

BIER- VIELFALT IM SCHATTEN DES PILS

Bitburger ist eine lebende Brauereilegende. Im Laufe der letzten zehn Jahre hat sich das Unternehmen von einer Monomarkte zu einem Spezialisten für besondere Biere entwickelt – mit weltweiten Kooperationen.

TEXT CONRAD SEIDL

Foto: Harry Welsch

Jan Niewodniczanski als Brauereichef entwickelte das Sortiment weiter und setzte auf Hopfen. Spezielle Züchtungen wie etwa Ariana und Callista kommen zum Einsatz.



Bitburger Premium Pils: Dafür stand die deutsche Brauerei, denn lange wurde nur dieses Bier produziert. Der legendäre Slogan prägt bis heute die Markenidentität.

Lange bevor wir mit Bits und Bytes zu rechnen gelernt haben, hat sich ein Slogan etabliert, der mit binärem Rechnen nichts zu tun hat. Wohl aber bis heute für ein hopfenaromatisches Pils steht: »Bitte ein Bit!«. 1951 wurde diese Bestellung – in der Handschrift des damaligen Unternehmenschefs Theobald Simon – am Messestand der Bitburger Brauerei groß angeschrieben. Das kam so gut an, dass die Brauerei in dem beschaulichen Städtchen nahe der Luxemburger Grenze sich immer mehr auf das eine damit gemeinte Produkt konzentriert hat: Bitburger Premium Pils.

Ab 1972 gab es aus Bitburg ausschließlich dieses eine Bier – und darin lag auch eine gewisse Logik: Bitburger war der Vorkämpfer dafür, dass Pils in Deutschland überhaupt so genannt werden darf. Und in einer Zeit, als das Markenbewusstsein längst nicht so ausgeprägt war wie heute, ergab es Sinn, die Bierfreunde auf ein Mar-

kenprodukt hinzufügen: Nicht »ein Bier«, nicht »ein Pils« sollte bestellt werden, sondern eben »ein Bit«. Und da wieder sollte es keine Verwechslungen geben. Konsequenz wurde Bitburger zur Ein-Produkt-Marke hingetrimmt. Und das blieb so bis vor etwa zehn Jahren.

Da hatte sich Brauereichef Jan Niewodniczanski, ebenfalls Mitglied der Eigentümerfamilie Simon, in der Bierwelt umgesehen und zwei Trends ausgemacht: Besonders die jüngeren Konsumenten wollen mehr Vielfalt beim Biergenuss – und das womöglich mit einem gewissen historischen, traditio-

nellen oder regionalen Bezug. Niewodniczanski begann, in der Familien- und Brauereigeschichte nachzusehen: »Wir haben ja nicht immer Pils gebraut, das gab es 1817, als Peter Wallenberg die Brauerei gegründet hat, ja noch gar nicht.« Da gab es obergärige Biere, unfiltrierte Biere, Starkbiere.

»Pils machen wir ja erst seit 1883, seit wir Eiskeller hatten. Und dann hat mein Ururgroßvater das Recht erstritten, es auch so zu nennen«, verweist der Brauereichef auf eine Entscheidung des damaligen Reichsgerichts in Leipzig aus dem Jahr 1913, derzufolge das Simonbräu-Deutsch-Pilsener dem Original aus Pilsen so ähnlich sei, dass man es mit Fug und Recht Pilsener nennen dürfe. Da hat sich im Lauf der Jahrzehnte doch einiges geändert, heute bewirbt Bitburger den »einzigartigen Geschmack« seines Pilsbieres. Und längst unterscheidet man auch international die Stile »Bohemian Style Pilsner« (wofür Pilsner Urquell als Referenzbier gilt) und »German Style >



Bierbrauen der Superlative: Die Tanks fassen 4000 Hektoliter, die Sudpfanne 1100. Unglaublich, aber Bitburger braut bei einem einzigen Sudvorgang so viel Bier wie eine große Gasthausbrauerei in einem ganzen Jahr.



> Pilsner« (wo wiederum Bitburger richtungsweisend ist).

