

Fränkisches Rauch

Die globale Bierszene ist begeistert von einem Nischengebräu aus Bamberg: Obwohl es nach flüssigem Schinken schmeckt **VON TORSTEN GEILING**



den verdächtig langen Haaren zu einem Konzert eingeladen. „Trotzdem“, hat er gesagt – und jetzt in einem verräucherten Schweiß von der Decke tropft, und laute Punkband. Sie wollen sowohl das zum guten Ton zu vor der Bühne schubsen sich durch die Gegend. Das ist der als Tumultzentrum, das sich bei jeder Vor der Bühne bildet. Hier ist es, der keine exakte Schrittform das möglichst effektvolle bestehenden. Das sieht wüst aus, und schlagen, nicht treten, und werfen. „Die ersten ein, zwei Reihen müssen außerdem in Ruhe stehen“, sagt Joachim Hentschel, Redakteur bei „Rolling Stone“. Wer ganz vorne stehen und nicht herumgeschubst werden direkt hinter dem Mosh-Pit mitmachen – zumindest ein bisschen aus der Menge herausgehen und ihn zurückschubsen. Auch wenn es Crowd-Surfen. Konzertbesucher werden von der Bühne ins Publikum auf den Händen der Fans über den Boden stehen und oben ein Lied gereicht wird: Sie müssen sich eine schweißglänzende Wampe über den Kopf ziehen. Ekel gilt nicht. Wenn Sie selbst stehen vorne auf die Menge springen vorher sieht. Sollte Ihnen das nicht stehen bleiben und friedlich stehen: auch bei einem Punkkonzert

Philipp Schwenke

Tabakfreunde haben es schwer. Ob im Restaurant, im Pub oder im Büro – überall werden sie von Gesundheitsfanatikern geschnitten und geächtet. Raucherdiskriminierung, wohin man blickt.

Wer also als bekennender Suchtbolden wieder gesellschaftsfähig werden will, muss auf Ersatzprodukte umsteigen. Die Auswahl ist groß: für den Fischliebhaber der Räucheraal, für den Veganer das Räuchertofu mit Meeresalgen, für den Nussknacker gesalzene Räuchermandeln. Und jetzt stark im Kommen: Rauchbier für den Freund von Hopfen und Malz.

Die Bierliebhaber sind begeistert. Der Experte Michael Jackson – nicht verwandt mit dem Popstar – spricht von einem „Weltklassiker“. Das Herrenmagazin „Men's Journal“ kürte das Rauchbier in seiner Juliausgabe zu einem der 50 besten Biere der Welt. Und auch in Internetforen wird über das angesagte Getränk diskutiert. Ein User aus dem texanischen Austin mit dem Pseudonym „Schmutziger Vogel“ ist sogar zu Gewalttaten bereit. „Ich würde für Rauchbier töten“, schreibt er.

Die Heimat des international so populären Gebräus ist Bamberg. Mitten in der fränkischen Stadt steht unweit des Doms die im Jahr 1678 gegründete Brauerei. Dort stellt Matthias Trum immer noch nach handwerklicher Brautradition die Aecht Schlenkerla Rauchbiere her – Märzen, Weizen und Urbock.

„Mit jedem Schluck genießt man eigentlich ein Stück Vergangenheit“, sagt Trum, der in sechster Generation Braumeister ist. Denn was heute von Austin bis Hongkong getrunken und als Szenegerränk gefeiert wird, ist in unseren Breitengraden die handwerkliche Urform des Bieres. „Grünmalz musste schon immer getrocknet – gedarrt – werden, damit man es zum Brauen verwenden konnte“, sagt Trum.

Das Grundprinzip: Das Malz wurde über offenen, meist mit Buchenholzscheiten genährten Feuern getrocknet. Der durchströmende Rauch verlieh ihm ein Aroma, das an geräucherten Schinken erinnert. Weil dieser Beigeschmack als störend empfunden wurde, darrt man das Malz heute mit Heißluft und unterbindet so die Rauchentwicklung. Nur noch in der Whiskyherstellung wird das Malz im großen Stil über Torffeuern getrocknet, um dem Schnaps seinen erdigen Geschmack zu geben.

Jetzt also die Renaissance des Althergebrachten, die junge Geschmacksnerven auf eine harte Probe stellt. Vor allem der erste Schluck des Aecht Schlenkerla Rauchbiers ist mehr als gewöhnungsbedürftig, verwendet Matthias Trum doch für seine tiefschwarze Spezialität den höchsten Prozentsatz an Rauchmalz.

Deshalb steht seit ewigen Zeiten auf den Bierdeckeln des Brauereiausgangs eine prophylaktische Warnung: „Dieweilien aber das Gebräu beim ersten Trunk etwas fremd schmecken könnt, laß dir's nicht verdrießen, denn bald wirst du innehaben, daß der Durst nit nachlässt, sintemalen dein Wohlbehagen sichtlich zunimmt.“

Tatsächlich wird es mit jedem Schluck besser. Das zweite „Seidla“, wie der halbe Liter in Franken heißt, schmeckt angenehmer als das erste, und das dritte besser als das zweite.

Wer es trotzdem nicht ganz so herb mag und keine Rauchvergiftung riskieren will, kann mit dem „Felsentrunk“ der Brauerei Hartmann den leichten Einstieg wählen. Das bernsteinfarbene Landbier ist nur mit einem Hauch von Rauchmalz versetzt und schmeckt deshalb sehr dezent. „Es hat das Pils als unseren Verkaufsschlager abgelöst“, sagt Christina Hartmann, die mit ihrem Vater das Würzgauer Unternehmen leitet.

Zuletzt sammelten Vertreter der fränkischen Spezialität hoch angesehene Preise ein. Im Mai holte sich der Aecht Schlenkerla Urbock den Gesamtsieg beim Cambridge-Bierfestival in England, der „Feinschmecker“ lobte es als eine der 30 besten Spezialitäten Deutschlands. Die Brauerei „Drei Kronen“ in Memmelsdorf bei Bamberg wurde mit ihrer rauchig untergärigen Bierspezialität „Stöffla“ gleich bei der ersten Teilnahme auf der Getränkefachmesse Brau Bevale mit Gold prämiert.

Für Familienbrauereien ist das Revival ein Segen. „Exklusivität und die Qualität handwerklicher Brautradition sind für uns die einzigen Waffen gegen die stets gleich schmeckenden Produkte der Bierindustrie“, sagt Hans-Ludwig Straub von der Brauerei Drei Kronen. Da sage noch einer, Rauchen sei schädlich.

Berauchende Biere

Aecht Schlenkerla

Dominikanerstr. 6, 96049 Bamberg,
Fünf-Liter-Fass: 25,90 €,
www.schlenkerla.de

Felsentrunk

Brauerei-Gasthof Hartmann,
Fränkische-Schweiz-Str. 26,
Würzgau, Fünf-Liter-Fass: 8,50 €,
www.brauerei-hartmann.de

Stöffla

Braugasthof Drei Kronen, Hauptstraße 19, Memmelsdorf, Fünf-Liter-Fass: 10,50 €, Tel. 0951/94 43 30

