



FUNDRAISING TRIFFT FUNDDRINKING

QUARTIERMEISTER NON-PROFIT BIER

Regionalität und Nachhaltigkeit treffen auf Geselligkeit und den guten Zweck. So lauteten die Gedanken, die einen Jurastudenten während seiner Examensarbeit in Berlin umtrieben. Heraus kam ein süffiges Konzept, das sich unter dem Namen »Quartiermeister« seit September 2010 zunächst in Berlin und seit 2012 auch in München rasant verbreitete.

Bier aus der jeweiligen Region kommt in die Kneipen und zum Gast, der das gute Gefühl verspüren darf, mit jedem Schluck einen nützlichen Beitrag zu einem gemeinnützigen Projekt vor Ort zu liefern. Quartiermeister arbeitet nicht gewinnorientiert und so gehen aus dem Verkauf eines Kastens Bier zu 12 Euro mindestens zwei Euro in ein soziales Konzept vor Ort. Über sorgfältige Kooperationen mit Brauereien in der Umgebung wird der Gedanke der Regionalität gewahrt und die

Transportwege bleiben kurz und umweltfreundlich. Für Berlin bietet Quartiermeister derzeit ein Premium-Pilsener aus der familiengeführten Brauerei Wittichenau bei Hoyerswerda in der Lausitz. Passend zu Quartiermeister München braut die Genossenschaftsbrauerei Gut Forsting ein helles Export.

Viemal im Jahr stimmen der Kiez und die Internetcommunity über die Empfänger ab, die von den jeweils im Quartal ertrunkenen ca. 2000 Euro profitieren dürfen. Jugendtheater, Anti-Rassismus-Festival, Sport- oder Lebensberatungsinitiativen, soziale- und kulturelle Projekte profitierten bereits von dem Motto: Trinke und tue Gutes dabei.

— quartiermeister.org

— wittichenauer.de

— brauerei-gut-forsting.de



HOPFULL – HALLERTAUER PALE ALE

IPA AUS DEM HERZEN DES HOPFENPARADIESES

Die Hallertau, oder auch Holledau, ist seit 1912 das größte Hopfenanbaugebiet Deutschlands. Die Region mit einer Größe von 2400 Quadratkilometern bringt knapp ein Drittel der weltweiten Hopfenproduktion hervor. 86 Prozent des Hopfenbedarfs in Deutschland decken die Felder zwischen Kelheim und Freising und zwischen Schrobenhausen und Landsberg ab. Logisch, dass dort einige ausgezeichnete Brauereien von dem heimischen »Grünen Gold« profitieren. So die Schlossbrauerei Au-Hallertau in Markt Au im Süden des Anbaugebiets.

Auch die bayerischen Brauereien spielen verstärkt mit den Einflüssen und Ideen aus Übersee, insbesondere mit den obergärigen Ale-Bieren US-amerikanischer Prägung. Das Hallertauer Pale Ale interpretiert den India-Pale-Ale-Stil mit seiner ausgeprägten Hopfennote und erzählt die Geschichte jener stark eingebrauten Biere aus englischer Kolonialzeit, die den weiten Seeweg nach Indien überstehen mussten.

Brauereibesitzer Freiherr Michael Beck von Peccoz wurde bei einem Besuch in Tschechien auf diese Sorte aufmerksam und beschloss, ein solches Bier in der Hallertau zu brauen und das Wagnis einzugehen, den traditionellen bayerischen Biertrinker flüssig zu irritieren.

Heimische Malze, obergärige englische Ale-Hefen und die Hopfensorten Saazer, Hallertauer Saphir, Hallertauer Perle und Hallertauer Hersbrucker prägen das Bier mit 6,9% Vol. Alc. Eine letzte Hopfengabe mit dem Aromahopfen Saphir erfolgt erst bei der Lagerung des Bieres. Bei dem sogenannten »Hopfenstopfen« bleiben zusätzliche Öle und Aromen erhalten, die ansonsten während der Erhitzungsphasen des Brauprozesses verloren gehen.