Und auch in der Bitburger-Gruppe, zu der neben dem Stammbetrieb in Bitburg-Süd auch die Marken König Pilsener, Königsbacher Pilsener und Licher gehören, liegt der Schwerpunkt eindeutig auf unterschiedlichen Interpretationen des Pils-Stils. Selbst in der Brauerei im thüringischen Bad Köstritz, bekannt für das Köstritzer Schwarzbier, liegt der Pils-Anteil heute höher als jener der dunklen Spezialität: »Schwarzbier ist das Herz der Köstritzer Marke, aber die Hälfte

des Ausstoßes ist das Edel-Pils«, rechnet Niewodniczanski vor.

Passion für Hopfen

Aber Pils ist nur Teil der Bitburger Geschichte. Der für das Pils aromagebende Hopfen, der von der Familie Dick im kleinsten Hopfenanbaugebiet Deutschlands in der Eifel angebaut wird, ist ebenfalls nur ein Teil der Geschichte, die Niewodniczanski erzählt. Und er erzählt gut, mit Leidenschaft, »wir sind Hopfen-Geeks«, sagt er. Er erzählt von neuen Hopfensorten, die in Bitburg erstmals

eingesetzt worden sind. Nein, nicht für das Pils, aber für Versuchssude, die letztlich so gut geschmeckt haben, dass sie seit neun Jahren dann doch unter der Marke Craftwerk auf den Markt gebracht wurden.

Dazu muss man sich die Größenordnungen vor Augen halten: In der Großbrauerei, die das Bitburger Pils herstellt, fasst die Sudpfanne 1100 Hektoliter – bei einem einzigen Sudvorgang wird also so viel Bier gebraut, wie eine große Gasthausbrauerei im Jahr braut. Und erst die Tanks: Die fassen 4000 Hektoliter. In solchen Dimensionen macht man keine Experimente. Deshalb hat Bitburger schon vor über 30 Jahren eine Pilotbrauerei mit 20 Hektoliter Sudgröße errichtet – da können die Brauer nach Herzenslust experimentieren. Und es wurde ein eigener Spezialitätenkeller mit kleineren Tanks errichtet, um auch Randsorten eine Chance zu geben. Eben auch besonderen Hopfenzüchtungen, wie dem zitrusartig und nach roten Beeren duftenden Ariana und dem mehr an süße Früchte erinnernden Callista – Niewodniczanski nennt diese beiden erst 2016 zugelassenen Sorten »die spektakulärsten deutschen Züchtungen« und erzählt stolz, dass Bitburger als erste deutsche Brauerei mit Callista gebraut hat. Der Hopfen findet sich in einem leichten Lagerbier, auf dessen Etikett dann auch »Mad Callista« vermerkt ist – und er trägt auch tatsächlich nicht nur zu einem fruchtig-harzigem Aroma bei, er ist auch für eine sehr schöne, feinporige Schaumkrone mit verantwortlich.

Das sind natürlich nur kleine Ergänzungen zum pilsigen Portfolio – aber sie entsprechen dem, was Niewodniczanski immer wieder betont: »Hopfen ist für uns das Thema schlechthin.« Wir werden das noch in anderen Bieren sehen, aber während Niewodniczanski vom Hopfen schwärmt, fällt so nebenbei eine Bemerkung über die Hefe.

»Unsere Diva« nennt der Brauereichef den in Bitburg für untergärige Biere verwendeten Hefestamm – und plaudert plötzlich aus dem Nähkästchen des begeisterten Bierbrauers. Den meisten Biertrinkern ist ja von der Hefe nur bekannt, dass es sich da um einen einzelligen Pilz handelt, der den Malzzucker zu Alkohol und CO₂ verstoffwechselt – so wird aus Bierwürze schließlich Bier. Muss man mehr dazu wissen? Na ja: Dass es >



Braumeister Stefan Meyna ist immer auf der Suche nach neuen Herausforderungen. So entstehen immer wieder Kooperationen mit amerikanischen Brauern.

