

„An Tagen wie diesen...

...wünscht man sich Unendlichkeit“ – so lautet der Refrain der Rockband „Die Toten Hosen“ zu ihrem Song „Tage wie diese“. Ein Lied, das nicht nur in den Charts für Furore sorgte, sondern auch in meinem Kopf. Ein immer wiederkehrender Gedanke, während ich über die „Braukunst Live!“ Messe ging. Warum? Dazu gleich mehr.

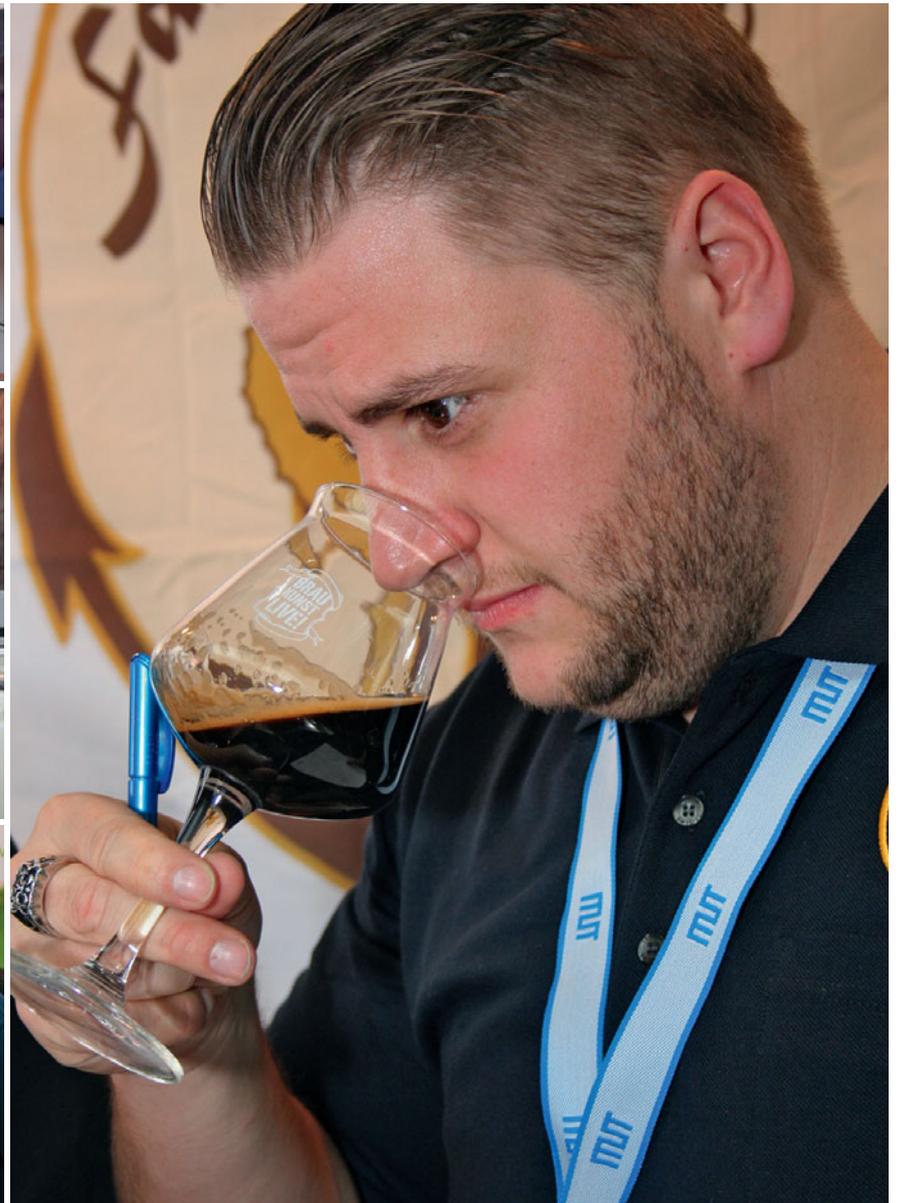
▲ Bild links oben: F. Loibl und Prof. H.-C. Langowski freuen sich über den gelungenen Messeauftritt;

darunter: Weißbier aus der Frühlings-edition der Familienbrauerei Jacob (li.) und der Bourbon-Triple-Bock von der Brauerei im Eiswerk (re.),

unten: M. Ebner mit Jack Teagle

großes Bild rechts: Autor Matthias Ebner verkostet „Hoppy Porter“ von Fanø Bryghus

Vom 8. bis 10. März 2013 fand zum zweiten Mal das Braukunst Live! Festival im MVG Museum in München statt. Die Braukunst ist nach dem diesjährigen Auftritt wohl die Spezialbiermesse für Deutschland. Die TUM Studienfakultät Brau- und Lebensmitteltechnologie war im Rahmen eines gemeinsamen Auftritts mit der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan auf der Braukunst vertreten – eine ideale Lösung, wie es schon das Jahr zuvor gezeigt hatte. Ein Großteil des benötigten Equipments stellte die Brauerei zur Verfügung, die „Manpower“ kam von der Studienfakultät bzw. der Fachschaft. Neben den Spezialitäten der Staatsbrauerei wurden auch vier Biere des TUM Inventionswettbewerbs für Getränke und Lebensmittel (IGL-Studentenwettbewerb) an die Besucher ausgeteilt, dies waren:



- ▀ der fruchtig aufregende „Rötling“ vergoren mit mehreren Hefestämmen,
- ▀ das kräftig, süßliche „Dark“, das nicht nur durch seine schwarze Farbe, sondern auch durch sein Aroma stark an Kaffee erinnert,
- ▀ das goldene, intensiv zitrusfruchtige „BanX“,
- ▀ das „Sali“, ein neuartiges Weißbier, welches den „Gletscherisbonbon-Geschmack“ des neuen Polaris Hopfens im Endprodukt wiedererkennen lässt.

