

„Bestaubt sind unsre Bücher, der Bierkrug macht uns klüger ...“ (Johann Wolfgang Goethe)

Viele Geschichten ranken sich ums Bier. In diesen Büchern können Sie einige von ihnen lesen. Zum Beispiel wo sie am besten hingehen, wenn Sie bei der Lektüre Durst bekommen und was Sie alles trinken können.



Bierpapst Conrad Seidl präsentiert seinen „Bier Guide“.

Foto: medianet Verlag/Apa/Hinterramskogler

Es gibt tausende Gründe, Bier zu lieben. 111 davon hat Marc Halupczok in seinem Buch „111 Gründe, Bier zu lieben“ versammelt. Nicht nur „weil es einen Scheißtag verschönern kann“ oder „weil es die Verdauung fördert“, auch „weil es Neues und Altes vereint“ und

letztlich vielleicht auch „einen Platz im Himmel garantiert“, liebt er Bier. Hinter all diesen Gründen verbergen sich humorvolle, kuriose und wahre Geschichten über die Rohstoffe, den Brauprozess, die Geschichte des Bierbrauens rund um den Globus von historischen Fakten bis hin zu unzähligen Mythen.

Lustig plaudernd erzählt Halupczok über das „größte Getränk aller Zeiten“, das nicht nur „der ideale Durstlöcher im Sommer“, „Freund bei einer Heimniederlage im Stadion“, „Essensbegleiter“ und „Feierabendbelohnung“ ist. Zum Abschluss offenbart der Autor elf „höchst subjektive“ Gründe in Form einzelner Biere. Darunter die verdauungsfördernde Gose aus dem Harz oder das Delirium Tremens der Brauerei Huyghe im belgischen Melle, das „eine ziemliche Herausforderung für passionierte Biertrinker“ ist.

Deutschlandreise

Welche Biere Durstige in Deutschland probieren sollten, verrät Thomas Fuchs in seinem Buch „111 deutsche Biere, die man getrunken haben muss“. Und da ist sie wieder, diese magische Zahl, die drei göttliche Einsen vereint. Apropos Magie: Günther Thömmes, Österreichs Bierzauberer mit deutschen Wurzeln, wäre, was die Biere anbelangt, sicherlich anderer Meinung. Das Buch ist „weder eine Hitliste“ noch erhebt es einen „Anspruch auf Vollständigkeit“, wie es der Autor im Vorwort klarstellt. Stattdessen geht es auch hier um die Geschichten hinter dem Bier.

Jedes der vorgestellten Biere erzählt ein Stück Heimatgeschichte. Haben Sie jemals vom Coblitzer Pils gehört? Oder ein Camba Pale Ale getrunken? Kennen Sie die Ortschaft Einbeck, die dem Bockbier seinen Namen gab? Un-



(1) Thomas Fuchs: „111 deutsche Biere, die man getrunken haben muss“; Emons 2015. (2) Marc Halupczok: „111 Gründe, Bier zu lieben. Das Buch gegen den Durst“; Berlin: Schwarzkopf & Schwarzkopf 2014 (3) Petra Navara: „Hirse, Hopfen, Wurzelbier. Vom Brauen und Brennen in Afrika“; Wien: Mandelbaum 2014 (4) Conrad Seidl: „Bierguide 2015“; Wien: medianet 2015

ter den Bieren finden sich einige wenige aus kleinen Kreativbrauereien gemischt mit großteils Industriebieren. Nichtsdestotrotz sollen sie die Vielfalt aufzeigen und Lust machen, auf Entdeckungsreise zu gehen und sich durchzuprobieren.

Ein Afrikaner

Um noch einmal auf die Gründe des Bierliebens zurückzukommen: Weil es böse Geister vertreibt. Dieser Grund entführt den Leser zu Bananenbier, Pombe und Merisa nach Afrika. Und wer noch mehr über „Brauen und Brennen in Afrika“ wissen möchte, dem sei das Buch „Hirse, Hopfen, Wurzelbier“ der österreichischen Ethnologin Petra Navara empfohlen. Sie hat sich voller Neugier durch den Kontinent gekostet und erzählt tiefgründig über Mythen und Riten und hat auch so manches Rezept parat.