— auebier.de



POTSDAM SCHLÄGT BERLIN

WEISSE VON DER BRAUMANUFABRIK

Als »Champagner des Nordens« betitelten die napoleonischen Truppen die Berliner Weisse, als sie diese nach der Einnahme der Region in rund 700 Berliner Weissbierlokale verkosteten. Das Malz der Weisse wird zuvor mit obergärigen Bierhefen und – was bei anderen Biertypen ungewöhnlich ist – mit Milchsäurebakterien verarbeitet. Es entsteht ein leichtes, säuerliches Schankbier mit einem Alkoholgehalt von etwa drei Prozent.

Die Braumanufaktur Potsdam am Templiner See braut seit 2003, und mit dem Jahr 2007 stiegen die Braumeister Jörg Kirchhoff und Thomas Köhler komplett auf Zutaten aus ökologischem Anbau um und sind somit heute in den Sortimenten zahlreicher Bio-Supermärkte mit ihren Klassikern wie Bio-Hell, Bio-Dunkel oder Potsdamer Stange im Nordosten Deutschlands präsent.

Zu den saisonalen Spezialitäten der Potsdamer Braumanufaktur zählt die sommerlich erfrischende Weisse mit dem niedrigen Alkoholgehalt und der niedrigen Stammwürze von 7,8%. Womöglich ist die Berliner Weisse die Urmutter aller Biercocktails, wird sie heute gerne als touristischer Terrassentrunke in den Varianten »Grün« oder »Rot« serviert. Diese Potsdamer Weisse kann getrost pur verkostet werden, was in den letzten Jahren mit den Erzeugnissen der Berliner Bierindustrie aufgrund einer extremen Säure nicht denkbar erschien.

Historisch wurde die Weisse übrigens mit Kümmelschnaps, beispielsweise Gilka Kaiserkümmel, serviert und die Bestellung lautete klassisch auf »eine Weisse mit Strippe«.

ALT UND RICHTIG ALT

1838ER-JUBILÄUMSBIER DER BRAUEREI SCHUMACHER

Die älteste aktive Gasthausbrauerei Düsseldorf, nein: der Welt, feiert Jubiläum. 175 Jahre ist es her, dass der Bierbrauer Joh. Matthias Schumacher die Brauerei »Im Sonnenaufgang« erwarb und den stolzen Betrag von 1702 Talern, 13 Groschen und 6 Pfennigen entrichtete. Heute leiten zwei Damen der Familie Ungermann die Geschicke der unabhängigen Braustätte, die somit gemeinsam mit den drei Brauereigaststätten »Zum Uerige«, »Im Füchsch« und »Zum Schlüssel« die echte Tradition der wahren Düsseldorfer Altbierkunst hochhält.

Die obergärige Biersorte mit der intensiven Bernsteinfarbe ist der Klassiker am Niederrhein, der sich bereits im Mittelalter aus den kräftig gehopften norddeutschen Biersorten Broyhan und Keutebier entwickelte.

Für das Jubiläum 2013 fertigt Braumeister Sascha Brunow ein besonderes Altbier, welches sich deutlich vom klassischen

Schumacher Alt unterscheidet. Nordamerikanische Aromahopfen und australischer Hopfen der Sorte »Galaxy« geben fruchtige und beerige Noten in das 1838er.

Nach dem Gär- und Brauprozess lagert das 1838er vier Wochen in geschlossenen Lagertanks, um eine ideale Reifung und Einbindung der Kohlensäure zu erwirken.

Der feine Jubiläumssud könnte bewirken, dass der Ausstoß der Schumacher Brauerei seine jährlichen 30.000 Hektoliter übertrifft. Besonders, wenn im September das Jubiläum groß gefeiert wird und bestimmt die bewährte Karnevalshymne, gerne auch in der Interpretation der Toten Hosen, angestimmt wird: Ja, sind wir im Wald hier, wo bleibt unser Altbier? Wir haben in Düsseldorf die längste Theke der Welt!

