

KuBus 72

Die Kunst des Bierbrauens

Autoren: Albert Knechtel und Felix Sorger

00'15"

„Gott ist den Trinkern nicht gram“, wusste schon Dante. Und den Brauern schon gar nicht. Schließlich waren es im Mittelalter vor allem Mönche, die die Kunst, „flüssiges Brot“ zu brauen, nach Bayern brachten. Auf dem Berg in Weihenstephan, einem Stadtteil von Freising in der Nähe von München, gründete der heilige Korbinian im 8. Jahrhundert ein Benediktinerkloster und legte den Grundstein für eine der ältesten Bierstädte der Welt. Der moderne Korbinian heißt Werner Back – eine international anerkannte Institution, wenn es ums Brauen geht.

**00'48" O-Ton Professor Werner Back,
TU München-Weihenstephan**

„In Weihenstephan ist das Kloster früher gewesen. Korbinian ist ein Begriff für Klosterbrauer, kann man sagen. Und früher wurde fast ausschließlich in den Klöstern Bier gebraut. Und das war natürlich ganz wichtig für die Mönche damals, dass die gerade in der Fastenzeit was Vernünftiges zu konsumieren hatten.“

01'15"

Auf das Erbe der frommen Brüder ist man stolz auf dem Nährberg. Das Marketing nutzt die Tradition: „Älteste noch aktive Brauerei der Welt“ nennt sich die Bayerische Staatsbrauerei Weihenstephan, die im Jahr 1040 gegründet wurde. Weihenstephan hat aber noch eine Besonderheit: Es ist das Zentrum der Brauwissenschaft.

**01'45" O-Ton Professor Werner Back,
TU München-Weihenstephan**

„Das ist mit Sicherheit schon ein gewisser Zusammenhang, dass gerade da, wo die älteste Brauerei der Welt ist, auch die Brauer Ausbildung begonnen hat. Und hier wurde ja auch vor über hundert Jahren die Versuchs- und Lehrbrauerei gebaut, wo die ganzen Brauer weltweit ausgebildet worden sind. Und wir haben aber auch die modernste, neueste Brauerei hier. Das ist unsere neue Forschungs- und Lehrbrauerei.“

02'12"

Die neue Forschungs- und Lehrbrauerei ist das Schmuckstück, das High-Tech-Spielzeug von Bierpapst Back und seinen Jüngern am Lehrstuhl für Brautechnologie. Nur etwa hundert Meter von der ältesten Brauerei entfernt wurde sie im März 2006 eingeweiht.

**02'30" O-Ton Professor Werner Back,
TU München-Weihenstephan**

„Ja, natürlich ist Bier eine Wissenschaft. Wir arbeiten hier mit Rohstoffen, die von der Natur natürlich sehr abhängig sind, von den Provenienzen und von den Jahrgängen und die sich natürlich auch immer wieder ändern. Sie können natürlich ein Bier relativ einfach herstellen, aber das ist nicht haltbar. Ganz wichtig ist, gerade bei der Forschung bei uns in den letzten Jahren, dass wir stabile Biere herstellen, die geschmacksstabil sind, die schaumstabil sind, mikrobiologisch stabil sind und auch eine gute chemisch-physikalische Stabilität haben.“

03'05"

Stabilität lautet sein Credo – der moderne Korbinian genießt in der Brauszene weltweit einen exzellenten Ruf. Wenn es um das Bier geht: Back! Brauen ist eine hochkomplexe Angelegenheit, über die der Technologe mehrere Bücher veröffentlicht hat.

03'27"

Die Fakultät für Brauwesen gehört zur Technischen Universität München. Auf der grünen Wiese ist in Weihenstephan ein Wissenschaftszentrum entstanden, das weltweit einzigartig ist.

**03'40" O-Ton Professor Werner Back,
TU München-Weihenstephan**

„Viele sagen, Weihenstephan ist das Mekka der Braukunst. Darauf sind wir natürlich sehr stolz. Es ist in der Tat so, dass vom Ausland sehr viele Leute herkommen, um hier die Braukunst zu lernen.“

03'54" O-Ton Fei Qian, Student aus China

„Mit dem Abschluss habe ich in China sicher eine sehr gute Aussicht auf eine sehr gute Anstellung, denn die TU München beziehungsweise der Standort Weihenstephan, der genießt ja weltweit unter den Brauern einen sehr, sehr guten Ruf. Jeder Brauer hat immer den Traum, einmal hier sein zu dürfen und deswegen bin ich da sehr zuversichtlich.“

04'23" O-Ton Benjamin Bailey, Student aus den USA

„Die Arbeitschancen sind riesig mit dem Studium: mit dem Anlagenbau, in Chemie, in allen möglichen Lebensmittelbranchen oder auch in der pharmazeutischen Industrie – wir sind sehr weit und breit gefächert hier.“

**04'45" O-Ton Lucero González Castro,
Studentin aus Kolumbien**

„Es ist so, dass es bei uns in Kolumbien keine Fakultät für Brauwesen gibt. Die Fakultäten sind entweder in Europa oder in den USA. Ich habe mich aber für das Land des Bieres entschieden, weil ich meine, hier kann ich das am besten lernen.“

