

# Weit gefächerter Instrumentenkoffer

## Craft-Malz als Ausdrucksform eines nicht ganz neuen Lebensgefühls

*Der Wunsch nach Entschleunigung und die Abkehr von Prozesseffizienz als Maxime in der Lebensmittelherstellung machen auch vor Braumalz nicht halt. Das Heidelberger Familienunternehmen Bestmalz® folgt dem Zeitgeist und ist auf dem Weg zum internationalen Markenunternehmen.*

1899 wurde in Kreimbach-Kaulbach, einem kleinen Ort in der Pfalz, eine Mehlmühle gegründet, die fünf Jahre später in eine Mälzerei umgebaut

wurde. Max Göhler, Sohn des technischen Leiters einer Brauerei in Berlin, übernahm die Mälzerei, firmierte um in Palatia Malz GmbH und machte sie

in vier Jahrzehnten zu einem wichtigen Unternehmen der deutschen Malzbranche.



Die Produktionsstätten in Kreimbach (oben) und Wallertheim

### Herkunft schafft Identität

Logistische Überlegungen waren es, die knapp 90 Jahre nach der Gründung der ersten Palatia-Betriebsstätte den Sohn des Firmenpatriarchen Eberhard Göhler dazu veranlassten, einen zweiten Standort 60 Kilometer weiter nördlich zu erwerben. Der Zukauf der Mälzerei in Wallertheim bei Mainz addierte zu den bereits bestehenden 55 000 Tonnen außerdem etwa 20 000 Tonnen Produktionskapazität hinzu.

Verkehrstechnisch wurde der Zugang zu den im Umkreis gelegenen Rheinhäfen Worms, Mainz und Wiesbaden geschaffen. Der Geschäftssitz und Standort der Verwaltung war von Beginn an in Heidelberg am Neckar.

20 Jahre nach der vorausschauenden Entscheidung von Eberhard Göhler trat die Bedeutung des zugekauften Standortes für die mittlerweile bei den großen deutschen Braumarken bes-

### Dr. Axel Goehler- Broistedt

Geschäftsführender  
Gesellschafter der  
Bestmalz AG, Heidel-  
berg, die seit Ende  
2014 vollständig in  
den Besitz der Palatia  
GmbH übergegangen  
ist ([www.bestmalz.de](http://www.bestmalz.de)).



tens eingeführte Palatia Malz in vollem Umfang zutage: Die am Wallertheimer Standort neu aufgebaute Ab-sackung mit hochmoderner Rösterei zielte auf den Export von Basis- und Spezialmalzen ab, die in der Folgezeit über Rotterdam oder Antwerpen in alle Welt vertrieben werden sollten.

Das Vorhaben scheint gelungen: Unter der Marke Bestmalz® werden heute knapp 40 Basis- und Spezialmalze hergestellt und in Säcken, Big Bags oder Containern in alle Welt verkauft. Die Malze sind mittlerweile international gefragte Markenprodukte und stehen synonym für Qualitäts-Malz aus heimischem Gerstenanbau.

Schwer vorstellbar zu Zeiten des Gründervaters war, dass deutsches Brau-Malz als sogenanntes Craft-Malz in alle Welt exportiert werden kann. Wie war eine solche Entwicklung möglich und was führte zu den grundlegenden Veränderungen im traditionellen Familienunternehmen aus Heidelberg?

## Zurück zur Natur von Bier und Malz

„Zurück zur Natur“ wird als geflügeltes Wort der philosophischen Denkrich-

tung von Jean-Jacques Rousseau und seinen im 18. Jahrhundert entstandenen Schriften gegen die Überfremdung des „Neuzeit“-Menschen durch wissenschaftlich-technischen Fortschritt zugeschrieben. Abkehr von technischer Perfektion und Hinwendung zu Gefühl, Individualität und Selbstbestimmung sind die tragenden Säulen seines Konzeptes.

In ähnlicher Form kann auch das Selbstverständnis der Craft-Bier-Bewegung rund um den Globus interpretiert werden: Ob in Australien, Neuseeland, in den USA oder in Europa, überall wenden sich Craft-Bier-Brauer vom Establishment der internationalen Braukonzerne ab. Sie verwirklichen sich mit mehr oder weniger unkonventionellen, auf jeden Fall aber individualisierten Braumethoden und kehren somit – mehr oder weniger – „zurück zur Natur“ des Bieres.

