

Zwei Inseln mit großer Bierkultur

Seminar „Bierregion UK & Irland“!

Das Vereinigte Königreich hat in den letzten Jahren vermehrt negative Schlagzeilen gemacht – der Brexit und seine weitreichenden Folgen bestimmten die Nachrichten über den Inselstaat. Grund zur Freude bietet allerdings die große Vielfalt an Bieren und die sehr ausgeprägte Bierkultur, die UK und auch die Nachbarinsel Irland hervorbringt. Mit genau diesen Themen beschäftigte sich das Seminar „Bierregion UK & Irland“ der Doemens Akademie. Seminarleiter Michael Eder gestaltete zwei spannende Tage, die einen völlig neuen Blick auf diese großen Biernationen ermöglichte.

Seminarleiter und Braumeister Michael Eder, der auch die Weiterbildungen der World Brewing Academy (WBA) leitet, startete das zweitägige Seminar mit einem historischen Überblick über die Entwicklung des Bieres in Irland.

Irland – traditionelle Bierstile neu belebt

Die irischen Ales wurden zu Beginn ohne Hopfen eingebraut und unterschieden sich somit von „beer“, was gehopfte Biere bezeichnete. Im 19. Jahr-

hundert wurde schließlich vermehrt der dunkle Bierstil Porter getrunken, der sich über die Zeit in die kräftigere Variante des Stouts entwickelte. Untrennbar mit der Bierkultur Irlands verwoben ist die Brauerei Guinness aus Dublin. Arthur Guinness legte im Jahr 1759 den Grundstein für diese Erfolgsgeschichte, als er einen Pachtvertrag für eine Brauerei in Dublin unterzeichnete. Damit gelang ihm ein geschäftlicher Mega-Coup, da der Pachtvertrag über 9.000 Jahre läuft und eine jähr-

liche Miete von nur 45 Pfund vereinbart wurde. Das Vertrauen in den Erfolg seiner neuen Brauerei sollte sich auszahlen: Heute werden jeden Tag in 150 Ländern insgesamt ca. 10 Mio. Pints Guinness getrunken.

Abgesehen von Guinness war Irland einer eher turbulenten Brauereigeschichte unterworfen. Gab es im 19. Jahrhundert noch über 200 Brauereien in ganz Irland (davon allein 55 in Dublin), so sank die Zahl kontinuierlich bis ins 21. Jahrhundert hinein. Erst der Craft-Bier-Boom ließ neues Brauereiwachstum und eine Trendwende Mitte der 2010er-Jahre entstehen. Heutzutage sind wieder rund 80 Brauereien in Irland aktiv. Dabei wird der irische Biermarkt zu zwei Drittel von einheimischen Bieren versorgt.



Seminarleiter Michael Eder mit profundem Wissen über die Eigenheiten der Biernationen Irland und UK. (Bilder: Doemens)

40 Biere von 25 Brauereien aus UK und Irland versprochen Geschmacksvielfalt pur.



Um genau diese neuen und jungen Brauereien ging es auch in den praktischen Verkostungen des ersten Seminartages. Namen wie „Kinnegar Brewery“, „Galway Bay Brewery“ oder „Ballykilcavan“ sind hierzulande recht unbekannt. Sie spiegeln aber den frischen Wind wider, den auch Irlands Bierwelt dank der Craft-Bier-Entwicklung erlebt hat. Oft wurden diese Brauereien von Quereinsteigern ins Leben gerufen, die in der heimischen Küche oder Garage das Brauen begonnen haben. In den zahlreichen Verkostungen bemerkt man den faszinierenden Balanceakt aus Tradition und Moderne: Klassische Bierstile wie Red Ale, Stout oder Porter werden auf vielfältige Art und Weise interpretiert. Auch wenn in Irland heute überwiegend Lagerbiere (ca. 65 %, Stout ca. 30 %, Ale ca. 5 %) getrunken werden, so zeigen diese Beispiele beeindruckend, wie man traditionelle Bierstile neu beleben kann, sie einerseits für eine junge Zielgruppe ansprechend vermarkten und andererseits bei langjährigen Fans von klassischen irischen Bieren mit einer guten Bierqualität punkten kann.

