

Seepferd und Meerjungfrau



Wir haben uns mit Markus Berberich, dem Braumeister der Insel-Brauerei, auf Rügen getroffen und über das Thema Sauerbier gesprochen.

Sauerbiere, obwohl in Deutschland geboren, gehören nicht gerade zu den absoluten Kassenschlagern. Wie kam es zu der Entscheidung, Sauerbier anzubieten?

Das ist eigentlich eine persönliche Motivation, ich bin schon seit Jahren ein sehr großer Fan von Sauerbieren. Mir war klar: die Berliner Weiße von heute ist zu langweilig und die belgische Geuze ist zu komplex für den deutschen Markt. Wir sind dann einen eigenen Weg gegangen, mit viel Charakter, aber dennoch für viele Konsumenten erreichbar.

Gleich zwei verschiedene Sauerbiere im Portfolio sehen nicht gerade nach einem Testballon, sondern nach einer sehr bewussten Entscheidung aus. Waren zwei parallele Sorten von Anfang an geplant oder hat sich das einfach ergeben?

Ja, das war schon geplant, ich glaube dass Sauerbiere auch in Deutschland in einigen Jahren wieder eine Rolle spielen können. Und wir wollten zwei Themen besetzen. Wir waren neulich auf dem Sauerbierfestival in Berlin, da waren die alten Berliner Braumeister ganz aus dem Häuschen.

Mit Meerjungfrau und Seepferd habt ihr je ein Natursaures und ein Wildsaures Bier im Angebot. Worin liegt der Unterschied?

Die Meerjungfrau ist mit zwei Milchsäurekulturen und Champagnerhefe

gebraut, hat neben der ausgewogenen Säure eine sehr schöne Champagner-Note und lässt sich erfrischend champagnerähnlich trinken.

Das Seepferd hat einen Milchsäure- und Hefemix aus wilden Kulturen verbunden mit einer deutlichen Hopfennote, der Geschmack ist deutlich saurer und die Aromen sind an Komplexität nicht mehr zu überbieten. Man glaubt es kaum, wozu die Mikroorganismen in der Lage sind! Das riecht und schmeckt von Grapefruitschale bis hin zur Pfirsichhaut in Kombination mit einer frischen Hopfennote.

Ein unglaubliches Bier, im Moment mein Liebling aus der Insel Brauerei.

Ihr braut nach dem Rügenger Artenschutzabkommen und positioniert euch klar gegenüber dem Reinheitsgebot. Was ist das Rügenger Artenschutzabkommen und warum ist es so wichtig für euch?

Ach, das Thema Reinheitsgebot. Da ist so viel drüber geschrieben worden ... Wir wollen einfach nichts damit zu tun haben! Viele Reinheitsgebotsbrauer brauen mit Hopfenextrakten und Filterhilfsmitteln aus Plastik.

Es macht aber wenig Sinn zu kommunizieren, wogegen man ist. Man soll besser sagen, wofür man ist. Deshalb haben wir unsere eigenen Regeln aufgestellt: Wir brauen mit Natur-Doldenhopfen, offener Gärung für die Aromabildung und naturbelassen

ohne Filter und ohne Filterhilfsmittel und mit der Flaschenreifung in der Reifekammer. Hier verwenden wir wie beim Champagner Zucker, der vollständig vergoren wird. Zwei unsere Biere haben ein traditionelles natürliches Biergewürz, für diese Biere haben wir eine Sondergenehmigung vom Land.

Bei all euren Bieren setzt ihr auf Flaschenreifung. Was hat zu dieser Entscheidung geführt und welche Auswirkungen hat das für den Käufer?

Wir wollten von Anfang an eine Brauerei mit einer eigenständigen Brauphilosophie bauen, wie es sie kein zweites Mal gibt. Der Erfolg der Insel Brauerei setzt sich zusammen aus seltenen Bieren, die charaktervoll, aber gut trinkbar sind, der klaren Herkunft und glaubwürdigen 100 Prozent Eigenherstellung – und natürlich der eigenen Brauphilosophie. Bei der Planung unserer Brauerei gab es zwei Ansätze: Das Beste aus jeder Braumeistergeneration – etwa die offene Gärung – und das Beste aus den spannenden Bierländern, Deutschland, Belgien, USA. Die Flaschenreifung ist der Dreh- und Angelpunkt unserer Qualität. Ich behaupte: ohne eine richtig gemachte Flaschenreifung funktioniert Craft Bier nur sehr eingeschränkt.

