UNTERNEHMERSTAMMTISCH

Ein Bier, passend zu Fisch oder Dessert

Starnberg – Der Countdown zum kollektiven Bierrausch läuft – Grund genug für Christian Kalinke, zu seinem Unternehmerstammtisch des MTV Berg handverlesene Mitglieder der Hautevolee der Bierbrauer in Lederhosen und Trachtenhemd aufs Podium in Starnberg zu bitten.

Die „Expedition ins Bierreich" mit „Fußballspezi" Willy Buholzer vom weltgrößten Bierkonzern Anheuser-Busch InBev – unter anderem gehören Budweiser und Becks, Spaten, Löwenbräu und Franziskaner dazu – mit Michael Zepf von der Münchner Doemens Bierakademie und Jörg Lehmann, dem Braumeister von Spaten und Löwenbräu, berührte nur am Rande Fragen zum dramatischen Sterben kleiner Brauereien, zu genmanipuliertem Hopfen oder zu Biobier. Das eher kleine, aber feine und vor allem sehr neugierige Publikum interessierte sich vor allem für die Bierherstellung, und die ist nach Aussage der Bierbrauer „wesentlich komplexer" als die Herstellung eines Weines. Auch beim Bier ist der Rohstoff von Wetter, Böden und Erntebedingungen abhängig. Im Gegensatz zum Wein aber bestehe die Kunst des Bierbrauens darin, jedes Jahr das gleiche Niveau bei einer Biermarke zu halten.

Dennoch gibt es viele Sorten – allein 15 bis 20 in Bayern. Sie sind optisch an der Farbe auszumachen und reichen je nach Malzgehalt von durchsichtig bis tiefschwarz. Der Geschmack hängt neben Anteil an Malz, Gerste und Hefe vom Brauort, Kesseln, Tankhöhe, Höhenverhältnissen und damit vom Luftdruck und vor allem von der Wasserhärte ab. Deswegen könne man es nicht darauf anlegen, an verschiedenen Orten die gleichen Biere zu brauen, so Willy Buholzer, der das Budweiser zwar in Asien, Russland und England erfolgreich etabliert hat, in Deutschland dies aber nicht sieht.

Auch wenn die deutschen Bierströme inzwischen in der ganzen Welt fließen, für die Bierbrauer ist es an der Zeit, die Vielfalt des Bieres und die Kunst des Bierbrauens zu vermarkten. Denn sie schielen schon etwas neidisch auf die Erfolge einer Weinlobby. Michael Zepf erzählt jedenfalls mit großer Begeisterung von exquisiten Biersorten, die besser zu Fisch passen als ein Weißwein, ja sogar zu einem Dessert. Es gäbe ein dunkles Bier, das eine Schokotorte mit einem Schokosemifreddo erst so richtig abrundet. ak