



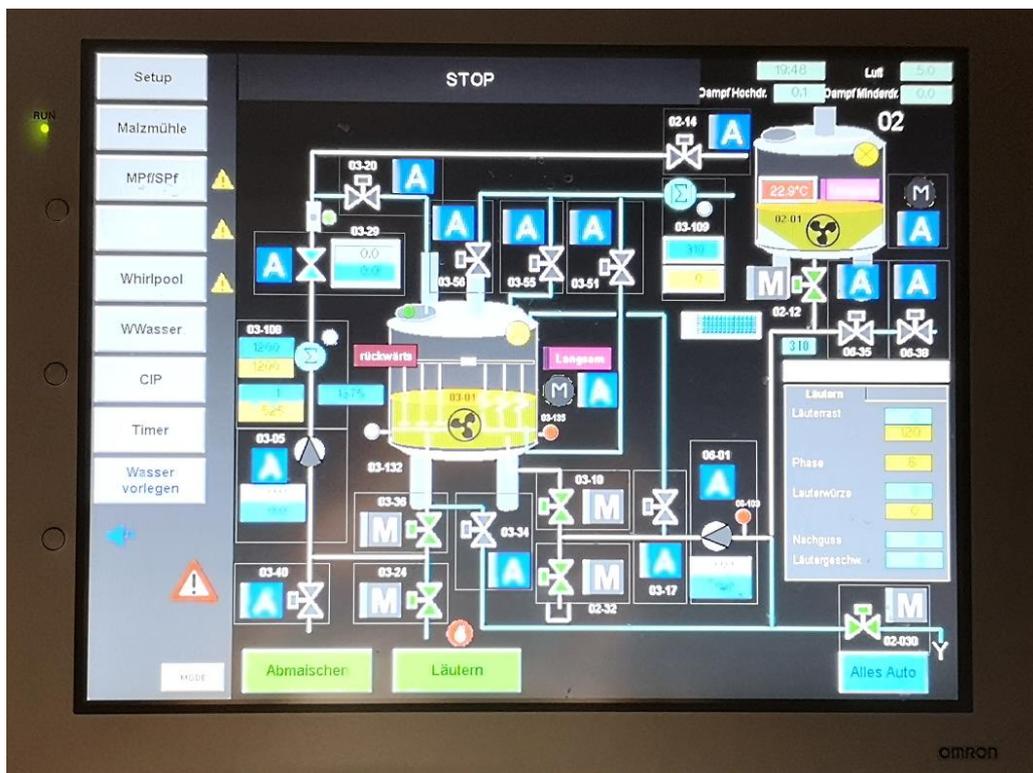
Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 01/20 (51)

Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

Viele Biertrinker sind konservativ. Hoffnungslos altmodisch. Seit Generationen sitzen sie an ihren Stammtischen und sinnieren darüber, dass früher alles besser war. Die Jugend, die Frauen, das Leben und die Politik. Und natürlich das Bier. Früher, so heißt es, da habe es noch geschmeckt. Da habe man gespürt, dass es mit Liebe und Sorgfalt eingebraut worden ist, dass die Rohstoffe nicht gespritzt worden seien und dass der Brauer sich mit seinem Produkt Zeit genommen habe, Zeit für eine lange Maische, für ein oder gar zwei Dekoktionen und für eine wochen-, wenn nicht gar monatelange Lagerung. Das Resultat habe einfach besser geschmeckt als diese nur noch unter kommerziellen Gesichtspunkten rasch zusammengesottene Alltagsbiere des 21. Jahrhunderts.

