



## Brunnenbräu Bier-Blog – Newsletter 02/26 (89)

### Liebe Freunde und Bierliebhaber in aller Welt!

(in English see below)

„Man kann kein richtiges Land sein, wenn man kein Bier und keine Fluggesellschaft hat. Es hilft, wenn man eine Fußballmannschaft oder ein paar Atomwaffen hat, aber zumindest braucht man ein Bier.“

Frank Zappa wird dieses Zitat zugeschrieben, und wenn man seine Worte ernst nähme, dann gäbe es gar nicht so viele „richtige Länder“ auf der Welt. Wie viele Länder können schließlich von sich behaupten, Heimat eines Biers zu sein, eines Biers im Sinne eines eigenen Bierstils? Ein eigenes Bier im Sinne eines vor Ort gebrauten Biers, das ist einfach. Das ist mittlerweile selbst in winzigen Ländern wie Liechtenstein oder Andorra kein Problem, noch nicht einmal in muslimischen Ländern wie dem Emirat Dubai.

Aber ein eigener Bierstil? Das ist schon was Seltenes.

Deutsches Weißbier, tschechisches Pilsener, englisches Ale – ein paar weltweit bekannte, aber festen Ursprungsländern zugeordnete Bierstile gibt es schon. Klar.

Und Polen?

Auch Polen ist laut Zappa ein richtiges Land. Man hat die Fluggesellschaft LOT, und man hat das Piwo Grodziskie, in Deutschland auch Grätzer Bier genannt. Benannt nach der Kleinstadt Grodzisk Wielkopolski, deutsch Grätz.

Die Stadt war wohl schon im 13. Jahrhundert für ihr lokales Bier bekannt. Ab wann dieses allerdings dem heutigen Bierstil zu entsprechen begann, das lässt ein wenig Interpretationsspielraum. Heutzutage verstehen wir unter dem Grodziskie Bier ein obergäriges Bier mit hohem, teilweise sehr hohem Weizenanteil, dessen Spezifika sein niedriger Alkoholgehalt (zweieinhalb bis drei Volumenprozent), seine hohe Spundung und nicht zuletzt sein leichtes Raucharoma und seine dezente Säure sind.

Seit hunderten von Jahren wurde dieses Bier in Grodzisk gebraut, und wie es oft so ist: In Zeiten der Mangellage, also während des Zweiten Weltkriegs und danach in der sozialistischen Planwirtschaft, wurde es mit dem gebraut, was zur Verfügung stand – soll heißen, der Weizenanteil schwankte stark. Auch die verwendeten Hopfensorten und Hefestämme waren nicht immer konstant dieselben. Aber: Rauch, Spritzigkeit, Säure und wenig Alkohol – das galt immer. Insbesondere der niedrige Alkoholgehalt wurde in Zeiten der Volksrepublik Polen sogar zum Anlass genommen, das Grodziskie Bier als Autofahrerbier zu bewerben, von dessen Genuss man gar nicht in den Bereich der Fahruntüchtigkeit kommen würde.

Naja, Letzteres sieht man heute etwas anders ...

Wobei es gar nicht selbstverständlich ist, dass es dieses Bier heute überhaupt noch gibt. 1994, nur wenige Jahre nach der Wende, schloss die letzte verbliebene Brauerei in Grodzisk ihre Türen; das Bier wurde Geschichte. Zunächst, jedenfalls.

Als ich [im April 2012 die Ruinen der Brauerei besichtigte und durch das alte Sudhaus streifte](#), sah es nicht so aus, als würde jemals wieder „echtes“ Grodziskie Bier gebraut werden, jedenfalls nicht im Sinne eines regelmäßigen Brauens in größerem Maßstab in seiner Geburtsstadt. Hausbrauer und Kreativbrauereien versuchten sich immer mal an der Wiederbelebung dieses Stils, aber das waren im allgemeinen einmalige und regional begrenzte Aktionen.



Kreative Interpretationen des klassischen Grodziskie-Stils.

