

Palmbrau-Stern geht auf: Kristall holt Gold

*Für den Privatbrauer-Verband kommt das weltbeste Weizen aus Eppingen –
Medaille bei Nürnberger Fachmesse überreicht*

Von Peter Boxheimer und
Alexander Hettich

WETTBEWERB Die Veranstaltung heißt zwar European Beer Star. Bei dem Wettbewerb, der in der Branche als einer der renommiertesten Bierpreise gehandelt wird, treten aber Brauereien aus aller Welt gegeneinander an. Auf der Nürnberger Messe Brau-Beviale ist das Kristallweizen der Eppinger Palmbrau am gestrigen Mittwoch mit der Goldmedaille bedacht worden. „Das ist natürlich ganz toll“, freut sich Brauereichef Wolfgang Scheidtweiler. Für ihn hat die Auszeichnung einen sehr hohen Stellenwert.

Riesen-Jury Kommt das weltbeste Kristallweizen aus dem Kraichgau? Legt man die Maßstäbe des Verbands Privater Brauereien an, kann sich Eppingen tatsächlich mit diesem Titel schmücken. Medaillen gab es zwar in einem kaum überblickbaren Tableau von 52 Kategorien. Gold wurde aber immer nur einmal vergeben. Und da führte bei Kristallweizen nach Ansicht einer 105-köpfigen Jury aus Braumeistern, Bier-Sommeliers und Fachjournalisten am Kraichgau-Kristall kein

Weg vorbei. Die Juroren fällten ihr Urteil nach einer Blindverkostung im Oktober. Mehr als 1600 Biere aus 42 Ländern konkurrierten um die Medaillen, die am Mittwochmittag auf der Nürnberger Fachmesse verliehen wurden. Dr. Werner Gloßner, Geschäftsführer des Brauereien-Verbands, wertet den Preis ganz unbescheiden als „Ritterschlag“ der Branche.

Bislang hatte sich die Palmbrau an diesen Wettbewerb nicht herangetraut. „Die Chance, der Beste zu sein, ist nicht so furchtbar groß“, räumt Wolfgang Scheidtweiler ein. Doch mit dem Kristallweizen stellte sich die Privatbrauerei der stattlichen Konkurrenz. „Das kann man wirklich nicht besser machen“, ist der Brauereibesitzer überzeugt.

Wie erringt ein Bier eine Goldmedaille? „Es muss alles stimmen“, erläutert Scheidtweiler. Beim Weizen sind es Farbe, Rezenz und Geschmack. Es darf nicht zu süß und nicht zu herb sein und muss im Glas einen Glanz haben. Ein ordentlicher Schaum und genügend Kohlensäure gehö-

ren ebenfalls zu den Anforderungen. Sie gewährleisten, dass das Bier frisch und spritzig schmeckt.

Jahrelang hat die Palmbrau ihr Kristallweizen weiterentwickelt. Den letzten Schliff verpasste ihm Braumeister Matthias Hieber. Um die Qualität zu verbessern, hat die Brauerei eine ganze Reihe von Investitionen verwirklicht. So wurden eine bessere Wasseraufbereitung über Osmose installiert und ein neuer Flaschenfüller eingebaut. Außerdem setzte Palmbrau einen anderen Hopfen ein, der das Weizen-Aroma noch etwas mehr unterstützt. „Das ist ein Puzzle aus 100 Steinen“, verdeutlicht der Brauereichef.

Bedeutend Weil alle Einzelteile passten, nahmen Palmbrau-Mitgliedschafter Lionel Berger und Betriebsleiter Oliver Kohler gestern in Nürnberg die Auszeichnung entgegen. Wolfgang Scheidtweiler stuft sie noch höher ein als die Preise der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft: „Da kriegt jeder Gold, der die Kriterien erreicht.“ In der Frankennmetropole stand die Eppinger Brauerei in der Kristallweizen-Kategorie allein ganz oben.

Auszeichnungen verteilte der Verband an Brauereien aus 24 Ländern, darunter Exoten wie die kambodschanische Khmer-Brauerei. Die meisten Medaillen räumten deutsche und US-amerikanische Brauer ab.



In Nürnberg mit
Gold bedacht: das
Kristallweizen.

Foto: Peter Boxheimer