

Ein Bierchen gefällig?

Internationaler Tag des Biers: Das trinken Kenner in Magdeburg am liebsten

Am ersten Freitag im August wird der Internationale Tag des Biers gefeiert. Aus diesem Anlass verraten fünf Bierkenner in der Volksstimme, welche Biersorte sie am liebsten trinken und geben ein paar Tipps für den Genuss.

Von Nadia Aronov
Magdeburg • Biersorten gibt es inzwischen wieder wie Sterne am Himmel. Zu verdanken hat das das Land der Biertrinker unter anderem der Craftbeer-Bewegung, die in den USA in den 1970er Jahren Fahrt aufgenommen hatte. Also die Bewegung zurück zu kleinen Brauereien mit ausgesuchten Hopfen und Hefen, abseits des Mainstreamgeschmacks der großen industriellen Brauereien. Oft wird aber trotzdem einfach nach der vertrauten Sorte gegriffen, und irgendwann langweilt der Geschmack nur noch. Da lohnen sich ein paar neue Anregungen von Menschen, die Bier zu ihrem Beruf gemacht haben.

► **Robert Kellermann** ist seit 2017 Inhaber der Brauerei „Brewckau“. Heute produziert er mit seinem Kollegen Tim Pflug 50 000 Liter im Jahr. Nicht ganz so viel wie sein Kollege Stefan Henning, der mit seiner Frohse-Brauerei in Schönebeck schon vor fünf Jahren bei 65 000 Litern lag. Die größte Magdeburger Brauerei ist im Übrigen das Sudenburger Brauhaus, das 2014 die Brautradition in Sudenburg wieder aufgenommen hat.

Das hausgebraute Bier „Chinook Lager“ von Robert Kellermann mit circa 5,9 Prozent Alkohol gehört bei der Arbeit und am Feierabend zu seinen Bierfavoriten. Der helle Chinook-Hopfen gibt dem Bier einen grapefruitartigen Geschmack.

Für Biergenießer hat Robert Kellermann einen Tipp: Für den besten Geschmack sollte das kühle Blonde eben nicht kühler als neun Grad sein, denn „durch die Kühle verliert sich

der Geschmack. Je anspruchsvoller ein Bier, desto wärmer sollte es sein.“ Als Bierbegleitender Snack eignet sich zum Beispiel herzhafter Käse. Ein Snack-Rezept vom Brauer: Malzkörner in Zucker braten.

Die Brewckau-Brauerei bietet drei feste Biersorten - Tachhell, Stockdunkel und Chinook - sowie wechselnde saisonale Biere. Montag und Dienstag sind reine Produktionstage. Am Mittwoch und Donnerstag hat das Lokal von 18 bis 23 Uhr und Freitag und Samstag von 16.30 bis 1 Uhr geöffnet. Für Gäste gibt es 135 Sitzplätze, auf

drinnen und draußen verteilt, auch alkoholfrei Biere und Speisen wie Schmalzbröte dazu.

► **Andreas Westphal**, Inhaber der Sportbar „Model's Bierpub“, ist als Nachfolger seines Schwiegervaters bereits 15 Jahre im Bier-Business.

Seine Empfehlung ist das **Zirndorfer Kellerbier**, ein altes bayerisches Traditionsbier. Es schmecke zwar würzig, aber nicht so streng und habe nur 4,9 Prozent Alkohol. Um die acht Grad warm dürfe es sein. Dazu bereitet der gelernte Koch gerne Bouletten oder Kartoffelsalat vor.

Die Kneipe in Stadtfeld-Ost bietet Gästen sechs Sorten Flaschen- und vier Fassbiere an. Dazu Cocktails, alkoholfreie Getränke und Hausmannskost.

