

# DIE NEUE BIERLUST



Vielfalt und Lebensart gehörten bisher nicht gerade zu den Attributen, mit denen man das Lieblingsgetränk der Deutschen in Verbindung brachte. Doch eine neue Bierkultur räumt mit dem Image des massentauglichen Durstlöschers auf. Handwerklich auf hohem Niveau hergestellte Biere mit individuellen Geschmacksnoten finden immer mehr Liebhaber.



Bilder von links:

Biersommelier Alexander Herold (re.) und Bierbrauer Kolja Gigla (li.) schufen mit der Mashsee Brauerei eine neue Adresse für Feinschmecker.

Das Hannoversche Bierfest an der Marktkirche.

Blick in die Mikro-Brauanlage der Mashsee Brauerei.

Bierspezialist Michael Solms freut sich über die neue Vielfalt in der Brauszene.

sogar mit Aromen von Früchten oder Schokolade überzeugen kann, ist quasi der Fingerzeig einer sich wandelnden Bierkultur. Sogar farblich scheint es keine Grenzen mehr zu geben. Wer dachte, Bier käme in allen Schattierungen von strohblond bis tiefschwarz daher, wird eines besseren belehrt. Das Neueste auf diesem Gebiet kommt aus Japan: Das erste blaue Bier der Welt wird am See von Okhotsk aus Gletscherwasser und blauen Algen gebraut. In Deutschland könnte das nicht passieren, hier gilt das Reinheitsgebot (siehe Kasten). Der Sortenvielfalt steht das nicht im Wege – im Gegenteil: Heute kommen wieder alle Feinheiten der Braukunst zur Anwendung.

Dass Bier nicht gleich Pils sein muss, entdecken vor allem die Anhänger hochwertiger Lebens- und Genussmittel, welche im besten Fall aus dem regionalen Umland kommen sollen. Die Bierfans wünschen sich authentische, qualitativ erstklassige Biere, die sie bewusst genießen wollen. Umso besser, wenn es zu Herkunft und Hersteller des Lieblingsgebräus eine Geschichte zu erzählen gibt – das schafft Identitäten. Die Craft-Bier-Bewegung kommt da gerade recht. Sie ist durch eine neue Generation Bierbrauer in Schwung gekommen, die aus Bierleidenschaft eigene, oftmals kleine Brauereien gründen und handwerklich individuelle Sorten kreieren. „Wir holen die alten Werte zurück“, sagt Hannovers erster Biersommelier Alexander Herold selbstbewusst. Er hat vor einem Jahr

zusammen mit dem Diplom-Bierbrauer Kolja Gigla in der Südstadt eine Kleinstbrauerei, die Mashsee Brauerei, mit angeschlossenem Verkaufs- und Verkostungsraum für Biere aus aller Welt eröffnet. Seine Kunden schätzen die sorgsam ausgewählten Bierspezialitäten wie einen guten Wein. In lichtgeschützten Kartons verlassen die Produkte das Haus. So manche Flasche mit hochwertigem Inhalt und raffiniert gestaltetem Etikett wird als Geschenk weiter gereicht.

Kenner sehen in dem aufflammenden Enthusiasmus mehr als einen Trend. „Wir erwarten einen Boom“, sagt Michael Solms. Der versierte Fachmann ist Inhaber von Hannovers erster Adresse für internationale Biere und Bierneuentdeckungen, dem Szenelokal „GiG“ in Linden. Solms organisiert neben Bierverskostungen und -seminaren schon im dritten Jahr das Hannoversche Bierfest in der Altstadt. Sein Konzept sieht vor, in einem Querschnitt die Bandbreite des Bierbrauens vorzustellen.

Giglas neueste Kreation: Das Xoco ist ein Ale, mit Kakao- und Bohnen angesetzt.



