Auf sie mit Gebräu

Reinheitsgebot? Brauer halten mit ganz eigenen Rezepturen dagegen, Zimtschnecken inklusive. Eine Verkostung mit angenehmen Überraschungen

1. *Ein Hauch Zitrus: Der „Orangenfalter" aus Franken schmeckt und duftet, wie der Name verspricht, könnte aber mehr prickeln. 3,28 Euro* via Bierothek.de, Alkoholgehalt: 4,8 % vol.*

2. *Für Süße: Zwei norddeutsche Brauer haben sich dieses Getränk mit Zimtschneckenextrakt ausgedacht. Auf Bierothek.de gibt's „Mr. Cinnamon Bun" gerade für 3,98 Euro*, 10,0 % vol.*

3. *Statt Apfelschorle? Das „Wild IPA" von Heidenpeters enthält Apfelsaft aus Streuobst. Zu kaufen in ausgewählten Getränkeläden (etwa Getränkefeinkost) oder am Heidenpeters-Stand in der Berliner Markthalle 9 für drei Euro, 7 % vol.*

4. *Macht nicht jeden lustig: „Fränk" ist ein sehr saures Getränk mit Maracuja-Pürée, gebraut von der Frankfurter Brauerei Flügge, direkt bei brauerei-fluegge.de für 4,18 Euro*, 3,5 % vol.*

5. *Schokoladig: Das Stout von Kuehn Kunz Rosen enthält Tonkabohne. 2,77 Euro* bei craftbeerhelden.de, 6,2 % vol.*

6. *Natur zum Trinken: Das „Schwarze Schaf" wird mit Schafgarbe und anderen Wildkräutern statt Hopfen gebraut. 3,50 Euro* über gbroi.com, 4,9 % vol.*

7. *Scharf: Es gibt Biere, deren Rezeptur Salz enthält, dieses von der Freigeist Bierkultur kommt mit Pfeffer daher. Via Bierlager.de, 3,38 Euro*, 5,3 % vol.*

*Preise inkl. Pfand, ohne Versandkosten

VON BRENDA STROHMAIER

Laut diesem Gebot von 1516 darf Bier ausschließlich Malz, Hopfen, Hefe und Wasser enthalten. Was die stetig wachsende Zahl von abenteuerlustigen deutschen Brauern nicht davon abhält, sich immer eifriger auch an anderen Zutaten zu versuchen. Das Ergebnis darf dann nur mit Sondergenehmigung Bier heißen. Und? Taugt es was? Der VLB-Braumeister Kurt Marshall, 53, seit zehn Jahren im Amt, hat einige Neuheiten für uns verkostet. So viel vorweg: Der US-Amerikaner war zuvor ein Freund des deutschen Reinheitsgebots. Und ist es danach immer noch – trotz Highlights.

1. MAN TRINKE ORANGE, KORIANDER UND KAMILLE

Zum Auftakt nimmt sich Kurt Marshall eine Kreation namens „Orangenfalter" der Hopferei Hertrich vor. Die junge Brauerei aus Feucht bei Nürnberg verkauft ihre Biere unter der Marke „Veto" und mit dem schönen Slogan „gegen Massenbierhaltung". Der „Orangenfalter" ist ein Wit, ein traditioneller belgischer Bierstil, der typischerweise Koriander und Orangenschalen enthält. „Koriander finde ich aber im Geruch erst mal nicht", sagt der Brauprofi nach seit 1906 rettet im Norden Berlins das Virchow-Klinikum Menschenleben. Auf einer Ecke desselben Geländes residiert schon seit 1898 eine andere altehrwürdige Institution: die Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei (VLB), die sich um die Aus- und Fortbildung von Brauern kümmert und zu der Bierprofis aus der ganzen Welt pilgern, um mehr über das Handwerk zu lernen. Ein perfekter Ort, um quasi unter ärztlicher Aufsicht Gebrautes jenseits des Reinheitsgebots zu begutachten.

rieche ich Orangenduft, sehr angenehm." Ein Schluck. „Angenehm auch der Geschmack nach Orange."

Und ja, das Wit schmeckt nach Weizenbier, enthält es doch außer Gersten- auch Weizenmalz und Weizenflocken. Sie sollen nebst Haferflocken laut Hersteller für ein „samtweiches Mundgefühl" sorgen. Und was fühlen wir im Mund? „Es fehlt Rezens", sagt Marshall. Vulgo: prickeln. „Auch im Geschmack empfinde ich den Koriander nicht so stark." Noch weniger fallen die Kamillenblüten auf, die laut Etikett im Bier stecken. **Fazit, dennoch: Ordentliches Sommerbier.**

2. ZIMTSCHNECKENEXTRAKT UND LAKTOSE

Schwarz und zäh gluckert „Mr. Cinnamon Bun" ins Glas. „Gießt sich ein wie Maschinenöl", kommentiert Marshall die Kreation der norddeutschen Sudden Death Brewing Company. Laut Etikett darf das Getränk Bier heißen, obwohl es unter anderem Zimtschneckenextrakt und Vanille enthält. Einer der Brauer erklärt dazu: „In Schleswig-Holstein bekommen wir das einfach genehmigt." Kollegen andernorts seien darob verärgert, weshalb man künftig freiwillig das Getränk als „Spezialbier" auszeichne.

