

Uwe Ebbinghaus

DAS BUCH ZUM

BIER



Seine Geschichte
Sein Potenzial

ars vivendi

Uwe Ebbinghaus

DAS BUCH ZUM
BIER

Seine Geschichte
Sein Potenzial

Mit Genussempfehlungen von Hans Wächtler
und Texten von Frank Geeraers, Sebastian Sauer,
Jaroslav Rudiš und Tillmann Neuscheler

ars vivendi

Einige Textpassagen dieses Buchs erschienen zuerst in Blogbeiträgen, Artikeln und Interviews des Autors in unterschiedlichen Medien der *Frankfurter Allgemeinen Zeitung*.

Der Beitrag *Liebeserklärung an das Pils* von Jaroslav Rudiš ist die leicht veränderte Fassung des in der F.A.Z. vom 11.11.2017 erschienenen Artikels *Das letzte Bier*.

Originalausgabe

1. Auflage März 2024
© 2024 by ars vivendi verlag GmbH & Co. KG,
Bauhof 1, 90556 Cadolzburg
Alle Rechte vorbehalten
www.arsvivendi.com

Umschlaggestaltung: finken&bumiller unter Verwendung eines
Fotos von Katharina Pflug
Satz: Christine Richert; finken&bumiller
Kartografie: Christine Richert

Druck und Bindung: Pustet, Regensburg
Gedruckt auf Papier Munken Premium Cream, 90 g/m² Werkdruck
holzfrei gelblichweiß 1,50-faches Volumen FSC Mix



Printed in Germany

ISBN 978-3-7472-0530-3

Vorwort



Wie kommt die Magie ins Bier?

»Er trank Bier – sieben Becher.
Sein Geist entspannte sich, er wurde ausgelassen.
Sein Herz war froh, und sein Gesicht strahlte.«
Gilgamesch-Epos

Jedes Jahr am 23. April ist in Deutschland nicht nur der Tag des Buchs (Shakespeare starb 1616 an diesem Datum, Cervantes wurde am selben Tag begraben), sondern auch der des Biers. Wobei man sich bei Letzterem auf das im Jahr 1516 in einer bayerischen Landesordnung niedergeschriebene »Reinheitsgebot« bezieht. Mit allerlei Zusatzstoffen getrunken wird Bier schon seit Jahrtausenden, gepriesen wird es bereits im babylonischen *Gilgamesch-Epos*. Das Bier hat die Geschichte der Menschheit seit der Frühsteinzeit begleitet. Doch es ist seltsam: Obwohl Bier in Deutschland und anderswo mit seinen Festen, Saison-spezialitäten, Gasthausschildern und Werbebanden noch immer das Jahr strukturiert, obwohl es neben dem Wein das Kulturgetränk schlechthin ist, werden seine geschichtliche Bedeutung und sein Potenzial unterschätzt.

Die Deutschen hätten, so schrieb einmal der einflussreiche britische Autor Michael Jackson, keine echte Bierkultur entwickeln können, weil Bier immer etwas Selbstverständliches für sie gewesen sei. Hinzu kommt: Das, was Bier so faszinierend macht, liegt oft im Verborgenen.

Dem amerikanischen Dokumentarfilmer Matt Sweetwood ist recht zu geben, wenn er in seinem lustigen Film *Beerland* verwundert feststellt, die Deutschen hätten es irgendwie geschafft, sich Bier als eine Art Wellnessgetränk einzureden, das man sich verdientermaßen nach

Feierabend allein oder in Gemeinschaft genehmigt – und das, jetzt kommt die eigentliche Spitze, »von heiligen Mönchen gebraut« wird. Dabei stehen Mönche heute kaum noch an der Sudpfanne, wie wir im Verlauf des Buchs erfahren werden.

Bier ist für viele Deutsche letztlich eine romantische Vorstellung – mit der wir uns in diesem Buch aber nicht begnügen wollen. In den meisten pittoresken Kupferkesseln gläserner Brauereien steckt ein Edelstahltank, hinter so manchem Retroetikett ein Hybridbier neueren Datums. Und doch wäre es schön, diese Bierromantik nicht nur zu durchschauen, sondern sie auf anderer Ebene auch zu bewahren.

