
WAS IST CRAFT-BIER?

Die Zahl der Brauereien in Deutschland steigt seit Jahren. Der Bierausstoß hingegen sinkt. Geht das? Ja. Denn während einige große Brauereien schließen, kommen viele kleine hinzu. Die Kleinen brauen deutlich geringere Mengen, diese aber zumeist mit Kreativität und Liebe zum Detail. Viele von ihnen wenden sich nicht an den Massenmarkt, sondern an Genießer, die besondere Biere zu schätzen wissen. Es sind Craft-Brauereien, die Craft-Biere brauen.

Wir haben immerhin über 1.400 Brauereien in Deutschland. „Über 1.500!“ korrigiert mich der Brauer Carsten Nolte. Es ist Herbst 2018 und meine Zahl (1.492) stammt aus dem Vorjahr. „Die Lille-Brauerei in Kiel – mit den Jungs sind wir auch ein bisschen befreundet – die hatten sich erst irgendwo eingemietet, haben Kuckucksbrauer gespielt, und jetzt haben sie in Kiel endlich ein Grundstück gekauft und eine Brauerei dort hingestellt und sind gleich Brauerei Nummer drei in Schleswig-Holstein geworden. Und die sind ganz stolz, dass sie zu dem Zeitpunkt die exakt eintausendfünfhundertste Brauerei in Deutschland waren. Also, wir haben jetzt die Eins-Fünf vollgemacht. 2015 waren es noch unter Eins-Vier. Es hat also einen richtigen Boom gegeben.“ Nach neuesten Zahlen des Statistischen Bundesamtes gab es Ende 2018 in Deutschland 1.539 Brauereien.

Craft-Bier-Boom, schön und gut. Aber warum müssen wir unbedingt den englischen Begriff „craft“ vor unser Bier setzen? Und wenn schon „Craftbier“ oder „Craft Bier“ oder „Craft-Bier“ – welche Schreibweise ist korrekt? Der Duden kennt das Wort jedenfalls noch nicht. Und so habe ich mich wegen der Englisch-Deutsch-Kombination für Variante drei mit zwei Wörtern und Bindestrich entschieden. Das gilt analog für „Craft-Brauer“, „Craft-Brauerei“ und so weiter. Bei rein englischen Varianten wie „Craft Beer“ entfällt der Strich.

Das englische Substantiv „craft“ steht unter anderem für Handwerk, Geschick, Gewerk, Fertigkeit oder Kunst, aber auch für Zunft oder Handwerkerinnung. Das Verb „to craft“ bedeutet etwas anfertigen, etwas (kunsthandwerklich) gestalten, etwas von Hand fertigen. Das Substantiv „craft beer“ oder „craftbeer“ wird als Craft-Bier übersetzt und die „craft brewery“ heißt zu deutsch Gasthausbrauerei, Hausbrauerei, Kleinbrauerei, Kleinstbrauerei, Minibrauerei, Wirtshausbrauerei oder Mikrobrauerei.



Bild 2: Craft-Pils (ungefiltert) im passenden Glas

Davon gibt es in Deutschland seit jeher viele. Vor allem im Frankenland finden sich hunderte von Brauereien – gefühlt mindestens eine in jedem Dorf. Sie haben Tradition und halten sich oft seit Generationen im Besitz einer stolzen Brauerfamilie. Sie brauen ihr Bier handwerklich in Anlagen von überschaubarer Größe. Ist das nicht Craft-Bier?

Craft-Bier in den USA

Ortswechsel. Die Vereinigten Staaten von Amerika – Land der unbegrenzten Möglichkeiten. Auch Bier floss dort praktisch unbegrenzt. Freilich nur in begrenzter Auswahl. „Budweiser“ hat einen guten Klang in europäischen Ohren, war (und ist) in den USA aber ein Erzeugnis von Anheuser-Busch InBev. Der Streit um die Namensrechte mit der tschechischen Brauerei aus Budweis zog sich jahrelang hin und führte dazu, dass das US-„Budweiser“ in Europa aus markenrechtlichen Gründen lediglich „Bud“ genannt werden darf – aber das nur am Rande. Wer in den USA kein „Budweiser“ mochte, trank „Miller“ von SABMiller (heute MillerCoors, LLC). Und wer dies nicht mochte, kaufte „Michelob“, wiederum von Anheuser-Busch. Das war es dann so ziemlich. Hinzu kamen Importbiere wie „Beck’s“ und „Heineken“. Die große Mehrheit war zufrieden damit.