> wärmeliebende, während der Vergärung nach oben steigende obergärige Hefestämme gibt und untergärige, die bei niedrigeren Temperaturen langsamer arbeiten und im Gärbottich nach unten sinken, das hat man schon einmal gehört. Ist aber nur wichtig, wenn man darüber diskutiert, warum obergärige Biere (und da speziell wieder die Weizenbiere) ein so deutlich anderes Aromaprofil als Pils und Märzenbier haben.

Die für das Bitburger Pils verwendete Hefe, die Niewodniczanski mit so viel Bewunderung als »Diva« bezeichnet, ist ein vor vielen Jahrzehnten in Berlin mit der Nummer 1000 registrierter Stamm, der aber heute in keiner anderen Hefebank mehr zu finden ist. Er wird in Bitburg gehütet wie der sprichwörtliche Augapfel und immer wieder neu »hergeführt« – also aus der im Labor gehegten und gepflegten Probe so weit vermehrt, dass man ihn auf die neu gebraute Bierwürze loslassen kann. Das klingt nach Routine, ist es aber nicht – und schon gar nicht bei Hefestämmen, die sich eben etwas anders verhalten als die gängigen Betriebshefen anderer Brauereien.

Internationale Kooperationen

Als die Brauerei 1980 an den neuen Standort in Bitburg Süd übersiedelt ist, nahm sie

erstmalig einen Keller mit zylindrokonischen Gärtanks, so genannte ZKGs, in Betrieb. Diese Tanks haben den Vorteil, dass man darin die Temperatur und damit die Aromabildung des Jungbiers sehr gut unter Kontrolle halten kann. Und sie haben den Nachteil, dass im Inneren eines Tanks sehr unterschiedliche Druckverhältnisse herrschen können: Hefezellen, die sich tief unten im ZKG befinden, sind einem wesentlich höheren Druck ausgesetzt als jene, die weit oben schwimmen. Und eine Diva wie die Bitburger Hefe lässt sich das nicht gern gefallen. Es ist eine enorme Herausforderung an den Braumeister, diese technischen Probleme auszugleichen.

Aber Stefan Meyna, erster Braumeister der Bitburger Privatbrauerei, ist Herausforderungen gewohnt – und sucht gemeinsam mit dem Brauereichef immer neue: Als »kreativer Sudkopf« hat Meyna mehrfach mit amerikanischen Brauern spezielle Collaboration Brews gebraut. Zuletzt ging es da um ein Dry Hopp'd Zwickl, also ein unfiltriertes Lagerbier, das gemeinsam mit Scott Birdwell, dem Braumeister der Deschutes Brewery in Bend, Oregon, entwickelt worden ist. Vollmundig und stark gehopft – die letzte Hopfengabe mit amerikanischem Mosaic-Hopfen erfolgt erst im

Lagerkeller – erweist es sich als eine Kombination deutscher Brautradition mit amerikanischer Lust an der Innovation. In Oregon wurde ein identischer Sud gebraut und mit der dortigen Lagerbierhefe vergoren, in Bitburg wurde das Bier mit der proprietären Bitburger Hefe vergoren.

Niewodniczanski ist von den Erfahrungen in den USA ebenso begeistert wie sein Braumeister, beide erzählen begeistert von der Innovationsfreude der amerikanischen Kollegen und sie verschweigen auch nicht, dass es der Marke Bitburger auf Exportmärkten hilft, wenn man gelegentlich für ein besonderes Bier mit einer starken lokalen Marke zusammenarbeitet.

Solche Sude sind typischerweise einmalig – aber die Grenzen der Biervielfalt sind ohnehin noch nicht erreicht. Meyna erinnert sich, dass er bei seinem Eintritt in das Unternehmen vor zehn Jahren eine reine Monomarkte vorgefunden hat. Heute braut er unter der Bitburger Marke unter anderem ein Kellerbier, einen Maibock und einen Weihnachtsbock, ein saisonales Grünhopfen-Bier und neuerdings auch ein »Eifelbräu Landbier«. Biere, die zwar im Schatten der internationalen Bekanntheit des Premium Pils stehen, aber regional viele Anhänger haben. <