Welche Traditionen sind echt? Wo gibt es noch eine lebendige Bierkultur, wo Ansätze zu einer neuen? Diesen Fragen werden wir bei Brauereibesuchen und Städtetouren sowie in Interviews und Recherchen nachgehen.

Das zweite Hauptthema des Buchs ist das (unterschätzte) geschmackliche Potenzial des Biers. Dieses lässt sich schon in einem einfachen Experiment offenlegen. Man lasse zunächst ein Stück mürben, aber nicht zu würzigen Käse, mittelalten Gouda etwa, auf der Zunge zergehen. Anschließend nehme man einen Schluck stark gehopftes Bier dazu, ein Düsseldorfer Alt, ein »Pilsner Urquell« oder ein herbes Craftbier. Jetzt zwei Sekunden warten, das Bier auf dem porösen Käsefilm wohligh versickern lassen und sanft durch die Nase ausatmen. Omhh – ein elementares, fast magisches Erlebnis mit handelsüblichen Produkten.

Im Verlauf des Buchs werden wir fünfzig solcher Genusstipps vorstellen und mit Karten geografisch verorten: »Perfekte Schlucke« zu passendem Essen, in berühmten Brauereigasthöfen oder an besonderen Bierorten – manche dieser Schlucke lassen sich auch leicht zu Hause erleben.

Beraten haben wir uns bei der Auswahl mit ausgewiesenen Biersommeliers wie Hans Wächtler, der im Buch immer wieder in den farblich unterlegten Passagen analysieren wird, warum die ausgewählten Biere zu bestimmten Speisen so gut passen. Grundsätze des »Foodpairings« haben wir im letzten Kapitel versammelt, Fachbegriffe aus dem Brauwesen, die mit kleinen Pfeilen versehen sind, werden im Glossar erklärt.

Insgesamt kommen in diesem Buch etwa hundert bemerkenswerte Brauereien und zweihundert Lieblingsbiere vor. Konzentriert haben wir uns dabei auf Deutschland und seine Nachbarländer sowie auf Brauereien, die dem (traditionellen) Handwerk einen besonderen Stellenwert einräumen.

Begegnet sind wir bei unseren Recherchen einer Biervielfalt, die uns immer wieder überrascht hat. Hinzu kommt: Noch nie gab es so viele gute, auch internationale Biere im Supermarkt oder dem Onlinehandel zu kaufen. Doch im Jahr 2024 verfestigt sich gleichfalls der Eindruck, dass sich der Biermarkt in einer Umbruchszeit befindet, in der die seit etwa zehn Jahren mit viel Idealismus und Engagement erkämpfte Vielfalt gefährdet erscheint. Vor allem den Craftbrauern haben die Corona-Pandemie sowie die Auswirkungen von Klimawandel und Ukraine-Krieg stark zugesetzt. Und die Tatsache, dass in der Gastronomie inzwischen massiv Personal fehlt, hat selbst alteingesessene fränkische Brauereigasthöfe zu einer Anpassung ihrer Öffnungszeiten gezwungen.

Möglicherweise beschreibt dieses Buch, in das Recherchen aus fast einem Jahrzehnt eingeflossen sind, einen besonders günstigen Zeitpunkt in der Geschichte des Biers – einen, den man möglichst lange auskosten und durch gezieltes Konsumverhalten verlängern sollte. Um welches Potenzial es dabei geht, wollen die folgenden Kapitel zeigen.

Bamberg – Franken



Rauchzeichen im *Schlenkerla*

Der erste deutsche Gerstensaft war wohl ein Rauchbier, wie es heute nur noch in Bamberg erzeugt wird. Was die einen zum Schwärmen bringt, verschenken andere zum »Freunde erschrecken«. Besuch in der weltberühmten *Brauerei Schlenkerla*.

Wer in Bamberg auf sein Navigationsgerät hört, wird durch ein abenteuerliches Gassengewirr geführt. Auf dem Stephansberg, oberhalb des Doms, nahe dem Vierkirchenblick, lernt man zum Beispiel die Kroatengasse kennen, durch die ein Auto gerade noch hindurchpasst, bevor es sich über ein Straßengewirr in den Oberen Stephansberg vorarbeitet. Die *Brauerei Schlenkerla* ist dann schon von Weitem daran zu erkennen, dass ein einzelner Schornstein am Horizont viel stärker und weißer qualmt als alle anderen auf den umliegenden Biberschwanzdächern.

