

Italien braut sich was

Bella Italia ist berühmt für Wein. Nun entwickelt sich auch eine Bierkultur: Überall im Land machen Mikrobrauereien auf, die mit teils gewagten Kreationen aufwarten



Altes Werbeplakat für die Produkte der Moretti-Brauerei aus der Stadt Udine an der italienisch-slowenischen Grenze. Seit Mitte der 90er-Jahre gehört Moretti zur Heineken-Gruppe

Seine Schüler wissen nichts von Luca Vergani Leidenschaft. An drei bis vier Abenden in der Woche zieht sich der Religionslehrer aus Mailand einen weißen Kittel über und wandelt sich zum Braumeister. Dann rührt er in einem metallenen Bottich das Malz um. Wenn alles klappt, wird aus der Maische ein wohlschmeckendes Bier. Seine Kreationen tragen Frauennamen. Die Sorte „Hildegard“ ist nach Hildegard von Bingen benannt, der Äbtissin, die sich im Mittelalter als erste wissenschaftlich mit der Brauerei befasste. Ein anderes heißt „Jeanne“ nach der Jungfrau von Orléans, Jeanne D'Arc. Bald kommt „Rosa“ in die Flasche, eine Hommage an Rosa Parks, die Afroamerikanerin, die sich 1955 weigerte, ihren Sitzplatz im Bus für einen Weißen zu räumen, und zur Heldin der Bürgerrechtsbewegung wurde. 2013 wäre sie 100 Jahre alt geworden.

VON TOBIAS BAYER
AUS ROVELLO PORRO

In den 90er-Jahren hantierte Vergani noch mit Pfannen und Töpfen in seiner eigenen Küche. „Ich habe da den ganzen Tag lang herumgekocht. Einige Ergebnisse waren wirklich scheußlich“, erinnert er sich. Inzwischen hat er eine eigene kleine Brauerei. Mit seinem Freund Igor Scantamburlo und weiteren Partnern kratzte er alle Ersparnisse zusammen und gründete 2009 die Gesellschaft „Il Quarto d'Ora Granata“.

Im vergangenen Jahr produzierten sie 30.000 Liter, was im Vergleich zu Großbrauereien ein winziger Tropfen ist. Verkauft wird an Vinotheken, Pizzerias und Privatleute. „Einer kommt alle zwei Tage und kauft zwei Hildegard. Am Wochenende nimmt er sechs Flaschen. Wie ein Uhrwerk“, sagt Scantamburlo. Die beiden Freizeitbrauer wollen aus dem Hobby einen Beruf machen. „Bislang können wir beide davon noch nicht leben“, sagt Vergani. „Wir müssen wachsen.“

Ausgerechnet das rezessionsgeplagte Weinland Italien erlebt einen Gründerboom beim Bier. Die Zahl der Mikrobrauereien hat sich nach Angaben des Verbands Unibonbirrai seit 2008 auf rund 500 verdoppelt. Das ehrwürdige deutsche Reinheitsgebot wird meistens nicht beachtet: Von Kastanien bis hin zu Bohnen kommt alles in den Sudkessel, was gerade in Reichweite ist.

Beim Bier schlägt sich Italien derzeit besser als Deutschland. Während Verbrauch und Ausstoß in der Bundesrepublik seit Jahren zurückgehen, lässt die Branche in Italien die Krise langsam hinter sich. 2011 stieg die Produktion dem Verband Assobirra zufolge um knapp fünf Prozent und näherte sich wieder dem Rekordvolumen von 2007.

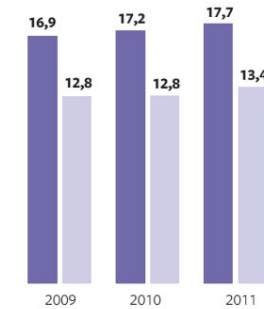
Allerdings starten Italiens Brauer von einer kleinen Basis aus. Mit einem Verbrauch von 18 Millionen Hektolitern liegt das Land immer noch weit hinter Deutschland (88 Millionen Hektoliter). Auch in Großbritannien, Polen, Spanien und Frankreich wird mehr Bier getrunken. Und mehr als die Hälfte der importierten 6,3 Millionen Hektoliter stammt aus Deutschland.

