

Ins-BIER-ationen

Raus aus dem Alltag, neue Biere braucht das Land! Diesem Ruf folgen in Deutschland immer mehr Brauereien. Die Biersommeliere Sylvia Kopp berichtet in dieser Rubrik im GETRÄNKEFACHGROSSHANDEL exklusiv und regelmäßig über neue und außergewöhnliche Bierspezialitäten, die das Sortiment im Getränkefachmarkt bereichern können.

Bitter mit viel Gefühl – Faust Auswandererbier 1849

Unter all den Bierstilen dieser Welt ist das India Pale Ale (IPA) der unangefochtene Rockstar – jedenfalls für die internationale Craft-Beer-Bewegung. Diese Bewegung hat ihren Ursprung in den USA. Dort bildete sich in den vergangenen 30 Jahren eine Szene qualitätsversessener Brauer, die sich mit ihren charakterstarken Bräus bewusst von der Massenproduktion abgrenzen. IPA ist extrem bitter, extrem aromatisch und hinterlässt garantiert einen bleibenden Eindruck. All jene, die jemals ein IPA probierten, werden mit Sicherheit darüber geredet haben, egal ob sie das Bier mochten oder nicht. Entwickelt wurde dieser Bierstil im 18. Jahrhundert in England, wo man es für die Marine in den indischen Kolonien braute – daher der Name. Heute gibt es keinen amerikanischen Craft Brewer, der so ein Bier nicht im Portfolio hätte.

Einstieg

Die Brauerei Faust in Miltenberg hat jetzt so ein Bier herausgebracht – und zwar in der wuchtigen Starkbiervariante als sogenanntes Imperial India Pale Ale.

„Auswandererbier 1849“ hat die unterfränkische Traditionsbrauerei ihr IPA genannt und eine nette Geschichte drum herumgestrickt, die an die ausgewanderten Vorbesitzer ihres Brauhauses erinnert: Georg Anton Krug und sein Sohn August gründeten nach ihrer Emigration in Milwaukee eine Brauerei, die als Schlitz Brewing Company in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts zu einem der größten Braubetriebe der Welt wurde. In Reminiszenz an diese Vorgänger sei nun das Auswandererbier „aus Georg Anton Krugs Aufzeichnungen“ entstanden.

Dabei ist die Entstehungsgeschichte des Faustschen IPAs viel interessanter: Der heutige Inhaber und Braumeister Cornelius Faust ging nämlich auch nach Amerika, kam aber Gott sei Dank

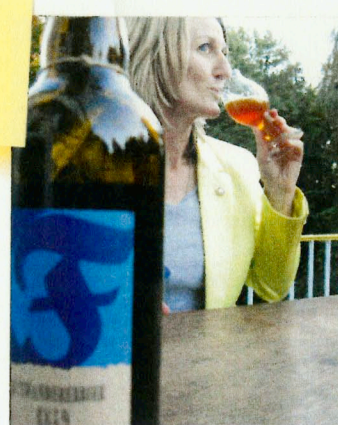
wieder – um einige Brauerfahrungen reicher. Wie er erzählt, war er 2010 nach dem World Beer Cup (das ist die alle zwei Jahre in den USA ausgetragene „Olympiade der Biere“) einer Einladung an die Ostküste gefolgt. Der leitende Braumeister der Portsmouth Brewery, Tod Mott, holte ihn an seine Kessel, beide tauschten Rezepte und Kniffe und Faust machte sich mit dem IPA-Brauen vertraut. Dabei kommt es nämlich auf die Hopfensorten an und darauf, wann man wie viel davon hinzufügt: „Die Hopfengaben ziehen sich von Kochbeginn bis zur letzten Gabe in den Gärtank“, so Faust. Immerhin sechs Sorten hat er für sein Auswandererbier ausgewählt: Die amerikanischen Sorten Chinook und Columbus sorgen für eine anständige Grundbittere, während die Edelhopfen Citra und Cascade zitrusartiges sowie exotische Früchte und Grapefruit ins Spiel bringen. Die zwei deutschen Klassiker Hallertauer Perle und Tettnang Tettnanger ergänzen das Aromaprofil mit kräuterig-harzigen Nuancen. Wie man an dieser Auswahl schon erkennt, liegt die Betonung beim Auswandererbier nicht auf der lieblich-exotischen Seite. Das Bouquet deutet solche Noten zwar an, aber spätestens im Haupttrunk zeigt sich eine herbere,

grüne Ausrichtung. Dank der vielfältigen aromatischen Komponenten wirkt auch diese fein abgerundet.

Beschreibung

Wie Cornelius Faust betont, hat er den Körper des Bieres mit Pilsner, Münchner und Caramalzen auf Power getrimmt. So akzentuiert die Süße die Hopfenaromen und die Vollmundigkeit balanciert die nicht unbeträchtlichen 80 Bittereinheiten aus (zum Vergleich: Pils hat knapp 30). Die ausgewählte Ale-Hefe unterstützt das Gesamtgefüge mit exotisch-fruchtigen Momenten auf ihre Art. Insgesamt ist dem Brauhaus Faust ein charakterstarkes Bier gelungen, das das deutsch-amerikanische Hopfenspiel selbstbewusst zur Geltung bringt. „Kein Bier für Warmduscher“, wie die Brauerei schreibt, und trotzdem eines mit viel Gefühl für Balance.

Mit seiner ausgeprägten Bitteraromatik schmeckt das Auswandererbier gut zu scharfen Speisen wie grünem Thai-Curry oder pikantem Chili con Carne. Ich nasche dazu auch gern einen lange gereiften Gruyère oder einen fruchtig-bitteren Schimmelkäse, am besten Bleu des Pyrénées. □



Sylvia Kopp ist Bier-Journalistin und Bier-Sommelière. Sie schreibt für Fach- und Publikumszeitschriften, entwickelt und moderiert Vorträge, Verkostungen und Menüs rund ums Bier. Sie lebt und arbeitet in Berlin, von wo aus sie ihre Bierbotschaft, ein Büro für Text und Tastings betreibt. Kontakt: info@bierbotschaft.de

Brauerei: Brauhaus Faust in Miltenberg, Unterfranken

Bier: Auswandererbier 1849, Imperial India Pale Ale, 0,75-Liter-Bügelverschlussflasche, 8 Vol.-Prozent Alkohol, laut Brauerei fünf Jahre haltbar, Preis 9,90 Euro.

Kostnotizen: Bernstein-orange mit feurigen Reflexen, ultraleichte Trübung, cremige Schaumdecke – das obergärige Bier riecht fruchtig-blumig wie nach Aprikosen und Rosen mit einer Prise Kräutrigem und einem Spritzer Zitrus. Der süße Antrunk baut sich zu einem stattlichen Karamellkörper auf, der die prickelnd-prägnante Bittere weich abfedert und liebliche Hopfenaromen akzentuiert. Das Bier klingt lang anhaltend bitteraromatisch auf Noten von Grapefruit und Kräutern aus. Saftiges, kühlendes Mundgefühl.

Kontakt: Brauhaus Faust, Cornelius Faust. Hauptstraße 219, 63897 Miltenberg, Telefon: 093 71 / 97 13-0, info@faust.de, www.faust.de