

Satire | Philipp Weber über die bedrohte Bier-Diversität in Deutschland



Das Oktoberfest ist in vollem Gange - und man muss die bayerische Gastfreundschaft bewundern: Jedes Jahr aufs Neue laden die Münchner Millionen von Menschen aus allen Ländern der Erde in ihre schöne Stadt ein, damit sie dort lachen, tanzen, trinken, in die U-Bahn speien und an die Bavaria pinkeln! Eine Satire von **PHILIPP WEBER**



Für mich als minderbemitteltes Provinz-Ei ist die »Wiesn«, wie der überwiegend asphaltierte Platz unter Einheimischen scherzhaft genannt wird, immer wieder ein Kulturschock. Vor allem was die Preise betrifft: 10,10 Euro für eine Maß Bier! Liebe Münchner, aus was braut Ihr Euer Bier? Aus zentralafrikanischem Regenwasser? Muss ich diesen güldenen Gerstensaft vor dem Genuss erst in einer kristallinen Karaffe dekantieren? Ich kenne Apfelweinstuben im Odenwald, da kann man sich für 10,10 Euro krankenhausreif trinken! Meine Oma hat dem Opa für den Stammtisch immer nur 5 Mark mitgegeben. Mehr gab es nicht. Weil sie wusste, ein Cent mehr und der Mann kommt nie wieder zurück.

Über 7 Millionen Liter Bier werden wohl auch dieses Jahr wieder auf dem Oktoberfest in die dehydrierten Kehlen stürzen. Das sind rund 70 Millionen Euro. Verteilt auf gerade Mal sechs Großbrauereien. Da freuen sich die Aktionäre. Natürlich! Hinter der Maske bayerischen Brauchtums steckt bei vielen Markennamen heute die grinsende Fratze des internationalen Bierkapitals. Ehrwürdige Traditionsbrauereien wie Franziskaner, Spaten und Löwenbräu sind heute nur mehr Potemkinsche Dörfer. Dahinter stehen milliardenschwere Bier-Konsortien. Zum Beispiel Anheuser-Busch InBev, früher bekannt als Interbrew. Das ist der Goliath unter den Mega-Brauereien: 200 Marken in über 140 Ländern. Der Konzern hat eine Unternehmenskultur wie ein Alkoholiker: Er schluckt alles.

Denn auch wenn die Werbeplakate friedliche Gemütlichkeit zwischen Bierbänken und Kastanien im milden Sonnenschein vorschützen: Bier ist heute ein knallhartes Geschäft. Vor allem kleinere und mittlere Brauereien werden entweder von Braugiganten aufgekauft oder müssen einem gnadenlosen Preiskampf weichen, weil Billigbiere zu kriminellen Dumping-Preisen unter das Volk gespült werden. Neulich habe ich im Discounter einen Kasten Oettinger für 3,99 Euro im Angebot gesehen. Irgendwie verstehe ich das sogar. Wer dieses Zeug im Laden hat, will es loswerden. Oettinger im Regal ist für viele Zeitgenossen an sich schon ein Lebensmittelskandal. Bitte, an alle Oettinger-Fans, ich möchte hier nicht ausfallend werden: Über Geschmack lässt sich streiten. Mein Vater ist Arzt und sagt, Oettinger ist durchaus ein gutes Bier, wenn man es als warmen Einlauf benutzt.

Doch andere hochverdiente Biermarken verschwinden für immer von der deutschen Getränkliste. Es ist ein Drama. Bei jedem gestrandeten Buckelwal wird der WWF geholt. Aber wo ist »Beerpeace«, um die bedrohte Brauerei aus der Maische zu ziehen? Sagt Ihnen das Breitengüßbacher Hümmer etwas? Das Burghalslacher Finster? Das Baunacher Sippel? Natürlich nicht! Sagt Ihnen der Dodo was? Natürlich! Einen Vogel, der vor Jahrhunderten ausgestorben ist, kennt heute noch jeder. Warum? Haben Sie das gewusst: Das Vieh konnte nicht mal fliegen. Warum muss man sich an einen Vogel erinnern, der nicht fliegen konnte? Sagen wir so,

wenn es Clausthaler alkoholfrei nicht mehr gäbe, würde ich auch sagen: Schwamm drüber!