Die größten Brauereien Italiens sind mehrheitlich in ausländischer Hand: Peroni gehört zur britischen SAB Miller,

ITALIENISCHER BIER-BOOM

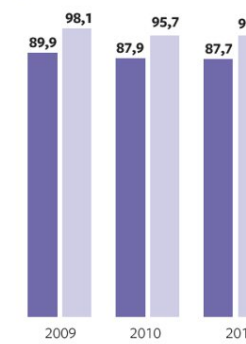
Italiener trinken mehr Bier ...

■ Bierkonsum in Millionen Hektolitern
■ Bierproduktion in Millionen Hektolitern



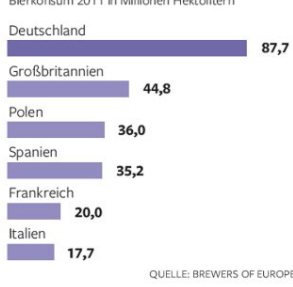
... die Deutschen weniger ...

■ Bierkonsum in Millionen Hektolitern
■ Bierproduktion in Millionen Hektolitern



... die Rangliste der Biernationen ändert das aber nicht

Bierkonsum 2011 in Millionen Hektolitern



Igor Scantamburlo und Luca Vergani in ihrer kleinen Brauerei „Il Quarto d'Ora Granata“

Konkurrent Moretti zum niederländischen Braueries Heineken. Mikrobrauereien – in Deutschland weit verbreitet – gibt es auf dem Stiefel erst seit rund 20 Jahren. Ihr Marktanteil beläuft sich auf magere zwei Prozent.

Wer in Italien Braumeister werden will, muss sich das Handwerk selbst aneignen. Eine Ausbildung gibt es nicht, höchstens ein paar Schnupperkurse. Nicola Grande wählte sich in den 90er-Jahren mit einem 28-Kilobyte-Modem aus Castellana Grotte im süditalienischen Apulien ins Internet ein, um sich über die Braukunst zu informieren. Der Chemiestudent bestellte sich auf der britischen Webseite von Amazon alle Bücher, der er finden konnte.

Dann probierte er sein angelesenes Wissen in der Praxis aus. Zuerst illegal, weil bis 1995 das Bierbrauen zu Hause verboten war. „Ich lebte auf dem Land. Vor dem Haus baute ich meinen Campingkocher und die Pfannen auf“, erinnert sich Grande. 1996 entsteht sein erstes Gebräu, das man wirklich Bier nennen kann. 50 Liter stellt er mit seinen Freunden her und füllt sie in 0,33-Liter-Flaschen ab. „Einige davon sind explodiert“, sagt Grande. „Geschmacklich war das keine Offenbarung, wir haben es trotzdem getrunken.“

Aus den 50 Litern sind heute 100.000 Liter pro Jahr geworden. Grande ist Braumeister der Restaurantkette „Settimocielo“ in Castronno bei Varese. Das Bier heißt „Siebter Himmel“, eifert aber nicht dem deutschen, sondern dem belgischen Vorbild nach. Grande, klein, schwarzer Wuschelkopf, steht in Gummistiefeln vor den sechs Gärtanks. Er ist allein für die Bierproduktion zuständig. „Er beklagt sich auch andauernd darüber“, scherzt Luigi Barban, der Besitzer der Restaurantkette.

Barban ist seit Anfang der 80er-Jahre im Geschäft. Zuerst verkaufte er Bier aus aller Welt in Pubs in der Gegend nördlich von Mailand, dann entschied er sich, es selbst herzustellen. Seit zwei Jahren wird nun gebraut. 70 Prozent des Biers verkauft er in seinen acht Restaurants, den Rest im Fachhandel. „Bislang legen wir bei der Bierproduktion drauf“, sagt Barban. „Ich sehe aber große Chancen.“ 2012 steigerte „Settimocielo“ den Bierausstoß um 30 Prozent. „Das wollen wir auch dieses Jahr erreichen“, sagt Barbans Sohn Nicola.