Groß war nicht nur meine Überraschung, als im April 2015 in Grodzisk der erste Sud eines neuen Grodziskie Biers gebraut wurde, und noch größer die Freude in der polnischen Kreativbierszene, dass dies nicht nur eine Eintagsfliege war, sondern dieses Bier bis heute durchgängig gebraut wird. Nahe an dem, was man über den alten Stil weiß, gleichzeitig aber auch in Variationen als immer wieder neuer, kreativer Stil. Neben dem klassischen Grodziskie Bier gibt es mittlerweile [ein American Pale Ale](#), [ein alkoholfreies Mango Ale](#), [ein White IPA](#), [ein Session Ale](#) ... Sie alle eint, dass sie in Grodzisk auf dem dortigen Sudwerk entstehen, mit derselben Hefekultur vergoren werden und gewisse Basis-Charakteristika des klassischen Grodziskie Biers aufweisen, als [entfernte Familienangehörige dieses Stils](#) mithin erkennbar sind.

Das Bier hat sich also etabliert. Sein Marktanteil ist noch verschwindend gering, aber die Gefahr des Aussterbens des Biers besteht nicht (mehr). Polen ist also auch in den Augen von Frank Zappa ein „richtiges Land“!

Zum Wohl!

Volker

P.S. Ich hoffe, Ihr habt Spaß an meinen bierigen Geschichten, Anekdoten und Berichten. Wisst Ihr eigentlich, dass ich als Biersommelier auch [durch das deutschsprachige Europa toure](#)? Ich mache unterhaltsame und kurzweilige Verkostungen, bei denen ich je nach Wunsch witzige, mitreißende, begeisternde Texte über Bier deklamiere, performe, vorspiele. Texte, bei denen kein Auge trocken bleibt, Texte, die Spaß machen, Texte, die Durst machen, Texte, bei denen man trotz Zwerchfellkrämpfen vor Lachen noch etwas lernt. Über Bier, über seine Geschichte, seine Kultur. Und davor, dazu und danach gibt's Bier. Aber nicht einfach nur irgendein Bier, sondern gutes, spannendes, seltenes Bier. Bierstile aus Deutschland und der Welt. Flaschen und Dosen aus kleinen, kleineren und kleinsten Brauereien.

Oder ich nehme Euch mit auf eine Reise durch die Welt der Bierstile. Biere aus aller Welt? Eine ganze Reihe Weihnachtsbiere? Die besten Weizenböcke Bayerns? Biere aus Finnland? Aus Polen? Aus Belgien? Immer sind feine Biere, spannende Geschichten und viel Spaß garantiert!

Hättet Ihr auch mal Interesse an so einer kurzweiligen, bierigen Veranstaltung? Als Gastgeber oder als Teilnehmer? [Sprecht mich an!](#) Oder schaut nach [den nächsten Terminen!](#)

Ansonsten findet Ihr alle seit dem letzten Newsletter erschienenen oder rekonstruierten Blog-Beiträge am Ende dieses Newsletters.

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



## Brunnenbräu Bier-Blog – Newsletter 02/26 (89)

### Dear Friends and Beer Aficionados all over the world!

(auf Deutsch siehe oben)

“You can’t be a real country unless you have a beer and an airline – it helps if you have some kind of football team, or some nuclear weapons, but in the very least you need a beer.”

This quote is attributed to Frank Zappa, and if you took his words seriously, there wouldn’t be that many “real countries” in the world. After all, how many countries can claim to be the home of a beer, an own beer in the sense of an own beer style? Having its own beer, meaning locally brewed beer, is easy. That’s no problem these days, even in tiny countries like Liechtenstein or Andorra, not even in Muslim countries like the Emirate of Dubai.

But having its own beer style? That’s something quite rare.

German Wheat Beer, Czech Pilsner, English Ale – there are a few globally known beer styles, and each with a specific country of origin. Sure.

And Poland?

According to Zappa, Poland is also a real country. It has the airline LOT, and it has Piwo Grodziskie, also known as Grätzer Bier in Germany. It’s named after the small town of Grodzisk Wielkopolski, or Grätz in German.

