

# Was ist Craft Bier?

**VERSUCH EINER ANNÄHERUNG** | Autor Reini Schenkermaier ist seit November 2018 der erste Österreicher im exklusiven Club der Certified Members of the Institute of Masters of Beer (IMB), zu dessen Ausbildungsstätten u. a. die Doemens Academy und die Hops Academy der Barth-Haas Group gehören. In seiner IMB-Abschlussarbeit beschäftigt er sich mit der Frage „Was ist Craft Bier?“ und versucht sich an einer Annäherung.

**SEIT VOR RUND** zehn Jahren die ersten Wellen-Ausläufer der US-amerikanischen Craft Brewer-Bewegung nach Europa und in den deutschsprachigen Raum überschwappten, geistert der Begriff Craft Bier durch die Welt. Im deutschsprachigen Raum, der sich ohnehin gerne mit Anglizismen bereichert, schwirrt nun dieser amorphe Begriff durch die Branche, durch Gazetten und Produkt- wie Brauereiwerbungen.

Jeder verwendet ihn und keiner weiß, was es sein soll – beziehungsweise: Jeder weiß, was der Begriff für einen selbst bedeutet, aber eine allgemeine Begriffserklärung aus fachlicher Sicht fehlt. Dies hat mich veranlasst, mich mit meiner Arbeit dieser Frage anzunähern und – ohne große Hoffnung auf klare Antworten – vielleicht weitere aufzuwerfen. Was also ist Craft Bier?

## Die wörtliche Annäherung

Vorerst erscheint es einfach und logisch, sich dem Begriff mit seiner wörtlichen Übersetzung aus dem Englischen zu nähern. Bedeutet „craft“ doch vornehmlich „Handwerk“ – eine klare Zuordnung. Auch mit Kunstfertigkeit ließe sich noch ein schöner Bezug zur Bierproduktion im kleinen Rahmen herstellen.

Die weiteren Übersetzungen „Gewerbe“ und „Zunft“ passen zwar auch, würden aber dann schon alle Hersteller innerhalb des Gewerbes und der Zunft mit einschließen und damit kein Unterscheidungsmerkmal mehr bieten.

Und irgendwie muss sich Craft Bier ja wohl vom Bier unterscheiden? Diese Annäherung watschelt also am Ziel vorbei.

## Wie schaut's in der weiten Welt aus?

In meiner Recherche habe ich versucht, herauszufinden, ob es außer in den USA noch irgendwo sonst festgeschriebene Regeln gibt, die eine Craft Brauerei oder Craft Bier definieren. Die Recherche erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit, da ich nur Dokumente in deutscher und englischer Sprache durchforsten konnte. Mit den Ergebnissen aus USA, Kanada, Großbritannien samt Europa und Australien sollte sich aber ein einigermaßen stimmiges Bild malen lassen.

## USA

Die Prohibition in den Vereinigten Staaten führte zu einem Aussterben der vielen kleinen Brauereien im Lande, nach dem Ende der Prohibition sind diese aber nicht wieder auferstanden, sondern die Großen haben die Versorgung der Bevölkerung mit „light“ und „crisp“ Bier übernommen. Ein billiges – durch mindere Zutaten wie Mais und Reis – und in Massen hergestelltes Gebräu, das geschmacklich stark an aromatisiertes Wasser erinnerte.

Menschen, die damit nicht leben konnten und sich zum Teil in Europa mit dem Genussvirus infiziert hatten, begannen sich zu Hause selbst besseres zu brauen (1978 legalisierte Jimmy Carter das Heimbrauen) und in den 70er- und 80er-Jahren des vorigen Jahrhunderts setzten bereits die ersten ihre Businesspläne für eine richtige Brauerei in die Tat um. So wuchs die Zahl kleiner Braue-

reien mit geschmacklich interessanten Bieren von Jahr zu Jahr.

Der Gesetzgeber in den USA hatte für diese Kleinbetriebe eine eigene Definition „Micro Brewery“ eingeführt, die für alle bis zu einem Jahresausstoß von 10 000 Barrel galt. Bier aus den „Micro Breweries“ entwickelte sich zu einer Art Qualitätsprodukt. Die neu gegründete Brewers Association setzte sich die Förderung und Unterstützung der kleinen Brauer zum Ziel.

