



Individuelle Auswahl: Die Theke im Besucherkeller der Brauerei Faust

„Wir nehmen uns vor allem mehr Zeit“

MILTENBERG Der Biermarkt wird von wenigen Großkonzernen dominiert, die Familienbrauerei Faust produziert stattdessen handwerkliche Biere. Inhaber Johannes Faust und Braumeister Stefan Falk erklären, wie sie das tun – und warum sie Mitglied in der Vereinigung „Slow Brewing“ geworden sind.

Herr Faust, können Sie sich an Ihr erstes Bier erinnern?

FAUST: Nein, aber ich kann Ihnen sagen, wann ich meinen ersten Rausch gehabt habe. Das war mit 14 Jahren, im „Long John“, einer legendären Bierkneipe hier in Miltenberg.

Und Sie haben natürlich Faust-Bier aus der elterlichen Brauerei getrunken ...

FAUST: Ja, natürlich.

Herr Falk, und Sie?

FALK: Das müsste so mit 13 Jahren gewesen sein. Ich komme auch aus der Region, da wird man früh mit Bier konfrontiert.

Was macht für Sie ein gutes Bier aus?

FAUST: Ich als Brauer sage: Wir brauen nur das, was wir auch selbst gerne trinken. Und das kann der Kunde auch schmecken, würde ich sagen. Wer Faust-Bier trinkt, spürt im besten Fall die Leidenschaft, mit der wir unser Bier brauen, er spürt, dass wir keine 08/15-Biere machen, sondern echte Enthusiasten sind.

Was kann der Braumeister tun, damit das rüberkommt?

FALK: Es gibt ganz viele Punkte, die sich zu einem guten Ganzen fügen. Das fängt schon bei der Rohstoffauswahl an: Wir verwenden zum Beispiel ausschließlich Malz aus fränkischer Gerste, Hopfen aus Deutschland, Wasser aus Miltenberg, und wir haben einen eigenen Hefestamm. Ich würde sagen: 70 Prozent des Charakters eines Bieres werden im Sudhaus festgelegt, danach kann man eigentlich nur noch korrigieren. Aber diese 30 Prozent Feintuning sind natürlich auch noch einmal ex-

trem wichtig – und da gibt es sehr viele kleine wichtige Schritte.

Es kommt beim Bier also auf den Braumeister und seine Philosophie an?

FALK: Ja, auf den Braumeister, sein Team und natürlich auch den Inhaber der Brauerei – der bestimmt am Ende, welche Art von Bier er produzieren will. FAUST: Und wir wollen eben traditionelle Biere machen, handwerkliche Biere mit eigenem Charakter, nach dem bayerischen Reinheitsgebot gebraut.

Was unterscheidet ihre Biere von den sogenannten Industriebieren?

FAUST: Die Zeit, die wir uns nehmen.

Das müssen Sie erklären.

FALK: Der Faktor Zeit spielt schon im Sudhaus eine wichtige Rolle. Ich muss mir einfach Zeit lassen, um bei der richtigen Temperatur eine gute Würze herzustellen. Natürlich gehen wir auch auf die erntebedingten Qualitätsparameter bei Malz und Hopfen ein. Das geht weiter bei der Gärung, die langsam vonstattengehen muss, damit keine Fuselalkohole entstehen, die Kohlensäure gut eingebunden wird und nicht hinterher dazugegeben werden muss. Und es gilt natürlich auch für die anschließende Reifung, die bei uns länger und dadurch schonender abläuft, ohne unerwünschte Nebenprodukte herzustellen. FAUST: Dazu gehört auch, dass wir kein „High Gravity Brewing“ machen.

Was ist das denn?

FALK: Dabei erhöht man den Malzanteil für den Sud, bekommt dadurch eine höhere Stammwürze und einen deutlich höhe-



Über den Dächern von Miltenberg: Johannes Faust, Brauereichef in vierter Generation (rechts), und sein Braumeister Stefan Falk auf der Dachterrasse über den Reifetanks des Familienbetriebs

ren Alkoholgehalt – und verdünnt das Ganze dann am Ende wieder mit Wasser.

Also ein Konzentrat?

FAUST: Ganz genau. Das ist wie beim Orangensaftkonzentrat. Weil dessen Transportkosten viel niedriger sind als für gepressten Orangensaft, wird der Saft konzentriert, verschifft und später dann mit Wasser wieder zu Saft gemacht. Was auf der Strecke bleibt, ist natürlich der Geschmack.