► Im Sommer trinkt **Alexander**

Kusserow, Inhaber der Getränkefeinkost Magdeburg und Biersommelier, das **American Pale Ale** besonders gern. Durch die 4,5 Prozent Alkohol „knallt es nicht gleich so doll“. Der Hopfen kommt aus den USA und gibt den tropischen, mangoartigen Geschmack. Das American Pale Ale wurde in der norwegischen Brauerei Lervig gebraut. Bei circa acht Grad sollte man das Pale Ale trinken und am besten aus dem Glas. Denn so rieche man viel mehr als aus einer Bierdose oder -flasche und steigere damit auch die Geschmacks-

intensität. Zu dem Bier passe immer ein Obstsalat oder leichte Gerichte wie Fisch, so der Tipp von Alexander Kusserow.

Die Getränkefeinkost ist sowohl in Buckau als auch Stadtfeld vertreten und bietet ein großes Spirituosensortiment sowie Bier-Tastings an.

► **Olav Skowronnek** ist Eigentümer der ältesten Brauerei Magdeburgs, der Brauerei Bodensteiner. Er kennt die zwei hauseigenen Bodensteiner Biere am besten. Das **Bodensteiner Pils** trinkt er lieber. Es handelt sich um ein helles, naturtrübes Bier mit süßlichem Geschmack, aber herber Note und 5,2 Prozent Alkohol. Kühlschranktemperatur und Currywurst mit Pommes seien gute Bierbegleiter.

Aktuell baut Olav Skowronnek an einer Mikrobrauerei neben dem ehemaligen Haus seiner Urgroßeltern.

Auf dem Gelände in der Sieverstorstraße befindet sich ein provisorischer Biergarten, der Dienstag bis Samstag geöffnet hat. Zwei Bodensteiner Biere gibt es



Nach Jahrzehnten des Brauereisterbens wächst die Lust am handwerklich gebrauten Bier wieder. In Buckau profitiert davon das Brewckau, das drei Sorten Selbstgebräutes anbietet.

Fotos: Nadia Aronov

im Angebot - Helles und Pils - und Brausen von der Brauerei Gommern, als Highlight die blaue FCM-Brause. Geplant ist ein großflächiger Biergarten mit 250 Plätzen.

► **Dmytro Fux** bietet seit drei Monaten mit Bier4You in Sudenburg einen Lieferdienst für Fassbier an. Ihm persön-



Dmytro Fux zapft gerne das Lahnsteiner Pils vom Fass.



Andreas Westphal trinkt das Zirndorfer Kellerbier nur aus dem Krug.



Olav Skowronnek liebt das Bodensteiner Pils.



Alexander Kusserow erfrischt sich mit dem Pale Ale. Foto: Kilian Gutsche

lich gefällt das **Lahnsteiner Pils** sehr gut. Es schmecke einfach „nach Bier“, ohne spezielle Aromen, aber recht bitter. Das Lahnsteiner ist sehr hell und hat nur 4,9 Prozent Alkohol. Der Lieferservice Bier4You hat im Laden acht verschiedene Biersorten vom Fass anzubieten, wobei die Sorten nach Laune des Inhabers monatlich wechseln. Dmytro Fux ist fest überzeugt, dass Bier vom Fass besser schmecke und füllt seinen Kunden dieses direkt in Glas- oder Plastikflaschen ab. Am ersten Sonntag im Monat findet ein öffentliches Bier-Tasting statt.

So feiern Clubs das Wochenende in Magdeburg

Magdeburg (ri) • Mit einem vielfältigen Programm sorgen die Clubs in Magdeburg wieder für Stimmung. Die Volksstimme hat einige Ideen zum Ausgehen fürs Wochenende zusammengetragen.

► **Insel der Jugend:** Auf der Insel der Jugend in der Maybachstraße 8 sind beim „HeiKel music Open Air & mehr“ heute ab 19 Uhr Technofloor und House angekündigt. Musik gibt es von Mela Leone, Feildae Dynamicson, CRS, Chris Barley, D/Baker, Nickyrella und KAZEM. Das „Feelings Open-Air“ beginnt an gleicher Stelle morgen um 16 Uhr. Mit dabei sind Twinpitchers, Tonstruktur, Moto und Herr Conrad.