The town was apparently already known for its local beer in the 13<sup>th</sup> century. However, when exactly it began to resemble the beer style we know today, is somewhat open to interpretation. Nowadays, we understand Grodziskie beer to be a top-fermented beer with a high, sometimes very high, wheat content, characterized by its low alcohol content (two and a half to three percent by volume), high carbonation, and, not least, its light smoky aroma and subtle acidity.

This beer has been brewed in Grodzisk for hundreds of years, and as is often the case: During times of scarcity, such as during World War II and the subsequent socialist state-directed economy, it was brewed with whatever was available – meaning the wheat content varied considerably, and the hop varieties and yeast strains used weren’t always consistent either. But: Smokiness, effervescence, acidity, and low alcohol content – those were always present. In fact, in the era of the People’s Republic of Poland, the low alcohol content was even used as a reason to advertise Grodziskie beer as a “driver’s beer”, claiming that drinking it wouldn’t impair one’s ability to drive.

Well, this last issue is viewed somewhat differently today ...

Looking at the historical development, it’s not at all a given that this beer still exists today. In 1994, just a few years after the fall of communism, the last remaining brewery in Grodzisk closed its doors; the beer became history. At least for the time being.

When [I visited the brewery’s ruins and wandered through the old brewhouse in April 2012](#), it didn’t look as if “real” Grodziskie beer would ever be brewed again, at least not on a regular, large scale in its birthplace. Homebrewers and craft breweries had occasionally tried to revive the style, but these were generally one-off, regionally limited efforts.



Creative interpretations of the classic Grodziskie style.

Hence, not only I was surprised, when the first batch of a new Grodziskie beer was brewed in Grodzisk in April 2015, and the whole Polish craft beer scene was even more delighted that this wasn't just a flash in the pan, but that this beer has been brewed continuously ever since. Close to what is known about the old style, yet simultaneously also in variations as an ever-new, creative style. Besides the classic Grodziskie beer, there are now [an American Pale Ale, a non-alcoholic Mango Ale, a White IPA, a Session Ale](#) ... They all have in common that they are brewed in Grodzisk at the local brewery, fermented with the same yeast culture, and share certain basic characteristics with the classic Grodziskie beer, thus are recognizable as [distant relatives of this style](#).

We can state thus, that this beer is established in the shelves of the bottle shops. Its market share is still vanishingly small, but the danger of dying out no longer exists. Hence, we can name Poland – even in Frank Zappa's eyes – a “real country”!

Cheers!

Volker

P.S. I hope you enjoy my beer-related stories, anecdotes, and reports. Did you know that as a beer sommelier, I also [tour German-speaking Europe](#)? I conduct entertaining and engaging tastings where, depending on your preference, I recite, perform, and act out witty, captivating, and inspiring texts about beer. Texts that will have you in stitches, texts that are fun, texts that make you thirsty, texts that, despite your diaphragm cramps from laughing so hard, still manage to teach you something. About beer, its history, its culture. And before, during, and after, there's beer. But not just any beer, but good, exciting, rare beer. Beer styles from Germany and around the world. Bottles and cans from small, smaller, and smallest breweries.

Or I can take you on a journey through the world of beer styles? Beers from all over the world? A whole range of Christmas beers? The best wheat bocks in Bavaria? Beers from Finland? From Poland? From Belgium? Fine beers, exciting stories and lots of fun are always guaranteed!

Hence, if you might be interested in such an entertaining, beery event, be it as a host or as a participant, just [talk to me](#)! Or check out [the next dates](#)!

Besides this, you will find all blog posts published or reconstructed since my last newsletter at the end of this newsletter.

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

## List of recently added entries:

[Kauno Alus](#) [restored], 25<sup>th</sup> July 2011

['t Poatersgat](#) [restored], 30<sup>th</sup> June 2013

[10 Jahre Kampagne für Gutes Bier Deutschland](#) [restored], 6<sup>th</sup> July 2013

[„Bier aus dem Norden“ – 6. Tag der norddeutschen Braukultur](#) [restored], 7<sup>th</sup> July 2013

