

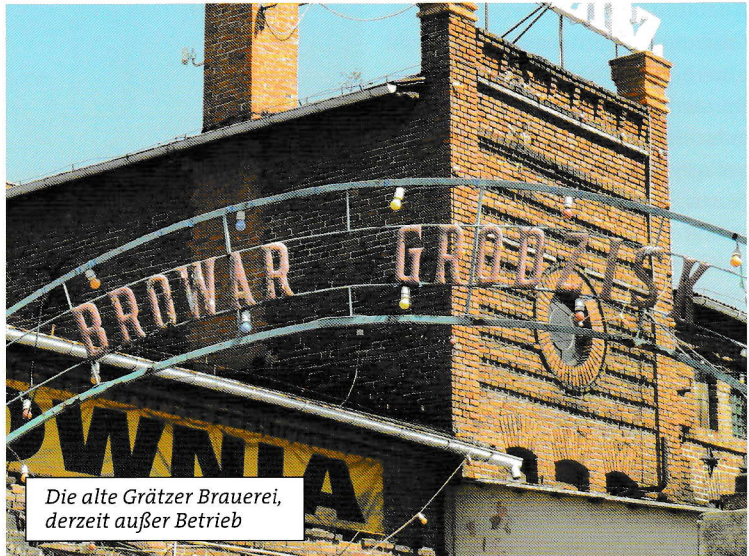
POLEN

Die heftige Wiederbelebung der polnischen Bierkultur (Teil 1)

Über Jahrzehnte führte der Konzentrationsprozess in der polnischen Braulandschaft zu einem Niedergang der Bierkultur. Vor sechs Jahren begann die Gegenbewegung. Seither erneuert sich das Bierland Polen im Zeitraffer. Ein Bericht aus dem Auge des Sturms.

Das Jahr 2010 markierte einen Tiefpunkt für das polnische Bier. Es gab nur noch 64 Brauereien im ganzen Land, die geringste Zahl in der Geschichte des polnischen Brauwesens. Die Übernahme nahezu aller polnischen Brauereien durch ausländische Großkonzerne hatte ihren Tribut gefordert – 51 Brauereien waren seit der politischen Wende 1989 geschlossen worden. Schlimmer konnte es wohl nicht mehr kommen ...

Alle drei Konzerne, die den polnischen Markt zu diesem Zeitpunkt beherrschten (SABMiller mit der Kompania Piwowarska, Heineken mit der Grupa Żywiec und Carlsberg Polska mit Okocim), waren nach der gleichen Methode vorgegangen: Übernahme von kleinen Brauereien und ihren Markenrechten, Schließung dieser Betriebe und Verlagerung der Produktion der übernommenen Marken in moderne, immer größere Bierfabriken. 2010 beherrschten die drei Konzerne 90 Prozent des polnischen Biermarktes. Richtiges Bier, Bier also aus natürlichen Zutaten, gebraut ohne Filtration und ohne das bei den Konzernen beliebte, da kostengünstige High



Gravity Brewing, gab es praktisch nur noch in Gasthausbrauereien.

Die erste Gasthausbrauerei des Landes, Spiż, war bereits 1992 am Breslauer Marktplatz eröffnet worden. Doch es dauerte bis 2005, bevor weitere dazukamen. Bis 2010 gab es im ganzen Land 20 von ihnen. Aber auch sie waren keine Ideallösung. Zum einen entstanden sie nur in größeren Städten und zielten auf ein zahlungskräftiges Publikum, und zum anderen unterlagen sie einer wichtigen Einschränkung: Keiner der Besitzer dieser Gasthausbrauereien hatte eine Berufsausbildung zum Brauer absolviert. Fast alle von ihnen waren von deutschen Herstellern ausgerüstet worden, die zu ihren Anlagen vorwiegend klassische deutsche Braurezepte mitgeliefert hatten. Infolgedessen beschränkte

sich das Angebot dann auch auf die von den polnischen Bierliebhabern sogenannte „Heilige Dreifaltigkeit“, also auf Helles, Dunkles und Weizen.