FALK: So ähnlich ist es beim „High Gravity Brewing“: Durch die Konzentration kann man in der gleichen Zeit mehr Bier produzieren und Geld sparen – aber auch da bleibt der Geschmack auf der Strecke.

Kann man das als Kunde schmecken?

FALK: Ich würde ein „High Gravity“-Bier in jeder Blindprobe rausschmecken.

Ist also Zeit das Kernproblem bei den Industriebieren?

FAUST: Ja, es wird bei den großen Konzernen alles viel schneller gemacht, weil der Kostendruck so enorm hoch ist.

Und warum ist der so hoch?

FAUST: Weil sich diese Biere nicht verkaufen, wenn sie nicht sehr billig sind und in Masse produziert werden.

Sorgt das auch dafür, dass sich diese Bier alle im Geschmack ähneln?

FALK: Das ist ein Grund, der andere ist das Bemühen der Konzernbrauereien, ihr Bier so zu machen, dass es möglichst vielen Verbrauchern schmeckt und keinem „wehtut“.

Der kleinste gemeinsame Nenner ...

FAUST: Genau, und der ist unglaublich langweilig. Das wollen wir auf keinen Fall machen, sondern Biere, die sich von den Bieren anderer Brauereien tatsächlich unterscheiden. Unsere Biere sollen Ecken und Kanten haben – und wenn dann Leute sagen, dass ihnen das nicht schmeckt, dann ist es eben so. Es geht uns um Qualität, aber eben auch um Geschmack.

Sind die großen Industriebrauereien ein Problem für die deutsche Bierkultur?

FAUST: Allerdings, denn sie verringern die Vielfalt und vereinheitlichen den Geschmack. Das führt zu einer Nivellierung der gesamten Bierlandschaft. Zum Glück haben wir noch etwa 400 mittelständische Brauereien in Deutschland, aber gut zehn Großbrauereien teilen sich etwa 80 Prozent des Marktes – so sieht es aus!

Sind Sie deshalb Mitglied bei der Vereinigung „Slow Brewing“ geworden?

FAUST: Wir sind Mitglied geworden, weil wir genau das verkörpern, wofür „Slow Brewing“ steht.

Und das ist?

FAUST: Wie der Name schon sagt: langsame Gärung, schonende Reifung, natürlich Rohstoffe, keine Verdünnung, sprich „High Gravity“. Das verlangt die Vereinigung von ihren Mitgliedern genauso wie eine nachhaltige Unternehmensführung, also dass wir Verantwortung übernehmen für das, was wir tun, für die Beschäftigten, die Lieferanten, die Region.

Wird das überprüft?

FAUST: Es gibt jedes Jahr eine Unternehmensprüfung, ein Audit, bei dem wir einen Katalog von mehr als 600 Fragen beantworten müssen. Das geht von der Technik bis zur persönlichen Einstellung und zur Mitarbeiterführung. Und dann müssen wir jeden Monat außerdem unsere Biere zur Qualitätsprüfung nach Weihenstephan schicken ...

... das Forschungszentrum dort ist so etwas wie der Bier-TÜV?

FAUST: Stimmt. Das ist eine Hochschule, an der unter anderem Diplom-Braumeister ausgebildet werden, und als Dienstleister übernimmt das Institut solche Überprüfungen.

Wer bezahlt das? Und das Audit?

FAUST: Das bezahlen die 31 „Slow Brewer“, die es derzeit gibt.

Und was haben Sie davon?

FAUST: Die Mitgliedschaft ist sowohl ein Marketinginstrument als auch eine Art Selbstversicherung. FALK: Und es ist auch eine externe Überprüfung, die uns zeigt, ob wir noch auf dem richtigen Weg sind. FAUST: Mit dem Gütesiegel können wir den Verbrauchern gut vermitteln, wofür wir stehen. Das geht als Wertegemeinschaft, die wir „Slow Brewer“ ja sind, viel besser als allein.

Haben Sie ein Lieblingsbier?

FALK: Das hängt von der Jahreszeit ab. Jetzt im Sommer: Export, Pils und Weizen. FAUST: Ich bin Bayrisch-Hell-Trinker. Und im Winter ab und zu ein Doppelbock, der ist wirklich zum Reinlegen.

Die Fragen stellte **Peter Badenhop**.

