indian Pale Ale namens Orion oder vielleicht doch ein naturtrübes Berner Müntschli aus der Flasche. Noch keine zehn Jahre ist es her, da hätte die Bedienung dem durstigen Einkehrer einfach eine helle Stange hingestellt.

Anfang Woche präsentierte der Schweizer Brauereiverband (SBV) seine aktuellen Zahlen. Der gesamtschweizerische Biermarkt ist stabil. Genauer gesagt ist er bei einem Gesamt-

ausstoss von 4 649 027 Hektolitern von Oktober 2014 bis September 2015 sogar um 0,1 Prozent (also um 1 Promille) gestiegen - dies trotz des grundsätzlich sinkenden Alkoholkonsums der Schweizerinnen und Schweizer. Wohlgemerkt wurde auch der sehr heisse Sommer 2015 mitberücksichtigt. Unter Brauern weiss man nämlich, dass bei zu hohen Temperaturen, ab 28 Grad, der Bierdurst der Bevölkerung kleiner wird. Was viele Genieser aber auch freuen dürfte: Der Trend geht deutlich in Richtung einheimischer Biere; der Import ausländischer Gerstensäfte habe in den letzten Monaten weiter abgenommen, schreibt der SBV.

Die Schweiz ist ein Bierland

«Grundsätzlich bewegt sich der Biermarkt in die richtige Richtung», kommentiert Daniel Reuter, Präsident der Gesellschaft für Biervielfalt (GFB), die Zahlen. Der nicht ganz bierernst operierende Verein wurde 1992 offiziell gegründet, um dem damals typischen «Mir au»-Bier den Kampf anzusagen (angelehnt an die damals am Stammtisch übliche Bestellweise: «Eine Stange.» - «Mir au.»). Die Schweiz sollte kein einzig Land von Stangehell-Trinkern mehr sein wie damals, als sich die grossen Brauereien wenig um die exotischen Bierstile kümmerten. Und sich - im Fall etwa der Übernahmen der zürcherischen Hürlimann und des Freiburger Cardinal durch Feldschlösschen - keinen Deut um regionale Marken respektive lokale Verankerung scherten. Doch sogar Feldschlösschen hat sich inzwischen von der Einbierpolitik verabschiedet. Tatsächlich fragten sich die GFB-Mitglieder inzwischen an den Sitzungen manchmal sogar, ob es den Verein überhaupt noch brauche, wie Daniel Reuter zugibt. Die Eidgenössische Zollverwaltung, die historisch für die Brauereien zuständig ist, zählt heute 574 Braustätten auf Schweizer Boden; vor 30 Jahren waren es gerade mal 35. Wir haben bei uns heute also die höchste Brauereidichte der Welt. Bei jedem zweiten, dritten Gerstensaft, so Reuter, komme man in der Regel dann aber halt doch zum Schluss, dass «die Arbeit noch nicht getan ist».

Sepp Blatter verschlief Zeitgeist

Auch in der Gastronomie müsse man manchmal noch lautstark intervenieren: «Bis heute sind manche Restaurants vor allem auf Hektoliter fixiert.» Dies, weil sie früher Ende Jahr für die verkaufte Ausstossmenge eine Rückzahlung erhielten. Nicht zuletzt, sagt der Experte mit einem Augenzwinkern, müsse in solchen Fällen auch schon mal eine «Zwangsmitgliedschaft» ausgesprochen werden. Diese härteste Sanktion, welche die GFB kennt, ging zum Beispiel an Sepp Blatter, weil der massgeblich daran beteiligt war, dass 2006 die Fifa mit einer US-Brauerei einen Exklusivvertrag abgeschlossen hatte. Dieser unterband nicht nur den Ausschank, sondern auch die Werbung für andere Bieranbieter rund um die Fussballstadien der WM.

Mit diesem Beschluss hatte Blatter schon vor zehn Jahren den Zeitgeist verschlafen. Denn wer kulinarisch etwas auf sich hielt, interessierte sich in den Vereinigten Staaten schon damals für Craft-Biere. Ein Trend, der nun im wahrsten Sinne des Wortes über den Atlantik zu uns nach Europa herüberschwappt. Mit dem Begriff werden gemäss der amerikanischen Brewers Association jene Biere bezeichnet, die charakterstark sind und in kleinen Mengen auf traditionelle Weise von einer konzernunabhängigen Brauerei gebraut werden. Meist sind sie obergärig, also sogenannte Ales, da mit dieser Methode intensivere Aromen erreicht werden.