Dass einige der erfolgreichen handwerklichen Brauer mittlerweile selbst zu modernen Brauunternehmen geworden sind, stört dieses Selbstverständnis nicht. Auch überrascht es wenig, dass US-amerikanische Rockstars der Craft-Bier-Szene, wie Terrapin in Athens/Georgia oder Stone Brewing in Escondido/Kalifornien, ihre Biere mittlerweile entlang der

gesamten Ost- bzw. Westküste der Vereinigten Staaten von Amerika vertrieben.

Ganz im Gegenteil schien es geradezu überfällig, dass eine Branche, in der fast die Hälfte der globalen Bierproduktion aus lediglich fünf Braukonzernen hervorgeht, irgendwann nach Alternativen, nach Regionalität und vor allem nach Individualität sucht. Der nunmehr schon seit Jahren andauernde Trend zu handwerklichen Bieren fügt einer Traditionsbranche einen neuen spannenden Aspekt hinzu.

Nicht nur der Brauer, sondern auch der Bierkonsument, der in einer schnellebigen Zeit nach Orientierung und Identität sucht, findet in „seinem“ Craft-Bier Heimat und Individualität sowie Ursprünglichkeit und Authentizität. Alle diese Bedürfnisse spiegeln sich im Rousseauschen Postulat des „Retournons à la nature!“ wider.

## Problematische Begriffsabgrenzung

Ist die Motivationslage beim Craft-Bier auch schnell erfasst, so tut man sich mit der Klärung der Begrifflichkeit deutlich schwerer. Wörtlich übersetzt

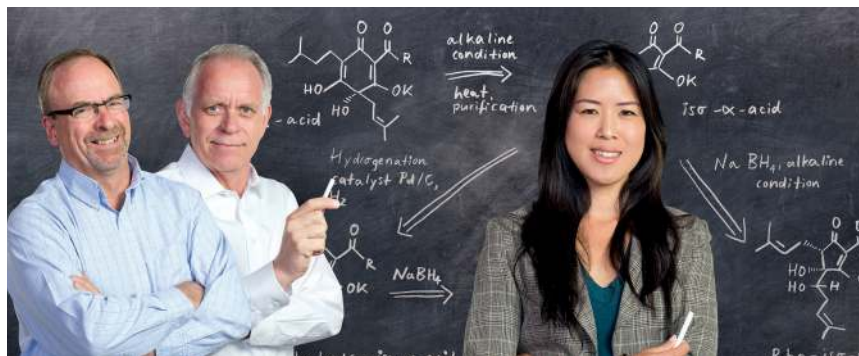
**BARTH-HAAS GROUP**

Wir sind innovativ

**7** neue Hopfensorten  
in den letzten drei Jahren

**3** Einsatzbereiche  
Moderne Bittergabe · PHA-Produkte · HopAid

**2** Innovationszentren  
mit zwei Pilotbrauereien



**FÜR IHREN ERFOLG!**



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

ist „Craft-Bier“ ein Bier, das mit handwerklichen Methoden gebraut wurde. Was aber ist unter handwerklicher Bierherstellung zu verstehen und vor allem, was ist darunter nicht zu verstehen?

Die US-amerikanische Brauervereinigung definiert „Craft-Bier“ als ein Produkt, das in kleinen Mengen und auf traditionelle Weise gebraut wird. Der Brauunternehmer muss außerdem unabhängig von Konzernbeeinflussung sein. Der jährliche Bierausstoß darf nach den Vorstellungen der US-Brauer höchstens sechs Millionen Barrel – knapp zehn Millionen Hektoliter – betragen. Zum Vergleich: Der Ausstoß der beliebtesten deutschen Biermarke Oettinger schaffte in 2014 nur gut die Hälfte dieser Mengenvorgabe.