► **Ellen Noir:** Unter dem Titel „Locker & Flockig“ steht Freitag und Sonnabend jeweils ab 22 Uhr ein Free Rave im Ellen Noir im Buckauer Bahnhof in der Porsestraße 16 auf dem Programm. Heute spielen Sunset. Deejay Pee, Beam vs. Nameless, Hoehni vs. Cycle, Echse und Creapy, morgen Deejay Pee, DJ Decline, Sylas, Luzzifer, Fabitek, Hoehni vs. Cycle sowie Fehlfunktion.

► **Boys'n'Beats:** „Celebrate“ heißt die Party mit DJ Momo und House, R'n'B, 80er und Charts, die heute Abend ab 23 Uhr im Boys'n'Beats, dem Club für Schwule und Lesben in der Liebknechtstraße 89, gefeiert wird. Am Sonnabend ist zur gleichen Zeit am gleichen Ort die „CSD Startup Party“ mit Drag DJane Rosetta Blech angesagt.

► **Down Town Club:** Um 23 Uhr beginnen freitags und sonnabends die Partys im Down Town Club im Breiten Weg 227.

► **Geheimclub:** „Multiplay“ ist die Nacht ab heute, 23 Uhr, im Geheimclub in der Münchhofstraße 37 überschrieben. Musik gibt es von Radio Blackout, Mathilda und T_Quila. Bei „Never Stop“ in der Nacht zum Sonntag ab Mitternacht sind auf dem einen Floor Continuous Return, Blue Hour und Hermann Bässe, auf dem anderen Kjeld, B2B Aemute und Die Villa Crew zu erleben.

► **MAW:** Unter dem Titel „Vorstandsfeier“ beginnt morgen um 22 Uhr ein Party im MAW in der Liebknechtstraße. An den Reglern stehen Jonny.Kilo, Patrick Dre, Cage, ND/AD, Red Sunday, Henni Lindau, DJ Ritalino, Rinox, DSTN, Zorn, Hand aufs Hertz und RuppDiE-Katz.

► **Riverside@Night:** Bei der Rivrside@Night gibt es ab 19 Uhr Programm an zwölf Orten - dem Mückenwirt, dem Elblandhaus, dem Toro Grosso, dem Culinaria, dem MDR-Landesfunkhaus, dem Le Frog, dem Montego Beach Club, dem Yachthafen, dem Albinmüller-Turm, der Schweizer Milchkuranstalt, der Strandbar und dem Café Treibgut.

► **Baracke:** Der Studentenclub Baracke auf dem Unicampus am Universitätsplatz hat am Sonnabend ab 23 Uhr geöffnet. Gespielt werden Charts.

► **Flowerpower:** Im Flowerpower legen Dienstag bis Sonntag DJs auf. Geöffnet ist das Lokal mit Tanzfläche im Breiten Weg 252 jeweils ab 19 Uhr.

► **Datsche:** Einer Sommertradition folgend klingt das Wochenende in der Datsche aus. Geöffnet ist ab 14 Uhr. Das Freiluftlokal befindet sich in der Karl-Schmidt-Straße 43, Zufahrt über die Sandbreite.

Sein Bier verstehen – die wichtigsten Charakteristiken

Ein Bier wird durch verschiedene Merkmale charakterisiert. Wie sind diese richtig zu deuten?



Wilder Hopfen Foto: dpa

Malz: Malz ist eine der Grundzutaten des Biers und wird aus Getreide gewonnen. In Deutschland ist Gerstenmalz am weitesten verbreitet. Die Getreidekörner werden in einer Mälzerei in Wasser eingeweicht, gekeimt

und getrocknet. Die Dauer des Trocknens entscheidet über die Farbe und den Geschmack des Biers.

