

Erstes alkoholfreies Helles aus dem Allgäu

Bier Die Brauerei Zötler geht mit einem neuen Angebot für durstige Autofahrer auf den Markt

Rettenberg Wenn bald die Maibäume stehen, kommt die Zeit der Feste und der langen Abende – und die der durstigen Autofahrer, die an die Promille-Grenze denken müssen. Für sie hat die Privatbrauerei Zötler aus Rettenberg am Freitag zum „Tag des Bieres“ das erste von einer Allgäuer Brauerei selbst gebraute helle, untergärige „Alkoholfreie“ präsentiert. Es ergänzt das inzwischen breite Angebot obergäriger alkoholfreier Weizenbiere aus der Region. Die Mutter ist das auf dem Markt bekannte „Zötler-Gold“. Mit den beiden Vätern – Brauereichef Herbert Zötler und Braumeister Markus Würz – plauderten wir über das neue Gebräu.

Wozu ein eigenes alkoholfreies Bier?

Zötler: Es gibt inzwischen eine breite Nachfrage nach alkoholfreiem Bier. Viele Autofahrer beispielsweise trinken alkoholfreies Hefeweizen, aber ein normales, untergäriges Bier gab's eben in der Region bisher nicht. Das Problem dabei ist: Alkoholfreie Biere schmecken oft einfach „leer“, und dann trinkt man kein zweites, drittes

Glas. Wir wollen dem, der nicht kann, nicht darf oder nicht soll, ein Bier ohne Alkohol bieten, das trotzdem schmeckt – und wo einem der nächste Schluck nicht gleich widerstrebt.

Ihnen selbst schmeckt's?

Zötler: Uns schmeckt's gut. Natürlich ist ein alkoholhaltiges Bier ein ganz anderer Genuss. Alkohol ist ein Geschmacksträger, und der fehlt hier. Alkoholfreies Bier ist unheimlich anfällig für Hopfenbittere – umgekehrt muss man den Malzzucker so überdecken, dass er zwar Geschmack bringt, aber nicht dominiert. Bei unserem Bier spürt man die Malzsüße zu Beginn dezent, aber das fließt in ein feines Hopfenaroma über. Bis man das so hinkriegt, steckt man aber wirklich sehr viel Arbeit rein.

Wie lange sind Sie da jetzt dran?

Würz: Wir haben uns vor drei Jahren erstmals damit beschäftigt. Beim Weizen haben wir dreizehn Monate gebraucht. Jetzt konnten wir auf der Erfahrung von damals aufbauen.

Zötler: Da macht man endlose Versuche, bis man das richtige Verhältnis von Hefe und Hopfen raus hat. Der Markus Würz ist da ein richtiges „Stehaufmännle“. Immer wieder hat er gesagt: „Chef, jetzt hab' ich's“. Und wenn's uns dann doch noch nicht recht war, hat er sich unverdrossen weiter reingehängt.

Wie macht man das überhaupt? Kocht man den Alkohol raus – oder kommt er gar nicht erst rein?

Würz: Er entsteht gar nicht. Es gibt zwei verschiedene Verfahren, alkoholfreies Bier herzustellen. Man kann den Alkohol über einen Verdampfer aus dem

Bier heraus destillieren – oder man stoppt bereits die Gärung ab. Wir arbeiten nach diesem Prinzip.

Zötler: Man muss die Hefe so runterkühlen, dass sie gar keine Lust kriegt, zu gären.

Würz: Mit dieser Methode bleibt das Bier übrigens auch isotonisch, also für Sportler ein richtiges gesundes Getränk mit vielen Mineralstoffen.

Hundertprozentig alkoholfrei kriegt man das ja kaum hin. Kann es denn bei größeren Mengen doch Probleme beim Autofahren geben?

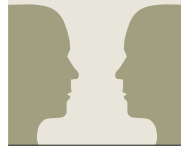
Würz: Trinken Sie bedenkenlos. Da ist nur 0,1 Prozent Alkohol drin.

Und was macht der Brauereichef selbst, wenn er abends Lust auf Bier hat – und noch fahren muss?

Zötler (lacht): Das kommt auf den Tagesverlauf an. Wenn ich den ganzen Tag bei Kunden unterwegs war, kann's schon sein, dass ich zum Alkoholfreien greife. Wenn's ein Tag am Schreibtisch war, dann lass' ich mir sicher eine Halbe schmecken – oder auch mal zwei, drei Pils.

Etienne le Maire

Im Gespräch



Herbert Zötler



Markus Würz