

# Schwedische Brauer erkunden die Vielfalt europäischen Biers

*Närke Brauerei zu Gast an der Brauerschule – Erste Brauversuche mit Milchkannen und Kochtöpfen – Trend zum Handwerk und eine hohe Auszeichnung*

**KARLSTADT (ch)** Die beiden sympathischen Brauereinhaber Berith Karlsson und Håge Viktorsson besuchten im Rahmen des Bildungsprogramms der europäischen Union, Erasmus plus, die Berufsschule für Brauer und Mälzer in Karlstadt. Schon vor vielen Jahren entdeckten sie ihre Liebe zum Bier.

Der Markt in Schweden wurde von wenigen industriellen Brauereien beherrscht, doch auf ihren vielen Reisen lernten die schwedischen Bierbrauer die Biervielfalt Europas kennen. Eine regelrechte Erscheinung hatte Berith als sie ihr erstes deutsches Weizenbier trank – ein für sie völlig neues Geschmackserlebnis.

Damit konnten in ihren Augen die damaligen fünf schwedischen Brauereien nicht mithalten, denn durch die Industrialisierung war jeglicher Bierindividualismus verschwunden.

Das Hausbrauen erfreute sich allerdings großer Beliebtheit. Bier für den Eigenbedarf ist seit jeher steuerfrei. So begannen auch Berith und Håge in der heimischen Küche mit Kochtöpfen und Milchkannen die ersten Brauversuche.

Nach einigen Jahren der Erfahrungssammlung sollte das Hobby zum Beruf werden – 2004 wurde die Närke Brauerei gegründet. Mit einem selbst gebauten fünf Hektoliter Sudwerk setzte man sich das Ziel, handwerklich gebraute Qualitätsbiere herzustellen und sich damit vom industriellen Einheitsbier abzuheben. Das scheinen die beiden sehr gut gemacht zu haben, denn gleich im ersten Jahr wurde ihr Imperial Stout auf der Bierbewertungsseite 'ratebeer.com' mit dem 'Best beer in the World' Titel ausgezeichnet. Das beste Bier der Welt – Anfragen aus aller

Welt ließen nicht lange auf sich warten.

Mittlerweile ist ein zweites Sudwerk angeschafft worden, um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden. Das alte bleibt weiter in Betrieb und wird meist zur Herstellung von Spezialbieren verwendet. 47 Sorten haben die Schweden im Angebot, einige gibt es ganzjährig, andere werden nur einmal im Jahr zu bestimmten Anlässen gebraut. Darunter sind Ales, Bitter, Rauchbiere mit Whiskeymalz, aber auch ganz ausgefallene Biere mit Gagelstrauch anstelle des Hopfens. Diese Pflanze wurde bereits im Mittelalter zum Brauen von Gruytbier verwendet und wird von den Brauern in den Wäldern um Örebro gesammelt.

Die Zahl der Brauereien in Schweden steigt rasant an. Waren es vor zwölf Jahren noch fünf, sind es mitt-

lerweile 125 – bei allen neuen Braustätten handelt es sich um Craftbeer Brauereien, also handwerklich arbeitende Brauereien abseits der Massenproduktion. Die vielen Craftbeer Brauereien haben zwar nur einen Marktanteil von knapp vier Prozent, trotzdem versucht die Industrie, sich diese Anteile zurück zu holen. Letztendlich entscheidet der Verbraucher, in welche Richtung der Markt sich entwickeln wird.

Beim Projekt „Yeast“ besteht für Ausbilder und Berufsschüler die Möglichkeit eines Praktikums bei Närke in Schweden. Yeast, der englische Ausdruck für Bierhefe, ist gleichzeitig die Abkürzung für das europäische Förderprojekt Young European Apprentices' Special Training.

**Bewerbungen** sind möglich unter E-Mail [eubrauer@bs-mainpessart.de](mailto:eubrauer@bs-mainpessart.de).



**Einblicke in die schwedische Bierkultur:** Schulleiterin Dagmar Beck-Ruf (rechts) von der Berufsschule für Brauer und Mälzer in Karlstadt überreicht Geschenke an die Inhaber der Närke-Kulturbryggeri aus Örebro: Berith Karlsson und Håge Viktorsson.

