

Das Bier-Experiment kommt an

HEILBRONN Craft-Beer-Messe Artbrau profitiert von fröhlichem Wetter – Besucherrekord und erfolgreiche Neuerungen

Von unserem Redakteur
Christian Gleichauf

Komisch, es ist doch immer schönes Wetter hier“, freut sich Rolf Hauk. Mit drei Freunden ist der Stuttgarter auf die Artbrau nach Heilbronn gekommen – mit dem Zug natürlich. Damit man auch das eine oder andere Craft Beer probieren kann. „Und man kriegt hier Tipps“, sagt Hauk. Schließlich braut er zu Hause selbst. Ein richtiger Bierliebhaber eben.

Wen man auch fragt auf dem Gelände des Süddeutschen Eisenbahnmuseums, von der „Location“ sind alle begeistert. Zwischen den teils mehr als 100 Jahre alten Loks zu stehen und die ungewöhnlichen Geschmacksrichtungen der handwerklich gebrauten Biere zu erschmecken, das ist eine besonders spannende Variante, den Samstagvormittag zu verbringen. Schon der Freitagabend hatte mit 1300 Besuchern alle Rekorde gebrochen.

Treue Besucher „Schade ist nur, dass es erst um 16 Uhr anfängt“, findet Benjamin Schilpp und nimmt einen Schluck von seiner „Schwarzen Natascha“. „Hm.“ Auf der Karte steht: Zartbitterschokolade, Karamell und Kaffee. „Jetzt, wo ich es nachgelesen habe, kann ich es auch schmecken“, sagt Schilpp. Der 30-Jährige ist mit Freunden aus Heidelberg hergekommen. Weil er aus Löwenstein stammt, war er schon auf die erste Artbrau vor drei Jahren aufmerksam geworden. Seitdem bleibt er der Veranstaltung treu. „Ich stehe nicht so auf die Industriebiere.“ Zwar könne man bei kleineren Brauereien immer mal ein Schätzchen finden, doch bei den Craft-Bieren seien die Brauer doch deutlich experimentierfreudiger.

Mitten zwischen den Bierständen stehen Mara Walz aus Vaihingen und Simon Dorsch aus Weinsberg-Grantschen und schenken Wein von Wein-Impuls aus – der



Eine Biermesse im Eisenbahnmuseum: Die Loks bieten eine besondere Kulisse für Craft-Beer-Brauer und Besucher. Das Glas gibt's am Eingang, die Biere an den zahlreichen Ständen im Ringschuppen und davor.

Fotos: Mario Berger



Siegfried Schäfer von Ravenkraft aus Nürnberg liebt es, den Menschen etwas über das Bier zu erzählen.



Bierprobe: Jetzt wird geschaut, ob die eigenen Geschmacksergebnisse mit den offiziellen Angaben übereinstimmen.

Erfolgreiches Konzept

Bei der vierten Artbrau in Heilbronn präsentierten 19 Brauereien ihr Craft Beer. Außerst zufrieden zeigt sich Organisatorin Miriam Asthausen. „Der Trend zum Craft Beer ist da. Es kristallisiert sich heraus, wer sich einen Namen macht. Und doch kommen immer wieder neue Brauereien dazu“, so die Projektverantwortliche des Veranstalters.

dem Heilbronner Craft-Beer-Spezialisten Mangold. Neben den etablierten Platzhirschen wie Schneider Weisse, Palm Bräu oder Welde waren viele kleinere Brauereien zum ersten Mal auf der **Messe im Süddeutschen Eisenbahnmuseum** vertreten. Erstmals gab es auch einen Gin-Stand sowie zwei Wein-Stände. „Wir planen im Oktober ja eine

Weinmesse nach dem gleichen System, die **Artwein**“, erklärt Asthausen. Auch dann dürfen sich die Besucher am Eingang ein Glas mitnehmen. Mit vorab gekauften Token können anschließend Weine an den Ständen probiert werden. Allerdings wird sich wohl auch dann wieder die Frage stellen: Kostet der Wein nun einen oder zwei Token? cg/

Marke der jungen Winzern aus Württemberg. Das heißt, noch warten sie auf Interessenten. „Die kommen noch“, ist Mara Walz zuversichtlich. In den Gruppen gebe es häufig jemanden, der lieber Wein als Bier trinke. „Und dann können wir zeigen, dass auch wir experimentierfreudig sind“, sagt Dorsch.