Langsam, natürlich und nachhaltig

Die Vereinigung „Slow Brewing“ ist ein Zusammenschluss von Prädikatsbrauereien aus Deutschland, Österreich, Italien, der Schweiz und den Niederlanden. Sie überträgt die Grundsätze der 1986 ins Leben gerufenen „Slow Food“-Bewegung auf das Brauwesen: Handwerk, Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit stehen im Mittelpunkt dieses Kanons. Initiator, Geschäftsführer und Spiritus Rector des 2011 gegründeten Vereins mit seinen derzeit 31 Mitgliedern ist August Gresser, der viele Jahre selbst Braumeister und Braudirektor bei verschiedenen Brauereien war und heute ein Beratungsunternehmen betreibt. Er leitet die strenge Aufnahme-prozedur der Vereinigung und führt jährliche Audits bei den Braue-

reien durch, bei denen die Produktion, die Unternehmensführung und die Einhaltung der „Slow Brewing“-Regeln überprüft werden. Dieses Regelwerk ist im Prinzip eine lange Verbotliste, die zahlreiche, in der Industrie verbreitete Techniken und Verfahren zur Beschleunigung des Brauprozesses, etwa das „High Gravity Brewing“, untersagt. Ziel ist die handwerkliche Herstellung traditioneller Biere von hoher Qualität und eigenständigem Charakter. Um das Gütesiegel zu bekommen, müssen die Mitgliedsbetriebe zusätzlich ihre Biere jeden Monat vom Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der Technischen Universität München begutachten lassen.

HEUTE IN RHEIN-MAIN

KUNST

Martha Rosler

Mit der Radikalität ihrer künstlerischen Position beeinflusst Rosler seit Jahrzehnten viele zeitgenössische Künstler. Die Schirm widmet der US-amerikanischen Konzeptkünstlerin und Pionierin des kritischen Feminismus eine fokussierte Einzelausstellung. Roslers politisches Werk befasst sich mit Fragen von Macht, Gewalt und sozialer Ungerechtigkeit, mit Kriegsberichterstattung sowie mit gesellschaftlich verankerten Frauenbildern und deren Dekonstruktion. Für ihre gesellschaftskritischen Fotomontagen und Videos nutzt sie vielfältige Medien wie Fotografie, Text oder raumgreifende Installationen.

MARTHA ROSLER
Frankfurt, Schirn Kunsthalle,
10 bis 22 Uhr, bis 24. September 2023

SWING

Marina & The Kats

Wie klingt moderner Swing aus Wien? „Marina & The Kats“ machen es vor und sie nennen ihren Stil Indie-Swing. Die Band, die ursprünglich zu dritt erste Schritte unternommen hat und zwischenzeitlich zum Quartett angewachsen ist, zählt seit Jahren zu den spannendsten und aufregendsten Bands des Landes. Und was Swing betrifft sowieso. Wer je in den Genuss einer ihrer zahlreichen Konzerte gekommen ist, wird das bestätigen und mit ihrem 2021 veröffentlichten Album „Different“ stellen sie erneut ihre Ausnahmestellung in der österr. Musikszene unter Beweis.

MARINA & THE KATS
Frankfurt, Netzwerk Seilerei,
20 Uhr



Foto: Humana Fuchsig



Foto: Andreas Eiter

SCHAUSPIEL

Platonow

Im Landhaus einer jungen Generalwitwe trifft sich eine Gesellschaft illustrierter Menschen. Es wird getrunken, geflirtet, provoziert und sich gegenseitig gequält. Im Mittelpunkt steht Platonow, Dorfschullehrer und eine Art Provinzintellektueller. Er, dem einst eine glänzende Zukunft vorausgesagt wurde, bestimmt nun als verkrachte Existenz das anarchische Element der Runde. Sowohl die Witwe wie auch die

frisch verheiratete Sofia und seine eigene Ehefrau Sascha ringen um seine Liebe. Platonow aber verspricht überall zu viel und überfordert sich und andere. Dabei entfesselt er einen unaufhaltsamen Strudel aus Leidenschaft und Rache.

PLATONOW
Mainz, Staatstheater Mainz,
19.30 Uhr

OPER

Aus einem Totenhaus



Foto: Karl und Monika Frester

„Immer tiefer hinab“, wollte Leoš Janáček mit seiner letzten Oper steigen, „bis in die Tiefen der Menschheit, zu den Allerelendsten“. Zur Vorlage wählte er dazu Fjodor Dostojewskis „Aufzeichnungen aus einem Totenhaus“. Dieser verarbeitete darin die erschütternden Erlebnisse seiner Verhaftung und Verbannung in die Katonga. Bei Janáček wird das Straflager zum Sinnbild des Lebens: Die Musik ist existenziell-menschlich, voll Grausamkeit und Schönheit. Die Themen seines Opernschaffens kondensieren hier: Leben und Sterben, Schuld und Vergebung.

