

24.09.2014 17:00 Uhr, Landkreis Main-Spessart

SCHWEDISCHE BRAUER ERKUNDEN DIE VIELFALT EUROPÄISCHEN BIERES

Die beiden sympathischen Brauereieinhaber Berith Karlsson und Haage 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.



Die beiden sympathischen Brauereieinhaber Berith Karlsson und Haage 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 Haage 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 Naarke 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 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 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 Naarke 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-mainspessart.de.

Quelle: mainpost.de

Autor: Redaktion Süd

Artikel: <http://www.mainpost.de/regional/main-spessart/main-spessart/art129810,8344248>

Wiederverwertung nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung