

Erstmal langsam hier

Nach Slow Food kommt Slow Brewing: Ein Gütesiegel zeichnet Brauereien mit höchsten Ansprüchen aus



Mesut Özil kann aufatmen. Womöglich hätte man ihm 2018 auch noch den Niedergang der deutschen Bierbranche in die Schuhe geschoben, wäre da nicht dieser Rekordsommer dazwischengekommen. Für Brauereien war das frühe WM-Aus der Nationalmannschaft eigentlich ein Super-Gau – je erfolgreicher Deutschland spielt, desto mehr wird schließlich gefeiert und getrunken.

Aber Klimawandel macht durstig: Dank sommerlicher Temperaturen von Mai bis Oktober stieg erstmals seit 30 Jahren wieder der Bierkonsum. Eine Trendwende? Nur wenn man zynisch genug ist, um eine Naturkatastrophe auf Raten als Geschäftsmodell zu betrachten. Dass der Pro-Kopf-Verbrauch beim Bier seit Jahrzehnten sinkt, liegt an vielem, ganz sicher aber nicht daran, dass die Deutschen kein Bier mehr mögen. Im Gegenteil: Der Hype um Craft Beer hat zuletzt eindrucksvoll bewiesen, wieviel Strahlkraft Bier noch immer haben kann, wenn das Handwerk und die natürlichen Inhaltsstoffe im Vordergrund stehen. Genau diese Leidenschaft für das Naturprodukt Bier war es auch, die August Gresser (Bild) 2011 auf die Idee brachte, die Slow Br-

ewing-Bewegung ins Leben zu rufen – und damit das wohl strengste Qualitätssiegel, das es weltweit für Bier gibt. Erst 26 Brauereien schafften es bislang, den vielen Kriterien und Auflagen gerecht zu werden. Immer wieder muss Gresser interessierten Firmen absagen. Brauereiriesen haben keine Chance bei ihm: Ihnen wirft der Diplom-Ingenieur für Brauwesen und Getränketechnologie vor, Geschmack und Qualität zugunsten der Wirtschaftlichkeit geopfert zu haben. „In den 80er und 90er Jahren begannen viele Brauereien, ihren Fokus um jeden Preis auf Gewinnmaximierung auszurichten – und leider nicht auf höchstmögliche Qualität“, erklärt Gresser. Die Rohstoffe seien damals von Controllern beschafft worden, auch beim Brauen sei es vor allem auf Schnelligkeit angekommen: „In der Ausbildung haben wir eingebläut bekommen,



dass wir stets ein ‚fehlerfreies‘ Bier herzustellen hätten – aber bei möglichst wenig Kosten. Die Folge war klar: Einheitsgeschmack.“

Anstatt auf beste Rohstoffe und schonende Gärung zu vertrauen, musste auch Gresser beschleunigende Verfahren einsetzen, die sich negativ auf den Charakter eines Bieres auswirken – etwa das sogenannte High Gravity Brewing, eine nachträgliche Verdünnung des fertigen Bieres.

Bier braucht Zeit

Keine leichte Aufgabe für jemanden, dem das Lieblingsgetränk der Deutschen so sehr am Herzen liegt wie Gresser: „Meine Beziehung zum Lebensmittel Bier ist sehr liebevoll, sehr persönlich – ich will Bier so gut machen, wie es nur geht.“ Neben besten Zutaten brauche es dafür vor allem genügend Zeit zum Reifen. Inspiriert vom Slow-Food-Trend schloss er sich deshalb mit Freunden aus Wissenschaft,



