

## Da braut sich was zusammen

von Fabian Herrmann

**Südtirol ist vor allem für seine Weine bekannt. Das Land hat aber auch eine lange Biertradition, die in den vergangenen einhundert Jahren aber etwas in Vergessenheit geraten ist. Jetzt lassen einige Gastronomen das Wirtshausbrauwesen wieder aufleben – mit Begeisterung und Erfolg.**

Batz“ lässt sich gerade noch lesen. Den Rest des Schildes vor dem 600 Jahre alten Gasthaus hat die Glyzinie an der Hauswand überwuchert. Macht aber nichts. Mehr Werbung braucht das Batzen-Bräu in Bozen nicht. Denn hinter der schweren Holztür liegt das rustikale Reich von Robert Widmann, selbsternanntem „Bierfreak und Bierologen“ und ausgebildetem Biersommelier, als Bobo weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt.

Der Empfang ist herzlich. Mit breitem Grinsen, festem Händedruck – und natürlich einem Bier. Das Hopfengestopfte sei besonders zu empfehlen. Also Bier, dem nach dem Gärprozess im kalten Zustand noch einige Zeit bestimmte Hopfenarten beigegeben werden. „Weil der Hopfen dann ganz andere Aromen entfaltet“, sagt Bobo. In diesem Fall Aprikose. Also gut, her damit.

Bobo Widmann ist, wenn man so will, Anführer einer jungen Bewegung in einem Land, das sonst eher für seinen Wein bekannt ist. Dabei hat Südtirol eigentlich auch eine fast eintausend jährige Biertradition. Jahrhundertlang haben viele Gasthäuser ihr eigenes Bier gebraut, bis im ersten Weltkrieg die Versorgung aus Süddeutschland verebbte und viele Männer an die Front berufen wurden. Danach schief die Tradition ein, industrielle Großbrauereien belieferten die Wirtshäuser. Doch seit einigen Jahren lassen ein paar Brauer die alte Tradition wieder aufblühen. Bobo Widmann braut seit 2012 sein eigenes Bier. Und das mit Erfolg. Beim European Beer Star, einem der weltweit anerkanntesten Brauwettbewerbe, hat sein Dunkles Kellerbier 2013 Gold geholt.

Ein Gläschen für unterwegs muss da natürlich sein, dann geht es durch den Gastraum und den Keller, der zwar Sudwerk heißt, aber ein Raum für Kulturveranstaltungen ist, und über eine rostige Wendeltreppe ins Nebengebäude. Hier gärt das Bier in sechs Tanks vor sich hin. Helles, Dunkles und Weizen braut Bobo strikt nach dem Reinheitsgebot. Mit dem nimmt er es sonst aber nicht so genau. „Das Reinheitsgebot existiert noch als Marketing-Strategie, aber die jungen, kreativen Brauer brechen alle aus“, sagt er. Sonst ließe sich gar nicht umsetzen, was Bobo hier alles an Stout-, Porter-, Bock- und sonstigen Saisonbieren zusammenbraut. „Wir haben Freude daran, Sachen auszuprobieren, damit die Leute merken, Bier ist nicht gleich Bier“, sagt er. Die Probe folgt natürlich aufs Exempel.



Nebenan stellt Braumeister Rüdiger Panzner persönlich die Flaschen in die Abfüllanlage. 750 Stück schafft er pro Stunde, das macht er etwa einmal pro Woche. Im Sechserpack mit dem klangvollen Namen „Sechs sells“ (überhaupt sind sie im Batzen-Bräu Freunde markiger Slogans à la „Ein Batzen im Mund macht gamsig und gesund“) kommt es dann in den Vertrieb. All zu viel geht allerdings nicht nach draußen. Insgesamt werden im Batzen-Bräu pro Jahr rund 3000 Hektoliter gebraut – zum Vergleich: Bei einer mittelgroßen Großbrauerei wie Paulaner sind es etwa zwei Millionen Hektoliter im Jahr. Auf rund 5000 Hektoliter will Bobo in den kommenden Jahren noch aufstocken, recht viel mehr Kapazitäten hat er nicht, stört ihn aber auch nicht. „Wir wollen uns mit Qualität ein Image aufbauen und nicht auf die Hektoliter schauen“, sagt er.

Sein neuester Clou schlummert in Holzfässern im Keller. „Weiß“, „Rot neu“ und „Rot alt“ steht darauf. Es sind die Weinsorten, die vorher in den Barrique-Fässern gelagert wurden. Jetzt braut Bobo darin Barley Wine, eine sehr starke Ale-Sorte. Noch liegen die Fässer etwas provisorisch auf dem Boden, der Keller soll erst im kommenden Jahr ausgebaut werden. Um drei Gläser abzuzapfen, muss Bobo sich also hinknien und mit einem Schlauch das Bier aus den Fässern zuzeln, als würde er beim Nachbarn Benzin aus dem Tank klauen. So wenig feierlich das aussehen mag, es ist doch eine Premiere in den Katakomben des Batzen-Bräu. „Das erste mit Südtiroler Gerste gebraute Bier seit 1920“, verkündet Bobo stolz. Denn die jungen Brauer der Neuzeit wollen nicht nur Bier-Pioniere sein, sondern bald auch Bier-Separatisten. Bisher kommen Hopfen, Gerste und Malz zum größten Teil aus Deutschland. Das soll sich künftig ändern. Die Südtiroler Mikro-Brauer haben sich zum Netzwerk der „Südtiroler Wirtshausbrauereien“ zusammengeschlossen. Bald soll es ein Gütesiegel für Südtiroler Bier geben. Dazu muss jedes Wirtshaus ein Bier anbieten, das mit Südtiroler Gerste produziert wird. Die soll aus dem Vinschgau kommen. Dass das in der Produktion etwas teurer sein dürfte, weil die Gerste zum Vermälzen nach wie vor nach Deutschland transportiert werden muss, stört die Patrioten nicht. Außerdem soll sich auch das bald ändern. „Der nächste Schritt ist dann hoffentlich eine kleine Mälzerei, damit wir den regionalen Kreislauf schließen können“, sagt Bobo und nippt am Barley Wine. Holzig ist das eine, das andere hat wohl etwas von reifen Früchten, das dritte soll etwas bitterer sein. Zeit für ein Püschchen.