UK – Bier spielt eine besondere Rolle

Das Zusammenspiel aus Tradition und Moderne setzt sich auch am zweiten Seminartag fort, als es um die Biernation Vereinigtes Königreich (UK) ging.



Begeisterte, interessierte und interaktive Teilnehmer!

Das Seminar profitierte ebenfalls vom großen Erfahrungsschatz der Seminarteilnehmer, die ihre eigenen Erfahrungen von Reisen in diese Biernationen gerne teilten. Fast alle Teilnehmer absolvieren die Weiterbildung des Institute of Masters of Beer (IMB, <https://masterofbeer.org>) und konnten ihr breites Wissen noch vergrößern und sich von zahlreichen spannenden Bieren begeistern lassen. In diesem Sinne – Cheers und Slàinte!

Als das Land mit den meisten Brauereien (1880) in ganz Europa wird schnell klar, dass Bier in UK eine besondere Rolle spielt. Bier ist nicht nur das beliebteste alkoholische Getränk der Briten (70%; Cider: 15%; Alcopops: 5%; Wein: 5%; Spirituosen: 5 %), die Institution des Pubs wird hier auch noch besonders gelebt. Besonders im Vergleich mit Spirituosen oder Wein, die hauptsächlich daheim getrunken werden, schneidet Bier als das Getränk ab, das am meisten auswärtig konsumiert wird.

Zentrum des Austausches: Pubs

Die Pubs stellen für Briten das Zentrum des Austausches mit der Gemeinschaft vor Ort da: Dort werden wichtige politische Informationen, aber auch Klatsch und Tratsch aus der direkten Umgebung ausgetauscht. Es wird getrunken, gespielt, gegessen, musiziert und getanzt. Obwohl die meisten Wirtschaftshäuser unabhängig geführt werden, sind 13.000 der 47.000 Pubs von sogenannten Pub Companies geführt. Nur sechs Firmen (Mitchells & Butlers, Greene King; JD Wetherspoon; Marston's; Enterprise Inns, Punch Taverns) teilen diesen doch nicht unerheblichen Teil der Pubs unter sich auf.

Erhalt traditioneller Ales

Um die Tradition der Pub- und Bierkultur zu schützen, hat sich bereits 1971 in Großbritannien eine der größten Ver-

Mahagonifarbenes Dark Strong Ale: Tynt Meadow, 7,4 %-vol. Alkohol, Flaschengärung



braucherorganisationen der Welt gegründet: die Campaign for Real Ale (CAMRA). Früher wurde Ale hefetrüb in Holzfässer abgefüllt, in den Pubs ausgereift („cask ale“) und dann ohne Kohlensäure bzw. Stickstoffzugabe nur mit Muskelkraft gezapft. Heute werden die meisten Ales filtriert und in Edelstahlfässer abgefüllt, die über einen Anschluss für Kohlensäure bzw. Stickstoff verfügen. Die Kegfässer stellten so eine Bedrohung für die Existenz der cask ales dar. Den Erhalt genau dieser traditionellen Ales schreibt sich CAMRA auf die Fahne. Mit ca. 200.000 Mitgliedern hat die Organisation eine mittlerweile sehr beeindruckende Größe erreicht.

Große Bandbreite an Geschichten und Traditionen

Nach dem Überblick über das Gesamtgebilde des britischen Biermarktes wurde auch mit zahlreichen Brauerei- und Bierbeispielen in die Praxis eingetaucht. Hier zeigte sich ebenfalls eine große Bandbreite an Kreationen und spannenden Geschichten. Die vorgestellten Brauereien zeichneten sich alle durch neue Impulse aus, die sie der britischen Bierbranche entweder durch ihre Neugründung oder das innovative Umgestalten ihres Portfolios mitgaben. Neben Interpretationen des klassisch britischen Pale Ales gibt es auch zahlreiche Spielarten von amerikanischen Pale Ales auf dem Markt. Ebenso lassen sich zahlreiche Interpretationen von Stouts wiederfinden, die durch röstige, kaffeeartige und schokoladige Noten begeistern.

