

17.03.10

## MISSIONARE

### Sogar unter Palmen wird deutsches Bier gebraut

Deutsche Braumeister zieht es in die entlegensten Orte der Welt. Ob auf der Karibikinsel Dominica, im norwegischen Tromsø oder im Osten von China: Überall entsteht Gerstensaft nach dem deutschen Reinheitsgebot. Die Biere sind bei Feinschmeckern begehrt – und jedes erzählt eine eigene Geschichte.

#### In bierischer Mission



FOTO: MACKS ØLBRYGGERI AS / MORITZ Deutsches Bier wird in der ganzen Welt gebraut. Hoch oben im Norden, im norwegischen Tromsø, stellt die Brauerei Mack ihr berühmtes "Mack Øl" her. Gegründet wurde die Brauerei vom Deutschen Ludwig Mack.

von Dirk Engelhardt

#### Besonders gutes Bier



FOTO: ERNST BARRE BIER Die Biernation Deutschland ist in Schwierigkeiten, Großkonzerne verdrängen mit Billigbieren kleinere Brauereien vom Markt. Dabei gibt es neben Warsteiner und Bitburger so viele Spezialitäten privater Brauereien zu entdecken: das dunkle Bier der Brauerei Ernst Barre aus Lübbecke zum Beispiel. Es zeichnet sich durch sein kräftig-würziges Malzaroma aus.

Kurt Eidenschieck zitiert gern eine alte Brauer-Weisheit: „Für gutes Bier ist gutes Wasser die Voraussetzung“. Tatsächlich gibt es auf der Karibikinsel Dominica Wasser im Überfluss, die Natur ist eine Orgie in Grün. Vor fünfzehn Jahren gründete Eidenschieck auf Dominica [die Kubuli-Brauerei](#). Heute arbeiten hier immerhin 70 Angestellte. Nicht nur das Fachwissen, auch Hopfen und Malz werden aus Deutschland importiert. Um die große Brauerei in dem unscheinbaren Ort Roseau auszulasten, füllt Kurt Eidenschieck neben dem Kubuli-Bier auch Guinness Stout, Vitamalz, Ginseng Plus und Kairi Malz ab. Damit versorgt Eidenschieck auch die umliegenden Inseln St. Lucia, Antigua, Martinique, Guadeloupe und St. Kitts.

„Kubuli hat eine Goldmedaille gewonnen!“ und „Die Natur-Insel der Karibik, bekannt für ihr natürliches Quellwasser“ ist auf der Website des Kubuli-Bieres zu lesen. Dazu erscheinen Fotos unbändig lachender Dominikaner, die der Genuss dieses Getränks anscheinend umgehend in Partylaune versetzt.

Eine längere Tradition als Kubili hat das „Mack Øl Bier“, „das erste Bier, das am Nordpol genossen wurde“. Mit diesem Rekord schmückt sich das Bier, das im norwegischen Tromsø gebraut wird. Wegen der hohen Alkoholsteuer exportiert [Mack Øl](#) nur in skandinavische Länder. Gegründet hat die „Ølbryggeri“ der Deutsche Ludwig Mack, der im Jahr 1877 als Bäcker auf Wanderschaft ging. Ihm fiel auf, dass in Tromsø jeder sein Bier zuhause braute. Da sein Vater Braumeister war, beschloss er, eine Brauerei zu gründen. Die der Brauerei angeschlossenen Ølhallen sind der nördlichste Bierkeller der Welt, und heute noch ein Treffpunkt für Walfänger und Polarforscher.

Noch früher kamen Spanier in den Genuss deutschen Bieres. Im Jahre 1851 machte sich ein junger Mann namens Louis Moritz Trautmann aus dem elsässischen Pfaffenhofen auf den Weg nach Barcelona. Barcelona begann in diesen Jahren gerade, sich industriell zu entwickeln. Im Raval-Viertel nahe den Ramblas fand Trautmann eine kleine Fabrik, die er kaufte und in den folgenden Jahren zu einer großen Brauerei ausbaute. 1978 wurde die Produktion jedoch eingestellt. Die Wiedereinführung

im Jahr 2004 erfolgte zaghaft und ohne große Werbekampagnen.

