

SÜFFIGES

ZU DEFTIGEM

Polen trinken Wodka. Sagt man so. Ist aber nur die halbe Wahrheit.

Das Herz des Nachbarn im Osten schlägt nämlich auch für Bier. Zwar gerieten nach

1990 die meisten Brauereien in die Hände von internationalen Bier-Multis.

Heute aber überrascht das Land mit großer Sortenvielfalt und einer ziemlich kreativen

Craftbier-Szene. Ein Blick nach Danzig, Poznan und in die Kaschubei.

Text + Fotos: **ALEXANDER RICHTER**

80 **CRAFT** No. 03-2016

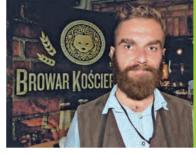
ie Craftbier-Bewegung hat auch Polen erfasst. Ausgehend von idealistischen Hausbrauern hat sich auch hier eine äußerst kreative Szene etabliert, Multitaps mit zig Zapfhähnen haben in so ziemlich allen größeren polnischen Städten eröffnet. Brauereien gibt es mehr als 100, vor fünf Jahren waren es noch 65. "So viele Braubetriebe gab es seit 20 Jahren nicht mehr, Bier ist in Polen in aller Munde", freut sich Andrzej Olkowski, der Vorsitzende der Vereinigung der Polnischen Regionalbrauereien (Stowarzyszenie Regionalnych Browarow Polskich). Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt in Polen bei über 90 Litern. Im Trend liegen regionale Biersorten und Gasthausbrauereien, weiß Poznans PR-Manager und Bierexperte Wojciech Mania. So hat die polnische Gruppe "QLT Restaurant & Bar" bereits mehrere Pubs unter den Namen "Bierhalle" eröffnet - in Warschau, Krakau, Lodz, Katowice und Wroclaw (Breslau). Weitere Investitionen sind geplant.

Gigantische Braufabriken

Dominiert wird der polnische Biermarkt nach wie vor von den drei großen internationalen Brauereiketten mit den Marken Lech und Tyskie (Kompania Piwowarska, SAB Miller), Zywiec (Heineken) und Okocim (Carlsberg). Diese haben zwar in den vergangenen Jahren Marktanteile verloren, sind aber immer noch gigantische Braufabriken. Allein Lech in Poznan kommt pro Jahr auf einen Ausstoß von mehr als sechs Mio. Hektolitern, für die über 100 Gärtanks à 5000 hl und mehrere Abfüllstraßen sowie 300 Mitarbeiter parat stehen. Ähnlich läuft die Produktion in Zywiec und in Tychy (Tichau) in Oberschlesien. Die dortige Brauerei zählt zu den ältesten in Europa: Seit dem 17. Jahrhundert wird in den heute noch bestehenden alten Hallen gebraut. Tyskie, das auch in Poznan bei Lech gebraut wird, zählt, auch wegen seines günstigen Preises, zu den beliebtesten Bieren in Polen.

Auf ihre Marktverluste und den Trend zu kreativen Bieren reagieren die großen Brauereien mit verschiedenen Aktivitäten. Zywiec etwa hat seine Sortenvielfalt erhöht, braut jetzt auch ein IPA, ein APA, ein Stout

oder ein Porter. Carlsberg und auch SAB Miller setzen zudem auf Bier-Mixe, die in Polen wohl noch nicht das Limit erreicht haben. Auch Biere mit Pflaume oder Sauerkirsche von der Brauerei Fortuna aus Miloslaw haben durchaus ihre Fangemeinde. Neben dem Pils sind in Polen Starkbiere wie





Warka Strong, Okocim Mocne (beide 7,5 % vol. Alkohol) oder Porter (bis zu 9,5 %vol. Alkohol) beliebt. Gerne wird das Bier aus der Halbliter-Dose getrunken (pfandfrei). Billigbiere gibt es schon für weniger als 50 Cent.

