



Crew Ale aus München

Der Traum vom eigenen Bier

München wird von Großbrauereien beherrscht, doch zwei Jungs bieten den Konzernen die Stirn. Timm Schnigula und Mario Hanel geben seit November 2011 mit ihren Bierkompositionen Nachhilfeunterricht in Sachen Geschmack. Das CITYJOURNAL schaute bei dem ungewöhnlichen Start-Up vorbei, das ausgerechnet in München mit einem obergärigen, naturtrüben Ale den Markt aufmischt.

Von Karin Lochner

Perfekt ausgewogen zwischen aufregendem Hopfengeschmack und feinem Fruchtaroma, „rot-goldfarben mit schöner Krone“, „süßlich-fruchtiger Duft und weich, im Abgang bitter, dennoch rund“, „extrem vollmundig“, „so gehalt- und geschmackvoll, aber auch harmonisch wie kaum ein anderes“, wird das jüngste Münchner Bier in Internetforen, von Liebhabern oder bei Verkostungen gelobt.

Timm Schnigula und Mario Hanel hatten ungezählt viele handwerklich gebraute Biere kleiner Brauereien getrunken, als sie sich entschieden, selber welches zu brauen. Überall auf dem Globus

entdeckten sie Hopfensorten, Hefestämme und Rezepturen, die in Deutschland fast unbekannt sind, jedoch Geschmacksvielfalt versprechen. „Unser Vorbild sind kleine Nischenbrauereien in den USA“, erklären die Jungbrauer. „Wir träumten von einem Bier, das jenseits konventioneller Biersorten, ganz neue Geschmackswelten eröffnet.“ Beide lernten sich nach dem Studium in einer Firma als Unternehmensberater kennen. Und erklären heute: „Geld verdienen allein macht nicht glücklich. Von Termin zu Termin hetzen oder täglich zehn Stunden am Computer verbringen, das war „einfach nicht unser Bier.“ Also gründeten sie

die 2-Mann-Firma: Die Crew Ale Werkstatt und begannen in einer Wohngemeinschaft im Münchner Glockenbachviertel mit einer Minibrauanlage zu tüfteln. Doch das Haus, in dem die Gärversuche liefen, gehört einer großen Brauerei und verbat sich die konkurrierende Panscherei in ihrer Immobilie. Das war nicht das einzige Hindernis. Keine Bank wollte den Jungunternehmern Kredit gewähren. Der Biermarkt sei rückläufig, hieß es. Eine österreichische Bank schließlich, vertraute ihnen und leistete finanzielle Entwicklungshilfe. In der Hohenthanner Schlossbrauerei fanden sie einen Braumeister, der 50- oder 100-Hektoliter-Chargen nach ihren Vorstellungen braut.

Die beiden Pfiffikusse sind bei jedem Brauprozess ihres Bieres dabei. „Mich juckt es in den Fingern!“ schwärmt Hanel. Recht hat er, denn die Hefe erfordert tatsächlich das meiste Fingerspitzengefühl beim Brauen. Lebendige Hefekulturen lassen die Würze gären. Sie verwandeln Zucker in Alkohol und die Kohlensäure, die das Bier später schäumen lässt. Da muss alles stimmen, Temperatur, Konsistenz und das Verhältnis aller Zutaten zueinander. Konzentriert misst der Braumeister in der Schlossbrauerei die Temperatur in der Maisch-

Bier sein ausgeprägtes Aroma und seine typische Bitterkeit. Beim Crew Ale trifft britische Brauart auf intensive aromatische Hopfung. Dabei verzichtet das Münchner Crew Ale bewusst auf eine zu strenge Bitternote.

Die Wahlmünchner produzieren nach dem bayerischen Reinheitsgebot. „Es gibt viel Spielraum trotz Reinheitsgebot.“ Die Dolden der weiblichen Hopfenpflanzen kommen bei ihrem Ale als Pellets nicht nur im Sudhaus, sondern auch in Gestalt von speziellem Aromahopfen im Lagerkeller (in der kalten Phase des Brauens) ins junge Bier. Hopfenstopfen nennt sich diese Technik, die dem Bier Aromen verleiht, die sonst beim Sud verdunsten würden. Nach monatelangem Feilen an der Rezeptur und unzähligen Probesuden setzten sich in der Crew-Werkstatt zwei Sorten durch: Pale Ale und India Pale Ale, kurz IPA. Das Pale Ale erfrischt mit schlankem Zitronen-Aroma und einer mild-herben Hopfenbitterkeit. An der wuchtigen Variante, dem India Pale Ale, schätzen Kenner die Mango-Maracuja Note und eine dezente, im Bier verbleibende Malzsüße.

Das India verdankt seinen Namen der Tatsache, dass die Ursprungsrezeptur aus der Kolonialzeit stammt. Nur gewaltige Mengen Hopfen und ein hoher Alkoholgehalt ließen die ersten India Pale Ales den langen Seeweg von England nach Indien überstehen. Denn die Inhaltsstoffe des Hopfens wirken konservierend.

In der Hohenthanner Schlossbrauerei liegen Schläuche wie träge Schlangen auf dem feuchten Kachelboden. Messbecher, Pipetten und eine Flasche Jod stehen zur Messung des Zuckergehalts der Würze vor dem Braumeister. Gerätschaften, die Schnigula und Hanel bestens vertraut sind. Hanel fällt ein, dass sie dem Braumeister etwas mitgebracht haben, einen Zeitungsartikel aus einer Fachzeitschrift. Es geht um das Abschneiden ihres Crew Ale bei einem

Biertest. „Perfekt ausgewogen zwischen aufregendem Hopfengeschmack und feinem Fruchtaroma“, „rot-goldfarben mit schöner Krone“, „extrem vollmundig“, „so gehalt- und geschmackvoll, aber auch harmonisch wie kaum ein anderes“ steht da. Der Traum vom eigenen Bier war also keine Schnapsidee.

pfanne, in der die Mischung aus geschrotetem Malz und Wasser stufenweise erhitzt wird. Süßlich-schwerer Geruch liegt über dem Ganzen. „Was für ein Duft!“ begeistert sich Schnigula, während die dampfende Maische in einem Rührwerk, Whirlpool genannt, mit Wasser vermischt wird. Der Braugeruch verstärkt sich, wenn das frisch gesottene Bier im offenen Gärtank ausdampft, abkühlt und dabei ein Zwanzigstel seines Volumens verliert. Crew Ale ist, abgesehen von seinem Entstehungsort, kein bayerisches Bier: Kein Weizen oder Helles. Auch kein Pils, sondern ein Ale, jedem Pub-Besucher in Großbritannien bekannt. Ale entsteht durch ein spezielles Brauverfahren und enthält dreimal mehr Hopfen als ein Pils. Der Hopfen verleiht dem



Fotografie Crew Ale