[Klosterbräu Marienweiher](#) [restored], 31<sup>st</sup> December 2013

[Cervejaria Pesquita](#), 2<sup>nd</sup> January 2025

[Madeira Beer Lab by Coral](#), 4<sup>th</sup> January 2025

[Hopfen und mehr](#) [update], 6<sup>th</sup> January 2025

[Rezension: Mark Dredge – Workshop Bier](#), 25<sup>th</sup> January 2025

[Hofbräu Wirtshaus Speersort](#), 31<sup>st</sup> January 2025

[Engelbrauerei Lindau](#), 6<sup>th</sup> March 2025

[Beer Nuggets: Crowdfunding „Schneeeule zieht um“](#), 13<sup>th</sup> March 2025

[Beerhouse 111 | Haus der 111 Biere](#), 14<sup>th</sup> March 2025

[Brauhaus Marktbreit](#), 15<sup>th</sup> March 2025

[Mein Lädchen](#), 21<sup>st</sup> March 2025

[Brauerei Feldschlösschen](#), 6<sup>th</sup> April 2025

[Hopfenfest Isernhagen 2025](#), 27<sup>th</sup> June 2025

[Apollon Platebar](#) [update], 22<sup>nd</sup> September 2025

[Schneeeule – Salon für Berliner Bierkultur](#) [update], 30<sup>th</sup> September 2025

[Bräugier Ostkreuz](#) [update], 1<sup>st</sup> October 2025

[Brauerei Greifenklau](#) [update], 18<sup>th</sup> October 2025

[Klosterbräu Bamberg](#) [update], 19<sup>th</sup> October 2025

[Schlenkerla Wirtshaus](#) [update], 20<sup>th</sup> October 2025

[Brauerei Spezial](#) [update], 21<sup>st</sup> October 2025

[Genossenschaftsbrauerei Rötze](#) [update], 15<sup>th</sup> December 2025

[Beer Nuggets: Promo-Paket aus Schönram](#), 5<sup>th</sup> January 2026

[Senatsbockanstich 2026](#), 30<sup>th</sup> January 2026

[Bill Brew](#), 31<sup>st</sup> January 2026

[„Bier-Entertainment“ in der Brauerei „De Lütte“](#), 7<sup>th</sup> February 2026

[Two Chefs Brewing – Tap Takeover im Craft Beer Kontor](#), 13<sup>th</sup> February 2026

[Rezension: Michael Jackson: Bier – Über 1000 Marken aus aller Welt](#), 15<sup>th</sup> February 2026

[Rezension: Jaroslav Rudiš: Gebrauchsanweisung für Bier](#), 15<sup>th</sup> February 2026

[Mashsee Brautag Hannover](#), 17<sup>th</sup> February 2026

[„Flüssiges bricht Fasten nicht“ – Vier Biere zur Fastenzeit im Küsters](#), 19<sup>th</sup> February 2026

[PiepNitz Craft-Bier](#), 20<sup>th</sup> February 2026

[Bergmann Brauerei](#), 21<sup>st</sup> February 2026

[Landgang Brauerei](#) [update], 5<sup>th</sup> March 2026

[„Acht Biere, acht Stories, acht Canapés“ im KommproBier](#), 12<sup>th</sup> March 2026

[„Bier trifft Buch“ in der ProBierBar Passau](#), 13<sup>th</sup> March 2026

[„Lesung – drei Autoren, Bier und Wein“ bei stubenrauch.wein.bier](#), 14<sup>th</sup> March 2026

[Beer Nuggets: Willkommen, Gregor und Luise!](#), 20<sup>th</sup> March 2026

[„Biere aus der Region, die Ihr garantiert noch nicht kennt“ im Küsters](#), 25<sup>th</sup> March 2026

[Mashsee Brautag bei der Freien Brau Union Bremen](#), 31<sup>st</sup> March 2026

[„Bier trifft Buch“ in der National Jürgens Brauerei](#), 10<sup>th</sup> April 2026



**Brunnenbräu® Bier-Blog ... der Bierliterat**  
**Nordwall 8**  
**31 515 Wunstorf**  
**Bundesrepublik Deutschland**  
**+49 176 4570 9422**  
[cbo@brunnenbraeu.de](mailto:cbo@brunnenbraeu.de)  
[blog.brunnenbraeu.eu](http://blog.brunnenbraeu.eu)