

«Bier ist viel flexibler als Wein»



«Unbegrenzte Möglichkeiten»: Katie Pietsch liebt es, neue Biersorten zu kreieren.

WOCHENGESPRÄCH Katie Pietsch ist eine Vorreiterin ihrer Branche. Als Chefbrauerin der Bier Factory in Rapperswil-Jona würzt sie Biere mit geröstetem Kakao oder Mango. Das vor 500 Jahren definierte Reinheitsgebot hält sie für überholt.

Während Ihres Studiums haben Sie an Krebszellen geforscht, heute brauen Sie Bier. Wie kam es, dass Sie Bierbrauerin geworden sind?

Katie Pietsch: Irgendwann habe ich zu Hause mit Bierbrauen begonnen, weil ich in den Läden kein Bier gefunden habe, das mir schmeckte. Das hat sich dann nach und nach zu meinem Hobby entwickelt. Wenig später lernte ich Gabriel Hill, den Geschäftsführer der Bier Factory, kennen und begann, ein paar Rezepte zu entwickeln. Nach einem Forschungsjahr bei Novartis bin ich dann richtig eingestiegen, weil die Brauerei expandierte und dringend Unterstützung brauchte.

Das ist ein ziemliches Kontrastprogramm: Sie haben in der Schweiz und in den USA Chemie und Toxikologie studiert, heute stellen Sie ein Genussmittel her.

Ja, heute kann ich meine Experimente trinken! (lacht) Als Bierbrauerin habe ich täglich mit Chemie, Biochemie und Mikrobiologie zu tun. Beim Forschen an Krebszellen wie auch beim Bierbrauen muss man darauf achten, den «Versuchsgegenstand» nicht mit Bakterien zu verunreinigen. Insofern ist meine Ausbildung eine gute Basis fürs Bierbrauen.

Was passiert, wenn Bier verunreinigt wird?

Wenn sich die Bakterien zu stark vermehren, wird das Bier sauer. Das ist ein typischer Anfängerfehler. Viele junge Bierbrauer achten bei den ersten Brauver-

chen zu wenig auf die Sauberkeit. **Was fasziniert Sie an Bier?**

Mir gefällt, dass Bier so viele Facetten hat. Es besteht in seiner reinen Form lediglich aus vier Zutaten, ergibt aber je nach Kombination unendlich viele unterschiedliche Geschmacksrichtungen und Farben. Durch die Zugabe von Fruchtmark oder Gewürzen kann man zusätzliche Akzente setzen. Diese Vielfalt macht Bier auch zu einem attraktiven Begleiter von Essen, in der Fachsprache nennen wir das «Beer-Pairing».

Zum Essen hat sich Bier noch nicht als Alternative zu Wein etabliert. Glauben Sie, dass sich das eines Tages durchsetzen wird?

Ich hoffe es. Bier verfügt über eine viel grössere geschmackliche Bandbreite als Wein. Das heisst: Bier passt zu fast allen Gerichten. Es kann ein Gericht ergänzen oder auch einen Kontrapunkt bilden. Ausserdem ist Bier aufgrund seiner Kohlensäurehaltigkeit ideal als «Gaumenreiniger» nach fettigen Essen.

Unter Ihren Bieren fällt besonders ein Porter-Bier mit Schokoladengeschmack auf. Zu welchem Gericht würden Sie das trinken?

Das «Chocolate Porter» passt gut zu Dessert. Erstaunlicherweise ist es aber nicht süss, sondern schmeckt nach leicht herben, gerösteten Kakaobohnen. Ein Kollege findet, es passe hervorragend zu Rindfleisch-Burgern.

Hat das Experimentieren irgendwo Grenzen?

Nein, das ist ja das Fantastische: Beim Bierbrauen sind die Möglichkeiten schier unbegrenzt. Vor kurzem habe ich für einen Anlass ein Bier aus Extrakten der süd-amerikanischen Lucuma-Frucht und Mango kreiert.

Ein solches Bier verstösst gegen das vor 500 Jahren festgelegte Reinheitsgebot, nach dem das Getränk ausschliesslich aus Gerste, Hopfen, Wasser und Hefe gebraut werden darf. Wie stehen Sie zum Reinheitsgebot?

In meinen Augen ist dieses Gebot heute überholt. Natürlich ist es

«Langsam, aber sicher setzt sich bei den Frauen die Einsicht durch, dass Bier viel mehr als eine «Stange» ist.»

als Amerikanerin für mich einfacher, das zu sagen, denn die USA kennen keine so lange Biertradition wie etwa Deutschland.

Wie viele Biere, die Sie produzieren, entsprechen noch dem Reinheitsgebot?

Ich würde sagen, dass ungefähr die Hälfte unserer Biere «rein» sind. Insgesamt führen wir derzeit rund 15 Biersorten.

Welches Ihrer Biere ist Ihr persönlicher Favorit?

Ich mag die bitteren Biere. Von unserem Sortiment ist mir das XXA India Pale Ale das liebste.

Nicht nur die Zusammensetzung des Biers hat sich verändert, sondern auch sein Image. In angesagten Bars finden sich heute diverse originelle Biersorten in den Getränkekarten.

