

POLEN

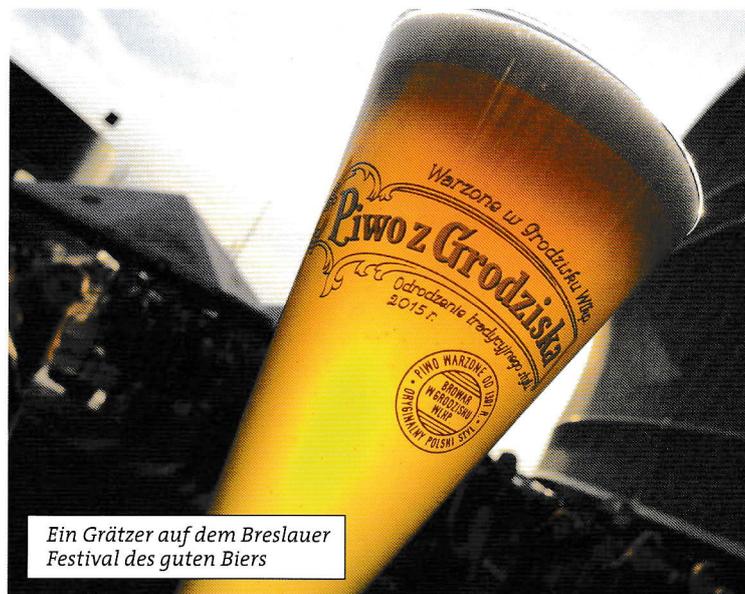
Die heftige Wiederbelebung der polnischen Bierkultur (Teil 2)

In der letzten Ausgabe haben wir über die Anfänge der polnischen Bierrevolution berichtet. Jetzt geht es ans Eingemachte. Die Jahre 2014 bis 2016 bilden den bisherigen Höhepunkt der bierkulturellen Runderneuerung in unserem Nachbarland. Der Bericht aus dem Auge des Sturms, Teil 2.

In den Jahren 2014 bis 2016 entwickelte sich der Markt für handwerklich gebrautes Bier mit einer unvergleichlichen Dynamik. Es entstanden neue Brauereien, und zahlreiche Wanderbrauer versuchten ihr Glück. Die Anzahl neu auf den Markt gebrachter Biere stieg in schwindelerregende Höhen. Gab es noch 2013 auf dem gesamten polnischen Biermarkt 400 neue Biere, waren es 2014 bereits 500 und 2015 genau 1.001 Bierdebüts. Damit kamen im vergangenen Jahr pro Tag durchschnittlich drei neue Biere auf den Markt. Unmöglich, sie alle zu verkosten.

Viele dieser neuen Biere entstanden in richtigen handwerklichen Brauereien, aber auch das Prinzip des Wanderbrauers erfreut sich in Polen höchster Beliebtheit. Schließlich waren die ersten neuen Craftbiere auf dem Markt ja von eben solchen Brauern hergestellt worden: Pinta und AleBrowar.

Zählte man zwischen 2013 und 2015 insgesamt 26 neue Handwerksbrauereien, so waren im gleichen Zeitraum 60 Wanderbrauer an den Start



Ein Grätzer auf dem Breslauer Festival des guten Biers

Fotos: Michał Maranda

gegangen und hatten ihr Glück versucht. Möglich war dies angesichts der doch geringen Anzahl der für das Wanderbrauen geeigneten, also ausreichend kleinen und trotzdem vielseitig nutzbaren Brauereien nur deswegen, weil erste Investoren den Mut hatten, Sudwerke zu eröffnen, die ausschließlich oder doch wenigstens vorwiegend für die Nutzung durch Wanderbrauer vorgesehen waren. Der erste von ihnen war 2014 die Brauerei Zarzece in der Nähe von Żywiec in Polens Süden, die nach dem Vorbild der belgischen Proefbrauerei in Lochristi errichtet wurde. Hier brauen unter anderem Pinta, Birbant, Kingpin und Wrężel.

Ein weiteres spannendes Projekt ist die Brauerei Gryf, die sich im reno-

vierten Gebäude der ehemaligen Klosterbrauerei der Zisterzienser in Szczyrzec befindet. Hier werden Biere im eigenen Namen gebraut, aber auch Biere der Brauprojekte Spirifer, BroKreacja und Trzech Kumpli. Es ist kein Geheimnis, dass noch 2016 weitere solcher vorrangig auf Wanderbrauer ausgerichteten Brauereien eröffnet werden sollen.