Doch Neil Young erklärte „Ain’t singing for Miller, don’t sing for Bud...“ (in „This Note’s For You“).

Hier und da muss es wohl Menschen gegeben haben, die Bier nicht nur trinken, sondern besondere und vielfältige Biere genießen wollten. Sie verspürten gewissermaßen den Wunsch, ihre eigenen Zaubерtränke zu kreieren. Aber sie durften nicht. Das Hausbrauen war illegal – ein Relikt aus der Zeit der Prohibition (1919–33). Für einen Lichtblick sorgte im Oktober 1976 Jack McAuliffe mit der Eröffnung seiner New Albion Brewing Company in Sonoma, Kalifornien. Sie gilt als erste amerikanische Craft-Brauerei seit der Prohibition, wurde aber mangels Wirtschaftlichkeit im November 1982 wieder geschlossen (ihre Markenrechte erwarb später die Boston Beer Company)².

Dann kam ein historischer Tag. Am 14. Oktober 1978 unterzeichnete Präsident Jimmy Carter die vom kalifornischen Senator Alan Cranston vorgelegte Gesetzesänderung „H.R. 1337“³. Sie gestattete das Brauen von 100 Gallonen⁴ Bier pro Jahr (379 Liter) für den Eigenbedarf in Haushalten mit einem (oder 200 Gallonen bei mindestens zwei) Erwachsenen. Sie befreite Hobbybrauer von der Biersteuer und schaffte die Hinterlegung einer hohen Sicherheitsleistung (penal bond) für die Ausübung der Brautätigkeit ab – allerdings nur auf Bundesebene. Staaten konnten eigene Regelungen treffen. Alabama und Mississippi machten davon Gebrauch. Dort blieb das Heimbrauen bis 2013 verboten.

Damit durfte der Geist des Heimbrauens endlich aus der Flasche und wuchs schnell zu einer kreativen Bewegung. Binnen weniger Monate nach Inkrafttreten von Bill H.R. 1337

² Siehe https://en.wikipedia.org/wiki/New_Albion_Brewing_Company

³ Siehe <https://www.gpo.gov/fdsys/pkg/STATUTE-92/pdf/STATUTE-92-Pg1255.pdf>

⁴ 1 US.liq.gal. = 3,785411784 Liter. Siehe <https://de.wikipedia.org/wiki/Gallone>

legte der Kernphysiker Charlie Papazian gewaltig los. Er gründete noch 1978 zunächst die American Homebrewers Association⁵, die für ihre Mitglieder das Heimbrauer-Magazin Zyrmurgy herausgibt. 1979 gründete Papazian die Association of Brewers, aus der 2005 nach dem Zusammenschluss mit der 63 Jahre alten Brewers' Association of America die heutige Brewers Association⁶ hervorging. Er organisierte 1982 in Boulder, Colorado auch das erste Great American Beer Festival, ein dreitägiges, jährlich stattfindendes Spektakel. Es wurde später nach Denver, Colorado verlegt und hatte zuletzt (2018) mehr als 60.000 Teilnehmer. Die Zahl der mitwirkenden Brauereien stieg von 22 (1982) auf rund 800 (2018)⁷.

Viele Bierfreunde hatten vom American Light Lager die Nase voll. Mit einer gewissen Verzögerung – schließlich mussten sie zunächst Erfahrungen mit dem endlich legalen Bierbrauen sammeln, bevor sie eigene Brauereien aufmachen konnten – starteten Hobbybrauer durch und brachten frischen Wind und eine gewaltige Dynamik in den langweiligen Biermarkt.

Die Zahl der Brauereien (siehe die folgende Tabelle)⁸ war von 857 (1941), dem vorläufigen Höhepunkt nach der Prohibition, auf 89 (1978) gesunken. Doch nun bildeten sich Craft-Brauereien in zunächst langsam, dann schnell wachsender und zuletzt regelrecht explodierender Zahl. 1979 entstand eine neue Brauerei – die Sierra Nevada Brewing Company in Chico, Kalifornien durch Ken Grossman und Paul Camusi. Sie ist aktuell die zehntgrößte Brauerei in den Vereinigten Staaten. 1980 wurden zwei neue Brauereien gegründet. 1990 existierten bereits 284 Brauereien, soviel wie seit 1952 (285) nicht mehr. 1996 wurde die Tausender-Marke geknackt. Ende 2018 waren es 7.450 Braustätten, die meisten von Hobbybauern gegründet.