Biercocktails angesagt

Wie sehr Polen ein Bierland ist, macht ein Abstecher an die polnische Ostsee deutlich. In der Altstadt von Danzig werden in der Hausbrauerei Browar Piwna verschiedene Kreativ-Biere gebraut. "Unser Saisonbier ist immer abhängig von der Phantasie und Laune des Braumeisters", erzählt Pawel und bringt ein Altbier - etwas mehr als drei Euro kostet der Liter. Bei den jungen Danzigern ist die kleine Brauerei, die vor allem nicht pasteurisierte und nicht filtrierte Biere braut, auch wegen ihrer Biercocktails angesagt. Wie etwa Mojito Beer, ein Mix aus Pils, Sprite und Minze. Die Braustätte nahe der berühmten

- ↑ Bei der Danziger Hausbrauerei Browar Piwna werden kreative Biere gebraut.
- ▼ Thomasz Patzer ist Braumeister in der alten Brauerei in Koscierzyna.





← Tyskie (SAB Miller) gehört zu den beliebtesten Bieren in Polen. Es wird in Poznan gebraut. ∠ Treffpunkt für Bierliebhaber: Brovarnia im Boutique-Hotel in **Danzig**

EIN BIER NAMENS CURRYWURST

Bei Muttern in der Küche haben die drei mit dem Brauen angefangen.

Einfach so. Ums auszuprobieren. Mittlerweile haben sie Erfolg und gehören
zur wachsenden polnischen Craftbier-Szene. Drei Mini-Porträts.



2 SETKA BRAUEREI

Wasosz (Niederschlesien): Sewervn Hellak ist mit Rauschebart, Leibesfülle und kleinen, fröhlichen Augen ein Kerl von einem Brauer. Seit zwei Jahren braut er zusammen mit einem erfahrenen Kollegen allerlei Biere im niederschlesischen Wasosz, nachdem er zuvor in der heimischen Küche ein "bieriges Durcheinander" hinterlassen hatte. Die Setka-Biere haben zum Teil klingende Namen wie Madagaskar (obergärig mit Vanille und Kardamom) oder Kapitän Drake (obergärig, leicht salziger Geschmack mit Saft und Schalen von Limetten). Warum die exotischen Namen? "Wir reisen gerne und entdecken die Welt der Biere vor Ort", erklärt er. Mit ihren Suden wollen sie den polnischen Biermarkt bereichern. Der sei bis vor wenigen Jahren noch ziemlich langweilig gewesen. Bis Brauer wie er alte Rezepturen neu eingebraut und auch viel experimentiert hätten: "Da haben wir so manchen Liter wegkippen müssen." Für die Zukunft ist er optimistisch: "Wir haben gute Perspektiven, die Besten werden sich halt durchsetzen."

1 BRAUEREI BIRBANT

Zielona Góra (Niederschlesien): Krzystof Kula springt der Schalk förmlich aus den Augen, er ist immer für einen Spaß zu hahen. Kein Wunder, dass er eine seiner saisonalen Rierkreationen nach dem deutschen Imbiss-Klassiker benannt hat: Seine "Currywurst" enthält Rauchmalz, Kardamom und schwarzen Pfeffer. Auf die Idee und den Namen ist er durch den Kontakt mit deutschen Kollegen gekommen - "und weil ich jedes Mal in Berlin auch mindestens eine Currywurst esse". Kula hat als "Gypsy-Brauer" angefangen und kreiert heute bis zu 30 verschiedene Biere pro Monat, die er - mal mehr, mal weniger als Collaboration-Brau-Projekte realisiert. Durchhalten wird er dieses Tempo nicht, das ist ihm klar: "Am Ende bleiben die Biere übrig, die wirklich gut schmecken". Er ist davon überzeugt, dass das auch für den gesamten polnischen Biermarkt gilt. "Heute gründet sich fast jede Woche eine neue Brauerei, auch das wird sich demnächst einpendeln." Kula sagt: "Ohne Craftbrauer läuft der Biermarkt in Polen nicht mehr."

