



Im Jahr 1516 gab es gute Gründe dafür, ein Reinheitsgebot einzuführen: Den Bäckern blieb mehr Korn, die Bevölkerung war weniger berauscht. Foto: Zac Macaulay

Alles klar

Bierliebhaber weltweit feiern 500 Jahre deutsches Reinheitsgebot. Doch eine neue Generation von Brauern stellt sich quer. Sie hält das klare Helle für überholt und würzt mit Kräutern und Kakao. Ist das Bier in Gefahr?

David Hesse

Rapperswil-Jona

Die versammelten Jungbrauer haben Schlimmes vor. Der Mann aus Schwanden hat Zigerklee mitgebracht, das scharfe Kraut, das dem Glarner Schabkäse sein Aroma verleiht. Jetzt will er «Zigerschlitz-Bier» brauen, Kleebeer - zum Wohl. Die Tessiner von Birrificio Sottobisio setzen auf Kaffee, ihre Kollegen von Officina della Birra auf grünen Tee. Und der fröhliche Thuner Kleinstbrauer von Strättligen-Bier ist mit einer Kühlbox schockgefrorener Himbeeren angereizt. «Das wird knallrot, das Bier», verkündet er, «mit schön beeriger Nase.»

Den brachialsten Plan hat Joni Orponen, ein Finne im Schlabberpulli, der eigentlich Computerspiele entwickelt und in Bern wohnt. Er will den heute erzeugten Sud daheim mit einem Baum verfeinern. «Eine Fichte aus dem Worbletal. Ihr in der Schweiz seid so fixiert auf eure Tannen. Dabei ist Fichte viel feiner.» Mag sein, aber gehört sie ins Bier? «Absolut. Harz schmeckt aufregend.» Ebenfalls ins Getränk soll Berner Züpfeteig.

Keine Frage. Nichts, was an diesem Samstag im Industriegebiet von Rapperswil-Jona gebraut wird, entspricht dem deutschen Reinheitsgebot. Mit Absicht: Reinheit wird überschätzt, finden die Brauer.

«Bier kann mehr sein als helles Lager», sagt Christian Jauslin, einer der beiden Bier-Blogger, die den gemeinschaftlichen Brautag mitorganisiert haben. 17 Teams von Schweizer Kleinproduzenten sind in den Räumen der Brauerei Bier Factory versammelt, um alle Regeln zu brechen.

Im Bad hängt ein Packpapierposter, darauf werden mit Filzstift neue Bierideen notiert: Salbei, Chili, Schokoladenkuchen. Sollte eine Zutat fehlen, sucht man sie beim Gemüsehändler, der nebenan ab Rampe verkauft. 1000 Liter Bier werden gebraut, am 23. April will man sich wieder treffen, feiern und verkosten. Ein Fest, Freiheit statt Reinheit. Die Öffentlichkeit ist willkommen.

«Allain Gersten, Hopfen und Wasser»

Der 23. April ist der Tag des deutschen Bieres - und offiziell der 500. Geburtstag des Reinheitsgebots. Am 23. April 1516 verfügte der bayrische Herzog

Wilhelm IV., dass «zu kainem Pier» anderes verwendet werden darf «dann allain Gersten, Hopffen und Wasser», wie es schön im Originaltext heisst.

Zwar haben Historiker in den letzten Jahren aufgezeigt, dass dieses Entstehungsdatum ziemlich zufällig gesetzt ist. Der bayrische Erlass war nur eine von vielen regionalen Brauordnungen des Spätmittelalters - und zudem kurzlebig, weil in Bayern Koriander, Wacholder und Lorbeer bald wieder als Bierzutaten zugelassen wurden. Doch genutzt hat die akademische Belehrung nichts. Der Mythos des deutschen Reinheitsgebots lebt von der behaupteten Kontinuität. 500 Jahre Hopfen und Gerstenmalz: Gott erhalte.

