



Griechisches Bier? Das kennt man doch. Touristen bevorzugen wegen des „authentisch“-klangvollen Namens den Marktführer *Mythos*, der neuerdings von dem dänischen Brauereigiganten *Carlsberg* kontrolliert wird, oder die 1864 als erste griechische Brauerei gegründete Traditionsmarke *Fix*, die nach einer Pause von mehr als einem Vierteljahrhundert seit 2009 wieder zu haben ist. Weitere Biere aus Großbrauereien mit „typisch griechischem“ Markennamen sind beispielsweise *Vergina* und *Alpha*. So mancher mag auch wissen, dass die holländischen Markennamen *Amstel* und *Heineken* bereits seit Jahrzehnten in Griechenland gebraut werden, wie auch der scheinbar urdeutsche Markenname *Kaiser* ein griechisches Pils zierte, das heute von *Carlsberg-Mythos* in Thessaloniki produziert wird. Das sind alles brave Industriebiere für den Massenkonsum, die man sicherlich als „trinkbar“ einstufen würde, die aber mit ganz wenigen Ausnahmen keinen besonderen Charakter haben – Massenware eben. Doch wie sieht es am anderen Ende des Spektrums aus? Dort, wo sich in den letzten zwanzig Jahren eine ganz neue Szene von Mikrobrauereien entwickelt hat, die inzwischen in fast allen griechischen Regionen Biere brauen, welche zumindest dem eigenen Anspruch nach für höhere Qualität, Charakter und Individualität stehen wollen. Die Mode der Mikrobrauereien ist ab den Siebzigerjahren in den angelsäch-

sischen Ländern und vor allem in den USA als Teil der „Grassroots“-Bewegung aufgekommen. In traditionellen Bierländern wie Deutschland und Belgien sind solche Brauereien als Neugründungen weniger häufig, und zwar schlicht deshalb, weil es noch viele kleine und sehr kleine Brauhäuser, beispielsweise in Familien- und Klosterbesitz gibt. Als Mikrobrauerei wird in den USA eine Brauerei bezeichnet, deren Ausstoß ungefähr 18.000 Hektoliter im Jahr nicht überschreitet. Der Schwerpunkt solcher Brauereien liegt auf einer besonders sorgfältigen Auswahl der Zutaten, die meistens aus biologischem Landbau stammen, und hochwertiger Braukunst. Zu einem entsprechend höheren Preis, versteht sich. „Crafted brewing“ heißt die entsprechende Richtung in den USA auch – handwerkliches Brauen. Und ungefähr hier setzt die Geschichte der Mikrobrauereien in Griechenland ein, mit der Marke *Craft*, die 1997 ihr erstes Fass Bier verkaufte und sich schnell einen festen Platz auf dem heimischen Markt erobern konnte. Trotzdem stellte *Craft* vor einigen Jahren fast unbemerkt von der Öffentlichkeit den Betrieb ein. Der von *Craft* begründete Trend war aber unaufhaltsam, und so werden in Griechenland heute zahlreiche „kleine“ Biere in Brauereien hergestellt, die über das ganze Land verteilt sind. In der Folge sollen einige von ihnen in möglichst breiter regionaler Streuung kurz vorgestellt werden. Eine Gewähr in Geschmacksfragen wird aber nicht übernommen.





Piräus/Athen: PEIRAIKI

Ein Glas Bier aus einer Kleinbrauerei in Dortmund, vielleicht auch mehrere, brachte die Erleuchtung, und der Apotheker und Bierliebhaber Alexandros Koumantos beschloss, dem griechischen Biermarkt qualitativ auf die Sprünge zu helfen. 2005 gründet Koumantos im traditionellen Arbeiterviertel Drapetsona seine Brauerei *Peiraiki*, die konventionelles und Bio-Bier auf traditionelle Art in modernen Anlagen braut – es gilt das deutsche Reinheitsgebot. *Peiraiki*-Bier gibt es als Bio-Pils, frisches, das heißt nicht pasteurisiertes, „lebendiges“ Bio-Ale sowie als Lager-Bier und als dunkles „Seasonal“ in kleiner Auflage. www.piraiikibeer.gr



