

Pressemitteilung

Als erstes Bier in Deutschland: Berliner Weiße wird Welterbe

Die handwerklich gebraute „Berliner Weiße“ ist jetzt von der Slow Food Stiftung für Biodiversität in die *Arche des Geschmacks* aufgenommen worden und bekommt so als erstes Bier in Deutschland den Status eines schützenswerten, regionalen kulturellen Erbes. Das traditionelle Weißbier befindet sich damit in guter Gesellschaft: die Stiftung aus Bra in Norditalien schützt in der Arche weltweit über 2.000 regional wertvolle Lebensmittel, Nutztierarten und Kulturpflanzen vor dem Vergessen und Verschwinden, die unter den gegenwärtigen ökonomischen Bedingungen am Markt nicht bestehen oder "aus der Mode" gekommen sind. Was nicht gegessen oder getrunken wird, wird auch nicht nachgefragt, kann also nicht verkauft werden und wird deshalb nicht hergestellt. Zurzeit gibt es allein in Deutschland 51 Arche-Passagiere. Unter „Schutz“ steht jetzt mit der Berliner Weißen das auf traditionelle Weise gebraute Bierprodukt, keine bestimmte Marke.

Tatsächlich war die traditionelle Berliner Weiße vom Markt bis vor wenigen Jahren ganz verschwunden. Zwar wird ein industriell, ohne Zusatz von Hefe, hergestelltes Bier unter diesem Namen verkauft, mit dem Originalprodukt, das im 17. Jahrhundert erstmals erwähnt wurde, hat das aber nicht mehr viel zu tun. Trotzdem gilt die „Weiße“ auch heute noch weit über Berlin hinaus als typisches Berliner Lebensmittel und ist eng verwoben mit dem Begriff des „Berliner Milieus“. Sie eroberte schnell die Herzen der Berliner Biertrinker. So soll es um 1800 herum allein in Berlin 700 Weißbierlokale gegeben haben und noch Anfang des 19. Jahrhunderts arbeiteten rund 50 Weißbierbrauereien in der deutschen Hauptstadt daran, den Durst der Bevölkerung zu löschen.

Das spritzige, leicht säuerlich schmeckende Bier mit dem geringen Alkoholgehalt von unter drei Prozent ist, nicht nur im Sommer, ein idealer Durstlöcher. Sein nuancenreicher Geschmack kommt unter anderem durch die Flaschengärung, denn anders als industriell gefertigte Biere reift die handwerklich hergestellte Weiße in Flaschen, und nicht in Tanks. Ob es diese Tatsache war, die Napoleon bei der Eroberung von Berlin die Weiße als „Champagner des Nordens“ bezeichnen ließ, ist allerdings nicht schlüssig überliefert. Bei der Gärung mitverantwortlich für den charakteristischen Geschmack zeichnen Mikroorganismen mit dem Namen *Brettanomyces*, zusammen mit der Fermentation aus der obergärigen Hefe *Saccharomyces cerevisiae* und den Milchsäurebakterien *Lactobacillus brevis*.

Der handwerklich durchgeführte Brauprozess und die Flaschengärung führen zu einem interessanten Phänomen. Anders als industriell gefertigte Biere kann sich die Flaschenweiße durch die Lagerung, ähnlich wie Wein, im Geschmack verändern. Sauerbiere, zu denen die Berliner Weiße gehört, können mehrere Jahrzehnte gelagert

werden, und es ist zu hoffen, durch Wiederbelebung der Weißbierkultur bald auch wieder gelagerte Berliner Weiße verkosten zu können. Andere bekannte Sauerbiere sind die Leipziger Gose sowie die belgischen Biere Lambik und Geuze.

Die „Weiße“ ist auf Initiative von Slow Food Berlin in die *Arche des Geschmacks* aufgenommen worden. Dazu mussten ein Antragsverfahren und eine Prüfung durch die Slow Food Stiftung durchlaufen werden. „Wir sind natürlich stolz darauf, dass es in der Biernation Deutschland gerade die Berliner Weiße ist, die als erstes deutsches Bier für schützenswert befunden und in die *Arche des Geschmacks* aufgenommen wurde“, freut sich Lars Jäger, Leiter der Berliner Slow Food Gruppe, über den neuen Archepassagier.

Auch für die Biersommelière und Gründerin der Berlin Beer Academy, Sylvia Kopp, geht die Entscheidung der Slow Food Stiftung in die richtige Richtung: „Die große Zeit der norddeutschen Weißbiere bildete die erste Blüte der deutschen Bierkultur. Die Berliner Weiße ist davon vielleicht die letzte Überlebende“, so Kopp, „ich finde es ungeheuer wichtig, dass wir die alten deutschen Stile schützen, fördern und zu neuer Blüte treiben. Auch weil die spritzige Berliner Weiße mit ihrem fruchtigen Aroma das Spektrum der deutschen Bierstile um ein wesentliches Element erweitert: den samtig-säuerlichen Geschmack.“

Entscheidenden Anteil an der Renaissance der Berliner Weiße hat Michael Schwab mit seinem Brauhaus „BrewBaker“. Für ihn stand am Anfang ein ganz besonderes Geschmacks-Erlebnis: „Sauer, aber richtig! Nachdem ich 2009 eine 50 Jahre alte Berliner Weiße verkosten konnte, wusste ich warum die Weiße mal Champagne du Nord genannt wurde. Das wollte ich wiederbeleben!“

Getrunken wird die neue, alte Berliner Weiße übrigens ohne Sirupzusatz. Der kam erst Anfang des 20. Jahrhunderts auf, und der Strohhalm zur Weißen ist sogar erst eine Erfindung der 1970er Jahre. Auch die halbkugelförmigen Gläser gibt es erst seit dem 19. Jahrhundert, vorher wurde die Weiße aus mehrere Pfund schweren Behältnissen getrunken, die bis zu zwei Liter aufnehmen konnten und mit beiden Händen gehalten werden mussten. Traditionell wurde die Berliner Weiße zusammen mit Kümmelschnaps oder Korn als „Berliner mit Stippe“ konsumiert.