Die Brauer wissen, dass die Stammtische so denken, und machen das Spiel mit. Kaum eine Brauerei, von den jungen Wilden einmal abgesehen, die nicht auf eine uralte Brautradition hinweist. Jahrzehnte und Jahrhunderte wird zurückgeblickt, viele Generationen der Vorfahren werden beschworen, uralte Urkunden und Rezepte hervorgekramt, spannende Traditionslinien entwickelt und beschrieben. Glücklicherweise steht der Brauer vor seinem Sudwerk, lobt die uralten Brauverfahren, das traditionelle Handwerk, die körperliche Arbeit, die man im fertigen Bier schmeckt. Dann dreht er sich um, drückt ein paar Schaltflächen auf dem Flachbildschirm, und voll elektronisch gesteuert nimmt die Brauerei ihre Arbeit auf. Pneumatisch gesteuerte Ventile zischen, präzise Hochleistungsthermostate steuern die Maischetemperaturen, die Umwälzpumpen sind filigrane Meisterwerke aus Spezialwerkstoffen, effiziente Wärmetauscher kommen zum Einsatz, ebenso wie automatische Dosiermechanismen für den Hopfen und das Malz, Clean-in-Place Anlagen reinigen und desinfizieren die Anlage bis in den letzten Winkel, wo nie eine menschliche Hand hinkäme, und über alles wacht ein Zentralcomputer, dessen Rechenleistung locker ausgereicht hätte, die erste Mondlandung 1968 zu steuern. Traditionelles Handwerk, also.



Traditionelles Handwerk?

Wie kommt es, dass wir diese doch eigentlich offensichtlichen Widersprüche nicht sehen, vielleicht gar nicht wahrhaben wollen? Dass wir Bier als handwerkliches Produkt ansehen, das in der Tradition verhaftet zu sein scheint, egal wie es hergestellt wird?

Schauen wir doch einmal emotionslos zurück. Noch vor wenigen Jahrzehnten mussten die Brauer mit Rohstoffen schwankender Qualität zurechtkommen. Die Braugerste wies mal gewaltig hohe, mal extrem niedrige Eiweißwerte auf. In der Mälzerei schwankten die Temperaturen und der Feuchtigkeitsgrad, mal war das Malz besser gelöst, mal schlechter. Die Alphasäuregehalte der klassischen Hopfensorten unterschieden sich von Jahr zu Jahr, und die exakte Bestimmung dieser Werte war fast unmöglich. Es bedurfte jahrelanger Erfahrung der Brauer, aus dieser wechselnden Rohstoffqualität ein von Sud zu Sud halbwegs gleich schmeckendes Bier zu brauen.

Gehen wir noch ein bisschen weiter zurück in die Vergangenheit, dann war der Brauprozess genauso starken Schwankungen unterworfen. Die Temperatur im Maischebottich schoss vielleicht mal zu hoch, ein andermal verklumpte die Maische, der Hopfen kochte über, die Hefe kam nicht gut an oder war infiziert und ließ das Bier sauer werden, im Lagerkeller wurde das Eis knapp und die Temperatur stieg an, und das Problem mit dem Mäusekot im Malz hatte die Brauereikatz schon wieder nicht im Griff. Mit viel Mühe und einer guten Portion Glück kam am Ende trotzdem ein trinkbares Bier dabei heraus, das die Gäste fröhlich stimmte und ihnen einen Rausch verschaffte, der sie die Sorgen und Nöte des rauen Alltags für einen Moment vergessen ließ.

Das Bier hat damals mit Sicherheit anders geschmeckt als heute, und es hat vermutlich auch von Sud zu Sud anders geschmeckt. Aber besser? Das bleibt die Frage. Wie oft mag es eine muffige oder saure Note gehabt haben? Wie oft gallenbitter gewesen sein? Trübe mit großen Flocken, lack und ohne Schaum? Genau wissen wir es nicht, aber Schilderungen aus damaliger Zeit berichten von häufiger Unzufriedenheit, von aufgebrachten Gästen, von Wirten und Brauern, die beschimpft oder gar aus der Stadt gejagt wurden.

Und trotzdem heißt es am Stammtisch: Früher war alles besser!



Das hier wäre echtes Handwerk!