Jahr	Brauereien	Jahr	Brauereien	Jahr	Brauereien	Jahr	Brauereien
1873	4.131	1932	0	1979	90	2013	3.032
1880	2.266	1933	331	1980	92	2014	3.860
1890	2.156	1940	684	1990	284	2015	4.672
1900	1.816	1950	350	2000	1.566	2016	5.606
1910	1.568	1960	188	2010	1.813	2017	6.596
1919	669	1970	138	2011	2.047	2018	7.450
1920	0	1978	89	2012	2.475	2019	?

Tabelle 1: Entwicklung der Zahl der Brauereien in den USA von 1873 bis 2018

Mindestens 90 Prozent aller professionellen Brauer haben als Hobbybrauer angefangen⁹ – was allerdings kein Wunder ist, da laut Bill H.R. 1337 jede Person als Brauer gilt, die Bier zum Zweck des Verkaufs braut. Eine formale Ausbildung ist danach nicht erforderlich, lediglich einige Genehmigungen müssen eingeholt werden. Es mag wohl so ein ehemaliger Hobbybrauer gewesen sein, der seine Erfahrungen in den bissigen Spruch packte: „A Craft Brewer is just a Home Brewer that got tired of his friends drinking for free“ (Ein Craft-Brauer ist einfach ein Heimbrauer, der es müde wurde, seine Freunde kostenlos trinken zu lassen).

Einer der Craft-Pioniere, Jim Koch, gründete 1984 die Boston Beer Company. Sein „Samuel Adams Boston Lager“ wurde kurz nach der Einführung beim Great American Beer Festival 1985 zum „Best Beer in America“ gewählt und konnte diesen Erfolg noch dreimal wiederholen¹⁰. Das Festival und die vielen Brauereien mit ihren kreativen Bieren beschernten der Craft-Bier-Szene gewaltiges Interesse und enormen Zulauf.

Die Brewers Association legte als Definition fest, dass ein amerikanischer Craft-Brauer „small, independent, and traditional“, also klein, unabhängig und traditionell sein soll – jedenfalls bislang. Als ich Anfang Mai 2019 – kurz vor Fertigstellung dieses Buches – vorsichtshalber noch einmal nachschaute, hatte sich die Definition im dritten Punkt plötzlich geändert. Das „traditional“ war verschwunden. Die Definition lautete nun schlicht: „An American craft brewer is a small and independent brewer“¹¹.

- **Klein:** Der zurechenbare Jahresausstoß beläuft sich auf maximal 6 Millionen Barrel¹².
- **Unabhängig:** Weniger als 25 Prozent der Craft-Brauerei gehören oder werden kontrolliert von einem Unternehmen der Alkoholgetränke-Industrie, sofern dies nicht seinerseits eine Craft-Brauerei ist.
- **Brauer (neu):** „Has a TTB Brewer’s Notice and makes beer“. Also etwa: Ist vom Tax and Trade Bureau (TTB) als Brauer bestätigt und stellt Bier her¹³.

⁵ Siehe <https://www.homebrewersassociation.org>

⁶ Siehe <https://www.brewersassociation.org>

⁷ Siehe https://en.wikipedia.org/wiki/Great_American_Beer_Festival und <https://www.greatamericanbeerfestival.com>

⁸ Siehe <https://www.brewersassociation.org/statistics/number-of-breweries/>. Hinweis: Verschiedene Quellen liefern unterschiedliche Zahlen. Da hier aber alle Jahre von 1873 bis 2018 erfasst und die letzten sechs Jahre noch weiter nach Kategorien aufgeschlüsselt sind (2018 gab es beispielsweise 7.346 Craft und 104 Non-Craft Breweries), scheint diese Quelle besonders gut recherchiert zu sein und sei daher herangezogen. Die jüngsten Zahlen werden aber nachträglich meist noch korrigiert. Stand: 7. Mai 2019.