**05'04" O-Ton Lucero González Castro,
Studentin aus Kolumbien**

„Ja, das Studium ist eigentlich schwieriger, als ich mir gedacht habe, weil wir verschiedene Punkte studieren müssen. Die ganzen wirtschaftlichen Sachen und dann die reinen mathematisch-physikalischen Fächer. Auf der anderen Seite haben wir auch viel Chemie und dann das Brauwesen an sich. Das Brauwesen ist nicht das Problem, das macht Spaß. Ich lerne es auch gerne. Die Chemie wäre für mich auch nicht so schwierig, weil ich ja vorher in Ernährungswissenschaft vieles gelernt hatte, aber die Mathematik und die Physik ist für mich ziemlich schwer.“

05'48"

Apropos Mathematik und Zahlen: Rund 5.000 Biermarken gibt es in ihrer neuen Heimat Deutschland, dem Land des Bieres. Und das Leben im ländlichen und kalten Bayern? Wie gefallen den angehenden Bier-Experten Land und Leute?

**06'07" O-Ton Lucero González Castro,
Studentin aus Kolumbien**

„Das mit dem Wetter ist im Sommer ja auch nicht so schlimm. Und im Winter? Ja, es ist ein bisschen gewöhnungsbedürftig, aber nach sechs Jahren habe ich mich auch angewöhnt und es ist jetzt nicht mehr so schlimm.“

06'21" O-Ton Benjamin Bailey, Student aus den USA

„Ja gut, das war schon ein kleiner Kulturschock. Ich habe gedacht, ok, ich habe ein fertiges Diplom in Germanistik, ich kann gut auf Deutsch kommunizieren. Aber dann, wenn du in die Bäckerei gehst und ein

„Brötchen' kaufen willst, da haben die keine Ahnung, was du meinst. Also, man muss schon ein bisschen mit dem Dialekt klarkommen, was ein bisschen gewöhnungsbedürftig ist.“

06'50" O-Ton Fei Qian, Student aus China

„Bier hat sicherlich in China nicht diese Bekanntheit wie Bier für die Leute in Deutschland, speziell in Bayern, wo man es als Grundnahrungsmittel definiert hat. Aber wir sind dabei, langsam die Deutschen zu überholen, wenn es um das Biertrinken geht.“

07'10"

Rosige Aussichten also für Back und seine Fangemeinde. Einmal im Jahr veranstaltet er das Technologische Seminar.

**07'18" O-Ton Professor Werner Back,
TU München-Weihenstephan**

„Ich möchte Sie ganz herzlich begrüßen zu unserem 39. Technologischen Seminar.“

**07'25" O-Ton Professor Werner Back,
TU München-Weihenstephan**

„... Geschmacksstabilität ...“

**07'28" O-Ton Professor Werner Back,
TU München-Weihenstephan**

„... Malzqualität ...“

**07'30" O-Ton Professor Werner Back,
TU München-Weihenstephan**

„... Wassermanagement ...“

**07'35" O-Ton Professor Werner Back,
TU München-Weihenstephan**

„... Würzekochung ...“

**07'37" O-Ton Professor Werner Back,
TU München-Weihenstephan**

„... Ammonolyse ...“

07'46"

Das Technologische Seminar ist sozusagen eine Fortbildungsrund um die Gerste-Kaltschale. Braumeister aus 25 Ländern sind in diesem Jahr vertreten und lassen sich von Back auf den neuesten Stand der Technik bringen.

**07'59" O-Ton Lucero González Castro,
Studentin aus Kolumbien**

„Ich möchte gerne, wenn ich fertig bin, die ganze Bierkultur mit nach Hause nehmen. Und das würde ich am besten machen, wenn ich nicht in einer großen Brauerei als eine von vielen arbeite, sondern ich möchte gerne eine Gasthausbrauerei aufmachen, wo ich mein eigenes Bier brauen und möglichst nach dem deutschen Reinheitsgebot arbeiten kann. Das ist eigentlich mein Traum.“

08'25"

Der Traum vom deutschen Reinheitsgebot oder um es mit Schiller zu sagen: „Vier Elemente, innig gesellt, bilden das Leben, bauen die Welt.“ Jedenfalls die Bierwelt. Die Vorschrift von 1516 ist das älteste noch existierende Lebensmittelgesetz. Nur Wasser, Hopfen, Malz und Hefe sind erlaubt im deutschen Bier.

**08'47" O-Ton Lucero González Castro,
Studentin aus Kolumbien**

„Und ich finde es auch gut, dass nur reine, natürliche Produkte in so einem Getränk benutzt werden. Nicht dass man irgendwie mit Chemie hier und da spielt, sondern dass es wirklich ‚flüssiges Brot‘ wird.“

09'06" Archiv, Deutscher Brauer-Bund

„Dies ist der Hauptdarsteller unseres Films.“

09'08"

Bier ist Bio – dafür wirbt die Brauindustrie seit Jahrzehnten.