Die Werbefritten in den Brauereien greifen das gerne auf, beschwören uralte Bräuche und machen sich auf die Suche nach möglichst weit zurückreichenden Traditionslinien.

Dann lesen wir vom ältesten Wirtshaus der Stadt Bamberg und sehen die Jahreszahl 1380. Bei genauerem Hinsehen stellen wir fest, dass dies das Jahr ist, in dem das Grundstück zum ersten Mal bebaut worden ist. Das jetzige Gebäude stammt „nur“ aus dem Jahr 1696, „erst“ seit 1772 ist es ein Gasthaus, „erst“ seit 1857 trägt es den heutigen Namen Stern beziehungsweise Sternla, und erst seit 2019 ist es eine Brauerei. Seit einem Jahr. Aber es bedarf einer Traditionslinie bis zurück ins Jahr 1380, um ernstgenommen zu werden?

Ebenso hören wir von zwei Brauereien, die freundschaftlich miteinander wetteifern, welche von beiden denn die älteste Familienbrauerei der Welt ist. Auf eine durchgehende Brautätigkeit seit dem Jahr 1283 und auf 13 Generationen der Brauerfamilie seit 1776 verweist die Rhanerbräu in der Oberpfalz, während die Brauerei Zötler im Allgäu „nur“ auf das Jahr 1447 verweisen kann, dafür aber schon in der 21. Generation Familienbrauerei ist.

Interessiert lesen wir von der ältesten Brauerei der Welt, der Bayerischen Staatsbrauerei Weihenstephan, die eine Urkunde vorweisen kann, aus der hervorgeht, dass man bereits 1040 Brauerei war. Und so beginnt man schon langsam, sich darauf vorzubereiten, das tausendjährige Bestehen zu feiern. Wir lesen aber auch, dass diese Urkunde aus dem Jahr 1640 stammt, aber – leider, leider! – wohl in der Absicht, das sechshundertjährige Bestehen feiern zu können, gefälscht worden sei.

Nur ein paar von unzähligen Beispielen. Ich kann es den Brauereien nicht verdenken, dass sie das Spiel mitmachen – sie wollen ihr Bier bewerben, und das funktioniert mit langen Traditionslinien hervorragend. Ob man diese künstlich verlängert oder einfach nur pfiffig in die Werbung mit einfließen lässt, ist insofern unerheblich, als in beiden Fällen die Betrachtung fehlt, dass Bier vor hundert oder mehr Jahren vermutlich völlig anders geschmeckt hat, als wir es heute gewohnt sind, und dass daher die Qualität einer Brauerei lieber so sachlich wie möglich am Endprodukt gemessen werden sollte und nicht an ihrer Tradition.

Trinken wir also ein Sternla aus Bamberg, ohne an die Jahreszahl 1380 zu denken, sondern freuen uns lieber, dass vor weniger als einem Jahr endlich mal wieder eine neue Brauerei in Bamberg entstanden ist. Trinken wir ein Weihenstephaner, ohne zu glauben, dass es so schmeckt, wie die Mönche auf dem Berg vielleicht schon im Jahr 1040 ihr Bier gebraut haben, sondern freuen uns an der Spritzigkeit und gesundheitlichen Unbedenklichkeit eines Weizens, das unter heutigen Hygienebedingungen entstanden ist. Und trinken wir ein Rhaner oder ein Zötler und freuen uns, dass wir damit direkt eine Brauerfamilie unterstützen, und nicht einen gesichtslosen Weltkonzern.

Wie viele schmackhafte, faszinierende, einfach nur süffige oder komplex fordernde Biere es unabhängig von der jeweiligen Tradition auf dem Markt gibt, ist beeindruckend. Ich habe in den letzten Monaten wieder viele Reisen unternommen, war mehrfach in Tschechien und Frankreich, aber auch kreuz und quer in Deutschland unterwegs. Viele, viele Biere habe ich dabei getrunken, viele spannende Gespräche geführt, viele nette Erlebnisse gehabt. Aber was ich nicht gefunden habe, das ist ein Zusammenhang zwischen Alter der Brauerei und Qualität ihrer Biere. Lest selbst in meinen am Ende dieses Newsletters verlinkten Beiträgen nach!

