Vom Wasser-Bier zur Gaumenfreude

Einblicke in die US-amerikanische Bierszene in der Brauerei Faust

Mit etwa 30 Bierinteressierten fand am vergangenen Freitag das erste Bierkellergespräch im Brauhaus Faust in Miltenberg statt, wobei die Teilnehmer nicht nur einen umfassenden Einblick in den US-Biermarkt bekamen, sondern auch sechs sehr unterschiedliche und zum Teil ungewöhnliche Biere verkosten konnten. Cornelius und Johannes Faust hatten zum Auftakt der Bierkellergespräche den in Branchenkreisen bestens bekannten US-Bierexperten Horst Dornbusch engagiert.

In seinem Referat zeigte er in Stichpunkten die enge Verbindung des Bieres mit der US-amerikanischen Geschichte auf. So wählten beispielsweise die Pilgrim Fathers, die ersten englischen Siedler Nordamerikas, ihre Landungsstelle deshalb so weit im Norden, da ihnen das Bier drohte auszugehen.

Die Bierkultur in den USA erlebte ein Auf und Ab. Durch die Einwanderer aus Europa, unter Ihnen auch die Miltenberger Braumeister Krug, die die Gründer der Schlitzbrauerei waren, der zeitweise größten Brauerei der Welt, kam eine vielfältige Bierkultur ins Land, die durch die Prohibition beendete wurde.

Nach deren Aufhebung 1933 entstanden zwar wieder einige Brauereien, aber schnell dominierten einige wenige den Markt. Ihre Marken, durchweg anspruchslose Industriebiere, hergestellt mit wenig Malz, aber viel Reis und Mais und äußerst geringen Hopfengaben, dazu noch eiskalt getrunken, prägten fortan die amerikanische Bierlandschaft.

Horst Dornbusch beleuchtete im Bierkellergespräch die amerikanische Bierlandschaft

Die Gründung der ersten Gasthausbrauerei der USA 1976 legte den Grundstein für die sogenannte „Craft-Brew-Revolution". Seit 1980 stieg die Zahl der Brauereien auf über 1800. Die „Craft-Brewer" was übersetzt soviel wie „Handwerkliche Brauer" heißt, haben allesamt das Ziel sich über die Produkteigenschaften der von Ihnen hergestellten Biere deutlich von den nahezu wässrig schmeckenden Industriebieren abzuheben. Hierbei arbeiten die Craft-Brewer mit starken Malz- und Hopfenaromen, beleben alte in Vergessenheit geratene Bierstile und versuchen auch mit ungewöhnlichen Zutaten interessante Geschmackserlebnisse zu kreieren. Heute werden in den USA weit über 100 verschiedene Bierstile gebraut.

Die Bierverkostung startete mit einem Vergleich zwischen einem klassischer Vertreters der „next to water"-Biere eines amerikanischen Bierkonzerns und einem Porter aus einer der populärsten Craft-Brauereien in den Vereinigten Staaten, der Anchor Brewery aus San Francisco. Weitere Geschmackserlebnisse boten das Milk Stout der Left Hand Brewery aus Longmont Colorado, das Cranberry Ale aus der Harpoon Brewery aus Boston und als „exotischstes" Bier das Curieux, ein in Bourbon-Fässern gelagertes Triple aus der Allagash Brewery in Portland Main. Zum Abschluss, und hier schloss sich der Kreis, gab es dann für alle Anwesenden noch das Auswandererbier 1849, das der Braumeister Cornelius Faust in leichter Abwandlung nach Georg Anton Krugs Aufzeichnungen eingebraut hat. Der Bierstil wird heute als 'Imperial IPA' bezeichnet und ist einer der beliebtesten bei den amerikanischen Craft-Brauereien.

Das nächste Bierkellergespräch findet unter dem Motto „En Kölsch - oder doch lieber ein Bier" am 20. April statt. Durch den Abend wird das Kölner Original, ehemaliger Pfarrer, Stadtführer und Biersommelier Detlef Rick führen. Neben Geschichte und Geschichten um das Kölsch und Köln werden bekannte und unbekannte Produkte kölnischer Braukunst zu verkosten sein.

Anmeldungen beim Brauhaus Faust unter ☎ 09371-971340, Fax 9713740, E-Mail cornelius@faust.de.