Die im Stil einer Burganlage erbaute Brauerei stammt aus dem 19. Jahrhundert – der unterhalb des Anwesens liegende Stollenkeller im Stephansberg wird schon 1387 erwähnt. Der Name Schlenkerla geht der Legende nach auf den 1905 verstorbenen Braumeister und Gastwirt Andreas Graser zurück, der, unter eine Pferdekutsche gekommen, anschließend ausgreifend mit den Armen zu schlenkern begann, um seinen Gehfehler auszubalancieren.

Wir sind verabredet mit seinem Ururenkel Matthias Trum, einem blonden Endvierziger in Jeans und Schnürschuhen, der uns im großen Innenhof empfängt und an Paletten von Bierkästen und allerlei Fässern vorbei – deren kleinste bis nach China gehen – in ein Büro führt, das mit seinem voluminösen Schreibtisch und den wenigen antiken Möbeln

eher an eine Mönchszelle erinnert. Hier wird nicht lange rumgesessen, das merkt man. Mehr als dreihundert Tonnen Rauchmalz⁷ und rund zwanzigtausend Hektoliter Bier werden in dem Betrieb jährlich mit zehn Mitarbeitern produziert.

Trum, der nach einem BWL-Abschluss in Bamberg Brauwesen in Weihenstephan studierte, führt die Geschäfte der Brauerei mit eigener Mälzerei und angeschlossener Traditionsgaststätte seit 2003 in sechster Generation. »Bräu« nennt man diese alte Position, die heute auch das Beobachten und die Pflege von sozialen Netzwerken und Bierbewertungsplattformen wie ratebeer.com umfasst.

Beim *Schlenkerla* (früher *Brauerei Heller*, noch früher *Zum Blauen Löwen*) kreuzen sich die unterschiedlichsten Bierphänomene. Das ursprünglichste ist das hauseigene Rauchbier⁷, bei dem das Malz nach dem üblichen Aufweichen und Keimen durch Buchenholzrauch getrocknet (»gedarrt«) wird und im Bier eine ungewöhnlich pikante Note erzeugt. Nur die ebenfalls in Bamberg angesiedelte *Brauerei Spezial* stellt ihr Bier, das etwas milder im Geschmack ist, noch nach einem ähnlichen Verfahren her.



Das *Schlenkerla* in der Dominikanerstraße 6 ist eine Bamberger Institution.

Vor Jahrhunderten war das noch anders. Matthias Trum sieht es nach seinen Recherchen als erwiesen an, dass Braumalz in den nördlichen Breiten schon früh durch Holzfeuer getrocknet wurde, was den günstigen Nebeneffekt hatte, dass der Rauch auch Schimmelbildung verhinderte und Schädlinge abstieß. Der Rauchbiergeschmack, der im Bier heute so fremd erscheint, war früher Standard. Warum hat das Rauchbier, das in fast jeder Beziehung so ziemlich das Gegenteil des im Jahr 1842 erfundenen und seither immer erfolgreicher gewordenen Pilsener Bieres darstellt, gerade in Bamberg überlebt?

Matthias Trum schmunzelt und erklärt es mit den Beharrungskräften des altherwürdigen Erzbistums. Ein Bild davon kann man sich in einer Reportage des *Bayerischen Rundfunks* aus dem Jahr 1963 machen.

Da sitzen Pfarrer, Arzt und »der Herr Rat« am Stammtisch im bis heute fast unveränderten *Schlenkerla*-Gasthof in der Dominikanerstraße, rauchen und schnupfen alles, was die Tabakpflanze hergibt, halten ihren Konservatismus hoch und schildern den typischen Bamberger Alltag folgendermaßen – Zitat: »Der Bamberger Dageslauf beginnt sehr früh, bereits mit der Frühmesse, danach natürlich ein kleiner Spaziergang und dann zum Frühschoppen, am Stammtisch, hier beim *Schlenkerla*. Und dann am Nachmiddag, da geht man zum Bierkeller, zur Leberkäsbrotzeit, und am Abend wieder hier am Stammtisch im *Schlenkerla*, ned? Aber nur hier, Männer unter sich. Wir Bamberger sind etwas rückschrittlich in der Hinsicht noch.« Bei der Menge von Bier, die dabei Tag für Tag geflossen sein muss, fragt man sich, was denn wohl zuerst da war: Die Bamberger Genügsamkeit – oder das Bier, das eine solche Genügsamkeit ganz naturgemäß hervorruft? Und wie konnte Bamberg bei alldem eigentlich so schön werden?