Wirklich trennscharf ist das Kriterium der maximalen Ausstoßmenge also nicht. Als konzernunabhängig können Braubetriebe dann gelten, wenn nicht mehr als 25 Prozent ihrer Anteile von international agierenden Braukonzernen gehalten werden. Bei den Beteiligungsstrukturen liegen aber – zumal in der US-amerikanischen von Private Equity und Venture Capital geprägten Braubranche – viele unterschiedliche und nicht ohne Weiteres erkennbare strukturelle Spielformen vor. Daher eignet sich auch das zweite Definitionsmerkmal der amerikanischen Brauer nur bedingt zur Klärung der Frage, was unter Craft-Bier zu verstehen ist.

Die Medien und die aufstrebende Spezialitätenbier-Szene selbst setzen das Craft-Bier-Segment häufig mit der geringen Größe der Braubetriebe oder sogar mit Heim- und Hobbybrauen gleich. „Crafty“ kann aber nur dann gleichbedeutend mit „klein“



*Durch einen Röstvorgang werden die unerwünschten Bitterstoffe (Pyrazine) durch technologische Kunstgriffe stark reduziert.*

sein, wenn im Umkehrschluss gilt, dass kleine Braueinheiten auch tatsächlich „crafty“ sind. Beides scheidet an der Realität der zum Teil kapitalkräftigen Craft-Bier-Betriebe in den USA, die nach einhelliger Meinung von Brancheninsidern zwar unzweifelhaft diesem Branchensegment zuzurechnen sind, jedoch keinerlei Gemeinsamkeiten mit Klein- oder Hobbybrauern haben.

Die möglicherweise am ehesten treffende Definition hebt auf die Eigenständigkeit des typkonformen Craft-Bieres ab. Handwerkliche Biere sind typischerweise „andersartige“ Biere, die sich abseits etablierter Normen und Begriffskategorien bewegen (wollen). Sie lassen sich zum einen nur schwer einer Kategorie zuordnen. Zum anderen sagen die gängigen Klassifizierungen nur wenig darüber aus, was sich hinter dem jeweiligen Bier tatsächlich verbirgt.

Das ausgeprägte Streben nach Eigenständigkeit und Authentizität ist der gemeinsame Nenner typischer Craft-Biere. Biermarken, die einen stark individuellen Charakter in der Herstellung, im Namen, in der Verpackung, im Branding oder im Geschmack anstreben, gelten gemeinhin als Craft-Biere. Diese spezifische Authentizität ist es auch, die der jeweiligen Fangemeinde Orientierung gibt. Dass dieses Streben nicht zwingend zu epochalen Qualitätsbieren führen muss, steht dem nicht entgegen.

## Craft-Malz als naheliegende Grundlage von Craft-Bier

Craft-Malze sind demzufolge Malztypen, die ebenfalls nicht dem Mainstream folgen, sondern einen eigenständigen Charakter haben und sich – vom besonders hellen Weizenmalz mit 2,5 EBC bis hin zum tiefschwarzen Röstmalz mit dem 600-fachen dieses Wertes – besonders gut dazu eignen, dem Bier eine ganz eigene Note zu verleihen. Nebenbei ist Handwerklichkeit beim Bier natürlich dann besonders glaubhaft, wenn auch die Zulieferprodukte einem Herstellprozess entspringen, der von Handarbeit geprägt ist.

Trotz standardisierter und nach DIN ISO EN 9001:2008 zertifizierter Herstellprozesse legt beispielsweise die Bestmalz®-Mälzereigruppe von jeher auf solides, handwerkliches und naturbelassenes Mälzen nach dem Deutschen Reinheitsgebot besonderen Wert. Fertigung in kleinen Produktionschargen ab 100 kg, ausreichend lange Keimzeiten, besonders schonendes Abdarren und ein Röstvorgang, bei dem die unerwünschten Bitterstoffe (Pyrazine) durch technologische Kunstgriffe stark reduziert werden, geben der Braugerste den erforderlichen Raum und die nötige Zeit, um als „Craft-Malz“ den Anforderungen der Brauer gerecht zu werden.