Neben diesen „Klassikern“ finden sich auch immer mehr alkoholarme und alkoholfreie Varianten in den britischen Bierregalen, wie z. B. das Clwb Tropica Alcohol Free Tropical IPA und Wiper and True Light Pale Ale. Doch auch für die Sauerbierfans ist etwas auf der Insel

Das Session IPA Neck Oil der Beavertown Brewery wird als erfrischend leicht und trotzdem richtig hopfenaromatisch beschrieben. Große Mengen an Hopfen (Columbus, Centennial, Simcoe, Amarillo, Galaxy, Vic Secret, Mosaic) verleihen dem Bier seinen Geschmack. Der Alkoholgehalt liegt bei 4,3 %-vol., die IBU bei 35. Der Name „Neck Oil“ stammt vom Gründer Logan, dessen Großvater immer betonte, er ging in die Kneipe, um seinen Hals mit einem Pint zu ölen.



geboten, wie die Polly's Brew Co. Flora, Fauna, Air & Water (Triple fruited Gose) oder die Boundary Raise a Glass (Passionfruit Berliner Weiße) beweisen.

Wie aus kleinen Brauereien große Projekte werden, zeigt auch der Fall der Beavertown Brewery aus London. Die Brauerei wurde 2011 gegründet und hatte direkt großen Erfolg. 2018 stieg Heineken als Minderheitsbeteiligung ein und ermöglichte Beavertown so den Bau einer noch größeren Produktionsstätte. Der heutige Ausstoß von ca. 1/2 Mio. hl stellt eine Verzehnfachung der alten Kapazitäten dar.

Selbst eine Trappistenbrauerei darf UK sein Eigen nennen. Obwohl bereits im 19. Jahrhundert in diesem Kloster schon einmal Bier gebraut wurde, ist die Geschichte des neuen Bieres in Mount Saint Bernard Abbey noch recht jung. In den letzten 180 Jahren waren die

Mönche dieses Trappistenklosters im ländlichen Leicestershire Milchviehalter, die ihre Milch verkauften, um eine ruhige, rhythmische Existenz von Gebet und Kontemplation zu finanzieren. Aber 2013 mussten sie sich der Realität stellen. Aufgrund des niedrigen Milchpreises und der Änderungen der landwirtschaftlichen Produktionsmethoden konnten sie den geringen Gewinn, mit dem sie ihren bescheidenen Lebensunterhalt und den Erhalt ihrer historischen Abtei finanzierten, nicht mehr erzielen. Eines Morgens vor dem Morgengrauen luden die Mönche ihre geliebten Kühe auf Lastwagen und schickten sie zum Markt. Es war das Ende einer Ära, sie mussten aber trotzdem ein Einkommen generieren. Fünf Jahre nachdem sie sich von ihrem Vieh verabschiedet haben, gründete die Mönchsgemeinde Mount St Bernard ein neues Unternehmen. Anstatt Milch zu produzieren, machen die Mönche

Bier. Sie holten sich unter anderem Hilfe bei den elf anderen Trappistenbrauereien in Nordeuropa. Das Rezept des im 19. Jahrhundert gebrauten Bieres blieb verschollen, aber mit ihrer Neukreation „Tynt Meadow“ ist ihnen eine spannende Mischung aus Stout und belgischem Bier gelungen.

Zusammenfassung

Nach eindrucksvollen zwei Tagen im Seminar verbleibt eine immense Reise lust nach Großbritannien und Irland. Seminarleiter Michael Eder schaffte es, mit viel Witz, interessanten Anekdoten und immensen Wissen rund um brautechnologische Fragen die Welt der britischen und irischen Biere nach Gräfelting zu Doemens zu bringen. Ein Highlight war die Verkostung von 40 Bieren von Brauereien aus Irland und UK und die damit verbundenen Diskussionen. □

Marlene Speck
Brau- und
Malzmeisterin
Doemens Genuss-
akademie
www.doemens.org



Weitere Informationen auf der
drinktec: Halle C6 Stand 402

In Deutschland
ab sofort exklusiv bei
Watson-Marlow

Bredel

Hose Pumps

HOCHLEISTUNGS- SCHLAUCHPUMPEN

Minimale Wartung – Maximale Leistung

Fördermengen bis 108.000 l/h bei bis zu 16 bar

Keine Dichtungen oder Ventile, die verschleifen, verstopfen oder undicht werden können

Förderung abrasiver Flüssigkeiten mit bis zu 80% Feststoffanteilen

wmfts.com | info.de@wmfts.com | +49 2183 4204 0

WATSON
MARLOW

Fluid
Technology
Solutions