Inzwischen ist [Moritz](#) in Barcelona zum Kultbier avanciert, die Brauerei liefert ihre Biere nach ganz Spanien und in weitere 15 Länder. Die jährlichen Zuwachsraten belaufen sich auf 30 bis 40 Prozent, die Jahresproduktion liegt bei rund 10 Millionen Liter. Im Vergleich zu den spanischen Bier-Riesen wie Estrella, San Miguel oder Cruzcampo besetzt Moritz eher die Nische für Feinschmecker. Das zeigt sich auch preislich, denn eine Flasche Moritz kostet fast doppelt so viel wie eine Flasche der Mitbewerber. In Ettal, in Lauterbach und in Weihenstephan studierte Franz Schepping Brauereiwesen. Als „First Brewing Master“, als Erster Braumeister, wendet er heute sein Wissen im südlichen Afrika an: Mit seinen "[Namibian Breweries](#)" versorgt er die Bewohner Namibias mit dem Gerstensaft. Die weiten Entfernungen in Namibia – das Land ist zweieinhalb Mal so groß wie Deutschland, hat aber nur zwei Millionen Einwohner – scheinen die Menschen durstig zu machen. Im Süden Afrikas liebt man das Bier süßer als in Deutschland, vor allem aber will man offensichtlich mehr davon trinken als hierzulande üblich. 0,75 Liter fassen deshalb die Flaschen, in denen „Windhoek Light“, „Windhoek Lager“, „Special“ und „Urbock“ abgefüllt werden. In Sachen Ausbildung ist Deutschland aber immer noch führend: Zur Mälzerlehre schickt der Betrieb seine afrikanischen Lehrlinge ins schwäbische Ulm. Ein Relikt deutscher Kolonialherrschaft ist das bekannteste chinesische Bier. In der Kaiserzeit erinnerte vieles in Qingdao an Deutschland: Die Bürgersteige waren mit Bäumen bepflanzt, es gab zwei Kirchen, rot geschindelte Bürgerhäuser und bewaldete Hügel. 17 Jahre lang blieben die deutschen Besatzer mit rund 4000 kaiserlichen Soldaten in der Hafenstadt im Osten Chinas, es gab einen Moltke-Platz und ein Hotel "Prinz Heinrich". Unter Mithilfe von britischen Ingenieuren wurde auch eine Brauerei nach deutschem Vorbild errichtet.

Braute man in der Anfangszeit noch nach deutschem Reinheitsgebot, musste man bald feststellen, dass sich Bier dieser Geschmacksrichtung in China nur schwer verkaufen ließ. Die Brauer passten es deshalb den einheimischen Vorlieben an und verwendeten Reis für den Brauvorgang. Stolz sind die Chinesen auf diese Art koloniale Entwicklungshilfe heute nicht, dennoch wird das Tsingtao-Bier in der 7,5-Millionen-Metropole gern getrunken. [Tsingtao](#) ist sogar zur Weltmarke geworden – eine Leistung, die bislang kaum einem anderen chinesischen Produkt gelang. Die Firma kontrolliert ein Imperium von 52 Brauereien in ganz China, und der US-Branchenriese Anheuser-Busch ist inzwischen mit 27 Prozent an Tsingtao beteiligt.

[Yuengling](#), die sechstgrößte Brauerei der USA, kann ebenfalls auf deutsche Gründungsväter zurückblicken. David Jüngling wanderte im Jahr 1823 aus dem schwäbischen Dorf Aldingen in die Vereinigten Staaten aus. Er änderte seinen Namen in Yuengling und gründete 1829 die „Eagle Brewery“ in Pottsville, Pennsylvania. Während der Zeit der Alkoholprohibition überlebte die Brauerei mit der Produktion von Speiseeis und dem Betrieb von Tanzhallen in Philadelphia und New York. Heute zählt vor allem das „Traditional Lager“ von Yuengling zu den am meisten getrunkenen Bieren an der US-Ostküste