Genau genommen ist der Reinheitsmythos keine 100 Jahre alt. 1918 nämlich gruben bayrische Politiker die alte Brauordnung wieder aus und erklärten sie rückwirkend zum Grundsatz der Bierkultur. So konnte das eigene Handwerk gegenüber ausländischen Importbieren als überlegen positioniert werden, das Reinheitsgebot als Marketingstrategie.

Der Plan ging auf. «Gebraut nach deutschem Reinheitsgebot» wurde zu einem Qualitätslabel, nicht nur daheim, sondern international. In Asien, Lateinamerika und in den USA genießt deutsches Bier hohes Ansehen. Wer am Gebot rüttelt, gilt in Deutschland als Vandale. «Stoppt Bierversuche», warb eine norddeutsche Brauerei vor Jahren.

Doch das Reinheitsgebot schränkt ein. Sauer-, Rot- und Weinhefebier? Eigentlich nicht erlaubt. Von Fichten und Himbeeren ganz zu schweigen. In manchen Teilen Deutschlands sorgt effektiv die Justiz dafür, dass solche Getränke unter dem Namen Bier nicht verkauft werden dürfen. «Deutsches Einheitsgebot», titelte der «Spiegel» deshalb.

Bis nach Rapperswil-Jona reicht der Arm der Bierpuristen nicht. Oder doch? Wenige Tage vor der Zusammenkunft der Teams ging in der Bier Factory der grosse Braukessel kaputt. «Die germanischen Reinheitsgötter mögen offenbar nicht, was wir vorhaben», sagt Hausherrin Katie Pietsch und klingt beklommen.

Doch Revolutionäre lassen sich nicht aufhalten. Die Brauer haben mobile Gasbrenner aufgestellt und heizen jetzt fünf 150-Liter-Töpfe auf. Erreicht das Wasser eine Temperatur von etwa 66 Grad, wird es in den grossen Kessel umgeschüttet und die gemälzte Gerste beigegeben. Gute deutsche Ware, Münchner Braugerste. Dann der Hopfen, und fertig ist das «Wort», die Würze. Alle 17 Brauteams arbeiten mit der gleichen Basis.

Toxikologin am Braukessel

Inzwischen ist es 10 Uhr früh, und in der Bier Factory wird saures Rhabarberbier ausgeschenkt, übrig geblieben vom letzten Bierfestival. Katie Pietsch rührt das Malz mit einem langen Löffel ins Wasser ein. Die 32-Jährige trägt grüne Gummistiefel und Arbeitshose. Sie ist aus dem US-Bundesstaat Minnesota nach Zürich gezogen, um an der ETH ein Doktorat in Toxikologie abzuschliessen. Nach einer kurzen Zeit in der Pharma wechselte sie zum Bier und ist seit letztem Sommer Braumeisterin der Rapperswiler Bier Factory. Ihre Brauerei ist klein, aber nicht mehr winzig, produziert 400 Hektoliter Bier im Jahr. Zur Produktpalette gehören ein 8,5 Volumenprozent starkes Imperial Honey Ale und ein mit Kakao gespicktes dunkles Porter. Alles handgemacht, wie früher.

1516 gab es gute Gründe für das Reinheitsgebot. Mit Brauordnungen wie der bayrischen versuchten Obrigkeiten zu vermeiden, dass zu viel Getreide alkoholisch verwertet wurde. Niemand sollte Hunger leiden, weil die Ernten in der Brauerei verschwanden. Zweitens waren die Bierbrauer - im Mittelalter waren dies öfter Frauen als Männer, das Brauen war eine Küchensache - auf der Suche nach mehr Haltbarkeit; das Bier musste oft lange ungekühlt herumstehen. Bevor die Brauerinnen auf den konservierenden Hopfen kamen, versuchten sie es mit Beifuss, Schafgarbe, Salbei oder Thymian. Solche Kräuterbiere waren als Grutbier bekannt.