Matthias Trum, dessen Vater und Großvater in dem Film ebenfalls zu sehen sind – Letzterer damals noch als Mitglied des Bayerischen Senats –, macht für den weggefallenen Modernisierungsschritt (Malz wird heute vorwiegend mit hochtechnisierten Heizsystemen getrocknet) darüber hinaus die verzögerte Industrialisierung in Bayern und die preisgünstige Versorgung mit Buchenholz durch den nahe gelegenen Steigerwald verantwortlich. Als herausragende Persönlichkeit in der Geschichte des Familienunternehmens betrachtet Trum seinen Urgroßvater Michael Graser, einen Schöngeist, der Venedig liebte,

Kupferstiche erwarb, das Fachwerk an der berühmten Familiengaststätte unterhalb des Dombergs freilegen ließ und sich in einer Zeit, in der viele in Bamberg von der alten Malzgewinnung abkamen, aus Prinzip dafür entschied.

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts war Rauchbier dann schon etwas Besonderes, selbst in Bamberg. Heute ist das *Schlenkerla*, wo der Ausschank von Eichenholzfässern hochgehalten wird, noch immer ein wichtiger Treffpunkt für die Einheimischen und mit seinen knapp dreihundert Sitzplätzen inklusive Biergarten zugleich ein Touristenmagnet, in dem die unterschiedlichsten Gesichtsausdrücke nach dem ersten Probeschluck »Aecht Schlenkerla« zu studieren sind.

Wie schmeckt das dutzendfach, auch international ausgezeichnete Rauchbier nun, das im *Schlenkerla* am meisten als Märzen gezapft wird? Samuel Beckett notierte 1937 nach einem Besuch in der Dominikanerstraße: »excellent«, Georg Lohmeier beschreibt den Geschmack in der bereits erwähnten *BR*-Reportage augenzwinkernd mit einer »kalten geselchten Suppe«. Der Bierautor Michael Jackson, der das »Schlenkerla« als bestes Rauchbier der Welt und als »Klassiker unter allen alkoholischen Getränken« bezeichnete, stellte es in seiner Fernsehserie *Beerhunter* Ende der Achtzigerjahre (Folge »The Fifth Element«) als die Bier-Antwort auf den Single Malt Scotch und als perfekte Ergänzung zum fränkischen Räucherschinken vor.

Einen wichtigen Verkostungshinweis geben die Bierdeckel im *Schlenkerla*. Auf einem steht in altertümlicher Schrift und vermeintlich ungelenkem Altdeutsch: »Dieweilen aber das Gebräu beim ersten Trunk etwas fremd schmecken könnt, laß Dir's nit verdrießen, denn bald wirst Du innehaben, daß der Durst nit nachläßt.«

Diese Paradoxie ist wohl der Schlüssel zum bleibenden Erfolg dieses Biers. Wird der Geruch nach Rauch heute vor allem mit fetten Lebensmitteln wie Speck, Räucherfisch oder Grillfleisch assoziiert, geht der »Schlenkerla«-Geschmack, dessen Bittere durchaus dem eines Pils entspricht, in ein trocken-malziges Mundgefühl über. Der Effekt erinnert fast schon an die Molekularküche: Buchenrauch in flüssiger Form.

Und noch einen zweiten Verkostungshinweis zum »Schlenkerla« gibt es. Demnach soll man zum Kennenlernen mindestens drei Seidla (Halbliterkrüge) des immerhin 5,1-prozentigen Märzenbiers hinter-

einander trinken. Denn nach dem ersten schmecke man nur den Rauch, beim zweiten schon die Malzaromen und erst beim dritten die ganze Vielfalt. Stammgäste bringen es auf eine zweistellige Seidla-Zahl am Abend – was die wohl alles schmecken?

Neben dem Buchenrauchgeschmack, der auch das Fastenbier, das Kräusen⁷, den Urbock, das Rauchweizen und – vermittelt über die wiederverwendete Hefe – ebenfalls das Helle prägt, spielt der Eichenrauch eine wichtige Rolle, der im achtprozentigen Doppelbock⁷ mit dunkler Bernsteinfarbe steckt.