09'12" Archiv, Deutscher Brauer-Bund

„Unser Star ist dieses kühle, würzige Getränk. Ein Weltstar, deutsches Bier. Ein Star von beispielloser Beliebtheit, vielseitig, ohne Launen. Seine Karriere ist einmalig und solide. Ja, unser Hauptdarsteller ist eben ein echtes Naturtalent. Denn Natur ist alles: Die belebende Kraft der Sonne, das sich immer erneuernde Wunder der keimenden und reifenden Pflanze.“

09'49" Archiv, Deutscher Brauer-Bund

„Die Frische und Klarheit des Wassers. All das könnte die moderne Chemie nicht erreichen.“

**09'59" O-Ton Professor Werner Back,
TU München-Weihenstephan**

„Das wissen Sie ja, dass die Reinigungsarbeiten in der Brauerei eigentlich das Wichtigste sind. Und die Brauer, das sind eigentlich die Lebensmittel-Technologen, die am meisten von Reinigung verstehen.“

10'11"

Die Reinheit ist eben das erste Gebot der Back'schen Braukunst und seiner Jünger aus aller Welt.

**10'18" O-Ton Professor Werner Back,
TU München-Weihenstephan**

„Aber das ist doch gut. Und wir können uns auf unser Lebensmittel, auf unser Bier können wir uns verlassen. Es ist erwiesenermaßen eines der reinsten und saubersten Lebensmittel.“

10'29" Archiv, Deutscher Brauer-Bund

„Niemand weiß das besser als der wahre Kochkünstler. Bier schmeckt bei jeder Gelegenheit. Bier verfeinert den Genuss aller Speisen. Unser Hauptdarsteller ist aber auch ein internationaler Star. Ja, deutsches Bier.“

10'50"

Und was ist dran am deutschen Spruch „Mit des Bieres Hochgenuss wächst des Bauches Radius“?

**10'56" O-Ton Professor Werner Back,
TU München-Weihenstephan**

„Ja, der Bierbauch ist wirklich ein Mythos. Den gibt es eigentlich gar nicht. Bier ist eigentlich mehr ein kalorienarmes Getränk, wenn man es mit anderen Getränken vergleicht, mit Milch, Wein oder Limonaden. Aber trotzdem sagen viele Leute: Ja, man bekommt einen Bierbauch. Das liegt einfach daran: Bier regt den Appetit sehr stark an. Und man sieht ja auch, wenn man im Wirtshaus ist oder im Biergarten: Die Leute verspeisen dann natürlich einen deftigen Schweinsbraten oder eine Schweinshaxe und trinken dazu ihr Bier. Eigentlich ist, glaube ich, die verstärkte Ernährung, also der größere Appetit, dafür verantwortlich, dass die Leute dann auch dicker werden. Aber vom Bier wird man eigentlich schlanker.“

11'39"

Bier als Schlankmacher? Wegweisende und überraschende Erkenntnisse aus der Back'schen Zauberküche. Im Wellness-Zeitalter hat der Bierpapst gleich weitergedacht und ein Bier entwickelt, das den Zeitgeist spiegelt: das „Xan“.

**11'54" O-Ton Professor Werner Back,
TU München-Weihenstephan**

„Wir haben eigentlich jetzt nicht vorgehabt, ein Wellness-Bier zu entwickeln. Das hat sich dann hinterher im Marketing der Brauerei ergeben. Wir sind reine Forscher. Uns ging es eigentlich darum, dass wir das Xanthohumol, das im Hopfen vorkommt, in das Bier mit hineinbringen. Dass natürlich Xanthohumol auch medizinisch überprüft wurde und hier festgestellt wurde, dass es eine vielfältige Wirkung hat, positive Wirkung, das kam uns natürlich auch noch entgegen. Deshalb ist es, glaube ich, rundum eine gute Sache, wenn wir im Xan-Bier Xanthohumol drin haben.“

12'29"

Xanthohumol klingt so viel versprechend, wie es wirken soll: Der Gerbstoff des Hopfens soll die Krebsentstehung bekämpfen. Bier als Medizin? Zwischen Body-Wässerchen und Massage-Ölen: das Wohlfühl-Bier. Neue Gefühle und neue Märkte tun sich da auf.

13'02" O-Ton Fei Qian, Student aus China

„Vielleicht hat Xan-Bier auch eine Zukunft in China, denn die Leute sind heutzutage sehr gesundheitsbewusst und die wollen auch ein Wellness- Gefühl erleben und das könnte ich mir durchaus vorstellen.“

13'19"

Xan goes China. Back und seine Weihenstephaner Brau-Jünger bekehren die Wellness-Gemeinde mit Bier. Prost! Übrigens: So neu ist das auch nicht. „Bier ist unter den Getränken das nützlichste, unter den Arzneien die schmackhafteste, unter den Nahrungsmitteln das angenehmste“, hat schon der alte Grieche Plutarch gewusst.

13'45" Ende

<http://www.goethe.de/kubus>