Oft hatten sie es in sich: Im norddeutschen Raum verwendeten die Brauer gern die winzigen Früchte des eigentlich giftigen Gagelstrauchs, und ein mit wildem Rosmarin oder Sumpfpfost versetztes Bier könnte so berauschend gewirkt haben, dass es für die sprichwörtliche Wut der skandinavischen Berserker verantwortlich gewesen sein könnte. Dies zumindest behauptet ein Aufsatz mit dem Titel «Berserkerwut durch Sumpfpfost-Bier», der 1980

in der Fachzeitschrift «Brauwelt» erschien. Der Drogenkundler Christian Rätsch hält das deutsche Reinheitsgebot deshalb für ein frühes Betäubungsmittelgesetz. Es habe den Gebrauch von berauschenden Heidenkräutern im Volk eingedämmt.

Das Gebot wirkte bis in die Schweiz

In der Schweiz galt das Reinheitsgebot nie offiziell. Dennoch orientierten sich die Brauer lange daran. «Deutsches Bier genoss seit jeher einen hervorragenden Ruf, und gerade um 1900 versuchten die Schweizer Brauer, die deutschen Bierstile zu imitieren», sagt Marcel Kreber, der Direktor des Schweizer Brauerei-Verbands. So gewöhnte sich das Land ans Lagerbier, an die helle Stange. Auch wenn das Lebensmittelgesetz bis heute für Bier zahlreiche Getreide und Zutaten zulässt, sind etwa 80 Prozent des konsumierten Gerstensaftes in der Schweiz Lagerbier.

Joni Orponen, der finnische Fichtenbrauer, hat nichts gegen Lager. «Für einen Saunaabend mit Freunden ist ein frisches Helles genau richtig.» Zu einem schönen Essen aber wolle er so etwas nicht trinken, da müsse etwas Komplexeres her. Die neue Generation der Brauer will, dass ihre Biere wie Wein zum Essen genossen werden. Sie besuchen Bier-Sommelierkurse und hoffen auf Restaurants, die den Gästen bald einmal zu jedem Gang ein passendes Bier vorschlagen. Ein Ingwerbier zur Vorspeise, ein süßes Stout zum Dessert. «Das Reinheitsgebot und andere alte deutsche Braupraktiken sind heute einfach nicht mehr notwendig, ja sogar kontraproduktiv», sagt Orponen.

Der Finne lebt seit anderthalb Jahren in der Schweiz. Seine Frau hat hier eine Stelle, sie arbeitet im IT-Bereich. Er eigentlich auch, doch freiberuflich braut er Bier unter dem Namen «Rokki».

Orponen ist begeistert von den Braumöglichkeiten in der Schweiz, dass er sich als Kleinstbrauer in etablierten Brauereien einmieten und dort auch sein Bier lagern darf. «In Finnland wäre so etwas rein steuertechnisch nicht möglich.» Alles, was stärker ist als 4,7 Volumenprozent, unterliegt dort

sowieso dem staatlichen Alkoholmonopol. In der Schweiz dagegen darf jede und jeder für den Eigenbedarf bis zu 400 Liter Bier im Jahr steuerfrei herstellen. Ganz so schlimm überreguliert, wie manche Unternehmerkreise behaupten, ist das Land noch nicht.

Hürlimanns letzter Lehrling

Das beflügelt die Industrie, die Zahl der Brauereien steigt. Im Moment sind gemäss der Eidgenössischen Zollverwaltung 632 steuerpflichtige Bierbrauereien im Land aktiv - eine europaweit rekord-

verdächtige Zahl, gemessen an der Bevölkerungsgrösse. 1990, kurz vor Ende des Schweizer Bierkartells, waren es erst 32. Das Interesse an kleinen, lokalen Bieren wächst - auch weil in den letzten Jahren die internationalen Getränkemultis sich den Schweizer Markt aufgeteilt haben. Feldschlösschen (inklusive Cardinal und Hürlimann) gehört der dänischen Carlsberg-Gruppe, Heineken aus Holland besitzt Eichhof, Calanda und Ittinger. Zusammen beherrschen die beiden Gossen etwa 65 Prozent des Inlandmarktes. Das weckt bei manchem Konsumenten die Lust am Kleingewerbe.