Mittlerweile ist das Vermieten ihrer Brauanlagen an Wanderbrauer für Brauereibesitzer mindestens genauso erträglich wie das Brauen eigener Biere. Deshalb bieten viele von ihnen ihre freien Kapazitäten an oder erweitern sogar ganz zielgerichtet. So haben beispielsweise die Gasthausbrauereien Jan Olbracht in Thorn und Reden in Königshütte bei

Kattowitz 2014 kräftig investiert und in Piotrków Trybunalski beziehungsweise in Świętochłowice größere Sudwerke errichtet, auf denen sie neben der eigenen Produktion auch den Wanderbauern eine Spielwiese bieten. In Piotrków Trybunalski braut neben dem Projekt Baba Jaga auch die Craftbierkneipe Piwoteka Narodowa ihre eigenen Biere, und im schlesischen Świętochłowice brauen Hajer und Kraftwerk.

Besonders spannend ist, dass es im Zuge dieser Erfolgswelle 2014 auch zu einer Reaktivierung der Brauerei Wąsosz gekommen ist. Sie war 1989 als private Regionalbrauerei im Ort Wąsosz errichtet worden und hatte sich ein Dutzend Jahre später zum ersten Mal an Craftbier versucht. Andrzej Sadownik, der Urvater der Hobbybraubewegung in Polen, hat-

te dort nach seinem Rezept ein Stout gebraut, aber der Markt war damals noch nicht reif dafür: Die Brauerei unterlag im Konkurrenzkampf mit den Großbrauereien, ihre Eigentümer mussten sie verpachten. Wie Phönix aus der Asche ist sie nun wieder auferstanden, bietet Spezialbiere unter der Marke Wąsosz an und lässt auch Kraftwerk bei sich brauen.

Und: Ein Teil der Initiatoren, die die Brauerei Wąsosz wiederbelebt haben, hat sich von den neuen Eigentümern schon wieder losgesagt und eine weitere Brauerei reaktiviert, die bereits in den 1990er-Jahren in Betrieb war: die Brauerei Bytow.

Für den Erfolg der Wanderbrauer sind die jeweiligen Gegebenheiten der Brauereien enorm wichtig, auf

denen sie ihre Sude produzieren wollen. Gibt es dort einen erfahrenen Brauer, der das Sudwerk genau kennt und dem gegebenenfalls noch unerfahrenen Wanderbrauer mit Rat, Tat und seinen Detailkenntnissen zur Seite steht? Ist das Sudwerk klein genug, um experimentieren zu können, gleichzeitig aber auch ausreichend groß, damit auch ein einzelner Sud sinnvoll vermarktet werden kann? Bietet die vorhandene Technik genügend Möglichkeiten, auch ungewöhnliche Brauverfahren wie Hopfenstopfen, Mehr-Maische-Verfahren, Rohfruchteinsatz, Zusatz von Gewürzen oder Früchten, Whirlpoolhopfung und dergleichen anwenden zu können?

Üblich ist es in Polen, die Brauerei für einen Zeitraum von etwa einem Monat als Ganzes zu vermieten,

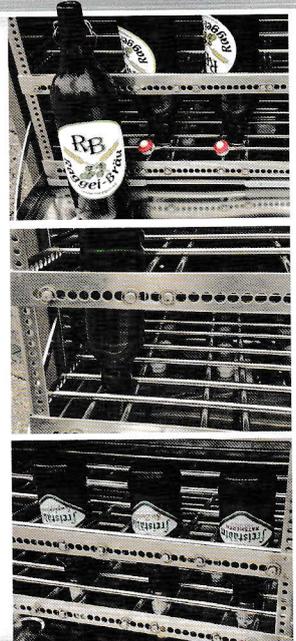
ANZEIGE

www.gastrohandel.at

Flaschenwaschmaschine GS 21

Für Flaschen von 0,1l bis 2,0l.
Ob Langhalsflaschen, NRW-Flaschen
oder Bügelflaschen – einfach sauber.

Leistung ca. 190 Flaschen/h,
20 Flaschen pro Waschlagergang
Waschzeit: 6 min 30 sec. zusätzlich Intensiv-
Programm für stark verschmutzte Flaschen
Pumpenleistung: 736 W
Umwälzleistung: 330 ltr. / min.
Tankheizkörper: 2 x 4500 W
Gesamtanschlusswert: 9736 W
Spannung: 400 Volt
wird nur mit Kabel ohne Stecker geliefert
Tankinhalt: 29 ltr.
Wasserverbrauch/Spülvorgang: ca. 8,4 ltr.
Einschubhöhe: Flaschen bis 380 mm



ebatec

Freude am Spülen.