FOTO: LRA

Main Post 24. Sept. 2014

Lohrers Echo 25.09.2014

# Wie schmeckt schwedisches Bier?

**Besuch:** Inhaber der Närke-Brauerei aus Örebro zu Gast an der Brauerschule in Karlstadt – 47 Sorten im Angebot

**MAIN-SPESSART.** Die beiden schwedischen Brauereieinhaber Berith Karlsson und Håge Viktorsson haben im Rahmen des Bildungsprogramms der Europäischen Union (Erasmus plus) die Berufsschule für Brauer und Mälzer in Karlstadt besucht. Schon vor vielen Jahren hätten sie ihre Liebe zum Bier entdeckt, informiert die Schule in einer Pressemitteilung.

Der Markt in Schweden wurde von wenigen industriellen Brauereien beherrscht, doch auf ihren vielen Reisen lernten die schwedischen Bierbrauer die Gerstensaftvielfalt Europas kennen. Ein für sie völlig neues Geschmackserlebnis hatte Berith Karlsson, als sie ihr erstes deutsches Weizenbier trank.

Damit konnten in ihren Augen die damaligen fünf schwedischen Brauereien nicht mithalten, denn durch die Industrialisierung war jeglicher Bierindividualismus verschwunden. Das Hausbrauen erfreute sich allerdings großer Beliebtheit. Bier für den Eigenbedarf ist seit jeher steuerfrei. So begannen auch Berith und Håge in der heimischen Küche mit Kochtöpfen und Milchkannen die ersten Brauversuche.

Nach einigen Jahren der Erfahrungssammlung sollte das Hobby zum Beruf werden: 2004 wurde die Närke Brauerei gegründet. Mit einem selbst-



Schulleiterin Dagmar Beck-Ruf (rechts) überreicht Geschenke an die Inhaber der Närke Kulturbryggeri aus Örebro: Håge Viktorsson und Berith Karlsson.

Foto: Berufsschule

gebauten Fünf-Hektoliter-Sudwerk setzte man sich das Ziel, handwerklich gebraute Qualitätsbiere herzustellen und sich damit vom industriellen Einheitsbier abzuheben. Das scheinen die beiden Brauer sehr gut gemacht zu haben, denn gleich im ersten Jahr wurde ihr Imperial Stout auf einer Internet-Bierbewertungsseite [www.ratebeer.com](http://www.ratebeer.com) als »Best beer in the World« (»bestes Bier in der Welt«) ausgezeichnet. Anfragen aus aller Welt ließen nicht lange auf sich warten. Mitt-

lerweile ist ein zweites Sudwerk angeschafft worden, um der steigenden Nachfrage gerecht zu werden. Das alte bleibt weiter in Betrieb und wird meist zur Herstellung von Spezialbieren verwendet.

47 Sorten haben die Schweden im Angebot, einige gibt es ganzjährig, andere werden nur einmal im Jahr zu bestimmten Anlässen gebraut. Darunter sind Ales, Bitter, Rauchbiere mit Whiskeymalz, aber auch ganz ausgefallene Biere mit Gagelstrauch anstelle

des Hopfens. Diese Pflanze wurde bereits im Mittelalter zum Brauen von Gruytbier verwendet und wird von den Brauern in den Wäldern um Örebro gesammelt.

Die Zahl der Brauereien in Schweden steigt rasant an. Waren es vor zwölf Jahren noch fünf, sind es mittlerweile 125 – bei allen neuen Braustätten handelt es sich um Craftbeer-Brauereien, also handwerklich arbeitende Brauereien abseits der Massenproduktion. Die vielen Craftbeer Brauereien haben zwar nur einen Marktanteil von knapp vier Prozent, trotzdem versucht die Industrie, sich diese Anteile zurückzuholen. Letztlich entscheidet der Verbraucher, in welche Richtung der Markt sich entwickeln wird.

Im Rahmen des Projekts »Yeast« besteht für Ausbilder und für Berufsschüler die Möglichkeit eines Praktikums bei Närke in Schweden. Yeast, der englische Ausdruck für Bierhefe, ist gleichzeitig die Abkürzung für das europäische Förderprojekt »Young European Apprentices' Special Training«.



Die Brauerabteilung der Staatlichen Berufsschule Main-Spessart hofft auf viele Bewerbungen für den Auslandsaufenthalt. Die Bewerbungen sind per E-Mail zu richten an: [eubrauer@bs-mainspessart.de](mailto:eubrauer@bs-mainspessart.de)