Wirtschaft und Politik zusammen, um Slow Brewing ins Leben zu rufen. Das Gütesiegel erhalten nur Brauereien, die sich zu den gemeinsamen Werten bekennen. Anstelle beschleunigender Brauverfahren wie in der Massenproduktion müssen sie nicht nur auf hochwertige Rohstoffe, langsame Gärung und schonende Reifung setzen, sondern sind auch zu Transparenz verpflichtet. Die Biere werden monatlich am Münchner Forschungszentrum Weihenstephan auf ihre Qualität überprüft, die Brauereien jedes Jahr aufs Neue zertifiziert. „Die Kriterien hierfür umfassen mehr als 500 Fragen“, sagt Gresser. „Nur so können wir sicherstellen, dass unser Bier in allen Belangen ausgezeichnet ist.“ Neben der Bierqualität stehen Nachhaltigkeit, Fairness und Regionalität sowie die Braukultur auf dem Prüfstand. Kein Wunder, dass Gresser mit seiner Initiative nicht gleich auf offene Ohren stieß, schließlich lässt niemand gerne als Erster die Hose herunter: „Es war extrem schwierig, das erste Mitglied zu Slow Brewing zu gewinnen, die Brauereien waren gegenüber einem zusätzlichen Gütesiegel skeptisch.“ Erst nach einem dreiviertel Jahr konnte Gresser mit Meckatzer aus dem Allgäu die erste Brauerei für seine Idee gewinnen. Danach, erzählt er nicht ohne Stolz, hat es plötzlich einen Boom an Bewerbern gegeben.

Regionale Marken im Aufwind

Im Frühjahr 2014 erhielt auch die Familienbrauerei Haller Löwenbräu aus Schwäbisch Hall die Auszeichnung. Peter Theilacker (Bild), einer der geschäftsführenden Gesellschafter, fand die Idee so gut, dass er inzwischen sogar

erster Vorsitzender von Slow Brewing ist. „Mir gefällt am Siegel, dass es nicht einfach bloß Marketing ist“, sagt Theilacker. „Es geht allein um den Inhalt, um das Produkt.“ Die Leidenschaft für seinen Beruf kauft man ihm ab, sogar während seines Familienurlaubs nimmt er sich Zeit für ein Gespräch. Theilacker spricht mit so viel Begeisterung über die Kunst des Bierbrauens, dass man im Anschluss am liebsten kein Standardbier aus dem Supermarkt mehr trinken möchte. Dazu muss er die Arbeit der Kollegen in den großen Brauereien noch nicht einmal schlecht reden. Es reicht, ihm dabei zuzuhören, wie man es besser machen kann.

Viel mussten sie bei Haller Löwenbräu nicht ändern, um den Slow-Brewing-Kriterien gerecht zu werden. „Wir hatten in der Brauerei schon immer eine Qualitätsphilosophie und vertrauten auf die klassischen Verfahren, allein schon, weil dadurch weniger Fuselalkohole entstehen“, so Theilacker. Aufgrund der regelmäßigen Kontrollen mussten allerdings auch sie schon Kleinigkeiten nachbessern. „Unser Bier ist ein Naturprodukt, über einen Zeitraum von zwölf Monaten kann es auch mal Schwankungen geben.“ Den Trend zu mehr Regionalität findet Theilacker begrüßenswert. „Es ist gut, dass die Leute nicht mehr nur auf den Preis, sondern auch auf Herkunft, Nachhaltigkeit und Qualität setzen.“ Haller Löwenbräu ist stark in der Region verankert und arbeitet nur mit mittelständischen Unternehmen zusammen. Der Hopfen werde zum Beispiel noch persönlich beurteilt: „Wir fahren nach der Ernte mit unserem Braumeister zu den Bauern und wählen nach einer Aromaprobe die Sorte aus.“

Der insgesamt rückläufige Bierkonsum bereitet Theilacker keine große Sorgen, für regionale Marken hat sich die Situation dank des Craft-Beer-Hypes zuletzt stark verbessert: „Anstatt Bier zu kaufen, das keinem wehtun darf, haben die Leute wieder Lust auf charakterstarke Biere mit Ecken und Kanten, achten mehr auf die Inhaltsstoffe als auf den Preis.“ Oder eben auf das kleine Siegel mit dem Weizen und der Schnecke auf dem Etikett.

Frank Rudkoffsky

Slow Brewing www.slow-brewing.com
Brauerei-Ausschank Zum Löwen, Mo-Di+Fr-
 So 11:30-14+17:30-23 Uhr, Mauerstr. 17, Schwäbisch
 Hall, www.brauereiausschank-zum-loewen-schwaebischhall.de