

# AUF DEN SPUREN DER BIERREVOLUTION



**Tanja und Philipp sind auf einer Tour von Alaska nach Feuerland. Neben dem Kennenlernen von Land und Leuten gilt ihr besonderes Augenmerk der nordamerikanischen Bierszene – dem Ursprung der weltweiten Craftbeer-Bewegung.** Text und Fotos: Tanja Hezel und Philipp Schumpff

Nach unserer Ankunft in Anchorage führt uns die Reiseroute zunächst einmal hinaus in die Natur Alaskas. Auf unserem Weg zum höchsten Berg Nordamerikas, dem Mount McKinley, gelangen wir ganz unerwartet zur Denali Brewery. Sie liegt irgendwo im Nirgendwo zwischen Anchorage und dem Denali Nationalpark. Die Witterung ist wunderbar warm, da kommt uns ein kühles Bier sehr gelegen. Unmittelbar neben der Brauanlage gibt es einen Taproom (Verköstigungsraum), in dem die

verschiedenen Sorten zum Probieren angeboten werden. Die Auswahl an Bieren haut uns regelrecht von den Socken – 12 verschiedene, selbstgebraute Biere stehen zur Wahl. Da ist es natürlich praktisch, dass man sogenannte »Taster« (150-Milliliter-Gläser) bestellen kann.

Als wir die Reise Richtung Norden fortsetzen, ändert sich das Wetter abrupt. Vorbei ist es mit dem Sonnenschein. Vier Grad und Regen zwingen uns, die Route zu ändern. Anstatt nach Prudhoe Bay im Norden Alaskas zu fahren, folgen wir

dem Top of the World Highway nach Dawson City (Kanada). Landschaftlich ist die 120 Kilometer lange Schotterstraße mehr als nur eine Entschädigung für die entgangenen Eindrücke. Leider müssen wir einen Zwangsstopp einlegen – wir haben unseren ersten Plattfuß.

Nach zwei Stunden schweißtreibender Arbeit ist die BMW wieder fahrbereit. Und Philipp – wen wundert's – hat Lust auf ein Belohnungsbier. In Dawson fragen wir den erstbesten Einheimischen erstmal nach einer Brauerei. Der ältere Herr

*Der Brauer schenkt gerne mal selbst sein geliebtes Bier aus. Hochglanzpolierter Sudkessel der Whistler Brewing Company. Es gibt nichts Besseres, als ein frisch gezapftes Bier im Taproom der Brauerei zu genießen. Kleine Auswahl an belgischen Bieren beim Craftbeerfestival (l.) Verschnaufpause am Lake Moraine (o.).*



lacht lauthals und meint: »That's a typical German question«. Leider kann die Stadt nicht mit einer Brauerei aufwarten, doch der freundliche Bewohner berichtet uns begeistert von einem Bierfestival, das demnächst in Haines (Alaska) stattfindet.

Das bedeutet für uns natürlich eine erneute Kursänderung: Zurück nach Alaska zum 24th Annual Great Alaska Craft Beer and Home Brew Festival.

In der rund 2000 Einwohner zählenden Gemeinde Haines herrscht der Ausnahmezustand. Im ganzen Ort sind zusätzliche Campingplätze eingerichtet, die Einwohnerzahl hat sich während des Wochenendes glatt verdoppelt. Super Wetter, lockere Atmosphäre, ausgelassene Stimmung mit Livemusik, fröhliche Menschen und vor allem unzählige unterschiedliche Biere erwarten uns. Zwischen den Brauern und Hobbybrauern wird eifrig gefachsimpelt: Welche neuen Kreationen könnte man herstellen? Wie wäre es, das Weizenbier auf Mangoschalen zu lagern? Welche Holzfässer eignen sich am besten für ein Barrel aged Bier? Welche Früchte kommen bei welchem Biertyp am besten zur Geltung?

Wir probieren uns durch 20 verschiedene Bierstände und stellen sofort fest, dass man hier vom Rein-

heitsgebot sehr weit entfernt ist. Es scheint das Motto zu gelten, je verrückter desto besser. Ob Sauerbier, Coffee Porter, Oyster Stout, Barrel aged (im Holzfass gelagert), Spruce tip Ale (mit Fichtennadeln) oder die verschiedensten Fruchtvariationen – hier gibt es kaum etwas, was es nicht gibt.

Seit etwa fünf Jahren befindet sich die nordamerikanische Bierszene in einem extremen Aufschwung. Es sprießen unzählige kleine Brauereien aus dem Boden; es wird ausprobiert und experimentiert und dabei kommen einzigartige Biere zustande.

