

# Kreativität aus dem KRUG

## Warum Craft Beer mehr als ein Trend-Getränk ist



### Zweimal Gold und zweimal Silber

**Brauerei Kundmüller er-  
neut beim International  
Craft Beer Award ausge-  
zeichnet**

Die Brauerei Kundmüller wurde beim 3. Internationalen Craft Beer Award mit zwei Gold-Medaillen für ihr Weiherer Märzen und ihren Weiherer Bock Bourbon Style sowie zwei Silber-Medaillen für ihr Weiherer Urstöffla und ihren Weiherer Weizenbock ausgezeichnet. Damit holt das Familienunternehmen erneut einen begehrten Branchenpreis nach Franken.

Über 700 Biere aus 22 Nationen stellten sich dem Wettbewerb, der vom Meininger Verlag in Neustadt an der Weinstraße ausgetragen wurde. Die besten 281 Bierspezialitäten wurden mit einer Medaille ausgezeichnet. Verkostet und bewertet wurden diese durch eine 76-köpfige Expertenjury aus Biersommeliers, Brauern, Bierexperten aus Handel und Forschung sowie Fachjournalisten.

Insgesamt wurden über 60 unterschiedliche Bierstile, wie zum Beispiel Pale Ale, IPA oder Weizenbock, verkostet. „Das Qualitätsniveau der eingereichten Biere ist noch höher als wir es vor dem Wettbewerb erwartet hatten. Unglaublich spannend waren vor allem die in den Kategorien Experimental Style und holzfassgereift eingereichten Biere“, so Dirk Omlor, Leiter der Verkostung und Chefredakteur von Meiningers Craft – das Magazin für Bierkultur. Das freut auch die Geschäftsführer der Brauerei Kundmüller, Oswald und Roland Kundmüller, die nach drei Goldmedaillen im Vorjahr gerade auch in der Kategorie holzfassgereift mit dem Weiherer Bock Bourbon Style überzeugen konnten.

Der International Craft Beer Award wurde 2014 zum ersten Mal vom Meininger Verlag durchgeführt und hat die Braubranche mit seiner innovativen Verkostungsmethode – der qualitativen und beschreibenden Bewertung – überzeugt. Für die zweite Auflage stellten die Brauer mehr als doppelt so viele Biere an wie im Vorjahr, für 2016 vermeldet der Veranstalter nochmals eine Steigerung von über 25 Prozent. Deshalb zählt der International Craft Beer Award bereits heute zu den bedeutendsten und meistbeachteten Bierwettbewerben der Welt.

Die ausgezeichneten Weiherer Biere können übrigens neben allen weiteren Sorten am Bockbieranstich am 14. und 15. Oktober in Weiher probiert werden. Neben hausgemachten Schmankerln wird es im Brauereihof ab 19 Uhr Live-Musik geben, unter anderem am Samstag mit Mike Hempel!

Der Begriff Craft Beer ist in aller Munde. Bunte Labels, ungewöhnliche Flaschenformen, Namen wie Chocolate Stout oder India Pale Ale. Immer mehr Brauereien widmen sich dem Thema. Doch was ist Craft Beer eigentlich? Wo kommt der Begriff her und was hat es damit auf sich? Bei der Definition von Craft Beer gibt es keine allgemein gültige, einheitliche Aussage. Da beginnt es hierzulande schon bei der Schreibweise. Craft Beer oder Craft Bier? Geht man nach einer „Google Trends“ Statistik, bei der Suchanfragen analysiert werden, wird die internationale Variante in Deutschland um ein Vielfaches mehr gesucht, als die deutsche Schreibweise. Das verwundert nicht, wird Craft Beer als das Ergebnis der „Microbrewery-Bewegung“ in England und den USA aufgezeigt. Dort sind ab den 1970er Jahren vermehrt kleinstrukturierte Brauereien entstanden, die sich zum Ziel gesetzt haben „weitaus geschmacksintensivere Biere zu brauen, als es die Marken der großen industriellen Brauereien sind“, wie es Garrett Oliver, Pionier der amerikanischen Craft Beer Szene im Oxford Companion to Beer ausdrückt. Sprich: Biere, die sich geschmacklich von den wenig aussagekräftigen, leichten Lagern der Riesenkonzerne unterscheiden – handwerklich gebraute Biere also. Das, was die wörtliche Übersetzung Craft bedeutet.