Craft-Malze sollen dabei auch „plug & play“ sein, will heißen, sie müssen unkompliziert in der Verarbeitung sein. Hierdurch wird es dem Braumeister ermöglicht, sich auf diejenigen Stellschrauben zu konzentrieren, die seinem Produkt am Ende den hochindividuellen Charakter verleihen. Dass Solidität, strikte Einhaltung der zugesagten Spezifikationen und Funktionalität beim Malz auch den etablierten Pilsbrauer überzeugen, ist naheliegend.



*Craft-Malze mit eigenständigem Charakter: vom besonders hellen Weizenmalz bis hin zum tiefschwarzen Röstmalz.*

## Zeitgemäße Vielfalt bei Craft-Malz besonders gefragt

Wesentlich für den Anbieter von Craft-Malzen ist, dass er mehr als nur eine Handvoll Malztypen verfügbar hat. Er benötigt eine breite Palette hochwertiger Malz-Produkte, die dem Braumeister das erforderliche Instrumentarium an die Hand geben, um sein Bier nach eigenen Wünschen individuell herzustellen. Hiermit will er sich aus der Bierlandschaft abheben und gegebenenfalls auch provozierende Alternativen zu den im Markt verfügbaren Bieren anbieten.

So umfasst das Bestmalz®-Portfolio etwa vierzig unterschiedliche Grundmalze, Karamell-Malze, Röstmalze und funktionelle Malze. Mit dieser Angebotsbreite unterstützt das Unternehmen große Braubetriebe genauso wie mittelständische und Hobby-Brauer in ihrem Bestreben, Individualität und Authentizität in Geschmack, Aroma und Farbe zu erlangen.

Die Malztypen werden in unterschiedlichen Anteilen in der Malzschüttung eingesetzt, um Biere mit einer hohen Geschmacksvielfalt zu erzeugen. Je nach Einsatzmenge und Zusammensetzung lassen sich ungewöhnliche Kompositionen und Farbabstufungen von gelb, goldgelb, bernstein, rot, kastanienrot, braun bis zu tiefschwarz erzielen. Zwei für die Herstellung von Craft-Bieren besonders interessante Produkte sind das speziell entwickelte Best Red X® und Best Special X®, die die unkomplizierte Herstellung von Rotbieren bzw. von Bieren mit Röstaromen ermöglichen.

Mit bis zu 100 Prozent Best Red X® in der Schüttung gelingt die zuverlässige Herstellung eines geschmacksechten rötlichen Bieres. Best Special X® wird bis zu einem Schüttungsanteil von 20 Prozent verwendet und gibt dem Bier einen vollen Röst-Geschmack, der an Rosinen und getrocknete Früchte erinnert. Beide Malze sind zurzeit die Top-Seller im US-amerikanischen Craft-Bier-Markt und erfreuen sich auch in Europa, Südamerika und in Asien zunehmender Beliebtheit.