Dafür holt er das „Who is Who“ der internationalen Brauereiszene nach Hannover. Anfangs sei er belächelt worden, erinnert er sich. Aber mit Tausenden interessierter Besucher sei das Bierfest nun ein Riesenerfolg. Wenn es nach dem Experten ginge, sollte Bier bald als ein dem Wein ebenbürtiges Getränk anerkannt werden. „Bier hat noch mehr Nuancen als Wein und ist ein hervorragender Begleiter zum Essen“, ist Solms überzeugt. „Ich würde mir wünschen, dass Restaurants Bier genauso wie Wein auf ihrer Karte empfehlen.“

Ulrike David

## WUSSTEN SIE SCHON ...

... dass man 13 Jahre lang jeden Tag ein anderes deutsches Bier genießen könnte? Es gibt hierzulande mehr als 5.000 verschiedene Biere.

... dass das deutsche Reinheitsgebot die älteste lebensmittelrechtliche Vorschrift der Welt ist? Seit dem Jahr 1516 darf in Deutschland Bier nur aus den vier Zutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe gebraut werden.

## LESE-TIPP

**Sylvia Kopp: Das Craft-Bier Buch**  
Die neue Braukultur. Bier als neuer Ausdruck von Echtheit und Lebensgefühl. Gestalten-Verlag, Berlin 2014

**GENUSS.bier.pur** ist das erste und einzige deutschsprachige Publikumsmagazin, das nur über Bier berichtet.

Die Biernation, als die sich die Deutschen selbst gern sehen, hängt etwas hinterher. Genauer gesagt, um rund drei Jahrzehnte. Während seit den 1980er Jahren in den USA und vielen Ländern Europas unabhängige Hausbrauereien wie Pilze aus dem Boden schießen, die ausdrucksstarke neue Biere hervorbringen, konzentrierte man sich hierzulande lange Zeit weiter auf das Kerngeschäft mit Pils, Bockbier und Weißbier. Erst seit einigen Jahren weht auf dem deutschen Biermarkt ein frischer Wind. Und der gewinnt kräftig an Fahrt: Alte, längst vergessene Biersorten wie Ale und Stouts oder Raritäten wie die Trappisten-Biere aus belgischen Klöstern erleben eine Renaissance. Daneben stehen die unter dem Begriff Craft Bier zusammengefassten charakterstarken Sorten hoch im Kurs.

Einfach ausgedrückt ist Craft Bier handwerklich (engl.: craft) gebrautes Bier. Es steht in der Szene vor allem für Biere, die sich deutlich von der Masse abheben und außergewöhnliche Geschmackserlebnisse liefern. Von hopfig bis malzig ist fast alles möglich. Dass der Gerstensaft



Besuchen Sie die Bauernmärkte!  
Echte Bauernmärkte  
in Hildesheim, Hannover und in der Region

**Hannover- Bahnhof**  
Ernst-August-Platz  
montags von 14 - 18 Uhr

**Hannover- Döhren**  
Fiedelerplatz  
dienstags von 14 - 18 Uhr

**Laatzen**  
Vor dem Leine-Center  
mittwochs von 14 - 18 Uhr

**Hannover- Mitte**  
An der Marktkirche  
donnerstags von 14 - 18 Uhr

**Hannover- Nordstadt**  
An der Lutherkirche  
donnerstags von 14 - 18 Uhr

**Hannover- Kirchrode**  
Kleiner Hillen  
freitags von 8 - 13 Uhr

**Hildesheim-Himmelsthür**  
Winkelstr. an der Pauluskirche  
freitags von 9 - 12.30 Uhr

**Hannover- Bahnhof**  
Ernst-August-Platz  
freitags von 14 - 18 Uhr

**Hannover- Bothfeld**  
Einkaufspark Klein-Buchholz, Sutelstr.8  
freitags von 14 - 18 Uhr

**Hannover- Bult**  
Rimpaustraße  
samstags von 8 - 12.30 Uhr

**Hannover- List**  
Moltkeplatz  
samstags von 8 - 13 Uhr

**Hannover- Zoo**  
Platz an der Friedenskirche  
samstags von 8 - 13 Uhr

www.bauernmarkt-hannover.de  
www.bauernmarkt-hildesheim.de

