



Aktivposten der „Hausbrauer Nassauer Land“ unterwegs:

Hausbrauertreffen in Polen

Probier „Baltisches Porter“
und „Grodzisker Bier“
oder:

Verkostungsmarathon in Żywiec

Von und mit
Volker Quante (Brunnenbräu) und
Dirk Wagner (Mühlenbräu)

Vom 15. bis zum 26. Juni 2007 fand in Żywiec in Südpolen zum fünften Mal der nationale polnische Hausbrauwettbewerb statt – Volker R. Quante, der Chief Beer Officer vom Brunnenbräu (cbo@brunnenbraeu.de), und Dirk Wagner, der Bier-Attaché der Hausbrauer Nassauer Land (dirk@muehlenbraeu.de) waren mit dabei.

Zwar gibt es in Polen (noch?) keinen nationalen Hausbrauerverein wie den VHD, aber unter Sponsorschenschaft einer der größten Brauereien Polens, der Żywiec-Brauerei (www.zywiec.pl), und eines engagierten Internetshops für Hausbrauzubehör (www.browamator.pl) findet seit 2003 jeweils im Juni ein Hausbrauwettbewerb statt, an dem sich zunehmend mehr polnische Haus- und Hobbybrauer beteiligen. Eingebettet ist dieser Hausbrauwettbewerb in ein großes Brauereifest und in eine Tauschbörse für Bierdevotionaliensammler, die dieses Jahr zum 12. Mal stattgefunden hat und an der sich weit über hundert Sammler beteiligten.



Bild: Biere bei der „Buchführung“

Insgesamt waren sechs Bierkategorien zur Verkostung aufgerufen:

„Irish Red Ale“, „Belgisches Klosterbier Tripel“, „Bockbier“, „Dunkles Hefeweizen“, „Baltisches Porter“ und „Grodzisker Bier“. Die letzten beiden Kategorien bedürfen vielleicht ein wenig der Erläuterung: Beim „Baltischen Porter“ handelt es sich um ein tiefschwarzes, starkes und leicht röstiges Bier, das sich aber trotz des Röstgeschmacks einen weichen, malzigen Charakter bewahrt, der im Aroma und im Abgang deutlich zur Geltung kommt und mit der alkoholischen Wärme, die die 9,5 % Alkohol verursachen, herrlich harmoniert. Eine Spezialität der Ostseeanrainerstaaten, die insbesondere in Polen und Litauen noch häufig von kommerziellen Brauereien produziert wird. Das „Grodzisker Bier“ hingegen ist außerhalb Polens völlig unbekannt, innerhalb Polens kommerziell seit 15 Jahren ausgestorben. Hier handelt es sich um ein leichtes (ca. 8% Stammwürze), helles, leicht milchsaures Weizenbier, das sich von der ähnlichen Berliner Weisse durch seine deutlich mildere Säure und seinen dezenten, aber spürbaren Rauchgeschmack unterscheidet – eine typische Schüttung für dieses Bier ist 20 % helles Rauchmalz, 40 % Pilsner Malz und 40 % helles Weizenmalz, bei einer Ergiebigkeit von bis zu 120 Litern aus 15 kg Malz!



Bild: Dirk (links) und Volker (rechts) bei der Verkostung

Sechs verschiedene Biersorten, bei jeweils etwa acht bis 15 Teilnehmern – **insgesamt gab es gut 75 Biere zu verkosten**. Eine Aufgabe, die mit freiwilligen Verkostern allein nicht zu schaffen gewesen wäre – ich glaube, dieses Problem ist uns beim VHD nur allzu vertraut. Die Sponsorenschaft durch die Żywiec-Brauerei ermöglichte es aber dem Organisator des Wettbewerbs und Gründer-vater der Hausbraubewegung in Polen, Dr. Andr-



zej Sadownik (O_Nanobrowar@aster.pl), auf professionelle Verkoster aus dem Qualitätssicherungsbereich mittelständischer Brauereien zurückzugreifen, so dass letztendlich genügend fachkundige Gaumen die Qualität der eingereichten Biere bewerten konnten.



Bild: Verkostungs- Glasimpressionen

Dirk und ich verkosteten am Freitag gemeinsam mit drei polnischen Juroren die „Belgischen Tripel“, was angesichts des hohen Alkoholgehalts trotz der jeweils geringen Mengen eine echte Herausforderung war. Die Qualität der eingereichten Biere war durchweg sehr hoch und konnte sich locker mit dem Niveau der an den Haus- und Hobbybrauertagen angebotenen Biere messen, wenn nicht sogar sie übertreffen. Nach einer langen und erholsamen Pause zur Beruhigung der Geschmacksnerven, in der wir Gelegenheit hatten, die Sammlertauschbörse, aber auch die Brauerei ausführlich zu besichtigen, verkosteten wir am späteren Abend in einem separaten Wettbewerb noch sechs kommerzielle Hefeweißbiere, die von polnischen Gasthausbrauereien eingereicht worden waren. Auch hier trafen wir auf ein grundsätzlich hohes Niveau, das aber doch noch spüren ließ, dass die Erfahrungen mit diesem für Polen noch neuen Biertyp sehr frisch sind. Die Interpretation, was ein Hefeweißbier ist, war recht frei, so dass auch ohne Geschmacksfehler eine sehr große Bandbreite an Geschmackserlebnissen anzutreffen war.

Der nächste Morgen konfrontierte uns mit der Kategorie „Irish Red Ale“, die vom Alkoholgehalt zwar leichter zu verkraften, aber aufgrund der geschlossenen hohen Qualität noch schwieriger zu bewerten war, als das Tripel am Vortag.

Nach der Siegerehrung im Festzelt der Brauerei konnte der Nachmittag für eine Besichtigung des wirklich eindrucksvollen Brauereimuseums genutzt werden, bevor am Abend das Brauereifest mit einem Rockkonzert beendet wurde.

Zurück in dem Feriendörfchen, in dem die Verkoster und die Organisatoren des Hausbrauwettbewerbs untergebracht waren, **nutzten wir die Gelegenheit, die Reste der Verkostung, also alle Flaschen, die noch übrig geblieben waren, zu probieren** – diesmal ohne ausgiebige Notizen, sondern rein aus Spaß am Bier – und lernten insbesondere die beiden Kategorien „Baltisches Porter“ und „Grodzisker Bier“ noch näher kennen. Bis tief in die Nacht wurde gefachsimpelt, und es war klar, dass wir auch nächstes Jahr wieder versuchen werden, diese Veranstaltung zu besuchen.



Bild: Der Morgen nach intensiver Prüfung

Ergänzender Hinweis zur Kontaktentstehung:

Volker hat aus beruflichen Gründen mit seiner Familie von 1998 bis 2001 in Warschau gelebt. Zu dieser Zeit hat er per Internet und Email nach anderen Hausbauern in Polen gesucht. Die Antwort war knapp: „Mit dir sind wir schon zwei“. Andrzej Sadownik war damals tatsächlich der erste und einzige, der es richtig als Hobby betrieb. Die beiden haben dann gemeinsam über mehrere Zeitungsartikel und später auch Internetseiten Brauanleitungen und Bierführer veröffentlicht und so eine Bewegung in Gang gesetzt. Inzwischen hat diese Bewegung viel Eigendynamik entwickelt und steht dem VHD e.v. in nichts nach.