Kreta: BRINK'S BIER

Deutsche Wurzeln hat auch *Brink's Bier*, das im Dorf Armeni südlich der westkretischen Stadt Rethymnon gebraut wird. Die Liebe war es, die den deutschen Mathematiker Dr. Bernd Brink Ende der Neuzigerjahre von seiner Universität in Schottland erstmals nach Kreta brachte. Zunächst braute der Pendler Brink Bier für den Eigenbedarf. Unter dem Brauermotto „Und Gott gib Glück und Segen drein!“ brachte er 2001 das erste Bio-Bier Griechenlands unter dem Markennamen *Rethymniaki* auf den Markt, und zwei Jahre später zog Brink ganz nach Kreta, um sich seinem neuen Beruf zu widmen. Seit sein Bier 2005 zum Geburtstag der Queen sogar in der britischen Botschaft in Athen serviert wurde, ist er fest auf dem heimischen Biermarkt etabliert und exportiert auch nach Zypern und Dänemark. Den Markennamen *Brink's* führte er übrigens nicht wegen der Touristen ein, sondern weil das griechische Gesetz Herkunftsbezeichnungen für Biere nicht zulässt. *Brink's* gibt es als naturtrübes Helles und Dunkles mit 4,8 Prozent Alkohol in Steinie-Flaschen (Stubbies) mit Bügelverschluss. Die Zutaten sind alle aus zertifiziertem biologischem Anbau, und natürlich gilt das deutsche Reinheitsgebot. www.brinks-beer.gr



Kymi-Aliveri/Euböa: SEPTEM

Nahe dem Dorf Orologio in Zentral-euböa hat die Kleinbrauerei *Septem* ihren Sitz, die 2009 von dem Önologen und Chemiker Sofoklis Panagiotou und dem Wirtschaftswissenschaftler Georgios Panagiotou gegründet wurde. *Septem* bedeutet auf Lateinisch sieben – die Zahl der Schöpfung, wie die beiden Brauer auf ihrer Website schreiben. Fünf von den neun Bieren der Brauerei sind außerdem verschiedenen Wochentagen gewidmet. Die Grundphilosophie der Brauerei ist sozusagen „önologisch“ und zielt auf das perfekte Gleichgewicht zwischen den Inhaltsstoffen und Aromen der Biere, die alle naturbelassen, also nicht hitzebehandelt sind, und möglichst frisch getrunken werden sollten. Bis auf das „Sunday's Honey Golden Ale“, das Honig enthält, sind in allen anderen Bieren nur die traditionellen Zutaten Hopfen, Malz, Hefe und natürlich Wasser enthalten. Diese sind das „Saturday's Porter“, das „Friday's Pale Ale“, das „Thursday's Red Ale“, das „Monday's Pilsener“, das „Winter Day's Porter“, das „A.C.E.“ mit 8,2 Prozent Alkohol und das „Citra Single Hop“. Fast alle Biere von *Septem* sind preisgekrönt. www.septem.gr

Tinos/Kykladen: NISSOS

Im letzten November schlug für das Bier *Nissos* von der Kykladeninsel Tinos in Nürnberg die große Stunde: Auf dem internationalen Wettbewerb „European Beer Star“, an dem sich 1.613 Biere aus 42 Ländern beteiligten, wurde das Pilsner der „Mikrobrauerei der Kykladen auf Tinos“ zum zweitbesten der Welt gekürt. *Nissos* ist eine Schöpfung der bekannten Reisejournalistin und zeitweiligen Parlamentsabgeordneten Maja Tsokli zusammen mit ihrem Lebensgefährten Alexandros Kouris und dem befreundeten Ehepaar Elina und Kostis Dallas. Die Brauerei wurde in einer ehemaligen Taverne im Dorf Vagia eingerichtet und hat bis Ende letzten Jahres ausschließlich

