

# Gerstenwein und Lakritz-Bier

**FESTIVAL** Experten und Besucher konnten unterschiedlichste Biersorten probieren

VON HERIBERT RÖSGEN

**Ehrenfeld.** Na, denn Prost! Jan Menken nippt an einem Bierglas. Ein winziger Schluck genügt. „Mmmmpff“, entfährt es ihm, und er verzieht wenig begeistert das Gesicht. Dänisches Mikkeller-Bier entspricht ganz offensichtlich nicht dem Geschmack des Niederländers. „Ich finde es nicht gut ausgewogen“, sagt er diplomatisch. „Nun ja, 150 Bitterstoff-Einheiten, muss man schon mögen. Oder eben nicht“, sagt Breiony Nisiukiewicz aus Luxemburg und lacht. Sie findet an der herben, hopfenbetonten Kreation aus der Kopenhagener Kult-Brauerei schon eher Gefallen.

Keine Frage, hier sind Bier-Experten unter sich, wer sonst denkt

schon an die „Bitterstoff-Einheiten“, die nach einem internationalen Standard gemessen werden. Kölsch kommt dabei auf etwa 20 Einheiten. Auch nach der Extrem-Erfahrung am dänischen Bierstand war für die Besucher beim ersten Festival der Bierkulturen im Ehrenfelder Bürgerzentrum und der nahe gelegenen Gaststätte „Braustelle“ noch längst nicht Hopfen und Malz verloren. Mehr als 50 weitere Biere warteten auf die Verkoster.

Das süßliche Klosterbräu aus Siegburg mit Kandiszucker-Beimischung wäre etwa ein guter Ausgleich oder auch Hafer- oder Roggen-Bier, die von einer Alzeyer Brauerei angepriesen wurden. Bier muss schließlich nicht immer nur Gerstensaft sein und das Reinheits-Gebot oder gar die

Kölschkonvention sind bei den meisten Anbietern sowieso ganz weit außen vor. In die Kölsch-Stangen, die die Besucher beim Bezahlen des Eintrittspreises als Probiergläser erhielten, floss vergleichsweise wenig Hell-Obergäriges aus der Domstadt. Stattdessen Lager, Pils, Stout, auch ein „Gerstenwein“ und sogar Altbier. Doch die Bier-Rivalitäten provinzieller Prägung wie sie manche Kölner und Düsseldorfer pflegen, waren den meisten Besuchern völlig fremd. Den Gästen, die zum Teil aus Großbritannien, den Niederlanden, Belgien und Luxemburg angereist waren, ging es um das Probieren, Diskutieren und Kennenlernen. „Um das Besaufen geht es mit Sicherheit nicht“, sagte der Niederländer Jan Bassant, der schon viele

derartige Festivals in seiner Heimat, in Belgien, England und auch in Spanien und Italien besucht hat.

Organisator Peter Esser schaute derweil zufrieden auf die gut besetzten Stehtische im Hof des Bürgerzentrums. Auch die Terrasse war bevölkert und der Saal ebenso. Peter Esser, der selbst in Ehrenfeld Betreiber von Kölns kleinster Brauerei ist, setzte auf ebenso kleine qualitativ gute Produzenten, um den Besuchern möglichst viel Gelegenheit zu geben, Neues zu entdecken.

Esser und die Brauerei Freischem's hielten als einzige die kölsche Fahne hoch. Aber auch Freischem's Braumeister Benedikt Ott löste sich von den hiesigen Vorschriften und setzte eigens für das Festival ein Lakritz-Bier an, dem er den Namen „Piraten-Gold“ gab. „Das wird aber ein einmaliges Experiment bleiben“, meinte Ott, der die Gelegenheit zu vielen Fachgesprächen nutzte.

Es waren aber nicht nur Profis eingeladen. Die „Hobbybrauer Nordrhein“, die zu Vorführzwecken auf der Terrasse des Bürgerzentrums einen Maischekessel angesetzt haben, bekennen sich ausdrücklich zu ihrer Experimentierfreude fernab vom bierseligen Regionalbewusstsein. Die Treffen des Vereins dienen dazu, untereinander Rezeptvarianten auszutauschen oder Tipps für gute Zutaten. „Natürlich gibt es dabei auch immer einen Praxisteil, sprich: das Trinken“, verrät Pascal Collé. Hausbrauen ist seit Anfang der 1990er Jahre ein wachsender Trend in ganz Europa.

Hierzulande muss es bei der zuständigen Zollbehörde angemeldet werden, bleibt aber bei einer Produktion von bis zu 200 Litern pro Jahr steuerfrei.



Kein Bier schmeckt wie das andere: Am Stand der Brauerei „Bierzwerg“ fachsimpelten Händler und Verkäufer über diverse schottische Biersorten.

BILD: RÖSGEN