Zum Probetrunken steigen wir – vorbei am Herzstück der Brauerei, einem eigentlich unspektakulären Holzgrundofen, der die Mälzerei befeuert – über fünfzig Treppenstufen hinab in den mehr als sechshundert Jahre alten Stollen. Es ist der letzte in Bamberg, der noch für die Bierlagerung verwendet wird. In seinem Gängegewimmel herrscht eine gleichbleibende Temperatur von acht bis zehn Grad Celsius. In einem der weiß gekalkten Räume stehen aufrecht die leicht beschlagenen, viertausendsechshundert Liter ummantelnden Edelstahlfässer, in denen gerade mehrere für den Export bestimmte Sude⁷ ins letzte Reifestadium übergehen. Trum nennt die Formation »Bamberger Kathedrale«, und tatsächlich hat der Anblick etwas Erhabenes. Draußen im Bamberger Spätsommer hatten wir etwas geschwitzt und spüren plötzlich die empfindliche Kälte des energieeffizienten Kellerreichs.

Die »Eiche«, der Rauchbier-Doppelbock, den Matthias Trum im Jahr 2009 entwickelte, ist in seinem derzeitigen Stadium noch ein klein wenig süßer als im finalen. Doch Schwere und Komplexität sind schon voll ausgeprägt. Der Abgang ist trotz einer erheblichen Bittere weicher als beim klassischen Rauchbier, der Spalter Aromahopfen ist deutlich wahrzunehmen.

Seit 2020 hat die Brauerei auch zwei alkoholarme Biere namens »Hansla« und »Heinzlein« nach historischen Rezepten im Angebot. Die neuesten Kreationen sind ein Schwarzbier⁷ mit Räuchermalz auf der Grundlage von Erlenholz und ein Rotbier⁷ namens »Weichsel«, bei dem, wie der Name zumindest dem Franken verrät, ein mit Kirschholz geräuchertes Malz Verwendung findet.

Beim Verlassen der Brauerei raucht der Schornstein noch immer, und durch die Lüftung dringt ein Geruch nach Bierwürze⁷, der irgend-

wie »an früher« erinnert. Die Hälfte der Produktion geht in den Export. Längst ist »Schlenkerla« unter Bierliebhabern in aller Welt eine Berühmtheit, lebhaft diskutieren Amerikaner und Asiaten auf den Bewertungsplattformen im Internet über den unerschöpflichen Geschmack des Sortenklassikers. Einer schrieb anerkennend: »blows your socks off.«

Im nächsten Kapitel wollen wir den Radius auf die ganze Stadt ausweiten und die *Schlenkerla*-Biere zusammen mit einigen anderen berühmten Bamberger Brauerzeugnissen sowie dem passenden Essen verkosten.



Alle Wege führen zum Bier: Untere Brücke über die Regnitz in Bamberg



von Hunderttausenden Menschen täglich genau zu solchen Speisen getrunken werden, aber eigentlich gibt es fast nur bessere Entscheidungen für eine Bier-Essen-Kombination. Deshalb steht für mich fest: Im *Fässla* das Pils nur als Solobier.

Gegenüber im *Spezial*, das um neun Uhr öffnet, gibt es das neben dem »Schlenkerla« zweite berühmte Bamberger Rauchbier aus hauseigenem Malz. Brauereichef Christian Merz ist, wie er uns bei einer Führung

Bierhistorie



Von den ersten Brauern zur Craftbewegung

Bier hat die Geschichte der Menschheit spätestens seit der Sesshaftwerdung begleitet. Doch die Industrialisierung des Brauwesens war sicher nicht die letzte Entwicklungsstufe. Aus vergangenen Bierkulturen gibt es viel zu lernen.

Bier wird heute vorwiegend industriell durch Zufuhr großer Energiemengen (etwa beim Mälzen, Maischen ↗, Würzekochen ↗ und Herunterkühlen) produziert. Dabei unterliegt es im Grunde einer einfachen Definition: Bier ist ein durch Gärung ↗ stärkehaltiger Stoffe gewonnenes Getränk. Der Weg dorthin ist in einer natürlichen Umwelt, in der Getreide- und Reissamen oder andere stärkehaltige Pflanzen zur Verfügung stehen, nicht weit. Es genügt in der Regel, dass ein Mensch ein paar Getreidekörner in ein mit Wasser gefülltes Gefäß oder eine Mulde gibt und dort ein paar Stunden in Wärme belässt – und schon entsteht ein einfaches Bier, gelblich trüb mit etwas Schaum auf der Oberfläche. Kaltmaischung nennt man diesen Prozess, der ohne vorhergehende Malzherstellung, ohne Zerkleinern des Korns, ohne Erhitzung von Wasser, ohne Hopfen auskommt.