Firma ebatec
Erich Baumgartner
Hauptstraße 4
A-5222 Munderfing

Telefon: +43(0)7744/20 12 10
Fax: +43(0)7744/20 12 12
E-Mail: verkauf@gastrohandel.at
Internet: www.gastrohandel.at

was dem Wanderbrauer zwar die Möglichkeit gibt, mehrere Sude zu produzieren, diese aber nur im Falle von obergärigen Bieren auch ausreichend lange lagern zu können. Und so sind rund 90 Prozent aller handwerklichen Biere in Polen derzeit obergärig. Nur bei den speziell für den Zweck des Wanderbrauens errichteten Brauereien wie zum Beispiel in Zarzece sieht dies anders aus. Dort sind sehr individuelle Vertragsgestaltungen möglich, die auch die Produktion von Lagerbieren und Spezialitäten erlauben.

Welche Craftbiere trinkt man denn nun in Polen am liebsten? Nach der ersten Welle der Begeisterung für

Biere mit neuen Aromahopfen sorten vorwiegend amerikanischen Ursprungs ist mittlerweile schon die Zeit für Experimente reif geworden. Auf dem Markt zeigen sich zunehmend mehr Hybride wie beispielsweise Weizen IPAs oder Biere mit Zugabe von Kaffee (sei es in Form von Kaffeebohnen oder aufgebrühtem Kaffee) und Tee (englischer Earl Grey oder chinesischer Lapsang-Rauchtee). Man findet sogar Biere mit so ungewöhnlichen Zutaten wie Rote Bete, Gurken, Pilzen, Heringen oder Teer. Sehr häufig finden sich Sauerbiere, gebraut mit Lactobacillen oder direkter Zugabe von Milchsäure, aber auch auf Fruchtbasis oder gar auf Basis von Sauerkraut. Zunehmend häufiger haben Brauer den Mut, mit Brettanomyceshefe zu experimentieren, obwohl dies eine besonders penible Kontrolle des Brauprozesses und der Betriebshygiene erfordert.

Die Franken mögen es nicht gerne hören, aber Biere, die mit Rauchmalz hergestellt werden, entwickeln sich gerade zu einer echten polnischen Spezialität. Die Polen haben schon immer gerne alles Mögliche geräu-



Andrang auf dem Warschauer Bierfestival

chert, und auf dem Land gehört ein eigener Räucherofen in jeden Garten. Und so gibt es eine gewaltige Vielfalt von Bieren, deren Malz über Buche, Eiche oder Torf geräuchert worden ist. Insbesondere das Grätzer Bier (Piwo Grodziskie), von dem im ersten Teil schon die Rede war, ist hier zu nennen. Es ist ein leichtes Bier mit 7,7 Prozent Stammwürze, 2,5 Prozent Alkohol und mit einer Schüttung ausschließlich von über Eichenholz geräuchertem Weizenmalz – ein spritziger Durstlöcher. Die Wiederinbetriebnahme der 1993 geschlossenen, anschließend verfallenen und dann aufwendig renovierten Grätzer Brauerei war die Sensation des Jahres 2015. Die guten Distributionskanäle des neuen Investors machen dieses Bier überall in Polen verfügbar, man darf jetzt schon von einem nachhaltigen Erfolg sprechen.

Auch die Holzfasslagerung liegt im Trend. Wurden in den Jahren 2013 und 2014 noch vorwiegend Holzspäne oder -würfel aus alten Fässern in die Lagertanks gegeben, um ein entsprechendes Aroma zu erzeugen, werden seit 2015 zunehmend mehr Biere in Fässern gelagert, in denen sich vorher Cabernet Sauvignon, Bordeaux, Tennessee Whiskey, Bourbon, Cognac, Rum oder der in Polen beliebte und berühmte Stettiner Schnaps Starka befanden. Holzfassgereifte Biere sind auch 2016 unverändert der deutlichste und erfolgreichste Trend, nur begrenzt von der Verfügbarkeit und den ständig steigenden Prei-