**„FRANKEN IST FÜR MICH  
THE HOME OF CRAFT BEER“**  
Norbert Krines

Der Begriff wird oft in einem Atemzug mit jungen, kreativen, internationalen Biermachern genannt, die junge, kreative und internationale Bierstile brauen. Biere außen mit bunten und verrückten Etiketten, innen mit bunten und verrückten Rezepturen. Frischer Wind auf dem Markt und der Zunge. Doch zudem bringen viele Kenner und Bierenthusiasten auch alte europäische Brauereien mit Craft Beer in Verbindung. Als Beispiel sei hier das Land Belgien genannt, in dessen Trappistenklöstern von Mönchen bereits seit dem 16. Jahrhundert charakterstarke Biere gebraut



werden und natürlich Franken mit seinen über 260 Brauereien, wie Norbert Krines, fränkischer Bierexperte und Blogger erklärt: „Franken ist für mich the home of Craft Beer, denn es gibt nirgendwo auf der Welt so viele unterschiedliche handwerklich gebraute Biere in einer Region. Du kannst hier jeden Tag - fünf Jahre lang - ein anderes Bier trinken. Egal ob Rauchbier, Zwickelbier, Hopfengestopftes oder einen ganz kreativen Neuling.“

**„CRAFT BEER IST BIER,  
DAS BEGEISTERT, DAS ABER  
AUCH POLARISIEREN KANN“**  
Oswald Kundmüller

Das sieht auch Oswald Kundmüller, Geschäftsführer der Brauerei Kundmüller so: „Wir in Franken brauen schon seit Jahrhunderten Craft Beer. Denn was bedeutet es? Craft Beer bedeutet nicht einfach nur handwerklich gebrautes Bier. Craft Beer heißt viel mehr. Es ist der Brauer, der sein Herzblut, sein Wissen und sein Können in ein Bier steckt – begonnen bei der Idee, der Rezeptentwicklung bis hin zum fertigen ‚Seidla‘ – und nicht irgendeine große Anlage, die automatisiert ohne Menschenhand braut. Craft Beer ist Bier, das begeistert, das aber auch polarisieren kann.“ Wie etwa Rauchbier. Was für die einen flüssiger Schinken und lieber in fester Form genossen, ist für die anderen Genussmittel schlechthin. Doch hört man sich außerhalb von Franken um, kennen zwar immer mehr diese Sorte, aber eben nicht jeder Biertrinker. Und so ist es auch beim India Pale Ale, einem ursprünglich englischen, extrem hopfenbetonten, obergärigen Bierstil oder fassgelagerten Bieren aus der Champagnerflasche, die nicht aus dem Krug, sondern aus einem speziellen Glas getrunken werden sollten.

**„DIE MÖGLICHKEITEN  
INNERHALB DES REINHEITSGEBOTS  
SIND GROSS“**  
Roland Kundmüller

Ein Bier, das nach Maracuja riecht oder eines, das im Bourbon-Fass gereift ist: Ja ist das denn überhaupt nach Reinheitsgebot? Sowohl der Trend der besonders gehopften Spezialitäten, die einem sagenhafte Eindrücke in Nase und Gaumen bringen können, als auch Biere, die in einem leeren, vormals belegten Fass reifen, sind es. „Und die Möglichkeiten innerhalb des Reinheitsgebots sind groß“, weiß Brau-

meister Roland Kundmüller, der hier schon seit 2011 experimentiert, gerade neu einen Weizenbock im Sherryfass ausreifen hat lassen.

Würde man aber wiederum eine Mango direkt ins Bier geben, oder Sherry mit dem Bier vermischen, dann wäre dies nicht reinheitsgebotskonform. In anderen Ländern ist gerade ersteres in Bezug auf Fruchtbiere allerdings üblich und erfreut sich einer großen Fangemeinde.



Wird Craft Beer nun schon bald wortwörtlich in aller Munde sein? Betrachtet man die Tatsache, dass große Braukonzerne und deutsche Lebensmittel-Discounter mit scheinbaren Craft Beer Marken auf den Markt kommen, sieht dies ganz nach nationalem Trend aus. Doch sei dies kein Teil der echten Craft Beer Kultur, wie Oswald Kundmüller erklärt: „Das hat nichts mit dem Ursprungsgedanken von handwerklich gebrautem, authentischen Bier zu tun - Bier, das sich vom Großindustriellen unterscheidet. Egal ob die Wurst vom kleinen Metzger oder das Bier aus der regionalen Brauerei: In einer Welt zunehmender Globalisierung gilt es kleine, regionale Unternehmen zu unterstützen. Und wenn dir das dabei auch noch ein besonderes und neues Geschmackserlebnis auf die Zunge bringt, etwas, das dich wirklich begeistert, dann ist das tausendmal besser, als ein unpersönliches Industriegetränk in den Gaumen zu gießen.“

