



craft-bier





PRESTEL

MÜNCHEN · LONDON · NEW YORK

# Inhalt

- Einleitung** 6  
Das macht Craft-Biere so besonders
- 1 Bier-Basics** 10  
Wissenswertes bezüglich Bierverkostung,  
Glasform, Bierherstellung und Heim-  
brauen
- 2 Pale Ale** 24  
Ein kurzer Abriss der Entstehungsgeschichte,  
Weiterentwicklung und Wiederentdeckung  
dieser britischen Klassiker
- 3 Amber, Brown & Co.** 36  
»All the ale beyond the pale«: Red Ales,  
Amber Ales, Brown Ales, Cream Ales, Mild  
Ales, Scotch Ales, Barleywines und Winter-  
warmers
- 4 Weizenbier** 58  
Eine Frage des Stils: Brauen mit Weizen  
in Deutschland, Belgien und Amerika

**5** **Porter & Stout** 72  
Auf der dunkleren Seite des Geschmacks:  
Malzige Biere mit cremefarbenem Schaum

**6** **Lager, Pils & Helles** 86  
Wie die »Untergier« die Welt im  
Sturm eroberte

**7** **Belgische Bierstile** 108  
Braukunst par excellence: Flämisches  
Rotbier, Lambic, Abteistile und mehr

**8** **Craft-Bier-Kultur** 126  
Tipps in Sachen Bier-Neuheiten,  
Bier-Auswahl und Bier-Festivals

Glossar 140

Register 142

Dank, Bildnachweis & Impressum 144

# Das macht Craft-Biere so besonders

Wovon ist eigentlich die Rede, wenn wir von »Craft-Bier« sprechen? Die gängige Definition als »mit handwerklicher Sorgfalt gebrautes Bier« bleibt so vage, dass sie nicht nur für als Craft-Bier bezeichnete Erzeugnisse gilt, sondern auch für konventionelle Biere herkömmlicher Großbrauereien. Was aber macht Bier also zu »Craft-Bier«? Des Rätsels Lösung liegt einerseits zunächst in den Zutaten: Bei Craft-Bier handelt es sich um aus Malz, Wasser und Hopfen gebrautes Bier, das mit keinerlei Zuckerzusätzen wie Mais- oder Reissirup hergestellt wird.

Außerdem geht es beim Thema Craft-Bier um die Einstellung, mit der die Brauer ans Werk gehen: Oberstes Ziel ist es, charaktervolle Biere abseits des Mainstreams zu brauen, bei denen das Marketing nicht wichtiger ist als das Produkt selbst. Craft-Biere sind so unterschiedlich wie ihre Fans und sie versuchen gar nicht erst, den Geschmack einer möglichst großen Konsumentengruppe zu treffen. Craft-Bier-Hersteller sind Brauer aus Leidenschaft – ob es sich nun um belgische Trappisten oder um bärtige Portlander handelt –, die bemerkenswerte Biere mit ganz speziellem Charakter herstellen. Und hier kommen wir auch schon zum vielleicht interessantesten Paradoxon der Craft-Bier-Bewegung: Unkonventionelle Brauer arbeiten heute oft mit geradezu traditionellen Methoden – oder sie gehen betont avantgardistisch an die Sache heran.



▲ Ein prächtig verzierter Zapfhahn der Dogfish Head Brewery in Milton, Delaware, USA



▲ Ein Glas frisch gezapftes *Green Apple Wheat Beer* der Brauerei Unibroue in Quebec, Kanada

Natürlich sorgt Craft-Bier für Wohlbehagen. Das gilt aber für Bier im Allgemeinen, denn wohl jede Art von alkoholischem Getränk hebt die Laune und sorgt für ausgelassene Stimmung. Craft-Bier aber besticht mit besonderer Würze und komplexen Aromen, die es auf subtile Weise miteinander verbindet. Für alle, die bislang nur industriell hergestelltes Bier kannten, ist Craft-Bier eine echte Offenbarung: Kann aus Hopfen und Malz Gebrautes denn wirklich *so* gut schmecken?

▼ »Craft-Beer for the People« im Bierpub der Brew-Dog Brewery in Shoreditch, London, UK

Es kann – und mehr noch: Hinter so mancher Flasche Craft-Bier steckt eine interessante Geschichte – ein fast vergessener Braustil oder eine mit Zutaten oder Brauort verknüpfte regionale Bindung.