So sah es aus, als zwei junge Männer eine Initiative ergriffen, die innerhalb eines Jahres die Bierszene in Polen komplett veränderte: Ziemowit Fałat und Grzegorz Zwierzyna beschlossen, ein Bier nach Vorbild des einzigen wirklich polnischen Bierstils zu brauen, dem Grätzer (polnisch Grodziskie), einem mit 100 Prozent geräuchertem Weizenmalz gebrauten Bier mit niedrigerem Alkoholgehalt. Ziemowit war bis dahin ein Hobbybraupionier und Redakteur der ersten polnischen Bierzeitschrift Piwosz – Der Bierliebhaber, die von 1997 bis 2002 erschien. Grzegorz war Mitorganisator der großen Tauschbörse von Bierwerbe-

Foto: Volker R. Quante



Foto: Volker R. Quante

Gasthausbrauerei Spiż



Foto: PINTA

Falat, Zwierzyna und Semla (v.l.n.r.) von PINTA

mittelsammlern in Żywiec und Leiter des von der Großbrauerei Żywiec unabhängigen, aber gleichnamigen Bierkellers. Die letzten Flaschen des Original Grätzer Biers hatten die Grätzer Brauerei 1993 verlassen; einer der reichsten polnischen Geschäftsleute und Chef der Lech-Brauerei in Posen, Jan Kulczyk, hatte den historischen Betrieb übernommen und kurz danach geschlossen.

Ziemowit und Grzegorz brauten ihr Bier à la Grodziskie unter Vertrag in der Gasthausbrauerei Grodzka 15 in Lublin, hatten aber die Rechte an Rezept, Brauvorgang und Vertrieb selbst behalten. Ein kluger Schachzug: 1.444 Flaschen wurden auf den Markt gebracht und waren innerhalb eines Monats ausverkauft. Ermutigt von diesem Anfangserfolg gründeten die beiden gemeinsam mit dem erfahrenen Bierfestveranstalter Marek Semla das Brauprojekt PINTA. Als Vertragsbrauer wollten sie sich in eine bestehende Brauerei einmieten und dort ihre Biere produzieren. Mit der

Brauerei Na Jurze in Zawiercie fanden sie einen soliden Partner, der mit der Initiative Alte Brauerei Krakau (2005 bis 2007) bereits Erfahrungen mit Lohnsuden gemacht hatte.

Die ersten drei PINTA-Biere hatten auf dem Breslauer Festival des guten Biers im Mai 2011 Premiere. Neben der Neuauflage des à la Grodziskie gab es das Schwarzbier Czarna Dziura („Schwarzes Loch“) und ein American India Pale Ale namens Atak Chmielu („Hopfenattacke“). Insbesondere Letzteres war die Sensation des Bierfestivals – zum ersten Mal gab es ein polnisches Bier mit amerikanischen Hopfensorten. Mit seiner starken, harzigen und zitrusartigen Hopfenbittere wurde es in den folgenden

Monaten zum Markenzeichen einer neuen polnischen Bierbewegung, ...

... die aber zunächst nur unter der Überschrift PINTA lief, denn der nächste Schritt ließ fast ein Jahr auf sich warten. Erst im Mai 2012 startete ein weiteres Projekt, AleBrowar – ein gelungenes Wortspiel, das sich sowohl mit „Was für eine Brauerei!“ als auch mit „Ale-Brauerei“ übersetzen lässt. Der Bierblogger Bartosz Napieraj, der Hausbrauer Arkadiusz Wenta und der Brauer der Danziger Gasthausbrauerei Brovarnia, Michał Saks, schlossen sich unter diesem Namen zusammen, um in der Brauerei Gościszewo in der Nähe von Marienburg ihr erstes Bier zu produzieren, das American Pale Ale

Rowing Jack. Michał hatte dort acht Wochen zuvor bereits das erste polnische West-Coast-IPA gebraut. Der Grundsatz, als AleBrowar nur obergärige Biere zu brauen, war im von Lagerbieren dominierten Polen revolutionär.