Bei der Rückkehr am Abend dreht Bobo bereits fröhlich ein paar Runden auf dem Bierkarussell – einer Bar mit lauter Après Ski-Musik auf einer Drehscheibe – im hauseigenen Biergarten. Eine Runde Bock für alle. Bobo lebt Bier. Eigentlich hat er Sport studiert und anschließend eine Milchbar in einem Fitnesscenter betrieben. Das wurde ihm aber bald zu langweilig, also eröffnete er ein Pub und machte sich auf die Suche nach „besonderen Bieren“. Über einige Stationen übernahm er schließlich das Batzen-Bräu. „Ich habe einfach eine große Leidenschaft für Bier“, sagt er. Und die stellt er nach dem Abendessen noch einmal unter Beweis. Wo immer er ein Bier findet, das ihn interessiert, nimmt er eins mit. Und so tischt er

munter aus seinem Privatfundus auf. Ein Screw Nut Brown Ale aus England, „im Körper relativ schlank, nussig im Geschmack, auf der Zunge bleibt ein bisschen Kaffee“.

So, so, runter damit.

Ein Sorachi Ace aus den USA und ein De Ranke Hop Harvest aus Belgien, „die muss man parallel verkosten, damit man den Unterschied schmeckt“.

Na gut.

Flying Dog India Pale Ale, St Peter's Cream Stout mit See gras, „umso wärmer es wird, desto mehr kommt einem der Alkohol entgegen“.

Ein wahres Wort.

Es folgen Biere aus aller Herren Länder, obergärig, untergärig, feinperlig, grobperlig, perfekt zu Austern, Meeresfrüchten, Schokolade, Käse, süßen Nachspeisen, gegrilltem Fisch – in Kombination auf alle Fälle gut für Kopfweh. Wobei natürlich nur der Laie sein Glas leert. Bobo nippt und kippt den Rest in einen Metalleimer. Es sind diese Leidenschaft und Begeisterung, die die Brauer in ganz Südtirol antreiben. So auch im Gasslbräu in Klausen. Hier regiert Norbert Andergassen, als „einziger Bräu“, also als Wirt, der ohne Braumeister auskommt. Auch hier ein flammendes Plädoyer für die Bierherstellung, immer wieder unterbrochen vom Piepen der Armbanduhr. Dann flitzt Andergassen durch seinen Gasträum, um wieder an irgendeiner Schraube zu drehen oder den Druck an einem Gärtank zu überprüfen. Das Reinheitsgebot soll auch hier der Experimentierfreude nicht im Wege stehen. Berühmt ist das Gasslbräu für sein Kastanien-Bier, im Sommer hat Andergassen erstmals ein Basilikum-Bier gebraut, gerade hat er mit etwas Zimt einen Weihnachtsbock gemixt. „Die Saisonbiere gehen weg wie warme Semmeln“, sagt er. Warum? „Es gibt keine richtige Erklärung, es gefällt den Leuten einfach.“

So banal das klingen mag, aber eben das ist neben dem Wiederbeleben alter Tradition und dem Ausleben der eigenen Braufreude für manchen ein entscheidender Faktor. „In der Gastronomie muss man sich gerade hier in der Gegend etwas einfallen lassen, sonst kann man zusperrern“, sagt Roland Ganterer, Betreiber des AH-Bräu in der Sachsenklemme. Berühmt ist der Ort, weil die Tiroler im Freiheitskampf hier ein größeres Kontingent sächsischer Truppen unter französischer Führung erschlagen haben. Das ist allerdings 200 Jahre her. Heute ist vor allem die benachbarte Autobahn recht präsent. Weil sich die Sache mit dem Bier aber herumgesprochen hat, kann das AH-Bräu nicht über zu wenige Gäste klagen. „Das zieht die Leute an, weil es etwas Besonderes ist“, sagt Braumeister Götz Spieth, während er kontrolliert, was der Malztreber so in dem kupfernen Läuterbottich macht. Routiniert drückt er ein paar Knöpfe, hinter ihm essen Familien an den Holztischen im Malzgeruch gemütlich zu Mittag.

Brauwesen zum Anfassen, mit eigener Produktion die Alleinstellung fördern – das haben alle Südtiroler Wirtshausbrauer gemeinsam. „Weg vom industriellen Ferti-



gungsprozess, zurück zum Handwerk“, fasst es Bobo Widmann zusammen. Und das in der Region zu verankern, treibt die Wirte unermüdlich voran. In Zusammenarbeit mit der Südtiroler Weinakademie wird es 2014 auch erstmals eine Bierakademie geben. In verschiedenen Workshops lernen die Teilnehmer dann alles über Biergeschichte, Brautechnik und wie sie ihr eigenes Bier herstellen. Verkostet wird dann natürlich auch. „Viele Leute kommen aus dem Staunen gar nicht mehr heraus, was es alles für unterschiedliche Biere gibt“, sagt Bobo – und schenkt zum Abschied ein Gläschen stinknormales Helles aus.

## KONTAKT

Fabian Herrmann: [fabian\\_herrmann@hotmail.de](mailto:fabian_herrmann@hotmail.de)