Hopfen: Hopfen ist eine Pflanze, die mit der Sonne wächst. Deutschland ist das zweitgrößte Hopfenanbaugelände der Welt, knapp hinter den USA. Von dort kommen durch Arten-Kreuzung viele exotische Sorten. Aktuell gibt es circa

250 Hopfenzüchtungen, von Johannisbeer- bis Pinienkerngeschmack.

Biersorten: Circa 14 Grundsorten gibt es in Deutschland. Der Name verrät alles über Herstellung, Geschmack und Aussehen des Bieres. Wurden die Malzkörner bei hoher Temperatur und schnell getrocknet, sind sie dunkler, haben weniger Stärke und ein Kaffee-Aroma. Daraus wird zum Beispiel Schwarzbiere hergestellt. Beim Hel-

len haben die Malzkörner mehr Stärke und geben dem Bier Süße.

Alkoholgehalt: Darüber entscheidet der Stärkegehalt der Malzkörner. Je mehr Stärke, desto mehr Zucker und desto mehr Alkohol wird durch Hefe daraus vergärt. Im Durchschnitt hat Bier zwischen 4,8 und 5,4 Prozent. **Bitterkeit:** Hopfen besteht aus Aromaölen und Alphasäuren. Letztere geben beim Kochen Bit-

terstoffe frei. Je nach Sorte unterschiedlich. Helles hat etwa nur 20 Bittereinheiten (BE), Bockbier zwischen 25 und 35 BE.

Stammwürze: Sie gibt an, wie viel Kilogramm fester Bestandteile in 100 Kilogramm Flüssigkeit nach dem Brauen noch enthalten sind. Je mehr Stammwürze, desto mehr Geschmack hat das Bier.



Dunkles Bier Foto: Kreativfor Künrau

Trübe: Es gibt naturtrübes und filtriertes Bier. Im ersteren bleiben Schwebstoffe von der Hefe in der Flüssigkeit bestehen. Das naturtrübe Bier enthält mehr Nährstoffe und auch mehr Geschmack.

Die Filtration macht aber dafür das Bier dafür länger haltbar und klarer. (nr)

Alkoholfreies Bier immer beliebter

So hat sich der Konsum in den vergangenen zehn Jahren verändert

Magdeburg (vs) • Bier ist immer noch das beliebteste alkoholische Getränk in Deutschland - inzwischen aber finden immer mehr Menschen Geschmack an der alkoholfreien Variante.

2022 wurden in Deutschland gut 474 Millionen Liter alkoholfreies Bier im Wert von rund 396 Millionen Euro produziert. Wie das Statistische Bundesamt (Destatis) zum Internationalen Tag des Bieres heute mitteilt, hat sich die zum Absatz bestimmte Produktionsmenge

von alkoholfreiem Bier in den vergangenen zehn Jahren damit fast verdoppelt (plus 96 Prozent). 2012 hatte sie noch bei knapp 242 Millionen Litern gelegen.

Allerdings wird immer noch deutlich mehr Bier mit Alkohol produziert: 2022 haben die Brauereien in Deutschland gut 7,6 Milliarden Liter alkoholhaltiges Bier im Wert von rund 6 Milliarden Euro hergestellt. Insgesamt ist die Produktion von alkoholhaltigem Bier hier-

zulande in den letzten zehn Jahren um zwölf Prozent zurückgegangen. 2012 wurden noch gut 8,6 Milliarden Liter alkoholhaltiges Bier produziert. Eindrucksvoll werden die Zahlen, schaut man sich an, wie viel Liter Bier davon pro Kopf konsumiert wurden. Laut dem Internetportal Statista hat jeder und jede Deutsche im Jahr 2022 92 Liter Bier getrunken. Wein ist das zweitliebste alkoholische Getränk der Deutschen, liegt aber weit abge-

schlagen hinter dem Bier: Rund 20 Liter Wein wurden 2022 pro Kopf konsumiert. Hinzu kommen noch rund 3 Liter Schaumwein und 5,2 Liter Spirituosen.

Niedrigprozentiger als reguläres Bier, aber nicht gänzlich alkoholfrei sind Biermischgetränke wie etwa Radler. Deren Produktion nahm in den letzten zehn Jahren ebenfalls zu, allerdings moderater. Hier gab es einen Zuwachs von 24 Prozent.



Bier erfrischt immer öfter alkoholfrei. Symbolfoto: dpa