3 BABA JAGA WITCHCRAFT BRAUEREI

Piotrków Trybunalski (nahe Łódz): Tomasz Schütz bittet zur Bier-Probe und serviert ein dunkelbraunes, fast schwarzes Bier, das "Extra Whisky Stout" heißt und im Scotchfass sein Finish erhielt. "Das ist mein Favorit", sagt der Brauer, der gut Deutsch versteht und auch spricht. Zu den Baba-Jaga-Bieren gehören ein IPA, ein American Pils oder auch ein Black Wheat IPA. "Wir sind sehr kreativ", sagt Schütz. Er sieht einen Preiskampf der Gypsy-Brauer in Polen heraufziehen und kritisiert, dass die ersten kleinen Brauer ihre Kreationen bereits in Supermärkten anböten. Um die Zukunft der Craft-Bewegung ist Brauer Schütz nicht bange: "Junge Leute, die Craftbiere lieben gelernt haben, gehen nicht mehr zurück zu den herkömmlichen Bieren." Sein neues Bier ist schon auf dem Markt – ein Rauchbock.

82 **CRAFT** No. 03-2016

Marienkirche setzt ein Stück weit die einstige Biertradition von Danzig fort. Die alteingesessenen Brauereien Polens waren nach 1990 vom Markt verschwunden, einverleibt von multinationalen Großkonzernen. Teil der neuen Danziger Bierszene ist auch die Brovarnia im Boutique-Hotel gegenüber dem bekanntesten Wahrzeichen der Stadt, dem Krantor. Eine dritte Hausbrauerei soll noch in diesem Jahr am Bahnhof in einem ehemaligen Ärztehaus eröffnen.

50 Kilometer südwestlich von Danzig, in Koscierzyna, braut Tomasz Patzer in der alten Brauerei der Stadt, die heute zum Multikomplex Stary Browar ("Alte Brauerei") mit Hotel, Restaurants, Bars, Läden und Konferenzzentrum gehört. Patzers Bier passt hervorragend zu dem deftigen Essen, das hier in der Kaschubei so sehr geschätzt wird. Fisch, Ente, Gans und Eisbein kommen in üppigen Portionen auf den Tisch. In Danzig hat Patzer Brauwesen studiert und lange in Irland Bier-Praxis gesammelt. Seine drei ständigen Biere (Kellerbier, ein leichtes Dunkles und ein Weizenbier) sind ziemlich süffig. Bis zum ersten Weltkrieg habe die alte Brauerei von Koscierzyna deutsche Besitzer gehabt, erzählt Brauer Patzer. Nach 1945 seien dann alle Brauapparaturen nach Russland verschwunden. Erst mithilfe privater Investoren, die ab 2011 rund 25 Millionen Zloty (gut sechs Millionen Euro) in den Aufbau eines Geschäftszentrums mit Brauerei steckten, wurde die Braugeschichte der Stadt neu belebt.

PUBS IN POZNAN

CHMIELNIK

Aus acht Hähnen und gut 150 verschiedenen Flaschen fließen im Chmielnik ausschließlich polnische Craftbiere in die Gläser. Der derzeit angesagteste Bier-Laden in der hübschen Altstadt ist jeden Abend voll: sechs Tresenplätze, zwei Räume, ein lauschiger Innenhof, der beidseitig mit Hopfen aus Sibyl bepflanzt ist, und ein bier-affines Bistro – es herrscht ein ständiges Kommen und Gehen. Das Regal mit den Flaschenbieren hinter dem Tresen reicht bis zur Decke. Die Bar-Jungs wissen Bescheid und beraten fachkundig. Das Chmielnik ist im Übrigen die modernere Variante zum Basilium. Vom selben Inhaber geführt, präsentiert es sich eher wie ein Café.