Ja, Bier war früher das Männergetränk schlechthin. Die neuen, ungewöhnlichen Biersorten stös-

sen auf Interesse. Für mich haben diese «neuen» Biere aber auch rein gar nichts mit einer «Stange» zu tun. Das ist eine ganz andere Geschichte.

Welche Rolle spielen die regionalen Brauereien bei diesem Imagewandel?

Sie sind zentral für die Bekanntmachung der «modernen» Biere. Mit Bier-Events und Degustationen helfen sie, die Leute neugierig auf ungewöhnliche Biersorten zu machen. Inzwischen gibt es in der Region um den Zürichsee eine regelrechte Bierszene. Das hilft, den Imagewandel voranzutreiben.

Wie erleben Sie Konkurrenz untereinander?

Wir sehen uns nicht primär als Konkurrenten, denn wir arbeiten oft und gut zusammen. Darüber hinaus fördern die vielen lokalen Bierbrauereien die Vielfalt, denn jede von ihnen pflegt ihren eigenen Stil und arbeitet mit anderen Zutaten. Diese Vielfalt ist in meinen Augen sehr wichtig.

Wie sieht die Zusammenarbeit mit anderen lokalen Brauereien konkret aus?

Gerade vor unserem Gespräch war ich mit einem Brauer einer grossen und bekannten Brauerei am Telefon. Er fragte mich nach dem Rezept für mein Ingwer-Bier «Gikiginger».

Und haben Sie ihm Ihr Rezept verraten?

Ja, ich habe ihm in groben Zügen erklärt, welche Zutaten ich in welchen Mengen verwendet habe.

Sie verraten Ihr Rezept einfach so einem Konkurrenten?

Ich habe schon einen Moment gezögert, weil diese Brauerei doch ein sehr grosser Konkurrent ist. Aber so ist es unter uns Bierbrau-ern: Wir freuen uns, dass es in der Region so viele Brauereien gibt, und helfen uns gerne gegenseitig

aus.

Wäre es für die Bier Factory nicht besser, als einzige Brauerei diese Art Ingwer-Bier auf den Markt bringen zu können?

Nicht unbedingt, denn wenn wir zusammenarbeiten und Rezepte austauschen, dann werden sämtliche Biere in der Region besser. Davon profitieren wir alle, denn das ist letztendlich am besten für den Markt. Insgesamt ist der Schweizer Markt ja ohnehin sehr klein. Wir müssen einander aus-helfen, um international bestehen zu können.

Bierbrauen war ja bereits im Mittelalter Frauensache. Sehen Sie sich selber in dieser Tradition?

Ich bin in erster Linie ein Genuss-mensch. Mich fasziniert alles, was mit Essen und Trinken zu tun hat. Im Mittelalter kamen die Frauen ja übers Brotbacken zum Bierbrauen, das fiel dann einfach in ihren Zuständigkeitsbereich. Bierbrauende Frauen haben aber auf jeden Fall ihre Berechtigung, denn man sagt ja, dass Frauen den sensibleren Geschmackssinn hätten.

Vernetzen sich neben den regionalen Brauereien auch die Frauen untereinander?

Ja, es gibt eine internationale Organisation, in der sich bier-brauende Frauen zusammenges-lossen haben. Diese Frauen veranstalten jedes Jahr den «International Women's Colla-boration Brew Day». Wir waren die erste Schweizer Brauerei, die an diesem Frauen-Bierbrautag teilgenommen hat.

Sind also die Zeiten, in denen Bier ein Männergetränk war, definitiv vorbei?

Auf jeden Fall. Meine Erfahrung ist, dass insbesondere Frauen Freude an ausgefalleneren Bie-ren haben. Langsam, aber sicher setzt sich auch bei ihnen die Ein-

sicht durch, dass Bier viel mehr als eine «Stange» ist. Das zeigen auch meine Bierkurse und Bierdegustationen, die ich regelmässig veranstalte. Normalerweise haben da vorwiegend Männer teilgenommen. Inzwischen gibt es aber auch viele Frauen, die sich für die «neuen» Biere interessieren und wissen möchten, wie man diese herstellt.

Interview: Eva Pfirter

REINHEITSGEBOT

Am 23. April 1516 verfügte der bayrische Herzog Wilhelm IV., dass «zu kainem Bier» anderes verwendet werden darf «dann allain Gersten, Hopffen und Wasser», wie es im Originaltext heisst. Historiker haben gezeigt, dass dieses Entstehungsdatum ziemlich zufällig gesetzt und der bayrische Erlass nur einer von vielen Brauordnungen des Spätmittelalters ist. Trotzdem hält sich der Mythos des deutschen Reinheitsgebots bis heute. *ep*

ZUR PERSON

Katie Pietsch (1984) ist im US-Staat Minnesota aufgewachsen und hat in den USA und der Schweiz medizinische Chemie und Toxikologie studiert und doktoriert. Seit 2014 arbeitet sie in der Bier Factory, seit vergangenem Herbst als Chefbrauerin. Pietsch führt regelmässig Bierkurse durch und engagiert sich in einem internationalen Gremium bierbrauender Frauen. Eine Ausbildung zur Bierbrauerin hat sie nicht absolviert. *ep*