Zum Wohl!

Volker

P.S. Ich hoffe, Ihr habt Spaß an meinen kurzen Geschichten und Berichten, und ich würde mich über Kommentare und Diskussionen auf meiner Homepage sehr freuen. Ich würde mich ebenfalls sehr freuen, mal einen Artikel oder Bericht aus Eurer Feder auf meiner Seite zu veröffentlichen – wenn Ihr also den Drang verspürt, Eure bierigen Erfahrungen mit der Welt zu teilen, dann kontaktiert mich doch einfach per [eMail](#). Und schließlich: Alle seit dem letzten Newsletter erschienenen oder rekonstruierten Geschichten findet Ihr am Ende dieses Newsletters; und einen ausführlichen Kalender der kommenden bierigen Ereignisse [hier](#).

Für ältere Ausgaben meines Newsletters schaut bitte im [Archiv](#) nach.



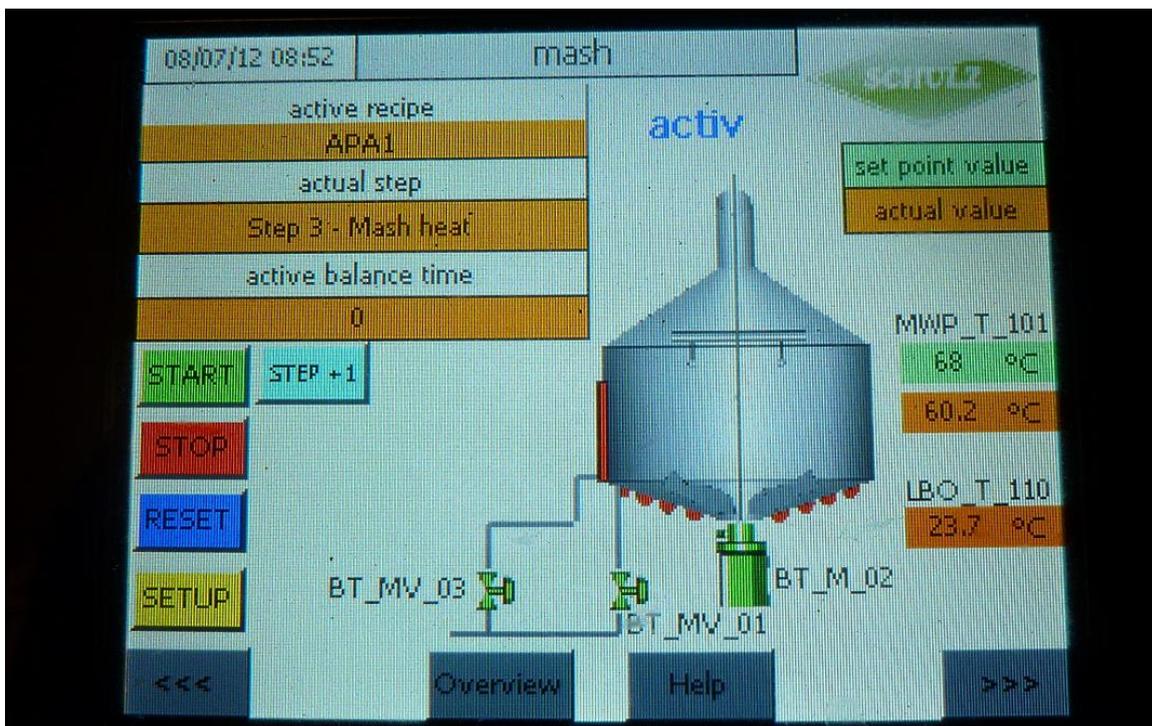
Brunnenbräu Bier-Blog & Hausbrauerei Newsletter 01/20 (51)

Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!