Doch fast alles dreht sich hier ums Bier. Die Craft-Beer-Bewegung ist aus Amerika nach Europa geschwappt. Jordan Heywood kennt sie aus seiner Heimat Kanada. Der Eishockey-Spieler der Heilbronner Falken ist gespannt, was die Deutschen daraus gemacht haben. Mit seiner Frau Carly, seinem schwedischen Mitspieler Marcus Götz und dessen Frau Sam holt er sich ein „Citra Helles“ von Weldebräu. „Wir trinken nicht viel, aber jetzt in der spielfreien Zeit nach den Playoffs dürfen wir schon mal was probieren.“

Reinheitsgebot Es gibt auch einen entscheidenden Unterschied zwischen ausländischen und deutschen Craft-Bieren: Wenn Bier in Deutschland gebraut wird, gilt das Reinheitsgebot. Zugaben wie Früchte, Schokolade oder ähnliches haben nichts darin zu suchen – es sei denn, man verzichtet auf die Bezeichnung „Bier“. „Das wird streng kontrolliert“, sagt Thorsten Sussemichel von HBH Braumeister aus Fulda. Sein „Coffee Enzo“ ist deshalb ein „alkoholisches Getränk mit Edelkaffee“.

Den Stand teilt sich Sussemichel mit Siegfried Schäfer von Ravenkraft aus Nürnberg. Sie setzen beide auf den Trend, aber: „Es ist ein schwieriges Geschäft, nicht vergleichbar mit Amerika“, sagt Schäfer. Potenzial gebe es noch in den ländlichen Gebieten. „Man braucht halt immer Verkäufer, die sich mit dem Produkt auseinandersetzen. Ansonsten bleibt es im Regal – bei den Preisen, die man dafür verlangen muss.“ Bis zu drei Euro kostet ein Fläschchen im Getränkehandel.

Kommentar „Fleck mit Flair“

Kommentar



Von Christian Gleichauf

Die Craft-Beer-Messe Artbrau geht in vielerlei Hinsicht einen bemerkenswerten Weg.

Fleck mit Flair

Eine Messe im April – das kann danebengehen. Doch die Artbrau hatte nun schon mehrfach Glück mit dem Wetter. Und damit zieht sie inzwischen nicht nur Besucher an, die zum harten Kern der Craft-Beer-Szene zu rechnen sind.

Neben dem Sonnenschein hat aber insbesondere der Veranstaltungsort einen entscheidenden Anteil am Erfolg. Schwarz-rote Loks, der Geruch aus einer anderen Zeit. Davon profitiert die Messe. Davon profitiert aber umgekehrt auch das Süddeutsche Eisenbahnmuseum in Böckingen. Welch ein wunderbarer Fleck mit herrlichem Flair. Da ist es nur konsequent, dass die Artbrau-Messe noch eins draufsetzen wollen. Das Konzept dürfte aufgehen.

Doch viel mehr wäre möglich. Das Eisenbahnmuseum – derzeit noch von dornigem Gestrüpp umrankt – muss dazu nur aus seinem Dornröschenschlaf erweckt werden. Wer nicht weiß, was sich hinter den ausgebeerbten, teils hässlichen Fachwerkwänden verbirgt, käme nie auf die Idee, hier einen Stopp einzulegen. Im Inneren hat der Verein viel getan, doch die Außenansicht bleibt Stückwerk. Wer hilft bei der Sanierung des Baus? Zudem braucht es Parkplätze, eine auffällige Beschilderung. Dazu müssen sich allerdings bald ein paar Leute an einen Tisch setzen. Dann könnte hier eine regelmäßig genutzte Location für hochwertige Veranstaltungen entstehen. Es wäre eine Attraktion fürs Buga-Jahr.

📧 Ihre Meinung?

christian.gleichauf@stimme.de