— schumacher-alt.de



UNFREIWILLIGE WANDERBRAUER

DER PROTOTYP DER KREATIVBRAUEREI KEHRWIEDER

Mixology berichtete bereits einige Male über das Phänomen der sogenannten Gypsy Brewer, oder Wanderbrauer, die fremde Brauereien besuchen, um dort einen Sud anzusetzen. Oliver »Olli« Wesseloh und Friedrich »Fiete« Matthies beschreiben derzeit ein wenig unfreiwillig diesen Weg und brauen gemeinsam mit dem Rækker Mølle Bryghus im Westen Jütlands und dem Fanø Bryghus nahe Esbjerg im südwestlichen Dänemark, unmittelbar an der Küste.

Die beiden Brauer lernten das Handwerk in Berlin, bevor sie in die Welt hinauszogen und von spannenden Brauprojekten auf Menorca, in den USA und der Karibik zurückkehrten. Sie beschlossen, in Hamburg eine Micro-Brauerei zu errichten. Beide teilen die Meinung, dass die amerikanische Craft-Beer-Szene nicht mit der aktuellen Brauentwicklung hierzulande

vergleichbar ist und wählten daher einen neuen Begriff für ihr Braukonzept: Kreativbrauen statt craft brewing.

Die Brauerei scheitert derzeit noch an einem passenden Standort in der Hansestadt, daher lagern ihre Brauanlagen noch in Süddeutschland. Unterstützung bei der Standortsuche belohnen die beiden mit Freibier. Es lohnt sich, wie die beiden ersten Biere beweisen. Ihr Prototyp ist ein kräftiges, kaltgehopftes Lager mit böhmischem und belgischem Malz und Hopfen aus Deutschland, Tschechien und den USA, in zwei Stufen verabreicht. Ein unfiltriertes, hocharomatisches und zugleich süffiges Bier mit 5,9% Vol. Alc.

Das SHIPAS steht für Single Hop IPA mit Simcoe Hopfen und bringt 7,5% Vol. Alc. mit 65 Bittereinheiten ins Glas.

— kreativbrauerei.de



LASS DIE SONNE IN DEIN GLAS

GAFFELS SONNENHOPFEN

Ein Kölner Bier im Halblitriglas, da kann doch etwas nicht stimmen. Doch, denn die Kölner Kölsch-Brauereien verstehen sehr viel von obergärigem Brauen. Obwohl das traditionelle Kölsch in einer 0,2-Liter-Stange vom Köbes, dem blaube-schürzten Bierkellner, in kurzen Intervallen frisch aus dem Gläserkranz gereicht wird, entgeht dem Baugewerbe am Rhein nicht die Renaissance der aromatischen Hopfenverwendung.

Die Privatbrauerei Gaffel Becker & Co mit einem Absatz von über 400.000 Hektolitern jährlich ließ sich von US-Aromahopfen und bayerischem Biergartenbedarf inspirieren und braute mit dem Gaffels SonnenHopfen ein naturtrübes, obergäriges Bier nach deutschem Reinheitsgebot, allerdings unter Verwendung des fruchtaromatischen Citra-Hopfens aus dem Yakima Valley nahe Seattle im Nordwesten der USA. »Dieser

Hopfen wird erst kurz vor dem Ende des Würzekochens dem Sud hinzugefügt, damit sich die aromatischen Stoffe nicht verflüchtigen«, erklärt Gaffels Dipl.-Braumeister Reiner Radke. »Mit Gaffels SonnenHopfen präsentieren wir eine neue sommerliche Bierkultur und ein besonderes Geschmackserlebnis«, erläutert Thomas Deloy aus der Geschäftsleitung der Brauerei. »Wir haben mit Gaffels SonnenHopfen eine erfrischende Alternative zum Weizenbier geschaffen.«

In der Tat ein angenehmer sommerlicher Durstlöcher mit einer appetitlichen hellgelben Farbe, milden 10 Bittereinheiten und 4,7% Vol. Alc.

— sonnenhopfen.de