Nur einen Monat später hatte die erste „richtige“ Craftbier-



Foto: Volker R. Quante

Das Zakład Usług Piwnych in Breslau

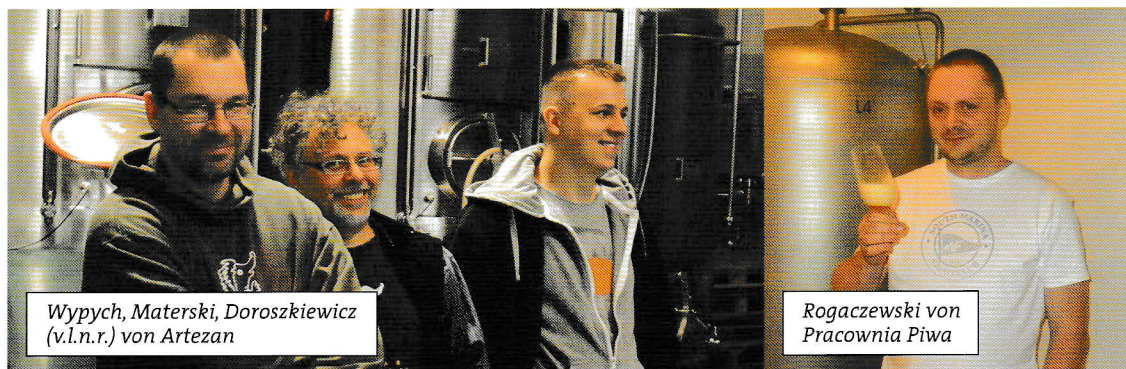


Foto: Artezan

Wypych, Materski, Doroszkiewicz
(v.l.n.r.) von ArtezanRogaczewski von
Pracownia Piwa

Foto: Volker R. Quante

brauerei auf dem großen Bierfestival in Żywiec ihr Debüt, die Brauerei Artezan. Drei Hausbrauer, Jacek Materski, Piotr Wypych und Darek Doroszkiewicz, Letzterer mit Erfahrungen in der Gasthausbrauerei Pivovaria in Radom, hatten ihre Brauerei in Natolin, einem kleinen Nest westlich von Warschau, aus gebrauchten Töpfen und Kesseln der Lebensmittel- und Kosmetikindustrie selbst konstruiert und gingen zunächst mit belgischen Bierstilen an den Start – Wit und Dubbel. Aber erst mit ihrem auf neuseeländischem Hopfen basierenden Pacific Ale, an dessen Rezeptur einer der Autoren dieses Artikels, Volker, nicht unerheblichen Anteil hatte, landeten sie im Februar 2013 ihren ersten richtigen Hit. Das war der Beweis dafür, dass hopfenbetonte, aromatische Biere, insbesondere auf Basis der neuen harzig-fruchtigen Hopfen-

züchtungen, der Türöffner für den Erfolg sind – mit ihnen findet der Biertrinker am leichtesten Zugang zu der neuen, ihm noch unbekannten Aromawelt.

Davon musste sich auch die nächste Neugründung überzeugen lassen – die Bierwerkstatt Pracownia Piwa in der Nähe von Krakau. Ähnlich wie Artezan war auch diese Brauerei von ihren Gründern, Tomasz Rogaczewski und Marek Bakalarski, selbst konstruiert worden. Ursprünglich beabsichtigten die beiden, Biere vorwiegend englischer Brauart zu produzieren. Ihren größten Erfolg hatten und haben sie jedoch mit zwei hopfenbetonten Cross-Over-Stilen, dem Wit-IPA Dwa Smoki und dem American Wheat Hey Now.