⁹ Siehe <https://www.homebrewersassociation.org/homebrewing-rights/talking-points/>

¹⁰ Siehe <http://www.bostonbeer.com>

¹¹ Siehe <https://www.brewersassociation.org/brewers-association/craft-brewer-definition/>

¹² Achtung – das Barrel Bier entspricht vom Volumen her nicht dem wohl bekannteren Barrel Erdöl (1 bbl. (U.S.) = 158,9873 Liter oder 1 bbl. (Imp.) = 159,1132 Liter). Für Bier und Wein haben die Barrel andere Maße. In den USA gilt: 1 bl. (U.S.) = 119,2405 Liter, also rund 1,19 Hektoliter (hl). In England gilt: 1 bl. (Imp.) = 163,6593 Liter. Trotzdem können Volumenmaße von Brauanlagen auch in „bbl.“ angegeben sein. Man muss immer höllisch aufpassen, welches Fass (Barrel) gerade gemeint ist. Manchmal hilft der Blick auf die Gallonen weiter: 1 bl. (U.S.) = 31,5 Gallonen (U.S.) und →

Die Boston Beer Company mit einem zuletzt etwas gesunkenen Jahresausstoß von 2,0 Millionen Barrel (2017) ist eine Ikone der Craft-Szene. Sie ist mit ihr groß geworden und hat sie geprägt. Inzwischen ist die BBC freilich so stark gewachsen, dass sie als neuntgrößte Brauerei der USA nicht wirklich mehr klein genannt werden kann. Nur eine Craft-Brauerei ist größer und liegt vor ihr auf Rang sechs: D.G. Yuengling and Son (kurz: Yuengling – gesprochen: Jüngling) in Pottsville, Pennsylvania, gegründet 1829. Es ist die älteste produzierende Brauerei der Vereinigten Staaten. Ihr Jahresausstoß lag 2017 bei rund 2,7 Millionen Barrel. Vermutlich hat die Brewers Association das Kriterium der Größe so weit gefasst, dass Boston Beer und Yuengling auch bei weiterem Wachstum nicht um ihr Prädikat als Craft-Brauereien bangen müssen. Damit verliert das Kriterium jedoch seine Trennschärfe und ist eigentlich überflüssig.

Die größten 15 US-Brauereien brauten 2017 zusammen 124 Millionen Barrel Bier – 72,6 Prozent des Gesamtausstoßes von 170,8 Millionen Barrel. Dass Yuengling und Boston Beer nicht unter diesen Top-15, dennoch aber auf den Rängen sechs und neun zu finden sind, dürfte damit zu erklären sein, dass die Marktführer jeweils mehrere große Braustätten besitzen. Am unteren Ende der Skala erzeugten 4.199 Brauereien – also drei Viertel von ihnen – zusammen gerade mal 1,1 Millionen Barrel und damit 0,7 Prozent der Gesamtmenge. Der Ausstoß der als Craft Breweries zusammengefassten Kontrakt-, Gasthaus-, Mikro- und Regionalen Brauereien ist von 2004 bis 2017 von 6 auf über 25 Millionen Barrel gestiegen. Trotzdem lag der Marktanteil der Craft-Brauereien bei lediglich 12,7 Prozent¹⁴. Marktführer Anheuser-Busch InBev hingegen erreichte 2018 allein schon 40,8 Prozent¹⁵. Fazit: Craft-Bier hat gewaltig zugelegt – ist aber immer noch eine Nische im Revier der industriellen Platzhirsche:

Brauer/Importeur	2007 in Prozent	2017 in Prozent	2018 in Prozent
Anheuser-Busch InBev	48,3	41,6	40,8
MillerCoors, LLC	29,4	24,3	23,5
Constellation	5,4	8,9	9,9
Heineken USA	4,1	3,8	3,5
Pabst Brewing	2,8	2,3	2,1
All Other Domestic* and Imports	10	19	20
Total	100	100	100

Tabelle 1: Entwicklung der Zahl der Brauereien in den USA von 1873 bis 2018

Craft-Bier in Deutschland und Europa

Zurück nach Deutschland. Hier wird aufgrund des Reinheitsgebots (Details und Diskussion folgen später) sowieso traditionell gebraut (heißt es). Unabhängig sind wohl die meisten der über 1.500 Brauereien, auch wenn die größten von ihnen – die ohnehin niemand als Craft-Brauereien einstufen würde – häufig einer Gruppe angehören. Der Aspekt der Größe (im Vergleich zu den USA) relativiert sich, wenn man bedenkt, dass die führende Radeberger-Gruppe 2017 einen Inlandsabsatz von 10,8 Millionen Hektoliter erreichte, der sich aber auf mehrere Brauhäuser und Biermarken verteilte. Die Top-Ten in Deutschland¹⁶:

Brauerei-Gruppe	Mio hl
1. Radeberger-Gruppe (inkl. Jever, DAB, Berliner Pilsner)	10,8
2. Anheuser-Busch InBev (Beck's, Diebels, Hasseröder, Franziskaner, Löwenbräu)	6,6
3. Bitburger-Gruppe (inkl. König, Köstritzer, Licher, Wernesgrüner)	6,3
4. Oettinger-Gruppe (Oettinger, 5.0)	6,0
5. Krombacher-Gruppe (inkl. Eichner, Rhenania Alt, Rolinck)	5,8
6. Paulaner-Gruppe (inkl. Kulmbacher, Fürstenberg, Hoepfner, Schmucker)	4,5
7. TCB-Gruppe (Frankfurter Brauhaus, Feldschlösschen, Gilde)	4,1
8. Warsteiner-Gruppe (inkl. Frankenheim, Herforder, König Ludwig, Paderborner)	3,3
9. Veltins/Grevensteiner	2,7
10. Carlsberg-Gruppe (inkl. Lübzer, Astra, Duckstein, Holsten)	2,4

Tabelle 2: Marktanteile der größten Brauereien in den USA – * = Hinter „All Other Domestic“ verbergen sich alle kleineren Brauereien sowie sämtliche Craft-Brauereien (2017: zusammen 12,7 Prozent).

¹² 1 bl. (Imp.) = 36 Gallonen (Imp.) – siehe <https://de.wikipedia.org/wiki/Barrel>. Aber damit nicht genug. Mitunter findet man Angaben wie „1 Barrel (31 Gallons)“ und weiß nicht, ob der Urheber sich das „Komma Fünf“ gespart hat oder tatsächlich sein eigenes Barrel mit einer halben Gallone weniger meint. Seufz... wie praktisch ist doch unser metrisches System!

¹³ Noch 2018 lautete der dritte Punkt: Traditionell: Der überwiegende Teil der in der Craft-Brauerei erzeugten alkoholischen Getränke besteht aus Bier, deren „flavors“ (bedeutet zugleich Geschmack, Duft, Aroma und Würze) von traditionellen (Wasser, Malz, Hopfen, Hefe) oder innovativen Zutaten und ihrer Vergärung herrühren. Aromatisierte Malzgetränke gelten nicht als Bier.

¹⁴ Siehe <https://www.craftbeer.com/beer/what-is-craft-beer>

¹⁵ Siehe <https://www.nbwa.org/resources/industry-fast-facts>

¹⁶ Siehe Brauwelt Nr. 14/2018, S. 383 und <https://www.capital.de/wirtschaft-politik/die-10-groessten-brauereien-in-deutschland>

Selbst wenn man die US-Vorgabe von 6 Millionen Barrel (ca. 7 Millionen Hektoliter) proportional zur Bevölkerung auf ein Viertel reduziert, liegen nur sehr wenige Brauereien in Deutschland über diesem Wert. Die Kriterien der Brewers Association gelten also auch hierzulande (wie schon in den USA) für nahezu sämtliche Brauereien, was nicht ihr Sinn sein kann, weil Größe dann auch in Deutschland kein echtes Unterscheidungsmerkmal mehr ist. Vor diesem Hintergrund sei die Frage wiederholt, was in Deutschland und analog dazu in anderen Ländern wie Österreich oder der Schweiz als Craft-Brauerei gelten kann. Hierzu bietet das Craft-Bier Online-Magazin Hopfenhelden eine Definition¹⁷ an, nach der eine Craft-Brauerei mindestens vier der folgenden fünf Punkte erfüllen muss. Das Schema gefällt mir grundsätzlich, aber einige Modifikationen möchte ich dennoch vorschlagen. Vor allem möchte ich die Merkmale nicht auf Craft-Bier, sondern auf Personen – nämlich die Craft-Brauerin oder den Craft-Brauer – beziehen, wie es bereits die Brewers Association getan hat. Denn das Bier an sich sollte zwar schmecken, kann für sich aber weder unabhängig, noch kreativ sein:

- 1.** „Craft Beer zeigt Gesicht: Es gibt bei Craft Beer immer einen Menschen, einen Gründer, Brauer, Macher, der für die Marke und das Produkt einsteht.“ – Ich möchte dies als Individualität bezeichnen und im Kontrast zu Bieren sehen, die unter einer anonymen Marke laufen.
- 2.** „Craft Beer ist unabhängig: Ähnlich wie die Brewers Association denken auch wir, dass Craft-Brauereien nicht Teil großer Konzerne sein sollten.“ – Im Prinzip ja. Allerdings wankt dieses Kriterium, weil große Konzerne kleine Ableger in das Biotop der Craft-Brauereien pflanzen. So ist Craftwerk Brewing¹⁸ eine Versuchs- und Spezialitätenbrauerei mit 20-Hektoliter-Anlage von Bitburger. Sie ging 1991 an den Start und produzierte zunächst überwiegend Bock- und Weizenbiere für spezielle Anlässe wie firmeninterne Weihnachtsfeiern und Jubiläen. In der Pilotbrauerei liefen und laufen allerdings auch Forschungsprogramme. 2003 begann man, mit den neuen Hopfensorten zu experimentieren, landete 2009 mit einem India Pale Ale endgültig beim Craft-Bier und gab sich schließlich den aktuellen Namen. Callista und Ariana, einige der jüngsten Hopfensorten (2016 zugelassen) mit markanten Fruchtaromen, erhalten hier große Aufmerksamkeit. Die Vermarktung der Bierstile – ein Blick auf die Website lohnt sich – finde ich pfiffig und gelungen. Wie soll man dies einordnen? Ist es nun Craft-Bier, oder nicht? Ich meine ja. Zwar steht ein großer Konzern mit tiefen Taschen hinter Craftwerk Brewing. Aber der Ableger ist, ebenso wie gute Craft-Brauereien, mit kreativen Ideen und hochwertigen Produkten ein Botschafter für Bier-Vielfalt. Dasselbe gilt für Braufactum, eine Tochter von Radeberger. Ihr Gründer Marc Rauschmann

¹⁷ Siehe <https://www.hopfenhelden.de/was-ist-craft-beer/>

¹⁸ Siehe <https://www.craftwerk.de>

gehört zu den Pionieren, die Craft-Bier überhaupt nach Deutschland gebracht haben. Daher möchte ich den Aspekt der Unabhängigkeit eher auf die ideelle Ebene beziehen – auf Kreativität und Innovationsfreude – als auf die rechtlich-finanzielle Nicht-Zugehörigkeit zu einem Konzern.

3. „Craft Beer ist kreativ: Wer immer nur ein Helles braut, weil sich das so gut verkauft, der ist nicht kreativ. Es ist aber auch nicht kreativ, nur ein IPA zu brauen. Kreativ heißt, besondere Biere zu wagen, zu variieren, neu zu denken.“ – Dem kann ich so zustimmen und möchte in Gedanken die Begriffe Innovationsfreude und Inspiration mitschwingen lassen.
4. „Craft Beer ist ‚Handwerk‘: Natürlich arbeiten Craft-Brauer mit modernster Technik und ‚Handwerk‘ soll sich nicht auf das Rühren von Hand beziehen, sondern auf die Verwendung natürlicher Zutaten.“ – Dann ist der Handwerksbegriff aber irreführend und kann entfallen. Ich möchte lieber betonen, dass sie „ausschließlich (!) natürliche Zutaten verwenden“. Zum Craft-Bier gehört offenbar, neue Wege zu gehen; gerne auch unvermälzte Getreide wie Gerste, Hafer, Reis oder Mais zu verwenden; unübliche, neu gezüchtete Hopfensorten und spezielle Hefen auszuprobieren; Gewürze oder Früchte einzusetzen, auch Teile von ihnen wie Orangenschalen und einiges mehr – aber eben keine Chemie, keine künstlichen Enzyme und dergleichen.
5. „Craft Beer schmeckt: Nicht immer jedem. Aber grundsätzlich müssen die Produkte einer Craft-Brauerei schon überzeugen, damit wir sie in unserem Sinne als Craft-Brauerei wahrnehmen.“ – Richtig. Und sie müssen sortentypisch ausfallen, wenn sie schon einer Biersorte zugeordnet werden.