Im Anschluss an das Festival veranstalten die teilnehmenden Brauer in der Haines Brewery eine Art »After Show Party«, zu der wir eingeladen sind. In dieser Runde wird jährlich ein Rezept ausgetüftelt, das für das Bierfestival in Anchorage, welches im Januar stattfindet, gemeinsam gebraut wird. Ideen werden gesammelt, und es steht schnell fest, dass es ein Schwarzbier werden soll. Bei der Zugabe von Früchten ist man sich nicht einig. Ein Blaubeer-Schwarzbier steht kurzzeitig im Raum, wird aber wieder verworfen. Auch Philipp wird nach seiner Meinung gefragt und muss das finale Rezept mit seiner Unterschrift absegnen: »German Brewer – Philipp Schumpp«. Wir spüren, wie die Liebe zur Bierkultur Menschen ähnlich verbindet wie das Motorradreisen.

**Schotterstraße in Kanada (l.). Philipp unterschreibt ein Braurezept. Hopfendolden in voller Pracht. Die Hefe ist ein wichtiger Bestandteil des Bieres (u.).**

Zurück in Kanada durchqueren wir British Columbia und gelangen über den Jasper- und Banff Nationalpark nach Alberta. In Calgary besuchen wir die kleinste Brauerei der Stadt. »The Dandy Brewing Company« wurde im Jahr 2014 von drei Hobbybrauern gegründet, denen die Gründung einer Brauerei erst durch eine Gesetzesänderung ermöglicht wurde. Bis 2014 musste eine Brauerei in Kanada mindestens 5000 Hektoliter Bier im Jahr produzieren, um eine Lizenz zu erhalten. Das konnten die drei nicht bewerkstelligen, weshalb sie erst nach Abschaffung der Regelung offiziell an den Start gehen konnten. Im vergangenen Jahr produzierte die Kleinstbrauerei 270 Hektoliter, dieses Jahr soll die dreifache Menge hergestellt werden. Bei einer ganz spontanen Privatführung durch die Brauerei ist Philipp über die Gär- und Lagertanks aus Kunststoff erstaunt, er hat so etwas zuvor noch nie gesehen, findet es aber eine ziemlich gute Idee. Wir kommen zu dem Schluss, dass die meisten Brauer in Kanada eigentlich Hobbybrauer oder Chemiker sind. Eine

### WAS IST CRAFTBEER?

Vor über 30 Jahren versuchten zwei Bierliebhaber in einem kleinen Dorf bei Vancouver mit der Horseshoe Bay Brauerei gegen die damals vorherrschende trostlose Bierkultur anzukämpfen. Und es ist ihnen tatsächlich gelungen, das Eis zu brechen. Die Bierrevolution kam ins Rollen – mittlerweile weltweit.

In Kanada wird ein Bier als Craftbeer bezeichnet, das von unabhängigen Brauereien, die keinem Konzern angehören, in kleinen Mengen und mit Liebe gebraut wird. Das Bier muss mit den besten Rohstoffen hergestellt werden und ein qualitativ hochwertiges Endprodukt darstellen. Der Jahresausstoß der Brauereien darf die geringe Menge von 150.000 Hektolitern nicht überschreiten. In den USA hingegen gelten auch Braustätten mit einem Jahresausstoß von 9.540.000 Hektolitern noch als Craftbeer-Brauerei.



**SZENE** CRAFTBEER IN NORDAMERIKA

Ausbildung zum Brauer und Mälzer oder ein Studium des Brauwesens, wie es in Deutschland üblich ist, ist hier absolut nicht die Regel.

Im Okanagan Valley, das für seinen Wein- und Obstbau bekannt ist, sind neben den unzähligen Winzereien seit einigen Jahren die Brauereien auf dem Vormarsch. Unser nächstes Ziel ist jedoch eine Hopfenfarm in der Nähe von Vancouver. Die Chilliwack Hopfenfarm besteht seit fünf Jahren und expandiert jedes Jahr. Die Nachfrage an Hopfen ist momentan enorm groß, auch hier ist der Brauereiboom deut-

lich spürbar. Mittlerweile werden 38 verschiedene Hopfensorten angebaut. Der Besitzer der Farm erzählt uns strahlend, dass die Flächen bei weitem nicht mehr ausreichen und jedes Jahr noch mehr Felder hinzukommen. Die Fehcher (Jungpflanzen) werden in eigenen Gewächshäusern aufgezogen, bis sie nach draußen gebracht werden, um sich an die Tempera-