Und dabei ist Craft-Bier durchaus erschwinglich. Klar gibt es Sorten, für die man ebenso viel (oder mehr) hinblättern muss wie für eine Flasche guten Wein (eine 700-ml-Flasche *Utopias* beispielsweise, ein Craft-Bier, das Samuel Adams alle zwei Jahre in limitierter Auflage auf den Markt bringt), kostet 199 US-Dollar, aber dieser stolze Preis stellt wirklich eine Ausnahme dar. Anders als bei Wein-, Zigarren- oder Whiskey-Spezialitäten sind die meisten Craft-Biere kaum teurer als handelsübliche Produkte und die Brauer verfolgen einen demokratischen Ansatz: Da die Flaschen keine Unsummen kosten und sich schlecht zum Lagern in großen Kellern eignen (eine





Ausnahme bilden einige belgische Biersorten), lassen sie sich schwer mit einer Snob-Aura versehen, die viele Verbraucher abschrecken könnte. Hinzu kommt, dass Bier seine Wurzeln im Arbeitermilieu hat, was auch der Craft-Bier-Szene zugute kommt. Bier gilt als Inbegriff der Geselligkeit – und beim Genuss eines guten Bieres lässt sich schon allein *darüber* fachsimpeln, *was* da so herrlich im Glase sprudelt.

Nicht zuletzt handelt es sich bei der Craft-Bier-Begeisterung um eine junge Tradition, die der Entdeckerfreude keine Grenzen setzt. Ganz anders also, als beispielsweise beim Sammeln von »Walzahnschnitzereien« aus dem 19. Jahrhundert, von denen es ja nur eine begrenzte Zahl von Exponaten gibt. Die Craft-Bier-Bewegung befindet sich heute auf vollem Expansionskurs. Ständig entstehen neue ambitionierte Brauereien, die eine bunte Palette unterschiedlichster Bierstile anbieten: bernsteinfarbenes India Pale Ale, tiefbraunes Porter, goldgelbes Hefeweizen ... um nur einige zu nennen.

In Europa hat es seit den 1930er-Jahren nie mehr so viele Brauereien gegeben wie heute, und in den USA waren laut amerikanischem Brauerverband seit den 1870er-Jahren nie zahlreichere Brauhäuser am Werk. Wir leben im »Goldenen Bierzeitalter« und vermutlich würde es niemand schaffen, alle Craft-Bier-Sorten einmal zu probieren – dafür ist die Auswahl einfach zu enorm. Glücklicherweise kann aber dieses Buch allen Interessierten als Kompass dienen und dazu beitragen, leise Neugier in helle Begeisterung zu verwandeln.







1

**BIER-  
BASICS**



Ian Coumts

## **Die guten Dinge: CRAFT-BIER**

Gebundenes Buch, Pappband, 144 Seiten, 12,7 x 17,8 cm  
90 farbige Abbildungen  
ISBN: 978-3-7913-8231-9

Prestel

Erscheinungstermin: Mai 2016

Selbst schuld, wer noch immer die industriell gefertigte Literware trinkt: Denn der Blick über den Bierglas-Rand lohnt sich! Der Craft-Bier-Hype hat in den letzten Jahren eine wahre Revolution in der Bier- und Brauereiszene weltweit ausgelöst. Von Berlin bis Brooklyn, von Krakau bis Kopenhagen: Neue Mikrobrauereien sprießen überall aus dem Boden. Ihre in kleinen Mengen und mit traditionell-handwerklichen Methoden gebrauten Craft-Biere etablieren sich neben den Großbrauereien als ernstzunehmende Konkurrenz in der Bierszene. Gegliedert nach Biersorten und -typen führt dieser Band durch die Vielfalt der Craft-Bier-Welt: Der Bierkenner Ian Coumts erklärt die wichtigsten Sorten und ihre Besonderheiten – von milden Lagern über hopfige Pale Ales bis zu malzig-herben Stouts – und stellt die angesagtesten Brauereien mit ihren interessantesten Produkten vor. Darüber hinaus erfährt man, wo man Craft-Bier am besten kauft, wo es sich gut verkosten lässt, wie man es fachmännisch lagert oder gar eine eigene Mikrobrauerei gründet. Der perfekte Überblicksband für Bierliebhaber und für alle, die sich für das genussvolle Trendthema Craft-Bier interessieren.

 [Der Titel im Katalog](#)