

Das Ende des Plopp!

Bürgerbräu stellt vom Bügelsverschluss auf Kronkorken um – und erklärt zum Vatertag, was „Gushing“ ist

HERSBRUCK – Liebhaber des satten Plopp! müssen jetzt ganz tapfer sein: In Kürze stellt die Hersbrucker Bürgerbräu die Produktion auf die Euroflasche mit Kronkorken um – ade, Bügelsverschluss! „Eine Reihe von Gründen hat uns dazu bewegt – nicht zuletzt gestiegene Herausforderungen im Umgang mit der Qualität“, erklärt Oliver Poeschel, Mitglied der Geschäftsführung.

HZ: Was sind die Gründe zur Umstellung?

Oliver Poeschel: Die Bügelflasche hat Charme und ist verschleißbar. Im Füllprozess, beim Rücklauf und in der Qualitätssicherung hat sie Nachteile.

Welche Nachteile sind das?

Die Kronkorken-Flasche ist leichter und dichter. Man bringt mehr Qualität in die Flasche. Der Gummi der Bügelflasche verschleißt. Der Bügel geht kaputt. Das Etikettieren ist aufwändig, die Flasche kann auf Grund der Verschlussicherung in nur einer Stellung etikettiert werden. Grundsätzlich ist der Füllprozess störanfälliger. Die Flasche ist teurer und der Rücklauf aus dem Vertriebskreislauf dauert länger. Bügelflaschen unterscheiden sich zudem manchmal in Details, zum Beispiel bei der Farbe des Gummis oder Prägungen auf Flaschen. Solche „Fehlflaschen“ kann man nicht nutzen. Der Austausch mit Brauerkollegen, wenn wir das Leergut einsammeln, ist außerdem aufwändig und schädlich für die Umwelt.

Warum die Euroflasche, warum nicht die NRW-Flasche, sie ist schlanker in der Form?

Wir haben lange überlegt und uns für die Euroflasche entschieden. Es ist die klassische Bierflasche.

Werden Sie die Etiketten beibehalten?

Wir haben sie angepasst und teilweise neu gestaltet. Unsere Etiketten sind jetzt vom Grundaufbau gleich. Überarbeitet haben wir die Etiketten beim Kellerbier und Gold. Dabei haben wir uns von alten Fotos aus der Brauerei und Hersbruck inspirieren lassen.

Sie sprachen von Qualitätssicherung. Was heißt das?

Eine wesentliche heutige Herausforderung hat erst einmal per se nichts mit der Bügelflasche zu tun. Seit einigen Jahren kämpfen gerade mittelständische und kleine Brauereien mit dem Phänomen der sich schlagartig entbindenden Kohlensäure beim Öffnen der Flasche, dem



Sonja Weidt von der Bürgerbräu mit der alten (links) und der neuen Flasche.
Foto: sw

„Gushing“ (sprich Gasching). Dabei schäumt das Bier nach dem Öffnen stark aus der Flasche. Ein Ärgernis für den Konsumenten.

Das kenne ich auch.

Das tut mir leid. Unangenehm ist es auch für den Brauer, weil er nichts dafür kann und es oft erst merkt, wenn das Bier gefüllt ist. In Verbindung mit der störanfälligeren Bügelflasche bereitet es uns Kopfschmerzen.

Woher kommt das Gushing?

Die Wissenschaft forscht seit langem. Es ist nicht endgültig gelöst. Es hat verschiedene Ursachen. Eine ist die Gerste und geändertes Anbauverhalten der Landwirtschaft. Heutige Gerstensorten sind auf Ertrag hochgezüchtet. Sie sind anfälliger.

betroffen. Der Konsument wird verständlicherweise misstrauisch, wenn es plötzlich schäumt. Er sucht Ursachen.

Was kann man dagegen tun?

Zum einen akzeptieren — Bier ist ein Naturprodukt. In unserer Brauerei wird handwerklich gebraut. Es ist klar, dass bei einem Bäcker die Semmel mal eckiger und auch mal dunkler sein kann — bei einem Produktionsprozess von wenigen Stunden. Unsere Produktion dauert sechs bis sieben Wochen und birgt Komplexität.

Wird Bier denn nicht überall gleich gebraut?

Die Prozess-Schritte sind grundsätzlich dieselben. Industrie- und Großbrauereien trimmen jedoch ihren Prozess auf Haltbarkeit. Beispielsweise wird weniger oder gar kein Aromahopfen verarbeitet, sondern nur Bitterhopfen. Das ist dem Geschmack abträglich. Oder Bier wird pasteurisiert. Das geht ebenfalls zu Lasten des Geschmacks „beruhigt“ aber das Bier.

Gushing tritt also eher bei traditionell gebrauten Bieren auf und weniger bei Industriebier?

Das ist korrekt.

Was kann man noch tun?

Schäumt das Bier aus der Flasche, dann empfehlen wir, die nächsten aus dem Kasten langsam zu öffnen — das funktioniert! Bei Bügelflaschen nicht „ploppen“ lassen, sondern Druck langsam ablassen. Flaschen am besten stehend lagern, das hängt mit der Angriffsfläche der Kohlensäure zusammen. Wer temperiert, also lieber angewärmtes Bier trinkt, könnte sich ein Glas daneben stellen und es direkt einschenken. Als Brauerei wechseln wir bei entsprechenden Feststellungen die Malz-Chargen sofort aus.

Warum hat man davon nur selten gehört?

Betroffene Brauer verhalten sich oft still, um nicht „den letzten schlafenden Hund“ zu wecken. Wir haben im Verband der Privaten Brauereien angeregt, eine breit angelegte Kommunikation dazu aufzulegen. Das wurde nicht umgesetzt. Uns liegt aber am Herzen zu erklären, was Gushing ist, was passiert, wo die Ursachen liegen. Wir wollen unsere Kunden behalten und nicht aus oben genannten Gründen verlieren. Hauptsache ist, dass das Bier schmeckt. Das tut es.

Interview: sw

Zum anderen baut die Landwirtschaft verstärkt Mais an. Ist Mais Vorfrucht zur Braugerste und wurden Maisrückstände nicht ordentlich untergepflügt, kann dies Auswirkungen haben. Das Wetter hat Einfluss — kann die Gerste auf Grund von Regen lange nicht geerntet werden und steht zu lange am Halm, können Körner auswachsen und so Gushing fördern. Nicht missverstehen — Gushing hat es immer gegeben. Allerdings betrifft es uns mittelständische Brauer inzwischen nahezu jährlich.

Hat Gushing weiteren Einfluss auf das Bier, auf Farbe oder Geschmack?

Gushing hat keinen weiteren Einfluss auf das Bier. Es schmeckt wie immer. Beim Fassbier merkt man es gar nicht. Nur das Flaschenbier ist