Diese großartigen Biere wurden begeistert von den Besuchern probiert und kamen ohne Ausnahme sehr gut an.

Auch wenn an unserem Stand viel zu tun war, freute ich mich über meine Erkundungsspaziergänge über die Braukunst. Viele bekannte Gesichter aber auch neue Brauer durfte ich kennen lernen und mich durch eine vielfältige Landschaft von Aromen probieren. Schon vor dem ersten Tag schoss mir der anfangs erwähnte Song mit seiner ersten Strophe durch den Kopf: „Ich wart seit Wochen auf diesen Tag, und tanz vor Freude über den Asphalt“. Vielleicht nicht tanzend, aber nahezu so sehr freute ich mich auf die Braukunst.

Eine Vergrößerung der Messe auf fast das doppelte Ausstellervolumen in nur einem Jahr ist gigantisch. Diese Vergrößerung ohne einen Qualitätsverlust in der Organisation und des Ablaufs umzusetzen, ist eine große Leistung. Hauptverantwortlich dafür war Frank Böer, Cheforganisator der Braukunst. Lange vor der Messe stand ich schon in intensivem Kontakt zu ihm. Er sieht in der TUM einen wichtigen Multiplikationsfaktor für die Messe: Nicht nur in der Besucherzahl – wir machten ordentlich Werbung für die Messe und boten eine Exkursion für 100 Personen unterstützt u. a. durch den VeW an – sondern auch als ein Qualitätskriterium für die über 60 Aussteller.

Ein ständiges Grinsen habe ich im Gesicht, verursacht von dem Gedanken an die wunderbaren Biere, die da kommen mögen. Dies verwirrt aber niemanden in diesen Tagen, denn die gute Stimmung ist auf den Gesichtern eines jeden Besuchers zu finden.

Beginnen möchte ich mit Fanø Bryghus, wo mir Diplom-Braumeister Martin Simion die Biere vorstellt. Besonders angetan hat es mir sein Hoppy Porter. Hopfengestopft, eine feine Fruchtigkeit, ein portertypischer Malzkörper unterstützt durch eine leichte Rauchmalznote und einen wunderbaren sanftbraunen Schaum, der an die Crema eines Espressos erinnert, machen dieses Bier zu einem Erlebnis. Gleich um die Ecke erwartet mich die Familienbrauerei Jacob mit ihrer „Frühlings-edition“. Ein kaltgehopftes Weißbier mit Mandarina Bavaria Hopfen. Der blumig fruchtige Geruch besticht vor allem durch seine Zitrusnoten sowie die leichten Mandarinenaromen, welche sich im Geschmack wiederholen. Vollmundig und frisch, typisch für ein Weißbier ist dies eine einmalige Interpretation des bayerischen Klassikers. Auch an den Stand der Barth Haas Group verschlägt es



▀ links: Prof. Ludwig Narziß und Frank Böer (Braukunst Live Organisator) im Gespräch über das Festival

Mitte: Verkostung des Bourbon-Triple-Bock mit Martin Zuber, Brauerei im Eiswerk

rechts: Jens Luckart von Kiesbye's BierKulturHaus mit Matthias Ebner

mich. Neben der Bonitierung diverser neuer Hopfensorten wird auch hier das Phänomen Mandarina Bavaria diskutiert. Viele neue Biere auf der Messe wurden mit dieser Hopfenkreation aus Hüll gebraut, dies bestätigt auch Jack Teagle von Simply Hops – es ist ein absoluter Trend in diesem Jahr, nicht nur innerhalb des IGL Wettbewerbs, sondern auch auf der Braukunst.

Langsam wird meine Zeit knapp, da ich immer wieder an unseren Stand zurück muss. Auf den Abstecher an den Stand des BierKulturHauses wo ich mich von Jens Luckart über „Real Ales“ aufklären lasse, folgt ein Besuch bei der Brauerei im Eiswerk aus München, wo mir der Bourbon-Triple-Bock, nicht nur durch seine mehr als 9% Alkohol, sondern durch sein Sherry/Vanille Aroma und seine unglaubliche Komplexität in Geschmack und Geruch, immer öfters dieses Lied durch den Kopf gehen lässt.

Aber warum? Warum immer wieder dieses eine Lied? Ganz einfach: Weil ich nicht will, dass dieses Festival zu Ende geht. Weil die BraukunstLive! mich daran erinnert, warum ich Brauer bin. Dass ich den schönsten Beruf der Welt habe. Weil ich weiß, welche Arbeit, Kreativität und Phantasie in diesen Bierkreationen steckt. Weil ich nur noch beeindruckt bin von all dieser Vielfalt. Und weil ich daran erinnert wurde, wie glücklich ich bin, dieses Studium gewählt zu haben.

Eine Journalistin, Mareike Hasenbeck, die einen tollen Bierblog führt (<http://feinerhopfen.wordpress.com/>), fragte mich in einem kurzen Interview, was das wichtigste für einen Brauer sei. Ich kann darauf nur eines sagen: Die geheime fünfte Zutat des Reinheitsgebotes, die Liebe zum Bier. ▀

Matthias Ebner

▀ TUM Standcrew vom 1. Tag mit Weihenstephaner Gästen (v.l.): Florian Loibl, Raik Bär, Anton Diehl, Kai Büchner, Nadja von Nessen, Julian Thünessen, Antonia Reich, Matthias Ebner und Yvonne Hilmer

alle Fotos: M. Ebner, D. Klump