Beide Brauereien, Artezan und Pracownia Piwa, waren auch Pioniere

eines neuen Vertriebswegs. Statt schwere und teure stählerne KEGs durch das Land zu fahren (und diese nur mit Schwierigkeiten und hohem Aufwand wieder einsammeln zu können), setzten sie von Anfang an auf Einweg-PET-KEGs, sogenannte PETainer. Nicht wirklich umweltfreundlich, aber in der Gesamtbilanz auch nicht schlechter, als wegen der Rücknahme eines einzigen leeren KEGs viele Hundert Kilometer quer durchs Land zu fahren. Begünstigt durch diesen simplen Vertriebsweg entstanden im ganzen Land sogenannte Multitaps, also Craftbier-Bars mit originellem Namen und rotierendem Angebot an mindestens einem Dutzend Zapfhähnen oder mehr. In Krakau öffneten Strefa Piwa („Bierzone“) und Omerta, in Breslau der Zakład Usług Piwnych („Betrieb für Bierdienstleistungen“), in Lods die Piwoteka Narodowa



Fotos: Volker R. Quante

Das Strefa in
KrakauDas Kufle i Kapsle
in Warschau

(„National-Bierothek“), in Posen der Pub Setka („Hunderter“) und in Danzig die Degustatoria („Verkosterei“). Lediglich in der Hauptstadt Warschau tat sich zunächst gar nichts, und erst mit zwei Jahren Verspätung kam im Frühjahr 2013 der Durchbruch, als kurz nacheinander drei Multitaps öffneten: Cuda na Kiju („Das Wunder am Zapfhahn“), Kufle i Kapsle („Krüge und Kronkorken“) und Chmielarnia („Hopferei“).

Seitdem kam Schwung in die Bewegung. Ende 2015 zählte Polen bereits 149 Brauereien, mehr als doppelt so viele wie fünf Jahre zuvor. Davon zählen 26 zu Craftbierbrauereien im engeren Sinn. Und derzeit drängt jede Woche eine neue Brauerei oder eine neue Wanderbrauerei mit ihren Bieren auf den Markt. Drei geradezu wahnwitzige Jahre hat die polnische Bierszene hinter sich. Diese Jahre werden wir in der

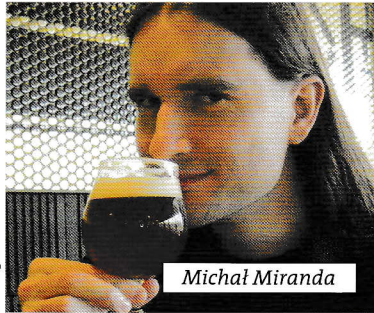
kommenden Ausgabe von Bier & Brauhaus beschreiben.

MICHAŁ MIRANDA, VOLKER R. QUANTE

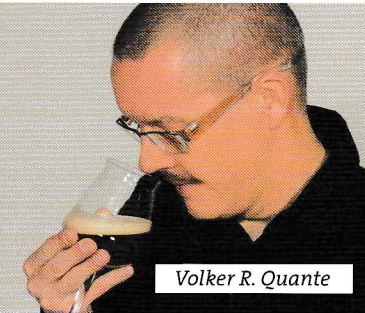
Michał Miranda ist Autor der polnischen Website www.polskie.minibrowary.pl, auf der er seit 2010 über polnische Craftbiere und -brauereien und die kreative Bierszene in Polen berichtet. Er ist 39 Jahre alt und lebt in Warschau.

Volker R. Quante ist seit 1997 Hobbybrauer. Er hat viele Jahre in Polen, den Niederlanden und in Tschechien gelebt. Beruflich bedingt ist Volker ständig auf Reisen, dabei erkundet er die Bierszene Europas und schreibt in seinem Blog <http://blog.brunnenbraeu.eu> über seine Erlebnisse.

Fotos: privat



Michał Miranda



Volker R. Quante

ANZEIGE

Bayerns Wander-, Radel- und Zoigl-Land



- 500 Jahre Reinheitsgebot des Bayerischen Bieres
- 600 Jahre Zoigl-Brautradition
- Heimat des echten Zoiglbiers
- Wandergenuss pur auf dem „Goldsteig“
- Radlspaß auf dem Bockl-Radweg

Fordern Sie unser
kostenloses Infopaket an!
Tel. 09602 791060
tourismus@neustadt.de



Bayern

www.oberpfaelzerwald.de