## Wer Craft-Malze hat, braucht den Hopfen nicht zu fürchten

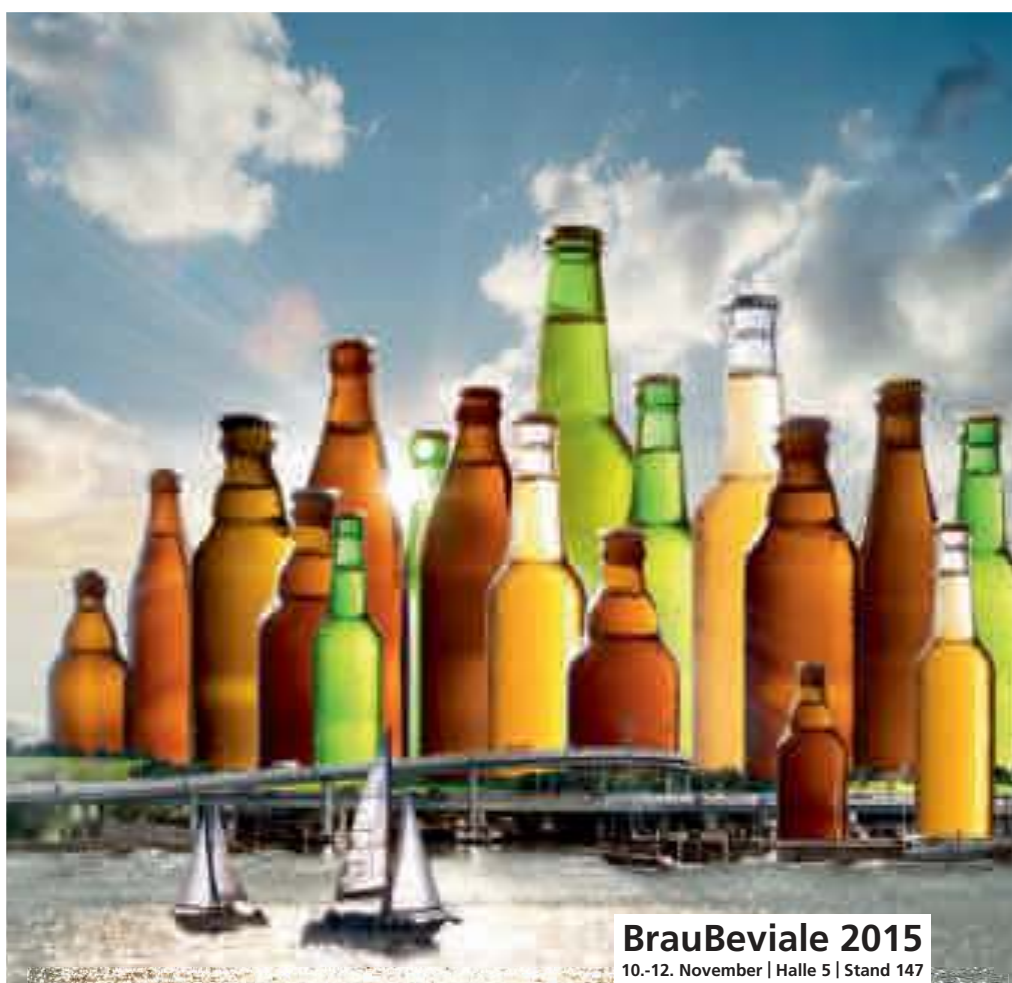
Craft-Bier sucht nach möglichst hoher Authentizität im Geschmack, in

der Herstellung, beim Branding oder in der eingesetzten Brautechnologie. Die Sturm- und Drangzeit der internationalen Craft-Bier-Szene ist vorbei. Längst sind die Protagonisten in der Lage, qualitativ hervorragende Biere mit hochspezifischen Geschmacksprofilen zu brauen, die von unverwechselbarem Charakter, hoher Trinkbarkeit und äußerst bekömmlich sind.

Hopfen, über lange Jahre die Allzweckwaffe für individualisierte Bierherstellung beim handwerklichen Bier, wird auch weiterhin seinen angestammten Platz behalten. Dem modernen Craft-Bier-Brauer ist aber bestens bekannt, dass die Auswahl

und Dosierung von Hopfendolden nur ein Teil des Spektrums der Möglichkeiten sind, um in hohem Maße eigenständige Biere zu brauen.

Ein breites Portfolio von qualitativ hochwertigen und gezielt einsetzbaren Craft-Malztypen gibt ihm heute einen weit gefächerten Instrumentenkoffer an die Hand, um seinen Vorstellungen von Authentizität im Bier Gestalt zu geben. Craft-Malz ist somit die logische Konsequenz, aber auch eine unverzichtbare Grundlage des Wunsches von Craft-Bier-Brauern und von ihren Kunden, sich in Zeiten des schnellen Wandels ab und zu genussvoll „zurück zur Natur“ zu bewegen. □



**BrauBeviale 2015**  
10.-12. November | Halle 5 | Stand 147

## Groß für kleine und mittlere Brauereien.

Der KHS Innofill Glass Micro: Für bis zu 25.000 Flaschen pro Stunde.



- Wartungsarme rechnergesteuerte Fülltechnik
- Mehrfach-Evakuierung für niedrige O<sub>2</sub>-Aufnahme
- Hygienic Design für optimale Reinigung

Erfahren Sie mehr unter [www.khs.com](http://www.khs.com) oder scannen Sie den QR-Code.

**KHS**  
Filling and Packaging – Worldwide