

Ob urchige Bier-Fete oder stilvolle Craft-Beer-Messe: München ehrt den Gerstensaft.

Text: Hanspeter Huber

Irgendwann wird man von der geballten bayerischen Gemütlichkeit übermannt. Dann erwischt man sich dabei, wie man mit den anderen schunkelnden Gästen ein «Prosit der Gemüütliiich-keeeit» grölt. Und sogar den Fleischklops auf der Bühne anfeuert, der mit einem Urschrei einen 508-Pfund-Stein anzuheben versucht – das Gesicht zur Grimasse verzerrt, dass ihm die Augen herauszufallen drohen.

Steinlupfen im Münchner Löwenbräukeller. Dort wird jeweils im März, «der fünften Jahreszeit», das Starkbierfest gefeiert. «Mi leckst am Oasch!», tönt es da auf einmal. Eine Band platzt mit Pauken und Trompeten und gefiederten Hüten in den dampfenden Saal und defiliert an den Festbänken mit Dirndldamen und Lederhosenherren vorbei. Alle trinken sie das 7,6-prozentige Starkbier, und bald sind nicht nur die Masskrüge voll.

Ein paar Kilometer nordwestlich läuft gleichzeitig die «Braukunst live». Hier gibt man sich betont stilvoll, trinkt aus Gläsern mit Stiel, sieht sich als Genuss- statt Wirkungstrinker. An der grössten Biermesse im deutschsprachigen Raum präsentieren Brauer aus aller Welt ihre neusten Kreationen.

Es ist sogenanntes Craft-Beer, also handwerklich gebrautes, geschmacksintensives Bier – meist von kleineren Brauereien. Ein Trend aus den USA, der auch bei uns immer mehr Anhänger findet.

Die bummeln nun an der «Braukunst live» von Stand zu Stand, degustieren von den rund 700 verschiedenen Bieren, darunter ausge-

fallene wie das mit Harzen und Zapfen angereicherte Waldbier.

Hier plaudert der junge Hipster mit dem Nickelbrille tragenden Deutschlehrer über Biertrends, etwa über die Lagerung in Whiskyfässern. Man nimmt an Workshops über Hopfenzucht teil und lauscht den Ausführungen eines Biersommeliers über Kombinationen von Bier mit Schokolade oder Brie.

«Es geht uns nicht ums Saufen», sagt ein Vollbart mit dem sinnigen Namen Max Krieger. Er krallt sich ein Glas von seinem Stand, zapft ein Bier und knallt es auf die Theke. Sogleich startet der Foodblogger vis-à-vis sein Ritual: schwenken, schnüffeln, schlürfen. Und schwärmen: von der Leichtigkeit des 6,5-prozentigen India Pale Ale. Von vielen feinen Fruchtaromen und der «Hopfenexplosion im Abgang».

Max Krieger ist der Junior Chef der niederbayerischen Brauerei Riedenburger und zugleich der Innovationsbeauftragte: «Ich liebe es, Geschmäcker zu entwickeln, mit Malzen und Hopfen zu pröbeln.» Ein Krieger für den guten Geschmack, ein Gerstensaft-Guerillero, der für mehr Vielfalt in der Münchner Bierkultur kämpft.

Diese genießt zwar Weltruf, wird in Wahrheit aber von sechs Grossbrauereien beherrscht, deren

EIN PROSIT AUFS BIER

An der «**Braukunst live**» präsentieren Bierbrauer seit 2012 ihre Kreationen. Nächstes Mal: **26. bis 28. 2.** (braukunst-live.com). Jeweils Anfang Jahr organisieren Münchner Brauereien **Starkbierfeste** – etwa im Löwenbräukeller. Nächstes Mal: **19. 2. bis 19. 3.** (loewenbraeukeller.com). Starkbier wurde einst erfunden, um die Fastenzeit erträglicher zu machen – im Einklang mit dem kirchlichen Grundsatz «Flüssiges bricht das Fasten nicht».

Kraftmeierei im dampfenden Saal: Steinlupfen, Höhepunkt jedes Starkbierfestes.



Bilder: Jörg Mette, Löwenbräukeller (2)



MIR SAN BIER

1. Dirndl und Lederhose dominieren am Starkbierfest im Löwenbräukeller.

2. Florian Fagner (r.) mit Brauerkollege in der Brauerei Giesinger.

3. «Braukunst live»: 2015 gab es 700 Biere zu degustieren.

industriell hergestellte Produkte sich kaum unterscheiden lassen.

Immer mehr innovative Münchner Brauer tun es Krieger gleich. Die Zahl kleiner Brauereien steigt stetig, im Sommer führt der «Craft-Beer-Crawl» durch die besten Lokale. Zum Abschluss des Crawls (vom engl. «Pub Crawl») für Beizentour) geht's zu Giesinger Bräu im ländlicheren Südosten der Stadt.

Dort stellt man schon seit 2006 handwerklich gebrautes Bier mit regionalen Zutaten her. «Wir haben uns besonders den altehrwürdigen, fast vergessenen bayerischen Sorten verschrieben», erzählt der junge Braumeister Florian Fagner. «Unser Motto lautet: Mir san Bier!»

Im rustikalen Giesinger Bräustüberl stehen Schweineschwarzen-Chips auf dem Tisch. In der Nase kitzelt der Maischegeruch des Sudhauses nebenan. «Zu Beginn sind wir von den Grossunternehmen als Hobbybrauer belächelt worden», erzählt Fagner. Doch Mittlerweile würden auch einige der Grossen mit Craft-Beer experimentieren. Warum? «Die haben wohl Angst um ihren Umsatz.» Florian Fagner lächelt genüsslich. Und nimmt einen grossen Schluck. **T**

WIE GUT IST UNSER BIER? DOKU
Der grosse Test mit Nelson Müller
Mittwoch, 3. Februar, 11.15, ZDF Info

Tipps zur Reise

Anreise Ab Zürich Hauptbahnhof täglich vier direkte IC/EC-Zugverbindungen (Sparangebote ab 39 Euro) und vier IC-Bus-Verbindungen (Sparangebote ab 19 Euro).

Übernachten Z.B. im Hotel Schiller 5. Es liegt im Herzen Münchens, gleich beim Hauptbahnhof und mit direkten Anschlüssen zu Messe und Flughafen. DZ ab 144 Euro, inkl. Frühstück. Wochenendangebote buchbar unter schiller5.com.

Giesinger Bräu Im ländlichen Stadtteil Giesingen gelegen, von Touristen kaum frequentiert. Man führt die Besucher gern auch spontan durch die Brauerei. Angeschlossen ist das Bräustüberl mit zünftigem Essen. Im Sommer gibt's draussen 60 Plätze im Biergarten (giesinger-braeu.de).

Tap House Stimmungsvolle Craft-Beer-Bar im amerikanischen Stil mit 42 Zapfhähnen und 200 verschiedenen Bieren (tap-house.de).

Augustiner Keller Typisches bayerisches Wirtshaus mit dem ältesten Biergarten Münchens. Ideal für ein typisches Münchner Frühstück: Weisswurst, Brezn, Weissbier.

Biervana Der Getränkemarkt führt 600 Biere aus aller Welt, darunter Topbiere zu fairen Preisen. Es werden auch Verkostungen durchgeführt (biervana.eu).



1.



2.



3.

Bilder: Löwenbräukeller, Hanspeter Huber, Jörg Mette