Mitte der Achtziger tauchte dann in einem Bier-Buch von Vince Cottone ein neuer Begriff auf: „Craft Brewery“. Als dann die ersten Start-up-Brauereien wie Sierra Nevada (1987) die Grenzen der gesetzlichen „Micro Brewery“-Kapazitäten zu überschreiten begannen wurde der neue Begriff für diese übernommen.

In der Folge definierte der US-Brauerverband Brewers Association die Craft Brewer wie folgt: Ein amerikanischer „Craft Brewer“ ist klein, unabhängig und traditionell.

Klein bedeutete damals maximal zwei Mio Barrel Jahresausstoß. Dieser Wert wurde 2014 auf maximal sechs Mio Barrel – das entspricht 9,5 Mio hl – erhöht, da die ersten Craft Brauer (Anlass war die Boston Beer Company) die ursprüngliche Grenze überschritten.

Eine Brauerei gilt laut der Definition nur als unabhängig, wenn höchstens 25 Prozent der Brauerei einem Konzern gehören.

Das Schlagwort traditionell steht dafür, dass ein Bier größtenteils aus den klassischen Brauzutaten Wasser, Malz, Hopfen und Hefe bestehen muss, um der BA-Definition zu entsprechen.

Damit wurde allerdings nur der Brauer – also die Brauerei – definiert, nicht jedoch das dort hergestellte Bier. Es entwickelte sich daraus aber die Gepflogenheit, dass Biere von Craft Brauern automatisch Craft Biere waren – der Ausgangspunkt für unser heutiges Definitionsdilemma.

Dass die vorstehenden Definitionen in ihren Dimensionen nicht auf den europäischen und schon gar nicht auf den österreichischen oder deutschen Markt übertragbar sind, leuchtet ein: Praktisch jede deutsche Brauerei wäre dem Ausstoß nach eine Craft Brauerei und eine Craft Brauerei würde beinahe den gesamten österreichi-



**Autor Reini Schenkermaier**



**Eine Bierauswahl von Erzbergbräu**

Foto: Armin Russold, Foto Freisinger

schen Jahresbedarf abdecken (wir bräuchten dann anstelle der derzeit 280 nur mehr eine Brauerei in Österreich). Und mit dem allgemeinen Verständnis von Craft Bier in seiner gesamten Bandbreite hätte dies wohl auch nichts zu tun. Selbst in den USA sind 98 Prozent der Brauereien Craft Brauereien.

Nach den ersten Übernahmen von bisher den Definitionen entsprechenden Brauereien durch internationale Konzerne scheiden diese wohl aus der Definition Craft Brauer aus, der Begriff Craft Bier für deren Produkte wird aber wohl weiter bestehen bleiben. Somit wird die klare Zuordenbarkeit in den USA wohl auch bald Geschichte sein.

### ■ United Kingdom

Auch wenn die Briten sich gerne gegen Trends vom Kontinent wehren – es gelingt nicht immer, anders zu sein. So hat sich die Anzahl der Brauereien in Großbritannien in den letzten zehn Jahren von knapp 700 auf rund 1800 vervielfacht, ebenfalls eine Folge des weltweiten Craft Bier-Trends. Wobei es in England, Schottland und Irland noch viele traditionelle Brauereien gegeben hat, deren Produkte nach aktueller Wahrnehmung durchaus als Craft Bier firmieren könnten.

Bereits in den 1970er-Jahren hat sich seitens der Konsumenten mit der Gründung der CAMRA – „Campaign for Real Ale“ eine Front gegen die Internationalisierung der Bierherstellung und Vereinheitlichung des Geschmacks erhoben. Erfolgreich, wie sich nach nun 45 Jahren der CAMRA-Tätigkeit noch immer zeigt – bis hin zum Einfluss auf die Gesetzgebung, um z. B. den Erhalt der traditionellen Bierkultur in den Pubs zu gewährleisten.