Dass die Getreidekörner durch die Hände eines Menschen gegangen sein sollten, ist insofern wichtig, als sich am menschlichen Körper (wahrscheinlicher als in der Luft) fermentierende Mikroorganismen befinden, die alles Nötige für den Gärungsprozess mitbringen, wie der Brauhistoriker Martin Zarnkow im Gespräch erklärt. Die Enzyme – Speichel ist besonders effizient – spalten die Stärke in Zuckermoleküle auf, die von den Hefepilzen im eigentlichen Gärungsprozess in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt werden.

Wollte man versuchen einzugrenzen, wann diese Voraussetzungen für die Biererzeugung kulturell zum ersten Mal mit hoher Wahrscheinlichkeit gegeben waren, müsste man wohl die Phase der Jungsteinzeit und der menschlichen Sesshaftwerdung um 10.000 vor Christus ins Auge fassen, im Zuge derer Gräser zu Getreide domestiziert wurden. Möglicherweise hat das Bier bei der Sesshaftwerdung sogar eine entscheidende Rolle gespielt.

Göbekli Tepe: die ersten Biertrinker?

Diese Meinung vertritt zum Beispiel der Evolutionsbiologe Josef H. Reichholf in seinem 2008 veröffentlichten Buch *Warum die Menschen sesshaft wurden* – vom Wissenschaftsjournalisten Mark Forsyth wurde die Annahme in seiner erstmals 2017 erschienenen *Kurzen Geschichte der Trunkenheit* variiert.

Josef H. Reichholf fasst seine Hauptthesen im Gespräch über die frühe Bierherstellung wie folgt zusammen:

»Die gängige These vor meinem Buch besagte: Die Menschen erfanden im Vorderen Orient, dem sogenannten Fruchtbaren Halbmond, den Ackerbau, weil das jagdbare Wild stark zurückgegangen war und sie deshalb Bedarf nach einem Ersatz hatten. Daher, so die Theorie weiter, begannen sie mit der Nutzung der Körner von Wildgräsern, die systematisch gesammelt und ausgesät wurden, sodass mit der Zeit Felder entstanden, deren Ertrag geerntet wurde. Die Feldarbeit war so aufwendig, dass feste Ansiedlungen nötig wurden. Dagegen spricht aber: Aus der fraglichen Zeit, also dem Ende der letzten Eiszeit, ist nicht der geringste Hinweis überliefert, dass ausgerechnet in der betreffenden Region das Jagdwild knapp geworden wäre. Im Gegenteil, der Einsatz von Reusen spricht für die Existenz großer Herden von Gazellen. Das ökologische Ausgangsargument vom äußeren Zwang ist also nicht haltbar. Und ein zweiter Punkt kommt hinzu: Es ergibt wenig Sinn, den Menschen zu unterstellen, sie hätten systematisch einen komplexen Prozess wie die Erntewirtschaft entwickelt – weil man diesen Vorgang ja erst begreifen kann, wenn man die entsprechende Tätigkeit eine Weile lang ausgeübt hat. Gar von Massenbewegungen in diesem Bereich auszugehen, ist wenig überzeugend.

Düsseldorf – Köln – Einbeck



Im Bauch des Altbiers – der *Uerige*

Wer in dieser Düsseldorfer Brauereigaststätte nicht zum Zecher wird, verpasst mehr als hundertfünfzig Jahre Bierkultur. Rundgang durch eine der erstaunlichsten Hausbrauereien der Welt.