Genau genommen ist der Reinheitsmythos keine 100 Jahre alt.

Einer der frühen neuen Schweizer Brauer war Ralf Paul. Er stammt aus Berlin und sagt noch immer «kleene» statt «kleine», hat aber auch keine Mühe mit Dialekt. Er lebt seit 1987 in Zürich und war der letzte Lehrling der Brauerei Hürlimann, von 1994 bis 1997. Dann stellte die Brauerei in Zürich-Enge den Betrieb ein; heute sind auf dem Areal die US-Firma Google und ein Thermalbad daheim; neues Leben in Industriebrachen. Paul wollte sein eigenes Bier brauen und fand 2002 zwei Partner im Aargau. Seither wächst die Produktion von Bier Paul Jahr um Jahr. Der Sechs-Mann-Betrieb braut in Villmergen, aber Paul, ein markanter Glatzkopf, bringt sein Bier auch in viele Läden und Beizen Zürichs. In Wiedikon hat er ein Geschäft. Dort verkauft er Bier, und seine Freundin Masskonfektion.

Bier-Paul produziert 5000 Hektoliter im Jahr - etwa viermal weniger als die Mitbewerber von Turbinenbräu Zürich und rund 700-mal weniger als Feldschlösschen. Einige von Ralf Pauls Bieren sind so klassisch, dass sie dem deutschen Reinheitsgebot durchaus entsprechen. Andere aber, etwa das Sommerbier 04 mit Zitrusnote, gehen etwas zu weit. Was genau die disqualifizierenden Zutaten sind, wird nicht verraten.

Aus Pauls Sicht hat das Reinheitsgebot heute ausgedient: «Es schränkt die Vielfalt unnötig ein.» Der Brauer begrüsst es, dass vermehrt experimentiert wird, denn das belebe die Schweiz. Um das Gedränge auf dem Markt macht er sich keine Sorgen; die Stimmung ist betont kollegial. Wenn ein Wirt etwa mehrere kleine Biere vom Fass ausschenken wolle, so stütze er dies, sagt Paul, dann lasse er die anderen die Bier-Paul-Schankanlage mitnutzen. Kleine helfen sich.

Hilfe aus Amerika

Die neue Bierkultur wird stark befeuert aus Übersee. Tom Strickler von der Brauerei Storm & Anchor lebte anderthalb Jahre in Australien, wo er auf den Geschmack kam. Nach der Rückkehr in die Heimat vermisste er die Würze und die Vielfalt der Biere und begann, selber zu brauen. Die Bier Factory Rapperswil, wo die Amerikanerin Katie Pietsch arbeitet, wurde im Jahr 2000 von einem Neuseeländer gegründet.

Selbstverständlich ist das alles nicht. Bier in Amerika - das hiess jahrzehntelang nur Budweiser und Coors, ziemlich eintönig. Schuld war auch die bis 1933 geltende Prohibition, das totale Alkoholverbot. Es trieb Amerika zwar nicht die Lust am Bier aus, aber den Sinn für Vielfalt. Erst seit Ende der 1980er-Jahre ist die Kreativbierszene am Erwachen. Craft Beers, also handwerklich hergestellte Biere, sind nun überall, in den Supermärkten, in den Kleinstädten der Provinz. Längst ist die Bewegung ausserhalb der Hipsterquartiere angekommen. Heute ist es in den USA leichter, aufregendes Lokalbier zu kaufen als in Europa.

