

Auch Frauen mögen es herb

Wenn einer sich auskennt mit Bier, dann ist es Andree Vrana. Für unser heutiges Rundschau-Gespräch hat sich Bernd Imgrund mit dem Braumeister der Brauerei zur Malzmühle am Heumarkt zusammengesetzt.

11 Uhr morgens in der Malzmühle: Im Beichtstuhl wird gerechnet, die Köbesse richten die Tische her. Es riecht nach Kölsch und Senf. Andree Vrana nimmt an einem Hochtisch in der Schwemme Platz.

Im April haben Sie an der Biersommelier-WM teilgenommen. Wie muss man sich so einen Wettkampf vorstellen?

Da finden wie bei jedem großen Turnier Vorausscheidungen statt. Die 50 Besten kamen



IM GESPRÄCH

dann zur Endrunde, da waren Sommeliers aus Lichtenstein, Brasilien oder auch Italien dabei.

Bier aus Italien?

Oh ja, Hausbrauereien, das ist eine Boombranche in Italien.

Italienisches Bier ist teuer und labberig.

Richtig, so war das bisher. Aber die haben sich inzwischen viel bei den deutschen Brauern abgeguckt und machen ganz fantastische Biere.

Läuft so eine WM wie Loriots Benimmkurs: Am Ende haben die Probanden so viel getestet, dass alle nur noch lallen?

Nein. In der 1. Runde zum Beispiel bekamen wir zehn Biere mit so genannten Off-Flavours vorgesetzt. Da geht es darum, mit der Nase zu erkennen, was da Besonderes drin ist. Das kann mal ein echter Fehlgeruch sein, mal ein positiver, der aber nur für dieses spezielle Bier geeignet ist.

Welcher etwa?

In einem böhmischen Pils wäre Diazetyl angebracht, ein butteriges Gärungsnebenprodukt. In einem deutschen Pils hingegen nicht. Und so etwas musst du als Biersommelier erkennen.

Und wie entsteht so ein regionaltypischer Geruch?

In dem Fall war das ursprünglich ein Nebenprodukt, das sich durch leichte Verunreinigung entwickelte. Als Pilsener Urquell sich dann eine neue Edelstahl-Brauerei baute, verschwand das Diazetyl, und die Kunden erkannten ihr Pils nicht wieder.

Also mussten die ihr Bier künstlich verunreinigen?

Nein, Diazetyl ist einer von rund 600 verschiedenen Stoffen, die während der Gärung entstehen und dem Bier sein Aroma verleihen. Normalerweise wird Diazetyl dann in der Nachgärung abgebaut. Aber wenn man frühzeitig runterkühlt, kann man es erhalten.

Biersommelier, das klingt für den normalen Thekensteher ein biss-



Gute Biere werden auch woanders auf der Welt gebraut, weiß Andree Vrana, aber ein leckeres Kölsch schmeckt ihm doch am besten. (Foto: Schmülgen)

chen überkandidelt. Woher stammt der Begriff?

Der stammt aus Kreisen der deutschen und österreichischen Braumeister-Organisationen. Seit gut zehn Jahren sinkt der Bierkonsum gegenüber dem von Wein. Und die Leute sagten sich: Wir wollen den Menschen jetzt mal zeigen, dass es auch im Biersektor sehr gute, hochwertige Produkte gibt.

Also eine Marketing-Sache?

Jedenfalls nicht im Sinne von Schaumschlagerei. Es geht darum zu zeigen, dass es neben den industriell hergestellten, langweiligen Fernsehbiere noch andere gibt, die handwerklich hergestellt werden und einen ganz eigenen Charakter haben.

Was meinen Sie mit „Fernsehbiere“?

Die großen, im Fernsehen beworbenen Marken schmecken inzwischen weder herb noch malzig, die sind alle sehr ähnlich. Und das ist mit ein Grund, warum die Menschen auf Wein umsteigen.

Sommeliers stellen auch die Getränke zum Essen zusammen. Machen wir es doch einmal genau umgekehrt und fragen: Welches Essen passt am besten zu folgenden Bieren: Pils?

Andree Vrana hat offensichtlich Spaß an dieser Aufgabe. Er konzentriert sich, blickt in die Luft und scheint in Gedanken bereits vorzuschmecken, was er gleich empfehlen wird.

Ein Pils ist ein schlankes Bier, hochvergoren, wenig Malzzucker, herb. Eignet sich gut als

Aperitif, denn die Kohlensäure regt die Speichelproduktion im Mundraum an und damit den Appetit. Auch ein milder Fisch ginge damit gut.

Was essen wir zum Alt? Salzstangen?

Wenn wir von Alt aus einer guten Hausbrauerei reden, von einem stark gehopften Bier mit intensivem Röstmalzaroma, dann könnte man dazu gut gewürzte, auch scharfe Speisen empfehlen.

Guinness?