Was an Michael Schnitzler, dem siebten Baas des *Uerige*, einer der letzten vier traditionellen Altbier-Hausbrauereien in Düsseldorf, sofort auffällt: Egal, mit welchem Argument man eines seiner Produkte infrage stellt – das Bier, die Schweinshaxe, den selbst destillierten Whisky –, er kennt den Einwand schon. Beispiel: Warum enthält die seit 2011 angebotene »Fassbrause« Süßstoff und nicht, wie man es von den Puristen der *Uerige Hausbrauerei* erwarten könnte, irgendein natürliches Süßungsmittel? Schnitzlers Begründung: Die Variante mit dem Süßstoff habe bei den Testläufen einfach mit Abstand am besten geschmeckt – und er bezweifelt, ob Rohrzucker seinen Kunden in der »Fassbrause« lieber wäre.

Wahrscheinlich gehört es zu den schönsten, aber auch aufreibendsten Jobs, einem Genussmittelunternehmen vorzustehen, mit dessen Produkten sich die Stammgäste in einer Weise identifizieren, als ginge es um den eigenen Haushalt. Hinzu kommt, dass das Unternehmen in Düsseldorf steht, einer Stadt, in der Frotzelei und Mäkelei gewissermaßen zu Hause sind. Nicht umsonst liegen neben Michael Schnitzler, der uns an einem leicht regnerischen Tag unter großen Marktschirmen auf der Außenterrasse des *Uerige* empfängt, zwei Telefone, die regelmäßig klingeln.

Dabei jammern die Kunden des *Uerige* auf höchstem Niveau. Denn das hausgebraute Alt gilt unter Kennern längst als Sortenklassiker, Brauer aus der ganzen Welt kommen in die Berger Straße, um hinter

das Geheimnis der Rezeptur zu gelangen. Und dennoch ist es von den Düsseldorfer Stammkunden gar nicht so unklug, den Laden mit Dauerkritik zu traktieren: Die sollen sich ruhig anstrengen beim *Uerige*, lautet wohl die Devise, damit das Bier so bleibt, wie es war. »Craftbier seit 1862« steht in Leuchtreklame an einem der nördlichen Eingänge.

Die Arbeit am Bier kann man sich kaum schwerer machen, als es in der Düsseldorfer Hausbrauerei mit ihrer ausgetüftelten Raumaufteilung ohnehin geschieht. Wir beginnen unseren Rundgang im Sudhaus, das sich ziemlich genau in der Mitte des Gebäudekomplexes befindet. Die beiden pittoresken Kupferkessel aus den Sechzigern sind innen mit Edelstahl ausgekleidet und bringen es bei einer Würzetemperatur von einhundertzwei Grad Celsius auf eine Raumtemperatur von etwa vierzig Grad. Kurz: Man schwitzt im Sudhaus, wo das Malz mit Wasser verbunden, dann gekocht und mit Hopfen verfeinert wird, und freut sich auf die Verheißung des Kühlschiffs unterm Dach, in dem die Würze während eines uralten natürlichen Prozesses auf etwas mehr als fünfzig Grad Celsius abgekühlt wird. Es ist eines der letzten, das in Deutschland noch im Gebrauch ist.

Den gehopften Getreidesaft in die riesige Kupferwanne einlaufen zu sehen ist ein Erlebnis für alle Sinne. Schnell bilden sich über der gleichmäßigen Fließbewegung warme Nebelschwaden, und ein Duft breitet sich aus, der leicht nach Fuselöl riecht und gar nicht so angenehm ist. Doch Experten schwören aus ebenjenem Grund auf das fast schon ausgestorbene Verfahren, bei dem bereits viele Stoffe »ausgefällt« werden, die im Bier nichts zu suchen haben.

Bevor wir auf die Ebene des lilafarben erleuchteten Gärkellers mit seinen zwanzig Grad Celsius hinabsteigen, wo die Hefe ihre Arbeit verrichtet und das CO₂ trotz guter Belüftung das Hirn benebelt, machen wir einen Zwischenstopp im Hopfenlager des *Uerige*, einem Raum, der so klein ist, dass man kaum aufrecht darin stehen kann. Die Temperatur beträgt hier aus Aromagründen nur ein Grad Celsius – und trotzdem liegt ein deutlich wahrnehmbarer Hopfengeruch in der Luft, der dem Bier, wenn man es streng betrachtet, als Aroma später abgeht. Es riecht jedenfalls köstlich aus den Dolden↗.

Jetzt fehlt noch der Lagerkeller mit seinen Edelstahlfässern, Temperatur: zwei Grad Celsius. Michael Schnitzler sagt, er finde, dass die