WWW.FACEBOOK.COM/CHMIELNIKPUB

SETKA

Auf einer Kreidetafel angezeigt werden die 20 Biere, die im "Setka" am Hahn sind, 500 Meter vom Marktplatz entfernt. Die Tafel erinnert irgendwie an die alten Notenrichter beim Eiskunstlauf: 5,7. 6,3. 7,0. Nur eine 0,0-Wertung fällt total aus dem Rahmen... Des Rätsels Lösung ist einfach: Die "O" steht für eine tschechische Cola, alle anderen Zahlen geben, natürlich, die Alkoholstärken der Biere an. Viele polnische Crafts sind mit von der Partie, aber auch ein König Ludwig Dunkel von der Schlossbrauerei Kaltenberg in Bayern. Insgesamt können im "Setka", das im Keller eines Wohnhauses an den Tresen bittet, gut 200 verschiedene Biere aus den wichtigsten Bier-Nationen der Welt probiert werden. WWW.FACEBOOK.COM/SETKAPUB

BROVARIA

Sie ist der Platzhirsch an einem der schönsten Altstadt-Plätze des Landes – die Hausbrauerei Brovaria am Stare Rynek. Pils, ein Märzen-Typ ("Honey") und ein Weißbier gehören zum Standard-Repertoire – Zuschauen erwünscht! Es gibt eine Bar, einen Kellerraum für geschäftliche Anlässe und im Restaurant kommen polnische Gerichte auf den Tisch. Und wer mal zu tief ins Glas geschaut hat: Das Brovaria-Hotel verfügt über insgesamt 21 Zimmer. Im Sommer hat der Biergarten mit mächtigen Schirmen geöffnet. Das Bier ist schmackhaft, die Bedienung ist sehr freundlich und spricht gut Deutsch und Englisch, was in Polen eher eine Seltenheit ist.

WWW.BROVARIA.PL

DOM PIWA

Der Name ist Programm: Dom Piwa heißt so viel wie "Haus des Bieres". Die Kneipe in Poznans wohl schmalstem Haus hält aber nicht das, was der Name im Moment verspricht: Sie ist vor allem im Erdgeschoss nur ein winziger Schlauch in einer kleinen Seitenstraße (Mokra 2) der Altstadt – allerdings auf mehreren Etagen. Wenn viele Leute auf einmal ihr Bier bestellen, treten sie sich schon mal gegenseitig auf die Füße. In den oberen Etagen sitzt man allerdings gemütlich an Tischen. Es gibt eine große Auswahl internationaler und polnischer Biere, zwölf davon am Hahn.

WWW.FACEBOOK.COM/DOMPIWA

BIERFESTIVAL POZNAN

Poznan (Posen) ist so etwas wie die ungekrönte Bierhauptstadt Polens. Mit der Lech-Brauerei (SAB Miller) produziert hier einer der polnischen Marktführer. Zudem hat die Stadt, die mit dem Auto in gut zwei Stunden von Berlin erreicht werden kann, eine lebendige Kneipenszene. Und einmal im Jahr, immer im Herbst (2016 im November). ist Poznan der Nabel der polnischen Craftbier-Szene. Auf der "Poznanskie Targie Piwne", also der "Posener Biermesse", ist alles vertreten, was unter den polnischen Kreativbrauern Rang und Namen hat. Das dreitägige Festival kostet 30 Zloty (ca. 7,50 Euro) Eintritt und findet in der Messe am Hauptbahnhof statt (Halle 3), 2015 waren über 50 Craftbrauer vertreten. tausende Besucher feierten bis spät in die Nacht. Allerdings müssen die Biere bezahlt werden, umsonst gibt's nichts. Die Preise reichen von 4 Zlotv (ein Euro) bis 160 Zloty (40 Euro). Erstanden werden können auch Probiergläser, Kronkorken oder Bierdeckel. Nirgends gibt's Polens Craftbier-Szene kompakter.



No. 03-2016 CRAFT 83