Ich trinke gern Guinness Export, das ist mit acht Prozent Alkohol doppelt so stark wie normales. Die verwenden außer Gerstenmalz auch den Rohstoff Gerste, das entspricht also nicht dem Deutschen Reinheitsgebot. Aber dafür entwickelt es wunderbare Röstaromen und gibt einen festen Schaum. Dazu passen zum Beispiel Austern.

Und zuletzt natürlich Kölsch, oder in Ihrem Fall Mühlen-Kölsch?

Klarer Fall, zu so einem gut gehopften Bier isst man klassisch Halven Hahn (lacht).

Welches Bier könnten Sie uns denn zur Weihnachtseute empfehlen?

Zu einer Ente à l'orange könnte ich mir gut ein IPA-Bier vorstellen, also ein India Pale Ale aus Großbritannien. Das ist obergärig und sehr stark gehopft. Die kräftigen, fettigen Aromen der Ente würden neutralisiert, das Fruchtlige hingegen ergänzt.

Das klingt wieder sehr exklusiv.

Welchen Negativruf muss Bier heutzutage loswerden? Auf Karikaturen sieht man kei-

ne Biergenießer, sondern immer nur Säufer.

Sollte man beim Biertrinken den kleinen Finger abspreizen?

Nein, das natürlich nicht, aber man kann seinen Biergenuss durchaus verfeinern. Ich habe zu Hause einen Klimaschrank, und wo andere sich ein Fläschchen Wein hochholen, suche ich mir ein besonderes Bier aus diesem Schrank aus.

Gibt es Leute, die sagen: Andree, was soll der Quark?

Na klar, die kommen bei mir Fußball gucken und beschweren sich, weil ich kein normales Kölsch besorgt habe. Auf positive Reaktionen stoße ich hingegen oft in meinen Bierseminaren. Da sind es häufig die Weintrinker, die einen Sinn für die verschiedenen Aromen

entwickeln und dann richtig Spaß am Testen haben.

Sie sind seit 25 Jahren bei der Malzmühle als Kölschbrauer beschäftigt. Ihr Name klingt allerdings nicht so richtig rheinisch.

(lacht) Tja, mein Opa ist noch kölsch, aber mein Uropa muss wohl aus dieser Ecke Slowenien, Polen oder so gekommen sein.

Eine verborgene genetische Affinität zu tschechischem Pils haben Sie aber nicht?

Nä! Ich trinke es gern, klar, aber ein gutes Kölsch ist mir lieber.

Zuletzt haben Sie ein Bier mit Champagnerhefe angesetzt.

Ja, das entsprach vollkommen dem Reinheitsgebot.

Und was ist der Unterschied zwischen solchem Champagnerbier und den bei Jugendlichen beliebten Alcopops?

Ich kippe nichts zusammen. Man kann Kirschsäfte ins Bier schütten, wie das manchmal in Belgien gemacht wird. Die handwerklich saubere Alternative wäre jedoch, die Kirschen bereits beim Gärprozess hineinzugeben.

Der Trend geht eher in die andere Richtung: Biere werden plötzlich „blond“ und immer milder.

Und das mit der Begründung, dass vor allem Frauen nicht auf bitter stehen. Dabei sieht man überall Frauen mit Aperol oder Campari-Orange in der Hand. Auch bei meinen Verkostungen mögen gerade die Frauen die herberen Biere.

Die kölschen Brauer gelten ja eigentlich als sehr konservativ. Beißt

sich das nicht mit Ihrer Experimentierfreudigkeit?

Ich hatte es schon schwer, als ich 2006 als Sommelier angefangen habe. Aber das ist eben ein Trend, man muss mit der Zeit gehen.

Dürfen Sie Ihre Kreationen „Kölsch“ nennen?

Nein! Das ist ein geschützter Begriff. Unser „Von Mühlen“ nannte eine Zeitung „Champagner-Kölsch“, das waren direkt zwei EU-weit geschützte Regionalmarken auf einmal. Und wenn ich jetzt Kirsche beisetzen würde, widerspräche das der Kölsch-Konvention wie auch dem Reinheitsgebot.

„Von Mühlen“ wird in Schampusflaschen verkauft, und da sei sogar Karamell drin, habe ich gelesen.

Da ist ein Hauch von Karamell im Aroma und Geschmack, durch das karamellierte Gerstenmalz. Nicht Karamell wächst auf dem Feld, sondern Gerste. Mir geht's halt darum, dass die Leute nicht so blind werden, dass bald alle Biere auf der Welt gleich schmecken.

Man sagt, dass in Hausbrauereien wie Paffgen oder der Malzmühle sogar jeder Brauworgang leicht unterschiedliches Kölsch hervorbringt. Stimmt das?

Ja, aber das merken nur Menschen mit besonders guten Geschmackssensoren. Zum einen liegt das an den Rohstoffen, die variieren wie das Wetter und die Ernte. Und auch die eigene Sensorik kann jeden Tag variieren. Ich sage immer: Der Luigi von der Ecke macht seine Pizza auch montags anders als dienstags. Und trotzdem entspricht das Endprodukt immer dem Hauscharakter.