AUS EINEM TOTENHAUS
Wiesbaden, Hessisches Staatstheater Wiesbaden, 19.30 Uhr

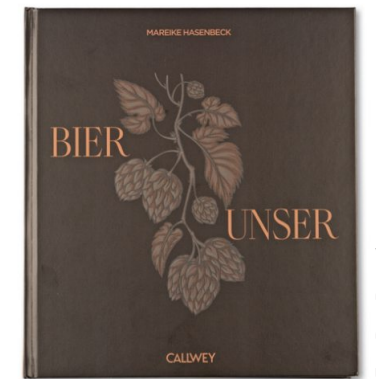


Foto: Rosa Burezyk

THEKENHILFE

Vom Handwerk des Brauens

Mareike Hasenbeck ist im Süden von München aufgewachsen. Das Bier als Lebensthema hat die 37 Jahre alte Journalistin aber erst vor gut zehn Jahren mit der aus Amerika nach Europa schwappenden Craftbeer-Bewegung für sich entdeckt. Seither hat sie mit ihrem Bier-Blog *feinerhopfen.com* eine treue Fangemeinde um sich versammelt und als Biere-Sommelière in der Szene Bekanntheit erlangt. In ihrem jetzt bei Callwey erschienenen Buch „Bier Unser“ nimmt sie ihre Leser mit in diese Szene und singt auf mehr als 200 Seiten das hohe Lied der Braukunst.

Hasenbeck hat dafür 20 Brauereien in Deutschland, Österreich, der Schweiz und Südtirol besucht und porträtiert sie auf je zehn Seiten mit großzügigen Reportage- und Ambiente-Fotos, wohlwollenden Texten und jeweils einem Bier und seinen technischen Produktionsdaten. Das ist schön anzusehen und zu lesen, dazu sehr informativ, in Sachen Bier-Daten – vom Aufschlagvolumen über die Schüttung, das Maischprogramm und den Läuter-Nachguss bis zur Karbonisierung – dann aber wohl doch vor allem für echte Freaks unter den Lesern interessant.

Von den Mitgliedern der „Slow Brewing“-Vereinigung, die sich unter strengen Regeln dem traditionellen Brauhandwerk verschrieben haben, ist keines in dem Werk vertreten, aber auch Hasenbecks Protagonisten haben nichts mit der industriellen Produktion der Großbrauereien zu tun, sondern gehören im weitesten Sinne zur Craftbeer-Bewegung. Darunter sind kleine Betriebe wie die Hamburger Kehrwieler Kreativbrauerei oder die Braumanufaktur Hertl in Bamberg, vorgestellt werden von der Autorin aber auch bekannte Namen wie die Berliner Brauerei BRL0 und die Insel-Brauerei von Markus Berberich, der einst die Stralsunder Marke Störtebeker im ganzen Land bekannt machte. Nun bringt er mit seinen in Papier gewickelten Flaschen von der Insel Rügen immer neue ungewöhnliche Biere unter die Leute.

Aber Hasenbeck will nicht nur Geschichten erzählen, sie gibt auch praktische Tipps, berichtet Wissenswerte und Kurioses, nennt aktuelle Trends und hat schließlich sogar ein kurzes Bierlexikon und eine Gläserkunde auf den Seiten untergebracht. So ist aus „Bier Unser“ deutlich mehr als ein Buch für den Coffee-Table geworden – nämlich eine Art Standardwerk für Biertisch und Theke. bad.

Bier Unser

Mareike Hasenbeck,
Callwey, München 2023,
208 Seiten, 45 Euro.

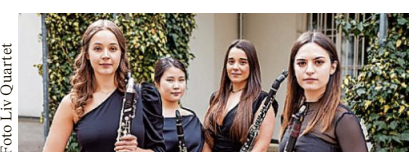


Foto: Liv Quartet

KLASSIK

Liv Quartet

Die vier Klarinetistinnen Naama Caspo Goldstein, Laia Haro Catalan, Jieun Lee und Julia Solá Cabrera sind eine Kammermusikgruppe, die aus der Leidenschaft ihrer Mitglieder für die Klarinette und die Kammermusik entstanden ist. Eines ihrer Hauptziele ist es, das umfangreiche Repertoire, das für diese Besetzung komponiert wurde, bekannt zu machen und akkurate Bearbeitungen anzubieten.

LIV QUARTET

Frankfurt, Holzhausenschlösschen, 19.30 Uhr



Alle Termine
finden Sie
online unter
[faz.net/vk](https://www.faz.net/vk)