(auf Deutsch siehe oben)

Many beer drinkers are conservative. Hopelessly old-fashioned. For generations they have been sitting at their regulars' tables and ponder that everything used to be better in the past. The youth, women, life and politics. And the beer, of course. Back then, they say, it tasted way better. One could feel that it was brewed with love and care, that the raw materials had not been treated with chemicals, and that the brewer invested more time in his product, time for a long mash, for one or two decoctions and for many weeks if not months of cold second fermentation. The result tasted better than our 21st century everyday beers, which are quickly brewed in a process dominated by commercial efficiency only.

The brewers know that this is how the regulars' in the pubs and bars worldwide think, hence they join the game. Apart from the young wild ones, there is hardly any brewery, which does not refer to an ancient brewing tradition. They are looking back for decades and centuries, are searching for many generations of ancestors, are extracting ancient documents and recipes, and develop and describe exciting lines of tradition. The brewer stands happily in front of his brewing plant and praises the age-old brewing processes, the traditional craft, and the physical work, which you all can taste in the finished beer. Then he turns around, pushes a few buttons on the flat screen, and the brewery starts operating fully electronically. Pneumatically controlled valves hiss, precise high-performance thermostats control the mash temperatures, the circulation pumps are filigree masterpieces made of special materials, efficient heat exchangers are used, as well as automatic dosing mechanisms for hops and malt, clean-in-place systems clean and disinfect the system right down to the last corner where a human hand would never get, and a central computer, whose computing power would easily have been enough to control the first moon landing in 1968, controls everything. That's traditional craftsmanship, isn't it?



Traditional craftsmanship?

How come, that we don't see these obvious contradictions, or even don't want to see them? Why do we look at beer from smaller breweries as a craft product that seems to be connected to tradition no matter how it is made?

Let's look back emotionless. Just a few decades ago, brewers had to cope with an ever-changing quality of their raw materials. Malting barley sometimes had extremely high, sometimes extremely low protein values. In the malt house, the temperatures and the degree of moisture fluctuated, sometimes the diastatic power of the malt was higher, sometimes lower. The alpha acid levels of the classic hop varieties differed from year to year, and it was almost impossible to determine these values exactly. It took the brewers years of experience to brew a beer that kept its taste constantly from brew to brew despite the changing quality of the raw material.

If we go a little bit further back into the past, the brewing process itself was subject to equally strong fluctuations. Maybe, the temperature in the mash tun shot too high, another time the mash clumped, the hops boiled over, the yeast didn't start a proper fermentation or was infected and made the beer acidic. At the end of the brewing season, the ice in the storage cellar became scarce and the temperature rose, and again, the brewery cat was not able to cope with the problem of mouse droppings in the malt. With a lot of effort and a good dose of luck, the brewer got a drinkable beer at the end, which made the guests happy. For a moment, the booze made them forget the worries and hardships of the rough everyday life.

Back then the beer tasted differently than it does today, and it probably tasted differently even from brew to brew. But did it taste better? This question remains open. How many times had it a musty or sour note? How often was it bitter as gall? Or hazy with large flakes, stale and without foam? We don't know for sure, but descriptions from that time tell of frequent dissatisfaction, of angry guests, and of innkeepers and brewers who were insulted or even chased out of the city.

And yet, the people at the regulars' table say: Everything used to be better!



This is, how real craftsmanship looks like!

The breweries' advertising terrorists like to adapt this and conjure ancient customs in search of artificially constructed traditional lines that go as far back as possible.

As a result, we read about the oldest pub in the city of Bamberg and we read the date 1380. If we take a closer look, we find that this is the year in which the first building was erected on this property. The current building dates from 1696 "only", and "only" since 1772 has it been an inn, "only" since 1857 has it been given its current name Stern or Sternla, and it has only been a brewery since 2019. Hence, for less than one year. But it obviously needs a line of tradition going back to 1380 in order to be taken seriously?

