

„Eine Heimat für alle Bierrückten“

Kompetenzzentrum: Die Detmolder Privatbrauerei Liebhart investiert auf dem Firmengelände in einen Neubau. Er soll künftig allen Freunde des Gerstensafts als Genuss- und Experimentiertreffpunkt dienen

VON EROL KAMISLI

Detmold. Bier ist Wasser, Hopfen, Malz und Hefe in Veredelung – klar, das wissen wir vom Reinheitsgebot. Warum Bier aber so schmeckt, wie es schmeckt und was genau beim Geschmackserlebnis passiert, dass will Frank Liebhart, Geschäftsführer der gleichnamigen Privatbrauerei in Detmold, künftig allen Bierfans im Bier-Kompetenzzentrum mit allen Sinnen vermitteln. Dabei stehen ihm Ehefrau Vivien und sechs Mitarbeiter zur Seite.

„Wir investieren eine hohe fünfstellige Summe und wollen allen Gerstensaft-Freunden eine Anlaufstelle bieten, damit sie ihr Wissen erweitern und austauschen können“, sagt Liebhart. Derzeit produziert die Brauerei 17 verschiedene Bierspezialitäten und fülle zudem im Auftrag von Brauerkollegen, die ihre Ideen kompetent umsetzen lassen wollen, mehr als 20 Sorten ab.

„Wir kreieren ständig neue Biersorten und teilen unser Wissen und die praktischen Erfahrungen mit den Hochschulen in Berlin, München und dem Institut für Lebensmitteltechnologie der Hochschule OWL als Projektpartner“, sagt der 45-Jährige und seine Ehefrau Vivien nickt. Das Duo muss es wissen, denn beide haben an der TU Berlin studiert. „Das Bier-Kompetenzzentrum, das Ende des Jahres



Sind stolz auf ihre Bierkreationen: Vivien und Frank Liebhart wollen ein neues „Bier-Erlebnis“ im Kompetenzzentrum auf dem Gelände der Detmolder Privatbrauerei anbieten. Der Rohbau steht schon und Eröffnung soll Ende des Jahres sein.

FOTO: GERSTENDORF-WELLE

eröffnet werden soll, wird eine Heimat für alle 'Bierrückten', die sich fürs Brauen in allen Einzelheiten interessieren“, sagt Liebhart, der auch Diplom-Biersommelier ist.

Die Familie habe sich zu dieser Investition entschlossen, da sich immer mehr Ver-

braucher für die Vielfältigkeit der Biere innerhalb des Reinheitsgebotes interessieren.

Natürlich sei es völlig in Ordnung, wenn Bier einfach so genossen werde – ohne zu hinterfragen. Und wenn man das eine Bier eben lieber mag als das andere, ohne das begründen zu

müssen. „Die, die tiefer einsteigen wollen, können es dann bei uns tun“, sagt Liebhart.

Und was passiert da genau? Bier könne so viel mehr sein. Kreative Hopfenbauern züchteten neue Hopfensorten in Bio-Qualität, „die so fantastische Aromen wie nach Zitrus, Mandarine oder Melone haben“, schwärmt Liebhart. Zudem seien Mälzereien immer mehr dazu bereit, wieder nach alt hergebrachter Art vielfältige Malzsorten auch aus anderen Getreiden anzubieten. Und Hefen könnten auch so viel mehr als nur Alkohol zu produzieren. „Schmecken allein reicht nicht, man braucht immer auch die Nase dazu“, sagt Liebhart.

Denn beim Wein gehe man automatisch immer von Aroma-Vielfalt aus, dabei habe Bier mindestens genauso viel zu bieten. „Der Unterschied ist, dass wir jetzt erst anfangen, den Verbraucher zu informieren, was Geschmack beim

Bier alles ausmacht und ihn über die Rohstoffe aufzuklären.“

Darum soll es im künftigen Bier-Kompetenzzentrum gehen. Das Riechen, Schmecken und Erleben der großen Vielfalt, die Bier zu bieten hat. „Wir freuen uns auf die Eröffnung“, sagt Vivien Liebhart. Denn mit dem „neuen Bier-Erleben“ könne man auch dem Gastro-Bereich neues Leben verleihen, ist die zweifach Mutter überzeugt. Beim Wein sei es ein Selbstverständnis, dass Winzer ihr Produkt bewerben, erklären und auch als ganzes Lifestyle-Erlebnis verkaufen – also Verkostungen anbieten und Wein-Wanderungen oder passende Menüs“, ergänzt Frank Liebhart.

Bier müsse genauso erlebbar gemacht werden, fordert er die Branche dazu auf. „Aber keine Angst – nicht jeder muss jetzt Experte werden. Es wird weiterhin völlig legitim bleiben, sein Bier einfach so zu genießen“, fügt Vivien Liebhart hinzu.

Was ist eigentlich Craftbier?

Der Begriff bezeichnet selbstgebrautes (craft = handwerklich) Bier. Craftbier hat in den vergangenen Jahren einen Boom erlebt. Nicht nur Privatleute brauen selbst. Auch kleine und mittelständige Brauereien setzen auf die trendigen handwerklichen Biere und experimentieren dabei mit neuen Malzsorten und Aroma-Hopfen. „Es macht allen viel Spaß“, sagt Frank Liebhart. Bei der Produktion von Craftbieren ist Liebhart einer der regionalen Pioniere und hat drei Sorten herausgebracht. „Vom Geschmack her sind Craftbiere stark gehopft mit fruchtigen Aroma-Hopfensorten mit so klangvollen Namen wie Citra und Mandarina. Es sind obergärige Biere

mit erhöhtem Alkoholgehalt“, sagt Liebhart. Während in Belgien und Nordamerika Aromen oder etwa Früchte im Brauprozess verarbeitet werden, sei das in Deutschland aufgrund des Reinheitsgebots nicht möglich – oder aber das Bier darf nicht als „Bier“ verkauft werden. „Viele Craftbrauer brauen nach Reinheitsgebot und erzeugen die Aromenvielfalt über den Hopfen“, so Liebhart. Erfunden wurde Craftbier nicht aus Experimentierwillen, sondern aus der Not: Wie macht man das englische helle Bier (Pale Ale) ohne Kühlung länger haltbar, um es in die englische Kolonie Indien zu verschiffen? Man erhöht Alkoholgehalt und Hopfenmenge – wegen der Gerb- und Bitterstoffe darin. (ero)