Die richtig gemachte Flaschenreifung geht nur mit der richtigen Hefe und gezählten Hefezellen. Ich habe hier auch die Philosophie, die Flaschenreifung mit Zucker ähnlich wie beim Champagner durchzuführen. Der Zucker, da er vollständig vergärt, gibt einfach schöne trockene Biere. Die Flaschenreifung garantiert eine sehr feinperlige Kohlensäure, sie verstärkt und prägt das Eigenaroma des Bieres. Die Biere bekommen einen sehr guten Schaum und vor allem die Frische bleibt über einen sehr langen Zeitraum auf natürliche Weise erhalten. In Verbindung mit sauerstoffarmer Abfüllung und schonender Verarbeitung in der Herstellung bekommt eine Frische die man – Stand heute – bei allen deutschen Craft-Brauern vergeblich sucht. Nur einige sehr gute Belgier erreichen das Niveau in Bezug auf die anhaltende Biercharakteristik.

kombinat Berlin“ wieder Gose nach historischem Rezept brauen und eröffnete die Gosenschenke „Ohne Bedenken“ in Leipzig.

In Döllnitz sollte es noch bis 1999 dauern, bis sich jemand ein Herz nahm und auch hier die Gose-Produktion wieder in Schwung brachte. Adolf Goedecke und Tilo Jänichen brauten die Ritterguts-Gose zunächst in der Leipziger Gasthausbrauerei „Zum Kaiser Napoleon“, mussten aber schon bald in die größere Brauerei Ernst Bauers wechseln. 2007 folgte eine weiterer Ortswechsel.

Diesmal nach Chemnitz, wo die Ritterguts-Gose bis 2015 im Hartmannsdorfer Brauhaus fabriziert wurde. Seit dem letzten Jahr entsteht sie allerdings schon wieder woanders: in der Brauerei Reichenbrand, ebenfalls in Chemnitz.

Beliebt vor allem im Ausland

Wirklich populär im Vergleich zu Klassikern wie dem Pils oder dem Hefeweizen war die Gose allerdings nie in Deutschland. Auch im Ausland hat sie den „großen Bierstilen“ natürlich nicht den Rang abgelaufen. Gosen haben aber zumindest in den USA für einiges Aufsehen gesorgt.

Off Color Brewing in Chicago hat das

merkwürdige deutsche Bier ganzjährig im Programm, ebenso die Lost Nation Brauerei in Vermont, die 2013 ihre Pforten öffnete. Weitere beliebte amerikanische Gosen gibt es von der Exile Brewing Company in Des Moines und von The Union Craft Brewery in Baltimore. Letztere bietet die Gose „Old Pro“ allerdings lediglich als Sommer-Spezial an, gewann damit aber 2014 immerhin eine Silbermedaille in der Kategorie „German-Style Sour Ale“ beim Great American Beer Festival.

Die auch in Deutschland bekannte und beliebte Sierra Nevada Brewery sprang Anfang 2016 mit „Otra Vez“ auf den Gose-Zug auf. Die texanische Martin House Brewing Company wurde vom Erfolg der eigenen „Salty Lady“-Gose derart überrascht, dass aus dem für den Sommer geplanten „Special“ schnell ein ganzjährig gebrautes Bier wurde.

Sauerbiere im Aufwind

Der Sauerbier-Trend ist inzwischen auch wieder in Deutschland und Europa angekommen. Zu einem der absoluten

Favoriten hierzulande gehört „Pöhjala Friedrichshain“, eine Berliner Weiße aus Estland.

Aber auch deutsche Brauereien sind nicht untätig. Die Brauerei Welde hat beispielsweise die „Badische Gose“ im Angebot, die die Brauer als „[h]ell goldgelb in der Farbe, mit leichter Hefetrübung. Verführt mit zartem Duft nach fruchtiger Banane, gepaart mit einer leichten Zitronen- und spannenden Koriander-Note“ bewirbt. Eine Beschreibung, der wir uns nur anschließen können.

Auch in der Inselbrauerei auf Rügen hat man Sauerbiere für sich entdeckt und gleich zwei Sorten ins Portfolio aufgenommen. Definitiv auch für Neuankömmlinge in der Welt der Sauerbiere geeignet ist „Meerjungfrau“. Bei dem mit zwei Milchsäure-Stämmen und Champagnerhefe gebrautem Bier dominieren vor allem die Fruchtnoten, während die Säure zwar präsent ist, sich jedoch vornehm zurückhält.

Anders ist das beim „Seepferd“, das deutlich trockener, herber, bitterer und deutlich saurer daherkommt

Zu einem der absoluten Favoriten hierzulande gehört „Pöhjala Friedrichshain“, eine Berliner Weiße aus Estland.