Somit wage ich folgende Definition und meine, dass nach Möglichkeit alle fünf Punkte zu treffen sollten, wobei es im Einzelfall Gründe geben kann, etwas großzügiger zu sein:

Definition:

Craft-Brauer brauen individuell, unabhängig, kreativ, verwenden ausschließlich natürliche Zutaten und überzeugen mit Geschmack und Qualität.

Ich gebe aber zu bedenken, dass man Definitionen nicht zum Dogma machen sollte. Meine Definition ist eher der Versuch, einen Pudding an die Wand zu nageln. Mit Blick in die Zukunft – wenn sich die Trennung zwischen Craft und Nicht-Craft zunehmend schwieriger gestaltet, wenn Craft-Bier kein hipper Trend mehr, sondern normal geworden ist – stellt

sich ohnehin die Frage, ob eine Unterscheidung überhaupt noch sinnvoll und nötig sein wird. Dann sind Craft-Biere womöglich einfach nur etwas kreativer gebraute Biere.

Erfreulich ist jedenfalls, dass frischer Wind in eine zuletzt etwas verstaubte und konservative Branche weht, der uns ungeahnte Kreativität und Vielfalt beschert und Bier auch für jüngere Menschen wieder interessant macht. Dieses neue Bewusstsein und diese Begeisterung erkennt auch Holger Eichele vom Deutschen Brauer-Bund an: „Wir sehen zum einen die wirtschaftlichen Kennzahlen des Craft-Segments. Craft stand 2017 laut einer Nielsen-Studie mit rund 78.000 Hektoliter Absatz für etwa 0,4 Prozent des Umsatzes im deutschen Biermarkt. Auf der anderen Seite muss man feststellen, dass Craft trotz der geringen wirtschaftlichen Bedeutung für 60 Prozent der Medienwirkung steht. In mehr als der Hälfte aller Berichte über Bier ging es in den letzten Jahren um Craft, Rohstoffe, Start-up und die Renaissance des Brauhandwerks. Das ist natürlich ein Riesengewinn und mit Geld nicht zu bezahlen. Craft-Bier ist und bleibt ein Riesengeschenk für die gesamte deutsche Brauwirtschaft. Durch Existenzgründer, Sommeliers und Hobbybrauer, eine neue Bar- und Restaurant-Szene ist ein völlig neuer Blick auf Bier als Genussmittel entstanden. Das ist der eigentliche Ertrag der Craft-Bewegung. Der andere, der umsatzrelevante Ertrag ist hingegen eher bescheiden und wird auch in Zukunft klein bleiben. Ich fürchte sogar, dass viele Betriebe in diesem Bereich noch hart werden kämpfen müssen, um nicht unterzugehen.“¹⁹

Biersommelier Thomas Vogel hat „die Craft-Entwicklung in Deutschland von Anfang an mitverfolgt. Wir haben also auch schon so 2008, 2009 zusammengesessen mit vereinzelt Leuten in der Branche, als sich abzeichnete, dass sich besondere Biere entwickeln. Man kann die Verhältnisse in den USA aber nicht eins zu eins übertragen. Zwar wird sich viel auf die USA bezogen. Die waren schließlich der Motor der Craft-Bier-Industrie, weil diese besonderen Bierstile und die Idee hinter dem Craft-Bier letztendlich aus den USA kommen. Jetzt ist es aber so, dass man in Deutschland immer schon eine große Dichte an handwerklichen, kleinen Brauereien hatte. So gab es am Anfang der Entwicklung auch hier die Diskussion: Was ist denn Craft-Bier eigentlich? Denn wenn man das übersetzt, ist es handwerklich gebrautes Bier. ‚Crafted‘ heißt handwerklich hergestellt. Und wenn man sich manche Craft-Bier-Brauer in den USA anschaut, dann ist das keineswegs mehr Craft-Bier. Das wird dann schon in der mittelständischen industriellen Größenordnung produziert und die USA definieren das etwas anders als wir das hier tun. Hier gibt es ja mittlerweile verschiedene Strömungen die einfach sagen: Wir finden, dass Craft nicht mehr Craft ist, wenn es zum Beispiel in größeren Töpfen hergestellt wird. Da scheiden sich die Gemüter.“

¹⁹ Siehe <https://www.hopfenhelden.de/biermarkt-deutschland-craft-beer/>