

WOCHENBLATT



Verkaufsgeb. über 5 Mio. Ges.-Anst.
ADA-geprüft
Passau 100.000

**PASSAUER
WOCHE**

Gesamt-Auflage Verkaufsgebiet über 5 Mio. – Passau 100.000
94032 Passau, Spitalhofstraße 94, Tel. 0851/50140, Fax 501430
Nr. 9/34 www.wochenblatt.de Mittwoch, 2. März 2016

Der Bier-Rebell aus Hauzenberg



Das Reinheitsgebot ist ihm zu langweilig: Apostelbräu Rudi Hirz lässt jetzt sein Dinkel-Dunkel in Barrique-, Whiskey- und Rumfässern reifen, um dem Bier besondere Geschmacksnoten und Aromen zu verleihen. „Das Reinheitsgebot ist überholt“, sagt der Brau-Rebell – ausgerechnet in dessen 500. Jubiläumjahr. Lesen Sie auf der Seite 3

Bier-Rebell Hirz ganz ketzerisch: „Das Reinheitsgebot ist überholt“

Hauzenberger Craft Beer-Brauer Apostelbräu lässt Bier jetzt in Whiskey- und Rumfässern reifen

Von Stefan Brandl

Hauzenberg/New York. Ein Braumeister, der die Unumstößlichkeit des Reinheitsgebotes anzweifelt? Das wäre in Bayern wohl ein Ketzer! Nun, ein solcher ist der Hauzenberger Apostelbräu Rudi Hirz sicher nicht. Wohl aber ein ziemlicher Rebell unter Bayerns Bierbrauerzunft. Denn er hält das Reinheitsgebot durchaus für überholt und daher reformbedürftig. „Das Reinheitsgebot bindet uns in der Biervielfalt die Hände“, sagt Braumeister Hirz. Und er warnt davor, dass eben dieses enge Gebotskorsett in der Zukunft bayerische Biere am Markt abhängen könnte.

500 Jahre Reinheitsgebot wird heuer am 23. April gefeiert, die Vorbereitungen zur Bayerischen Landesausstellung in Altdorf dazu sind in den letzten Zügen. Und ausgerechnet im Jubiläumjahr wagt Brauer Hirz eine Philippika gegen den Mainstream aus Hopfen, Malz Hefe und Wasser? „Kein Zweifel, unser Reinheitsgebot genießt einen weltweiten Ruf. Aber in der Sortenvielfalt bindet es uns Brauern die Hände“, sagt Hirz. Denn – und jetzt wird's doch ein bisschen ketzerisch, wenn nicht gar Diskussions-Zündstoff: Warum sollte es kein Bier mit Bananengeschmack geben? Oder Honigbier wie die Spezialität aus dem oberösterreichischen Mühlviertel? Warum sollte man nicht mit Salzen und Gewürzen arbeiten? Hauptsache reine Natur!

„Der Bierkonsum geht im pro Kopf-Verbrauch bei uns stetig zurück. Und das liegt auch daran, dass junge Konsumenten etwas Besonderes wollen“, ist Hirz überzeugt. Doch bis auf fünf gängige Sorten hat Bier in dieser Richtung wenig zu bieten. Zu wenig, wenn man den Blick über den Bierkrugrand hinaus



Geht neue Wege beim Reinheitsgebot: Braumeister Rudi Hirz will mit in Whiskey-Fässern gereiftem Dinkel-Dunkel frischen Aroma-Wind in die Bier-Szene bringen. Foto: Brandl

wirft, z. B. in die USA, wo man an Bars und in Restaurants zwischen 50 verschiedenen Sorten wählen kann.

„Reinheitsgebot bindet der Vielfalt die Hände“

Hirz weiß, wovon er spricht, schließlich ist er mit vier Hauzenberger Apostelbieren in Übersee vertreten, sein „Bavarian Farmhouse Rustic Season“ – eine Bier-Kreation aus alternativen Getreidesorten wie Emmer oder Einkorn – gibt es in New York, Richmond, Salem, Chicago, Madison und Baltimore. Und in den USA, wo pro Jahr 1 000 neue Brauereien entstehen, während der Stand in Deutschland stagniert, holt sich Hirz auch Anregungen, wie er im strengen Korsett des Reinheitsgebotes neue, aromenreiche Biere entwickeln kann.

Denn da gehört Hirz zu den „jungen Wilden“ der Brauer-Szene, die neue Wege weg vom Bierdimpf-Mainstream hin zum Besonderen für Bierkenner und -genießer gehen: das „Craft Beer“ – keine Durstlöcher, sondern anspruchsvolle Handwerkskunst edel komponierter

Biere. Schon lange experimentiert Hirz da mit den Rohstoffen, mit Bio-Urkörnern, selbst gemachtem Malz und extravaganter Hopfensorten, die je nach Anwendung dem Bier einen besonderen Charakter geben (PaWo berichtete). Jetzt geht er einen Schritt weiter: Bier nicht vom Fass – sondern im Fass gereift. Schon wieder so eine Ketzererei, wird doch das Bierfass normalerweise extra ausgepickt, damit der Gerstensaft nur ja keinen Kontakt zum Holz bekommt.

„USA sind uns Bayern meilenweit voraus“

Alles Schmarrn, sagt Brauer Hirz: Er hat sich aus den USA extra 250-Liter Barrique-Fässer aus Eiche kommen lassen. Und Jack Daniels-Whiskey-Fässer heran, werden so geschmacklich ausgebaut – heraus kommt am Ende das „Jacks Barrel“-Bier, der Dinkel-Bock mit einem Hauch Whiskey-Flavour im Abgang. Seine Granitweiße lässt Hirz gerade in einem Jä-

germeisterfass zum „Jager-Bier“ reifen. Und die Flasche „Jacks Barrel“ aus dem Rumfass bekommt ein Piraten-Etikett. Alles nach dem Reinheitsgebot, nur Aromen aus Reifung und Lagerung geben diesem Bier die besondere Note.

„Die innovative Bierszene in den USA ist uns da meilenweit voraus“, schwärmt Hirz, „weil dort Sachen gemacht werden, an die bei uns keiner denkt.“ Oder nicht denken darf, weil die Schranke Reinheitsgebot im Kopf steckt? „US-Brauer lachen über unser Reinheitsgebot“, erzählt Hirz. „Sie machen aber alle ebenso Naturprodukte.“

Lachen tut Hirz hingegen über unser Reinheitsgebot nicht, jedoch betrachtet er es mit einem weinenden Auge. Denn er ist sich sicher, dass künftig Vielfalt und Klasse statt Einfachheit und Masse den Bier-Genuss bestimmen wird. „Und wenn mir irgendwann ein Kellner die Bierkarte reicht, wo mehr drauf steht als Helles, Weizen und Pils, und mir eine Empfehlung geben kann, welches Bier zu meinem Loup de mer passt, dann habe ich gewonnen“, orakelt Rudi Hirz. Ob er das noch erleben wird? Er glaubt schon...



Fassreifung in den Kellern von B.United International Inc. bei New York: Oak aged beer gehört in den USA zum guten Geschmack. Fotos: Privat



Ein Niederbayer in New York: Rudi Hirz mit einer Kiste Bavarian Farmhouse Rustic Season“ am Times Square. Diese Bier-Kreation gibt es im Big Apple in Brooklyn und Manhattan.