In der Schweiz mag auch der hohe Preis abschrecken. In den gut sortierten Flaschenläden kostet ein einheimisches Ale oder Schwarzbier schnell 6 Franken für 33 cl, im Restaurant muss man sogar 10 Franken hinlegen. Das scheint auch leidenschaftlichen Bierfreunden etwas viel. Ein Grund für den grossen Erfolg der 2012 gestarteten Winterthurer Brauwerkstatt Doppelleu wird deshalb auch der relativ tiefe Preis ihres Chopfab-Bieres sein. Weil sie es schaffen, ein Sechserpack hopfig-bitteres Australian Pale Ale im Grossverteiler für 10 Franken anzubieten, stechen sie viele Mitbewerber aus. Möglich macht diese Strategie das in der Szene ungewöhnlich solide Startkapital der Firma.

Stolz auf den eigenen Purismus

Die Zahl der Brauereien explodiert, das Angebot wird vielfältiger. Trotzdem glaubt Marcel Kreber,

der Direktor des Schweizer Brauerei-Verbands (SBV), nicht an bevorstehende Grossverschiebungen auf dem Biermarkt. Sein Verband vertritt die Grossen, 17 Schweizer Braustätten, die zusammen 96 Prozent der inländischen Produktion abdecken. Bis jetzt hält ihnen der Konsument die Stange. Viele Biertrinker sind eben auch stolz auf ihren Purismus: Wer ihnen Rhabarber und Kleekäse ins Bier mischt, wird nicht ihr Freund. «Das ist kein Bier mehr», sagen sie, oder: «Das wird nur Kopfweh geben.» Der Markt für klares Helles bleibt stark.

Allerdings stellen auch die etablierten Brauereien heute mehr als nur helles Lagerbier her. Der Funke springt über. «Uns geht es darum, das Reinheitsgebot als historisches Erbe zu bewahren und trotzdem für Neuerungen wie die Craft-Beer-Bewegung offen zu sein», sagt Direktor Marcel Kreber. Als Bedrohung will er die jungen Brauer auf keinen Fall sehen, Angebot und Nachfrage bestimmten ohnehin den Markt. «Als SBV-Direktor schätze ich die in unserem Land herrschende Freiheit des Bierbrauens.»

Versöhnliche Worte. Es herrscht kein Krieg auf dem Brauplatz Schweiz. Das sehen auch die Jungbrauer in Rapperswil nicht anders: «Wir wollen niemanden bekehren», sagt Katie Pietsch von der Bier Factory. Jedes Bier habe seine Daseinsberechtigung, wenn es denn gut gebraut sei. Auch ein helles Lager. Am 23. April werden die Braufreunde deshalb neben ihren vielen beerigen und krautigen Neukreationen auch eine nackte Basisversion des Spielbiers ausschenken. Ein Märzen, dank Kölsch-Hefe zwar untypisch obergärig, aber absolut kompatibel mit dem Reinheitsgebot. Das wird die Götter besänftigen.

Anti-Reinheitsgebot-Fest, Bier Factory, Eichwiesstrasse 6, Rapperswil-Jona. 23. April 2016, ab 13 Uhr. Weitere Informationen unter www.bierversuche.ch

In Zahlen

632

steuerpflichtige **Bierbrauereien** sind auf Schweizer Gebiet aktiv. 1990 waren es erst 32.

400

Liter Bier darf jede und jeder im eigenen Haushalt pro Kalenderjahr für den **Eigenbedarf** brauen – steuerfrei.

4

Zutaten darf ein nach **Reinheitsgebot** gebrautes Bier enthalten: Gerste, Hopfen, Wasser, Hefe. Die berühmte Brauordnung stammt vom April 1516. Von «Reinheitsgebot» spricht man aber erst seit dem 20. Jahrhundert.



Braumeisterin Katie Pietsch (links) fachsimpelt in den Räumen der Bier Factory in Rapperswil-Jona.



Die Nase muss stimmen. Gutes Bier soll man zum Essen trinken können.



Tom Strickler von der Brauerei Storm & Anchor prüft den Sud. Fotos: Stefan Schaufelberger