**DIE AUTOREN**

Tanja (24), Verwaltungsfachwirtin und Philipp (25), Brauer und Mälzer, stammen aus Rottweil in Baden-Württemberg. Nach unzähligen Motorradtouren in ihrer Heimat und kurzen Urlaubsfahrten auf zwei Rädern haben sie nun ihren Traum verwirklicht und sind zu einer rund einjährigen Reise durch Nord- und Südamerika aufgebrochen. Für ihre Reise haben sie eine BMW F 800 GS mit zahlreichen Touratech Teilen aufgewertet. Hierzu zählen **Gabelfedern** und **Federbein** von Touratech Suspension, ein **Zusatztank** sowie eine **Komfortsitzbank** und ein **Windschild**. **Kühlerschutz**, **Motorschutz** mit Verlängerung und Werkzeugfach, **Handprotektoren** und **Scheinwerferschutz** machen sich auf unbefestigten Strecken bezahlt. Für die Umrüstung war Philipp zwei Tage lang bei Touratech in Niedererschach und wurde von Werkstattleiter Wolfgang Banholzer intensiv beraten. Warm, trocken und sicher fühlen sich die beiden in ihren **Compañero** Tourenanzügen und mit den **Aventura** Helmen. **Zega Pro Koffer**, **Tankrucksack** und **Packtasche** stammen ebenfalls von Touratech. Mehr zur Reise unter [www.aroundpanamericana.de](http://www.aroundpanamericana.de)



turen zu gewöhnen. Nach einigen Wochen werden sie auf die Felder gebracht und endgültig eingepflanzt, nach vier bis fünf Monaten kann der Hopfen geerntet werden. Die Hopfen werden sogar nach China und Costa Rica exportiert – Deutschland befindet sich noch nicht unter den Abnehmern.

Die nächsten Brauereien lassen nicht lange auf sich warten. Vancouver ist mit seinen rund 30 Brauereien sicher für jeden Bierliebhaber das reine Paradies. Die Storm Brewing ist die älteste Brauerei Vancouvers und unserer Ansicht nach auch die in jeder Hinsicht interessanteste. Die Biere, die James – er bezeichnet sich selbst als verrückten Wissenschaftler, ist aber eigentlich Lkw-Fahrer –, zaubert, sind wirklich verrückt aber richtig

**Gute Laune, Bier und Sonnenschein beim Festival in Haines (ganz l.). Penible Sauberkeit als wichtigste Devise des Brauers.**

süffig: Limette-Lavendel Pils, Ingwer-Orange IPA, Vanille-Schokolade Stout, Gurke-Blaubeere Pils, und das sind noch längst nicht alle. Und auch die Brauanlage befindet sich in einem unbeschreiblichen Zustand; im Läuterbottich steht noch alter Treber, das Sudhaus hat die besten Zeiten hinter sich.

Bei der Main Street Brewing Co. dürfen wir ebenfalls hinter die Kulissen schauen. Ein direkt vom Tank gezapftes Bier, das noch gar nicht auf dem Markt ist, wird uns spontan zum Probieren gereicht. Philipp fachsimpelt mit Jack, dem Braumeister, der dieses Jahr nach München reisen wird – natürlich des Bieres wegen.

Unter den kleinen Brauereien in Kanada herrscht weniger Konkurrenz als vielmehr ein starker Zusammenhalt. Fast könnte man von einer Craftbeer Family sprechen. Es wird gegenseitig ausgeholfen und man lernt voneinander.

Unsere Reise wird uns nun bald über die Grenze in die Vereinigten Staaten führen. Wir sind schon sehr auf die dortige Craftbeerszene gespannt.

**Hörbar gut.**

AC Schnitzer „STEALTH“. Der Schalldämpfer für viele BMW-Modelle!



**Touch it, love it.**

In allen Situationen gut zupacken - mit den Brems- und Kupplungshebeln „AC S2“ von AC Schnitzer kann Sie nichts aus der Ruhe bringen.



**AC SCHNITZER**  
jenseits der Serie.

AC Schnitzer Motorrad-Technik

Neuenhofstraße 160 · D - 52078 Aachen  
Tel.: 0241/5688300 · Fax: 0241/5688135  
[www.ac-schnitzer.de](http://www.ac-schnitzer.de) · [info@ac-schnitzer.de](mailto:info@ac-schnitzer.de)

Die Besten sind unsere Partner:



**HEIDENAU**  
REIFEN - MADE IN GERMANY

**K60 Scout**  
GO YOUR OWN WAY

Für Helden: die On-/Offroad Legende

[www.heidenau.com](http://www.heidenau.com)