Auf der Craft Bier-Welle nach oben geschwappt sind auch etliche Start-ups, allen voran Brew Dog, aber auch Thornbridge oder Althergebrachte wie Samuel Smith, deren Produkte dem gestiegenen Publi-

kumsinteresse folgend mittlerweile international erhältlich sind.

Ähnlich der amerikanischen Entwicklung stellte sich aufgrund des wirtschaftlichen Erfolges auch in Großbritannien die Frage, wie man Craft Bier definieren könnte um zu verhindern, dass es zu Marketingaktivitäten der Konzerne unter diesem Titel kommt, die auch gerne auf Hypes aufspringen.

Allen voran ist Brew Dog an einer Definition interessiert. Im Rahmen einer Podiumsdiskussion zum Thema bei der Manchester Beer Convention 2016 saß James Watt gegenüber den Industrievertretern damit auf verlorenem Posten. Seine Hauptargumente für eine klare Definition für UK und Europa sind: Schutz der Bezeichnung Craft Brauer, um die Konsumenten in diesem wachsenden Segment korrekt zu leiten, den kleinen Brauereien nachhaltig einen adäquaten Preis für ihre Meisterstücke zu ermöglichen und zu guter Letzt, um dem Craft Bier ein Wachstum wie in den USA zu ermöglichen. Angesichts des enormen Wachstums von Brew Dog sollte man bei diesen Argumenten und Bemühungen aber immer im Auge behalten, dass es Brew Dog möglicherweise auch um Klarheit für die Konsumenten und die Vielfalt geht, mit Sicherheit aber vor allem um das eigene kommerzielle Wachstum mit Schutz vor den Großkonzernen.

James Watt ist sich auch im Klaren darüber, dass alle Definitionen kontrovers diskutiert werden, dass sie nicht perfekt sein werden, dass Ausnahmen gefordert werden etc. Aber mit einem Blick aufs Ganze sollte es möglich sein, damit Vorteile für jene zu schaffen, die großartiges Bier lieben.

Die amerikanischen Regeln zu adaptieren (wiewohl Ähnlichkeiten nicht zufällig sein werden), schien ihm nicht der richtige Weg zu sein, und so wurde folgende Definition für eine „European Craft Brewery“ vorgeschlagen.

Eine solche Brauerei ist:

- klein, mit einem Jahresausstoß kleiner 500 000 hl (Anm.: wirklich klein ist das auch nicht mehr);
- authentisch, braut alle Biere mit der originalen Extraktstärke, verwendet keinen Reis, Mais oder andere Ersatzstoffe, um Kosten zu sparen;
- ehrlich, alle Zutaten stehen auf dem Etikett, der Ort, wo das Bier gebraut wurde, steht auf den Etiketten, jedes Bier wird in einer Craft Brauerei erzeugt;
- unabhängig, nicht mehr als 20 Prozent hält eine Brauerei, die selbst keine Craft Brauerei ist.

Es wird spannend bleiben, ob neben CAMRA auch die Brewers of Europe davon zu überzeugen sind. Und der Brexit wird auch noch sein Scherfflein dazu beitragen, die Diskussion nicht unbedingt zu erleichtern.

### ■ Deutschland

In Deutschland haben wir aufgrund des Reinheitsgebots (resp. des vorläufigen Biersteuergesetzes von 1993) eine spezielle Ausgangssituation. Dadurch ist eine Craft Brauer-Regel der amerikanischen Definition bereits vorgeschrieben: nur mit Malz zu brauen, nicht mit billigen Ersatzstoffen. Allerdings lässt sich auch mit Malz ein dünnes, ausdrucksloses Bier brauen, das einem Craft Bier allgemeiner Wahrnehmung widerspricht. Auch braut ein Großteil der alten Brauereien in traditionellem Stil, also nach Art der Craft Brauer (oder vielmehr „vor Art“, es gibt sie ja schon viel länger). Man mag über das Reinheitsgebot denken, wie man will, aber es legt aus meiner Sicht hier zumindest den Grundstein für viele Craft Brauer.