Wer jetzt immer noch glaubt, dass Bier in Bayern erfunden wurde, der irrt. Denn auch dieses wunderbare Getränk ist ein Afrikaner, der in Ägypten erfunden wurde. Doch selbst wenn Butembo oder Dolo für europäische Biertrinker eher ungewöhnlich schmecken dürften, viel interessanter als der Geschmack sind die Geschichten und der Stellenwert der vergorenen Säfte aus Hirse, Mais, Zuckerrohr oder Banane. In Afrika spielen Traditionsbiere in der Gesellschaft immer noch eine tragende Rolle und haben oft eine „einende Funktion“. „Diese Getränke sind Teil unserer Kul-

tur. Wir setzen uns beim Bier zusammen, um Probleme der Gemeinde zu besprechen und Lösungen zu diskutieren.“ Aber so ähnlich ist es doch eigentlich auch bei uns. Nur brauen wir zumeist nicht mehr selbst. Wir trinken lieber in einem Lokal.

Lokalkolorit

Wo wir zum Biertrinken hingehen sollten, zeigt uns Conrad Seidl in seinem Bierguide für das heurige Jahr. Bierverliebt lächelt der Bierpapst vom Buchumschlag. Und genau von dieser Liebe zeugt das Buch. Denn „Bierkultur ist Biervielfalt – und Lokalvielfalt“, sagt Seidl.

Dem trägt sein 450 Seiten starkes Buch auch Rechnung. Im Bierguide findet man übersichtlich nach Bundesländern und darunter alphabetisch nach Ortschaften gegliedert rund 1200 Bierlokale mit rund 5000 Bierangeboten und einer Krügerl-Kennzeichnung. Darüber hinaus bietet das Buch auch eine Übersicht über Österreichs Brauereien und Biermuseen. Weiters verrät uns Seidl die interessantesten Biere des vergangenen Jahres. Und auch am Craft-Bier-Trend kam der Bierführer nicht vorbei: In einer längeren Abhandlung informiert er über Definitionen und exotische Geschmäcker sowie die Bierinnovationen des letzten Jahres.

Die Lektüre all dieser Bücher ist katerfrei. Für Folgeerscheinungen können wir nicht garantieren. ┘

FESTE FÜR'S BIER

In Wiens Innenstadt, Am Hof, findet noch bis Sonntag (31. Mai) das **6. Wiener Bierfest** statt. Eine Mischung aus kleinen Handwerksbrauereien und großen namhaften Brauereien aus ganz Österreich treffen sich hier zu einem Fest des Bieres. www.wienerbierfest.at

Nächstes Wochenende haben Sie dann die Qual der Wahl. Nach drei Veranstaltungen in Wien wagt sich das Craft Bier Fest nach Oberösterreich. Am 5. und 6. Juni findet das erste **Craft Bier Fest Linz** statt. In der Tabakfabrik (Peter-Behrens-Platz 1, 4020 Linz) können jeweils zwischen 14.30 und 22.30 Uhr zahlreiche heimische und internationale Bierspezialitäten probiert werden. Eintritt mit Festivalglas und Craft Bier Magazin um 7 Euro, Bierproben gegen Jetons. www.craftbierfest.at

Nach Budapest lädt vom 5. bis 7. Juni das bereits **9. Fözdefeszt** (Braufest). Unter dem Motto „Picknick im Park“ zeigt unser östlicher Nachbar, was die Bierrevolution dort zu bieten hat. Im idyllischen Városliget (Stadtwaldchen; Olof Palme sétány) im Herzen der Stadt präsentieren etwa 60 Brauereien an die 200 handwerklich hergestellte Bierspezialitäten. Für die kulinarische Begleitung sorgt eine Street Food Show. www.fozdefeszt.hu

GEWINNER DES BIERQUIZ der Ausgabe vom 30. 4. 2015:

Elfriede Lindner, 1220 Wien
Philip Neusser, 1220 Wien
Anja Schrittwieser, 1170 Wien