Auch größere Unternehmen entdecken das Potenzial des Bieres – nicht allein aus Leidenschaft, sondern auch, um neue, krisenresistente Geschäftsfelder zu erschließen. Etwa „El Mundo“, ein Kaffeehersteller, der zwar einen spanischen Namen hat, aber in Italien beheimatet ist. Das Unternehmen hat die Biermarke Extraomnes auf den Markt gebracht. In dem Lagerraum von El Mundo stapelt sich meterhoch der Kaffee. Erst ganz hinten an der Wand steht eine zierliche Schenke mit Zapfhahn, in einem Nebenzimmer befindet sich die Brauerei. „Wir haben das Ziel, den ganzen Raum mit Bier zu füllen“, sagt Vorstand Andrea Giberti. 2012 stellte Extraomnes 90.000 Liter Bier her.

Auf die Idee kamen Giberti und seine Kollegen bei einem Bier-Degustationskurs, kurz danach stellten sie den Kursleiter an. Er heißt Luigi D'Amelio und ist in Italiens Bierwelt unter dem Spitznamen „Schigi“ bekannt. „Wenn du das im Internet eingibst, dann stößt du auf ein

gigantisches Chaos“, sagt D'Amelio, der ein ausgebildeter Sommelier ist. Damit meint er: Es gibt Tausende von Einträgen von ihm und über ihn.

„Schigi“ schätzt die italienische Experimentierlust. „In Italien hat sich ein eigener Stil beim Pils entwickelt. Es ist abwechslungsreicher als das deutsche“, sagt er. „Ich war in Bamberg und habe ein Pils getrunken. Ich war irgendwie enttäuscht, obwohl das ja das Original ist.“ Das sei vergleichbar mit einem Kalifornier, der nach Italien zum Pizzatessen

käme: „Der Kalifornier ist eine Pizza mit Ananas und Würstchen gewohnt. Wenn der in Italien dann eine richtige Pizza auf dem Teller hat, beschwert er sich.“

Womöglich wird das italienische Bier einmal wie der Wein zum Exportschlager. Den Anfang gemacht hat „Nuovo Birrifico Italiano“, die erste Brauerei der Lombardei. Gegründet 1996. Sie heisst regelmäßig Preise ein, vor allem ihr Pils kommt gut an. Sorten wie „Bibock“ vertreibt sie inzwischen auch in Deutschland, Großbritannien, den USA und Spa-

nien. Bislang würden noch weniger als zehn Prozent der jährlichen Produktion von 310.000 Litern ins Ausland verkauft, sagt Vorstand Giulio Marini. „Aber“, so Marini, „vor ein paar Wochen haben wir zum ersten Mal nach Japan geliefert.“

Italien-Korrespondent Tobias Bayer stieß auf dieses Thema, als er in Legnano bei Mailand Wein trinken gehen wollte: Die Vinothek seiner Wahl, eine der besten des Landes, hatte im Eingangsbereich ausschließlich Bierflaschen ausgestellt

ANZEIGE

Hello Tomorrow

In andere Kulturen eintauchen ab 570 Euro

Erleben Sie die Vielfalt Asiens. Jetzt buchen:

Peking	ab 570 Euro
Shanghai	ab 570 Euro
Hongkong	ab 596 Euro
Kuala Lumpur	ab 596 Euro
Seoul	ab 650 Euro
Tokio	ab 651 Euro
Jakarta	ab 685 Euro
Ho-Chi-Minh-Stadt	ab 686 Euro

emirates.de

Erleben Sie eine Welt voller Prämien auf skywards.com

Für Neubuchungen ab sofort bis 30.04.2013. Begrenztes Sitzplatzangebot. Es gelten unsere AGB. Weitere Informationen auf emirates.de, in Ihrem Reisebüro* oder telefonisch unter 069 945192000. *Reisebüros können unterschiedliche Servicegebühren erheben.