We also hear from two breweries that compete in a friendly way, which of the two is the oldest family brewery in the world. Rhanerbräu in the Upper Palatinate region has shown continuous brewing activity since 1283 and counts 13 generations of the brewing family since 1776, while the Zötler Brewery in the Allgäu region can "only" refer to the year 1447, but is a family brewery already in the 21st generation.

With interest, we can read from the oldest brewery in the world, the Bavarian State Brewery Weihenstephan, which owns a certificate that shows that it was already a brewery in the year 1040. Hence, they slowly start to prepare

celebrating their millennium. But we can also read that this certificate dates from 1640, and – too sad! – was probably forged, with the intention of being able to celebrate the six hundredth anniversary.

These are just a few of countless examples. I can't blame the breweries for participating in this game – they want to promote their beer, and that works great with long lines of tradition. It is irrelevant whether you artificially extend these or simply incorporate them smartly into your advertising campaigns – but in both cases, it is not considered that beer tasted completely different a hundred or more years ago, and that, therefore, the quality of a brewery should be measured as objectively as possible based on its current end products, and not on its tradition.

So let's drink a Sternla from Bamberg without thinking about the year 1380, and let us rather be happy that in Bamberg less than a year ago a new brewery was launched. Let's drink a Weihenstephaner Weizen without believing that it would taste similar like the stuff the monks on the mountain brewed in 1040. Let us enjoy a spritzzy and digestible wheat instead that has been produced under today's hygiene conditions. And finally, let's drink a Rhaner or a Zötler and be happy that by that, we are directly supporting a family brewery and not a faceless global company.

It is impressive how many tasty, fascinating, highly drinkable or complex beers we can find in today's beer bars – regardless of the tradition. Again, I was travelling a lot in the past few months, have been to the Czech Republic and France several times, but also crisscrossed throughout Germany. I drank many, many beers, had exciting conversations and uncounted nice beer experiences. But what I couldn't find is a connection between a brewery's age and the quality of its beers. Check it out in my articles linked at the end of this newsletter!

Cheers!

Volker

P.S. I hope you will enjoy reading my short stories and reports, and I am looking forward to reading your comments and discussions on my homepage. I would even gladly appreciate to publish some articles and reports penned by you – so if you feel an urge to tell the world about your beer experiences, feel free to contact me via [eMail](#). And finally: All stories published or reconstructed since the last edition of my newsletter can be found at the end of this newsletter, and a detailed calendar of upcoming beery events [here](#).

For older issues of this newsletter, please see the [archive](#).

List of recently added entries:

- Kaiserhof-Bräu [transferred from my outdated website], 27th December 2011 (DEU: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=28742>, ENG: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=28749>)
- Schaubrauen auf dem Dickerischer Maat 2012 [transferred from my outdated website], 7th October 2012 (DEU: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29577>, ENG: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29585>, POL: <http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29589>)
- Gebr. Sünner GmbH & Co. KG Brauerei und Brennerei [restored from my crashed website], 5th April 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=28610>)
- Brauereigaststätte Eichhorn [restored from my crashed website], 24th May 2014 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=28776>)
- Brauerei Pinkus Müller GmbH & Co. KG & Pinkus Altbierküche [restored from my crashed website and updated], 27th August 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=28640>)
- Münsteraner Finne GmbH, 27th August 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=28658>)
- Day to Day – Kiosk Münster, 27th August 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=28690>)
- Minchen, 10th September 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=28757>)
- Litoměřický Minipivovar Labuť, 11th September 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=28796>)
- Biskupský Pivovar U Sv. Štěpána, 11th September 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=28819>)
- Panský Pivovar Bojnice [update], 13th September 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=11062>)
- Brauhaus zum Gugg, 14th September 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=28873>)
- Pivovar a Restaurace Vojanův Dvůr, 16th September 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=28897>)
- Pivo Karlín, 17th September 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=28947>)
- Bierstädte der Welt: Bierszene Bratislava, 17th September 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29373>)
- Dva Kohouti, 18th September 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=28992>)
- Pivovar a Café Lajka, 19th September 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29009>)
- Andělský Pivovar, 19th September 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29052>)
- Beer Nuggets: Die Ausbildung zum Bierverkoster in Polen – nur die besten werden ausgebildet, 27th September 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29996>)
- Minipivovar a Pivnice U Stočesů, 6th October 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29113>)
- Pivstro – Brewhemian Beer Bistro, 6th October 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29202>)
- Francis – Beer Café, 6th October 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29172>)
- Pivovar Revolta, 7th October 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29222>)
- Zámecký Pivovar Chyše, 10th October 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29289>)
- Brauhaus zum Sternla, 10th October 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29307>)
- A la Bière Comme à la Bière – Le Drunken, 12th October 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29343>)
- The Frog & Underground, 14th October 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29394>)
- L'Académie de la Bière, 14th October 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29456>)
- Delirium Café Orléans, 15th October 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29511>)
- 3 Brasseurs Saran, 16th October 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29532>)
- Maison Høps, 16th October 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29597>)
- Les Moulins Bleus – Craft Beer and Food, 17th October 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29643>)
- Les BerThoM Dijon, 18th October 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29914>)
- Série Noire #6, 18th October 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29980>)

The Craft Beer Pub Dijon, 18th October 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29800>)
Altes Tramdepot, 19th October 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=30057>)
On Tap CraftGallery, 19th October 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=30115>)
KommproBier [update], 25th October 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24927>)
Airbräu Next to Heaven, 31st October 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=30213>)
Hefenbrüder, 23rd November 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=30251>)
Thomas Fuchs: Craft Beer – Das kleine Buch, 23rd December 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=28675>)
Johanna Schulz: Wohl bekomm's ... ein Prost dem Bier, 25th December 2019
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=28783>)
Helmut Hochrain: Bayrisch Bier, 27th December 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=28863>)
Beer Nuggets: Goldhafer Tripel – Das Jahrgangstripel 2019 aus Münster kommt ins Allgäu, 5th January 2020
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29248>)
Beer Nuggets: Braukunst Live! 2020 – Neugierde – die Braukunst Live! jetzt zum ersten Mal unter neuer Leitung,
13th January 2020 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29278>)
KommproBier [update], 24th January 2020 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=24927>)
Restaurace Novoměstský Pivovar s.r.o. [update], 31st January 2020 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=3296>)
Braukunst Live! 2020, 1st February 2020 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29687>)
Tag der offenen Flasche im KommproBier, 7th February 2020 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29883>)
Beer Nuggets: Dein Fützl – Bierdeckel à la Fred Feuerstein?, 8th February 2020
(<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29849>)
Georgi Petrov: Ошче за Бирата / Oshche za Birata, 9th February 2020 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=29857>)
Astra St. Pauli Brauerei, 13th February 2019 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=30076>)
MashTap Einweihungsparty, 14th February 2020 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=30019>)
Fox & Bear: Бирник – Нарвѣчник и Дневник на Бирения Дегустатор / Biernik – Handbuch und Tagebuch für den
Bierverkoster, 22nd February 2020 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=30106>)
Elizabeth Schuler, Elizabeth Craig: Und alles mit Bier, 24th February 2020 (<http://blog.brunnenbraeu.eu/?p=30171>)



Brunnenbräu® Bier-Blog und Hausbrauerei
Immhof 2
87 547 Burgberg im Allgäu
Bundesrepublik Deutschland
+49 176 4570 9422
cbo@brunnenbraeu.de
blog.brunnenbraeu.eu