Erster Eindruck: „Man kann das nicht richtig Bier nennen, aber nicht unlecker", so Braumeister Marshall. Die Süße stammt von der Laktose, dem Milchzucker, der nicht vergoren wird und der diesem Bierstil seinen Namen Milk Stout beschert. Sie korrespondiere sehr gut mit dem Malz, das dem Bier seine dunkle Farbe verpasst. „Ich bin nicht so der Nachtischtyp. Aber Süße, Bitterkeit, Aroma – das ist hier alles sehr harmonisch, ich kann mir vorstellen, dass das viele Freunde findet." **Fazit: Angenehme Überra-**

3. PLUS APFELSAFT AUS STREUOBST

„Alkoholischer Malztrunk" steht auf dem Etikett des „Wild IPA" des Berliner Brauers Johannes Heidenpeter. Sein Verstoß gegen das Reinheitsgebot: Apfelsaft aus Streuobst. Die Verkostung beginnt vielversprechend: „Ich rieche grüne Früchte", so Marshall, „und Hopfen." Was sich für den Bierstil IPA so gehört, schließlich wird noch nach dem Brauen extra Hopfen in den Gärtank gegeben. Dann der erste Schluck: „Ungewöhnlich, nicht schlecht, diese säuerliche Frische." Das Saure stammt vor allem von den Milchsäurebakterien, die wie bei Berliner Weiße mitvergären. „Aber ich finde es zu stark", meint er. Sieben Volumenprozent Alkohol seien einfach zu viel, gerade bei dem Wetter. „Anderseits: Sonst wär es nicht wild." **Fazit: Kann man mal probieren.**

4. ACHT PROZENT MARACUJA-PÜRÉE

Und weil Sauerbiere gerade ein Riesentrend in der Kleinstbrauerwelt sind und eigentlich gut bei Hitze trinkbar, verkosten wir gleich noch das „Fränk" der viel gelobten Frankfurter Brauerei Flügge. Die lässt laut Eigenauskunft „gern die Grenzen des Reinheitsgebots hinter sich". Im Fall „Fränk" heißt das: ein Anteil von acht Prozent Maracuja-Pürée, den man deutlich riecht. Und wie schmeckt's? „Ganz angenehm", so Marshalls erster Eindruck. Der zweite: „Das Aroma ist hervorragend, aber letztlich ist es mir zu säuerlich." Gerade wenn man mehr als eins trinken wolle, sei das zu extrem. Auch bei „Fränk" stammt die Säure von Milchsäurebakterien. „Sauer allein reicht aber nicht, auch bei der Säure darf man eine Ausgewogenheit erwarten." **Fazit: Dann doch lieber gleich eine Berliner Weiße.**

5. NICHT DIE TONKABOHNE?

Braucht man ein Getränk mit Tonkabohne? Was ist das überhaupt? Marshall ist sich nicht sicher, ob er das Gewürz jemals probiert hat, das als günstiger Vanilleersatz gilt. Jedenfalls steckt es in „Festland", einer Kreation der Mainzer Brauer Kuehn Kunz Rosen, die sich Bie-

ren „jenseits der Norm" verschrieben haben. „Dunkle Schokolade, nicht unangenehm", schmeckt der Meister. Wie beim Zimtschneckenbier handelt es sich um ein Stout, also ein Bier mit dunklem Röstmalz. „Aber nicht ganz so vollmundig." Und mit sieben Volumenprozent hat es deutlich weniger Alkohol. **Fazit: Gar nicht so verrückt.**

6. ABER BITTE MIT SCHAFGARBE

Kurt Marshall schaut leicht gequält angesichts der nächsten Flasche. Mit Grutbieren, also Bieren, die statt mit Hopfen mit Kräutern gebraut werden, hat er keine gute Erfahrung. Ihm fällt dazu ein: „Deswegen hat man das Reinheitsgebot doch eingeführt, einige Kräuter können schließlich krank machen oder sind halluzinogen." Hopfen dagegen sei zwar stark mit Hanf verwandt, aber gut verträglich. Mit einem Seufzer schüttet er etwas „Schwarzes Schaf" der Berliner Brauerei G'Broi ins Glas, das Schafgarbe und andere Wildkräuter enthält. Geruchsprobe: „Ungewohnt, ganz anders als mit Hopfen, erinnert mich daran, wie ich in einem Waldgebiet am Wasser entlanggehe." Geschmack: „Gute Überraschung. Nach all diesen starken Bieren mit seinen 4,5 Prozent schön mild." Und: „Ungewöhnlich, sehr harmonisch, davon kann man auch mehr als eins trinken." **Fazit: Natur zum Feiern.**

7. WO DER PFEFFER WÄCHST

Die Zutaten laut Etikett: 99 Prozent Bier, 1 Prozent Pfeffersud, darin weißer Kampot-Pfeffer (aus Kambodscha). „Pfefferkörner" heißt der Drink von Freigeist Bierkultur, dessen rheinländischer Gründer Sebastian Sauer für extreme Biere bekannt ist. Also einmal schnüffeln, einmal trinken. „Warum nicht gleich Fleisch im Bier?", meint Marshall. „Mag ich auch." Und dann ernst: „Das schmeckt natürlich nach Pfeffer, aber der Biss ist nicht da. Ist nicht meins." **Fazit: Überflüssig.**

Und? Gehört das Reinheitsgebot jetzt gestrichen? „Da stehen aus meiner Sicht ein paar unsinnige Sachen drin, aber prinzipiell ist das für Deutschland ein gutes Gesetz", sagt Marshall. „Allein weil es Vertrauen schafft in eine ganze Branche." Natürlich sei es auch möglich, schlechtes Bier im Rahmen des Reinheitsgebiets zu brauen und umgekehrt. „Aber dafür kippt man das nicht."

Die Erkenntnis eines gar nicht feuchtfröhlichen, sondern hoch konzentrierten Nachmittags: Es gibt interessante, gut trinkbare Sachen jenseits des Reinheitsgebots. Aber „alkoholisches Malzgetränk" tut es auf dem Etikett auch.