


Paul Kuhn hat sich geirrt

Es gibt doch Bier auf Hawaii!

Paul Kuhn hat es gesungen, das Lied von der schrecklichen Vorstellung, dass es im Urlaub kein Bier gibt. Er will nämlich nicht nach Hawaii, denn angeblich gibt es dort kein Bier. Aber: Das gibt es doch – und zwar ganz ausgezeichnetes! Findet SWR4-Reporterin Anja Kibies, die es probiert hat...



Biertrinken unter
Palmen 

Bier auf Hawaii! Na klar! Abgesehen von den ganzen Importbieren, hat sich auf der kleinen hawaiianischen Insel Maui nämlich eine kleine Brauerei ein ziemlich gutes Renoméé erarbeitet. Seit 1998 wird hier an ausgefeilten Rezepturen gearbeitet. Dafür gibt es auch immer wieder Auszeichnungen. So zum Beispiel beim Bier-Weltcup, an dem Brauereien aus der ganzen Welt teilnehmen. Im letzten Jahr erhielt dort die "Maui Brewing Company" den ersten Platz in der Kategorie der würzigen Biere. Und das mit einer wohl für Hawaii typischen Geschmacksrichtung: Kokosnuss!


Die Kokosnuss passt zum Malz

Für den Braumeister Thomas Kerns eine Auszeichnung über die er sich ganz besonders gefreut hat: "Das ist wirklich eine Herzensangelegenheit: Unser 'Coconut Porter', ein Bier mit Kokosnussgeschmack. Ich habe angefangen das in ganz kleinen Mengen zu machen. Ich spielte einfach mit der Idee, geröstete Kokosnuss dem Bier hinzuzufügen. Hauptsächlich dunklem Bier. Der karamellisierte Geschmack der gerösteten Kokosnuss passt nämlich perfekt zum Karamellgeschmack des Malzes."

Ein unzufriedener Amerikaner auf Hawaii

Bierbrauen ist in Amerika nichts Ungewöhnliches. Mittlerweile gibt es viele kleine lokale Brauereien, die Biere von guter Qualität herstellen. Für den gelernten Brauer Thomas Kerns keine Selbstverständlichkeit. Der Amerikaner ist viel gereist und in seiner Zeit als Soldat in Idar-Oberstein hat er sich in Deutschland durch viele verschiedene Bier-Sorten probiert: "Ich war immer einer dieser Amerikaner, die nicht mit dem Zustand des amerikanischen Biers zufrieden waren. Unser Bier hatte nicht viel Geschmack. Und so habe ich immer geguckt, wo ich importiertes Bier herbekam. Wir haben dann die unterschiedlichen Biere aus Europa probiert. Und das hat wirklich die Industrie in Amerika verändert, dass Leute wie ich entschieden, dass es besseres Bier geben muss als das herkömmliche amerikanische Bier. Und so haben wir danach gesucht, es auch gefunden und dann entschieden, es zuhause einzuführen."



Im Gespräch mit dem
Braumeister 

Gute Qualität muss importiert werden

Für die kleine hawaiianische Brauerei sind die Zutaten von besonderer Bedeutung. Hopfen, Weizen und Gerste werden importiert. Zwar probiert man auf Maui auch den Anbau – aber die wirklich gute Qualität muss importiert werden: "Wir importieren aus der ganzen Welt: deutschen Hopfen genauso wie amerikanischen und englischen. Den deutschen Hopfen hauptsächlich für unsere Lager-Biere; aber auch tschechischen Hopfen. Und wir verwenden deutschen Weizen sowie englischen Weizen. Es hängt hauptsächlich vom jeweiligen Rezept ab, welche Zutaten wir benutzen."

Die Gäste dürfen selbst entscheiden

Ein Hauptkriterium aber gilt für alle Sorten – es muss 100 % dem Reinheitsgebot entsprechen, da lässt Thomas Kerns nichts drauf kommen. Und alle Gäste dürfen selbst entscheiden, welche der vielen verschiedenen Sorten sie denn am besten finden. Ob Lager, Ale, Pils, Weizen oder der ebenfalls mit einer Goldmedaille prämierte Doppel Bock.

Leichtes bevorzugt

Der Barkeeper der "Maui Brewing Company" kann bei all den Sorten gar nicht sagen, was denn nun Hawaiis bestes Bier ist: "Das kann ich schwer sagen, wir bieten den Leuten kleine Probiertgläser an. Meistens sind die Leute keine so großen Biertrinker und dann schenke ich ihnen unterschiedliche Sorten ein. Angefangen von einem leichten Bier, unserem 'Bikini Blond', dann vielleicht ein Ale und so weiter bis zu den stärkeren Bieren. Aber meistens mögen die Leute doch das leichtere Bier!"

Für deutsche Zungen exotisch

Auch die wenigen deutschen Touristen probieren eifrig. Und da kommt vor allem ein Bier gut an – das Bier mit dem exotischen Geschmack der Kokosnuss: "Das Bier hat eine sehr dunkle Farbe, entsprechend malzig schmeckt es auch. Und hat dazu eine leicht süßliche Note. Für deutsche Zungen ist es etwas exotisch, aber ganz lecker!"

Dass es kein Bier gibt auf Hawaii, sei damit widerlegt und für alle, die es immer noch nicht glauben wollen, hat der Braumeister eine ganz persönliche Einladung: "Kommen Sie und probieren Sie Bier auf Hawaii!"

Anja Kibies

Letzte Änderung am: 10.07.2007, 13.34 Uhr

URL: <http://www.swr.de/swr4/rp/ratgeber/reise/-/id=263858/nid=263858/did=2367522/czdyuj/index.html>