

Artikel vom 23.04.2011

"Industrie-Biere sind alles tote Biere"

Von Thomas Beigang

Groß Gieviz.

"Bier hat drei Hauptfeinde", doziert Harry Erchen und stützt sich auf einen seinen kleinen Braubehälter, "Hitze, Luft-Sauerstoff und Filtration." Aber gerade diese von ihm erkannten Grundübel würden dem Bier in den großen Brauereien angetan. Das Getränk werde pasteurisiert, also erhitzt, um es haltbarer zu machen und gefiltert, damit es klarer erscheine. "Aus und vorbei", winkt Erchen ab ob dieser "Gräueltaten", "damit vernichtet man die meisten Vitalstoffe und Vitamine im Bier." Erchen hat sein Urteil längst gefällt: "Industriebiere sind alles tote Biere". Schon lange hat er damit aufgehört, die Erzeugnisse der großen Brauereien zu genießen. "Ich", sagt Erchen, "trinke nur noch das Bier, das ich selbst gebraut habe."

Immerhin schon seit zehn Jahren. Damals fing der studierte Diplomchemiker an, in seiner Küche das Getränk zu brauen, dem er sich mit Leib und Seele verschrieben hat. "Ich habe das schon immer gern getrunken", gibt der Mann mit der Brauerfigur zu. Ein Autodidakt sei er, sagt er. Alles Wissen angelesen und ausprobiert. "Dann schmeckte das auch irgendwann richtig gut." Selbst seine Testtrinker in der Verwandtschaft und Bekanntschaft hätten das Gebräu gelobt.

2007 hat sich der Mann selbstständig gemacht. Als, wie er glaubt, einzige Ein-Mann-Brauerei ohne angeschlossene Gaststätte in Norddeutschland. Im Süden gebe es das noch häufiger, weiß Erchen. Kurz vor seinem entscheidenden Schritt hat er einen künftigen Kollegen im Allgäu bei Sonthofen besucht, der ebenfalls als Chef und einziger Angestellter in seiner Brauerei arbeitet. "Zwei Wochen habe ich dort mitgemacht, dann stand mein Entschluss fest - ich mache es."

Rund 80.000 Euro hat ihn die Umwandlung seines Kellers in Groß Gieviz zur kleinen Brauerei gekostet. Dafür ist die auch komplett: Von der Flaschenwaschmaschine über die Braukessel bis zu den Gärbehältern, von der Flaschenabfüllung bis hin zur Kronkorkenbefestigung. Nur die Etiketten klebt Harry Erchen ohne Hilfe selbst auf. Trotzdem. Erchen legt Wert darauf, hier alles Handarbeit zu nennen. Nichts mit Industrie oder Massenfertigung. Voller Vitamine und Vitalstoffe und natürlich Geschmack.

Gerade hat ihn die Verbraucherinitiative "Kampagne für gutes Bier" kontaktiert, die sich für den Erhalt kleiner unabhängiger Brauereien und die Vielfalt des Geschmacks einsetzt. Und Erchen denkt ernsthaft darüber nach, hier vielleicht mitzumachen. Gerade weil heute der Tag des Deutschen Bieres begangen wird.

Biertrinker beklagen schon lange den drohenden Verfall ihrer Kultur angesichts des Brauereisterbens und der Konzentration der "Biermacht" in den Händen einiger weniger internationaler Konzerne. Nur noch an fünf Standorten wird in Mecklenburg-Vorpommern Bier in nennenswerten Größenordnungen produziert: In Lübs, Stralsund, Rostock, Schwerin und Dargun, die aber allesamt längst fremden Herren dienen.

Diese Sorgen hat Erchen nicht. Dafür andere. "Gerade im Winter", muss er zugeben, "ist es oft ganz schön knapp." So richtig ist die Kunde des Eick-Bräu-Getränks aus der Gievitzer Gegend noch nicht beim Biertrinker der Region angekommen. "Ich habe schon ein paar Stammkunden", so der Brauer, "und auch einige Gaststätten kaufen mein Bier. Doch muss ich regelmäßig über die Märkte in der Nähe fahren, um mein Bier auszuschenken." Dort allerdings würden 90 Prozent der Kunden sein Getränk loben, hat er registriert.

Weiter weg darf er nicht, um auch andere an seinem Bier teilhaben lassen zu können. Eine große Brauerei in Mannheim hat ihm das verwehrt. "Das war auch so ein Ding", schüttelt Erchen, der gebürtige Hallenser, noch heute mit dem Kopf. "Ich habe den Namen Eick Bräu wegen der schönen Eichen vor dem Haus gewählt und ganz ordnungsgemäß beim Patentamt angemeldet." Ein Vierteljahr, wurde ihm mitgeteilt, betrage die Einspruchsfrist, die anderen eingeräumt werden müsse, um gegen den Namen vorzugehen. Kurz vor Schluss meldete sich aber die Eichbaum-Brauerei, dass mein Name dem ihren zu ähnlich wäre und untersagten mir das." Weil ihm das Geld für eine Auseinandersetzung fehlte, einigte er sich mit dem Konzern, dass er sein Bier nur in der Region verkaufen dürfe.

Vorbei. Erchen klebt wieder Etiketten. Auf sein Qualitätsbier.

Eine Brauerei aus Mannheim

versuchte, den Namen streitig zu machen.

© Nordkurier.de am 25.04.2011