Dennoch gibt es nach wie vor etliche Klein-Brauer (allen voran Kollege Oliver Wesseloh), die sich mittlerweile zu einem Verein zusammengefunden haben und nach einem Natürlichkeitsgebot (das wir

in Österreich mit dem Codex Alimentarius Austriacus Kapitel B13 schon haben) verlangen. Obwohl dies in der Praxis nur in Bayern und Baden-Württemberg ein Problem darstellt, überall sonst kann mit Ausnahmegenehmigungen ohnehin Bier mit anderen natürlichen Zutaten gebraut werden.

### ■ Und sonst wo

In der restlichen Welt gibt es ebenfalls immer wieder Initiativen, wie die Craft Beer Industry Association in Australien (wobei die Kombination von Craft und Industry etwas kurios scheint), die Ontario Craft Brewers Association in Kanada, die sich alle mit dem gleichen Thema beschäftigen: Wie definieren wir Craft Bier?

Die Ergebnisse der vorangegangenen Recherche zeigen, dass es eigentlich nirgends auf der Welt eine klare, haltbare und nachvollziehbare oder gar kontrollierbare Definition für Craft Bier gibt. Natürlich auch nicht bei uns in Österreich, das ich in der vorhergehenden Aufstellung bewusst ausgelassen habe, gibt es doch bei uns aktuell keinerlei Gruppierung oder Gremium, das sich mit dem Thema befasst – außer am Stammtisch.

### ■ Soll es ein Stammtischthema bleiben?

Ja und nein. Natürlich ist es gut, wenn man sich am Stammtisch mit Bier nicht nur als Durstlöcher befasst. Und natürlich wäre es gut, gäbe man den Konsumenten mit der Bezeichnung Craft Bier ein klares Unterscheidungsmerkmal in die Hand, das auch bestimmte Eigenschaften dieser Biere sichert. Doch alle bestehenden Definitionen in der Bierwelt beziehen sich lediglich auf die Brauereien und nicht aufs Bier.

Die Recherche und auch die Ergebnisse der Online-Umfrage zeigen zum Teil in eine Richtung, in die es gehen könnte. Ich werde daher versuchen, aus meiner Sicht einige Kriterien festzulegen, die ein Craft Bier beschreibbar machen.

Ausgehend von der primären Übersetzung von „craft“ als Handwerk, beziehe ich mich auch auf das „Gesicht“ der Brauerei. In jedem anderen Handwerksbetrieb steht auch eine Person im Vordergrund, die das Handwerk beherrscht. Der Brauer (bitte folgendes gendergerecht lesen) steht also mit seinem Wissen, seiner Kreativität und seiner Begeisterung fürs Produkt im Mittelpunkt des Brauhandwerks. Die Brauerei wird also vom Brauer/den Brauern repräsentiert und nicht vom Chief Executive Officer.

Damit verbunden ist auch die Authentizität: Der Brauer macht aus seiner Leidenschaft ein Produkt, das seine Anforderungen erfüllt, seinen Geschmack trifft und das er nur dann auf den Kunden loslässt, wenn er selbst damit zufrieden ist. Nur so kann er überzeugend hinter dem Produkt stehen und somit auch die Bierkultur fördern.

Craft Bier darf sich nicht an der sensorischen Mittellinie aufhalten. Auch Durstbiere können mit etwas mehr Geschmack, besserer Drinkabilty etc. gebraut werden. Das Hauptfeld aber sind Biere, die sich abseits der industrie-üblichen Mittellinie aufhalten. Biere mit geschmacklicher Vielfalt durch Variationen in der Schüttung, in der Verwendung unterschiedlichster Hopfensorten und Hefestämme.

Craft Bier muss fehlerfrei sein: Hier herrscht vor allem unter den vielen Kleinstbrauereien enormes Aufholpotential. Auch wenn in der Umfrage viele angeben, fehlerhafte Biere aus Großbrauereien zu kennen, bezweifle ich diese Angaben. Keiner der Großen kann es sich leisten, Biere mit Fehlern auf den Markt zu bringen (es sei denn, es ist ein Markenzeichen wie z. B. Diacetyl beim Pilsner Urquell). Aus eigener Erfahrung sind in diesem Bereich die Kleinen Brauereien „Marktführer“.