Gerade der Bierstil namens India Pale Ale, kurz IPA, scheint in der Schweiz seit wenigen Monaten kräftig zu boomen. Kaum ein Szenelokal, das nicht ein, zwei Flaschen des stark hopfenbetonten, mit leichter Kohlensäure versehenen Biers im Angebot hätte. Entwickelt wurden IPAs während des 19. Jahrhunderts in England und Schottland für die Truppen in der indischen Kronkolonie; der eher hohe Alkohol- und Hopfengehalt machte es möglich, dass das Bier die Umrundung Afrikas schadlos überstand.

Viel diskutiert wird übrigens der englische Begriff Craft-Beer, den etwa der Bierautor Oliver Wesseloh vermeidet. Der Experte, der eben das lesenswerte Buch «Bier leben - die neue Braukultur» veröffentlicht hat, spricht von «kreativem Bier» oder von «Boutique-Bier», wenngleich die beiden Bezeichnungen auch nicht vollends überzeugen.

Komplett überzeugend ist jedoch das Buch: Nicht nur, dass es die Geschichte des Gersten-safts in groben Zügen darstellt. Ebenso gibt es eine Anleitung zur Verkostung des Biers und eine gültige Momentaufnahme der Craft-Beer-Szene. Also all der Spinner, die meist männlichen Geschlechts, tätowiert, vollbärtig sind und ohne Rücksicht auf Verluste all die möglichen Bierstile durchexerzieren.

Dafür verwenden sie längst nicht mehr nur verschiedene Hopfen-, Malz- und Hefesorten, sondern teilweise auch zusätzliche Würzstoffe. Und legen sich damit, zumindest in Deutschland, mit den Verfechtern des Reinheitsgebots an. Das «Craft» sei «lediglich ein Marketingbegriff, der erstmals Anfang des 19. Jahrhunderts verwendet wurde, um deutsches Bier vor dem zunehmenden Import englischer Biere zu schützen», schreibt Wesseloh. Und wenn er sich für natürliche Ingredienzen wie Koriander und Orangenschalen einsetzt (wie etwa beim Witbier der Schweizer Brauerei Adler in Schwanden), ist das also durchaus einleuchtend.

Auch Barack Obama braut

Nicht zuletzt braute auch US-Präsident Barack Obama vor vier Jahren in seiner Home-Brewing-Anlage im Weissen Haus als Erstes ein Honey-Ale - und zwar mit dem Honig der Bienen, die im Garten der Anlage wohnen. Very local! Wohl gemerkt, noch bis 1979 war das private Brauen in den USA verboten. Der Trend zum Craft-Bier - oder weiter gefasst: weg vom standardisierten Lagerbier - hält an. Ihren Anteil daran haben natürlich weltweit all die «Foodies», die nun statt passender Weinbegleitung auch nach passenden Bieren zu ihren von Hand produzierten Delikatessen vom regionalen Biobauern suchen. Dass in der Schweiz landauf, landab in den letzten Monaten gleich eine Handvoll von Craft-Beer-Festivals durchgeführt wurden, spricht Bände. Was man dort antreffe, sei spannend, berichtet einer der teilnehmenden Brauer, Ralf Paul («Bier Paul»). Stets gebe es viel Diskussionsstoff - man arbeitet ja in der Szene miteinander statt gegeneinander. «Auch wenn man immer wieder mal sämtliche Braufehler antrifft, die man in der Ausbildung gelernt hat zu vermeiden.»

Aber bei den Indie-Bieren die Spreu vom Weizen zu unterscheiden, ist ein spannender Teil dieser Freizeitbeschäftigung. Oder wie es Oliver Wesseloh sagt: «So wie ich für jede Situation die passende Musik finde, gibt es auch für jede Situation das passende Bier.»

Oliver Wesseloh: Bier leben. Die neue Braukultur. Rororo, Hamburg 2015, 240 S., ca. 21 Fr.