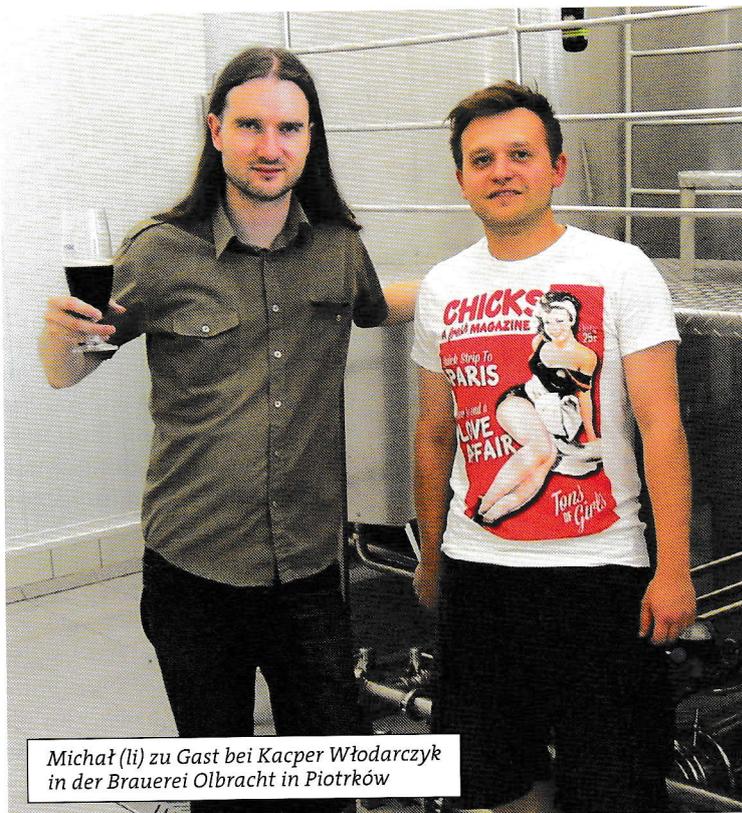
sen der gebrauchten Fässer guter Qualität.

Sage und schreibe 23 regionale und überregionale Bierfeste haben 2015 in Polen stattgefunden, auf denen man sich in kleinen, gerne aber auch in größeren Probiertgläsern durch die Welt der neuen polnischen Biere kosten konnte. Einige Dutzend Brauereien und zum Teil mehrere tausend Besucher sind auf diesen Bierfesten schon Standard. Vorträge, Präsentationen und Hausbrauwettbewerbe runden das Programm ab und sorgen für Abwechslung, Spannung und Weiterbildung. Die größten unter diesen Festivals sind das Breslauer Festival des guten Biers (Wrocławski Festiwal Dobrego Piwa) im Juni und das zweimal im Jahr, im April und Oktober, stattfindende Warschauer Bierfestival (Warszawski

Festiwal Piwa). Beide Festivals nutzen das jeweilige Fußballstadion als Veranstaltungsort und bieten so ausreichend Platz für viele Tausend bierbegeisterte Besucher.

Gibt es erste Anzeichen für eine Marktsättigung? Regionale Kleinbrauereien und Handwerksbrauereien haben mittlerweile einen Umsatzanteil von zehn Prozent am Biermarkt, und es wird zunehmend schwieriger, den Großbrauereien die Kunden abzuwerben. Bei 1.000 neuen Bieren im Jahr und immer exotischeren Experimenten mit ungewöhnlichen Zutaten und wilden Kombinationen ist die Craftbierrevolution in Polen an einem Wendepunkt angekommen, an dem es eine Herausforderung wird, die immer anspruchsvolleren Biergeeks zufriedenzustellen und ihr Interesse zu wecken. Wichtiger wird es nun sein, stabile Qualität zu liefern, denn es ist kein Geheimnis, dass die eine oder andere Bierpremiere inzwischen auch schon allein deshalb lanciert wurde, um einen Misserfolg oder schlechten Eindruck eines vorherigen Bieres möglichst rasch vergessen zu machen.

Gleichwohl: Bis zu einer echten Sättigung des Marktes ist es noch weit. Bei derzeit 151 Brauereien in Polen kommt eine Brauerei auf 255.000 Einwohner – in Deutschland sind es 59.000, in Tschechien 32.000 und in den USA 80.000. Da



Michał (li) zu Gast bei Kacper Włodarczyk in der Brauerei Olbracht in Piotrków

ist sicherlich noch viel Raum für kleine, aber gute handwerkliche Brauereien, die ihr Geschäft verstehen. Ein wenig wird sich auch hier die Spreu vom Weizen trennen. Aber es werden sich auch zahlreiche neue Bierliebhaber finden, denen die wunderbare Welt der neuen Kreativbiere bisher noch unbekannt ist – insbesondere dann, wenn die jungen Wilden lernen, konstante Qualität zu liefern und Experimente nicht mehr um ihrer

selbst willen machen, sondern mit dem Ziel, spannende, aber nicht überfordernde Geschmackserlebnisse zu kreieren. Von einem Plätzen der Blase kann also noch lange nicht die Rede sein. Im Gegenteil: Der polnische Biermarkt wird sicherlich noch für einige weitere Jahre zu einem der dynamischsten und spannendsten in Europa gehören.

MICHAŁ MARANDA, VOLKER R. QUANTE

ANZEIGE

Ihr Getränkespezialist für Biere aus aller Welt - seit 1983

Haus der 131 Biere

Aktuell Biere aus 78 Ländern im Angebot



Karlshöhe 27 · D-22175 Hamburg · Tel.: +49(40)640 72 99 · Fax: 640 20 71
Internet: www.haus-der-131-biere.de · e-Mail: info@haus-der-131-biere.de