Die einst so bunte deutsche Brauereien-Landschaft verkommt zu einer öden Monokultur. Die Bier-Diversität in Deutschland ist nachhaltig bedroht: Früher hat jeder kleinste Ort in Bayern sein eigenes Bier gebraut. Man begrüßte sich auf der Straße mit: »Denk dran! Morgen ist Brautag. Nicht in den Fluss pinkeln!« Bei uns im Ort gab es das legendäre Metzel-Bräu. Das war ein Bier! Dunkel und erdig ... Ein Bier wie die Bewohner des Odenwaldes. Man muss diesen Menschenschlag lange kennen, um ihn genießbar zu finden. Doch zwei Grad über dem Gefrierpunkt war Metzel-Bräu absolut trinkbar - also, auch ohne stationäre Behandlung. Metzel-Bier war eben ein Getränk für erfahrene Bierkenner, Bierologen und Bieriliers. Es bestach vielleicht nicht durch schmeichelnde Süffigkeit, aber dennoch durch verblüffende Individualität. Das »Metzel-Pils naturdicht« wies allein 12 Variationen von Dachpappe in seinem Geschmacksspektrum auf. Und das Metzel Doppelbock verursachte bei Menschen unter 100 Kilo keinen Kater, sondern ein akutes Schädel-Hirn-Trauma.

Aber solche Charakterbiere sind heute völlig aus der Mode gekommen. Heute setzen Großbrauereien lieber auf abstruse Aromen, weil sie dem Gusto ihrer eigenen Brühe selbst nicht mehr trauen. Was da heute alles zusammengepanscht wir: Löwenbräu Grapefruit. Schöffelhofer Kaktusfeige. Karlsberg Mixery Cherry. Liebe Leser, wenn Ihnen Cherry besser schmeckt als Hopfen, dann ist Bier für Sie einfach das falsche Getränk. Nuckeln Sie lieber an einem Früchtete. Für ein Kaktusfeigen-Bier wäre man früher im Odenwald als Bierbrauer wegen Verstoß gegen das Reinheitsgebot im eigenen Fass ersäuft worden. Wer es da wagte, ein Bananen-Weizen zu bestellen, löste am Nachbartisch schon einen homophoben Reflex aus. Wie heißt im Freistaat eine Mischung aus Weißbier und Limo? Russ! Und das ist nicht freundlich gemeint! Wie heißt eine Mischung aus Weißbier und Cola? Neger! Bitte, derlei rassistische Entgleisungen sind heute auch im tiefsten Niederbayern verbrämt. Heute bestellt man auch hier ein Weißbier mit schwarz-afrikanischem Migrationshintergrund.

Aber bei aller Sorge: Es keimt auch Hoffnung in deutschen Gärbottichen. Denn es gibt seit wenigen Jahren einen neuen Trend in der deutschen Trinkkultur: Mikrobrauereien. Dank fortschreitender Technik ist es heute leichter, auch in kleinen Mengen sehr anständige Biere zu brauen. Immer mehr Gastwirte befreien sich so aus dem Würgegriff der Monopolisten und bieten Selbst Gebräutes aus dem eigenen Keller an. Es geht sogar noch weiter: Internetanbieter offerieren mittlerweile sogar handliche »Gär-Eimer« mit 33 Liter Fassungsvermögen für den häuslichen Eigenbedarf an. Warum nicht? Wissen Sie, wer in Deutschland das meiste Bier produziert?

Dr. Oetker! Dann kann man sein Starkbier doch gleich im Thermomix brauen. Und in Ihrem Wohnzimmer herrscht dann immer die fünfte Jahreszeit!

Wenn man diese Mikrobrauereien als echte Bier-Neugründungen zu herkömmlichen Brauereien hinzuzählt, kann das Bier-Sterben sogar als gestoppt betrachtet werden. Ist das nicht schön? Doch damit dieser Trend anhält, brauchen diese unerschrockenen Guerilleros im Kampf gegen den industriellen Bier-Komplex die tatkräftige Unterstützung durch die trinkende Klasse. Also uns! Allen Kleinst-, Mini- und Mikro-Brauern müssen wir, wo immer sich die Gelegenheit bietet, mit Herz und Leber beistehen.

Prost!

| [PHILIPP WEBER](#)

| Illustration: © INKA MEYER www.designee.de