Eine Craft Brauerei sollte auch eine Vielfalt an Typen brauen, unter Umständen saisonal bestimmt. Und mit Vielfalt meine ich: tatsächlich andere Biere mit anderer Schüttung, anderem Prozess, anderen Hopfen und Hefen, anderer Gärführung. Dies beziehe ich auf eine Unart, die in Österreich immer wieder vorkommt: Ein mehr oder minder gleiches Bier wird mit unterschiedlichen Adjuncts versehen (ein paar Beeren, Kürbismus, Kräuter etc.) und dann als großartige Vielfalt verkauft. Für mich ist das ein Bier, unterschiedlich aromatisiert.

Craft Bier sollte mit den Angaben auf dem Etikett – die über die gesetzlichen Vorgaben hinausgehen – dem kundigen Kunden die Entscheidung leichter machen: Typ, detaillierte Zutaten, Stammwürze, Alkoholgehalt und Abfülldatum geben bereits viele Anhaltspunkte, die dem Biergenießer sagen, ob er ein frisches oder gereiftes Bier erhält, ob es eher schlank oder volumig sein wird, ob es seiner sensorischen Erwartung gerecht werden könnte.

In Summe also: Craft Bier sollte ein ehrliches, qualitätsvolles, wohlschmeckendes Bier sein, das das Lebensgefühl des Konsumenten positiv beeinflusst.

So. Klingt ja alles gut, aber kann man das in einen überprüfbaren Kriterienkatalog

umsetzen? Wohl nicht. Diese Erkenntnis dürften schon viele Fachkundige, die sich mit diesem Thema beschäftigten, auf dieser Welt gewonnen haben, weshalb es bis dato auch eine solche Definition von Craft Bier nicht gibt.

### ■ Ist eine solche Definition überhaupt notwendig?

Wenn es nicht nur ein Marketingbegriff sein soll – und laut Umfrage sehen dies viele als solchen – wäre es sinnvoll. Vor allem für jene kleinen Brauer, die sich tatsächlich nach den oben erwähnten Kriterien um ihre Produkte kümmern und aufgrund der viel höheren Gestehungskosten auch einen adäquaten Preis am Markt erzielen müssen. Dazu braucht es ein klares Unterscheidungsmerkmal für den Konsumenten, der im Regal ein IPA für 1,20 EUR (vom Großkonzern) und eines für 2,50 EUR (vom Craft Brauer) vor sich stehen hat.

Allerdings taucht dann gleich das nächste Problem auf: Da der Begriff international verwendet wird und teilweise auch definiert ist (nach den unterschiedlichsten Kriterien), hilft es nichts, wenn ein amerikanisches IPA (von der 3-Mio-hl-Brauerei) neben einem österreichischen IPA (von der 1000-hl-Brauerei) steht.

Da der Begriff allorts verbreitet und von allen in Beschlag genommen wird, eignet er sich eigentlich nicht mehr dafür, aber ohne kommt man auch nicht aus. So stellt sich die Frage: Sollte man eine neue Bezeichnung, die mit Kriterien verbunden ist, ins Leben rufen? Wäre klug, aber wie soll es heißen? Und für welchen Bereich sollen die Kriterien gelten? Sinnvoll wäre nur eine gesamteuropäische Lösung, wie sie auch James Watt von Brew Dog im Auge hat.

Hier wären aus meiner Sicht die Brewers of Europe am Zug, doch repräsentieren diese nicht vornehmlich die Kleinbrauereien und so scheint dieses Ansinnen illusorisch.

### ■ Was bleibt also übrig?

Die Hoffnung, dass alle Bierkundigen und Enthusiasten in der Lage sind, die Bierkultur und das Wissen ums Bier so zu fördern, dass die Konsumenten auch abseits von Siegeln und Marketingbegriffen in der Lage sein werden, gute Biere aus Industrieanlagen von Bieren der handwerklichen Brauereien unterscheiden zu können. „Crafty marketing doesn't make a craft beer“, so ein Zitat von Will Hawkes. Auf gut Deutsch: Listiges Marketing macht noch kein Craft Bier. ■