

**DER BESTE FILM,
DER JE GEBRAUT WURDE**

Presseheft

BIER!

EIN FILM VON
FRIEDRICH MOSER

BLUE + GREEN COMMUNICATION UND STORYHOUSE PRÄSENTIEREN
CHRISTOPH BICHLER PETER BOUCKAERT JULIA HERZ STEVE HINDY U.V.A. - BUCH FRIEDRICH MOSER MICHAEL SEEBER MAARTEN SCHMIDT
REGIE & KAMERA FRIEDRICH MOSER TON HERBERT VERDINO LUCAS COLLE SCHNITT KIRK VON HEFLIN GEERT VEUSKENS DAVID SCHWAIGER
MUSIK MARCO KLEEBAUER SOPHIE LINDINGER HERSTELLUNGSLEITUNG MAARTEN SCHMIDT PETER JANECEK
PRODUKTIONSLEITUNG VERONIKA HRABY LIESBETH STAS LOTTE KNAEPEN PRODUZENTEN FRIEDRICH MOSER MAARTEN SCHMIDT



STORYHOUSE



AB 30. AUGUST IM KIND



MIT UNTERSTÜTZUNG VON: ÖSTERREICHISCHES FILMINSTITUT - FISA FILMSTANDORT AUSTRIA - VLAAMS AUDIOVISUEEL FONDS (VAF) - TAX SHELTER INCENTIVE OF THE FEDERAL BELGIAN GOVERNMENT

FILMLADEN Filmverleih
präsentiert

BIER!
Der beste Film, der je gebraut wurde

Ab 30. August im Kino

Ein Film von Friedrich Moser

Österreich /USA /Belgien /Italien /Deutschland, 2018
ca.93 Minuten, Farbe, 1:1.85, Dolby Digital

Verleih:

Filmladen Filmverleih GmbH.
Mariahilferstr. 58/7, A-1070 Wien
Tel.: 01 523 43 62 0

office@filmladen.at www.filmladen.at

Presse-Server: www.filmladen.at/presse

Marketing:

Maxie Klein
01 523 43 62 44

m.klein@filmladen.at

Kooperationen:

Ines Kaizik-Kratzmüller
0699 12 64 13 47

ines@kratzmueller.com

Presse:

Stephan Welan
0676 493 49 76

stephan@welan.co.at

CREDITS

Ein Film mit:

Christoph Bichler, Peter Bouckaert, Steve Hindy, Julia Herz;

sowie

Misho Omar, Maximilian Karner, Marko Nikolic, Michael Neureiter, Rudy Ghequire, Francesca Berciotti, Jonas Steiner, Markus Trinker, Christian Poepperl, Matthias Siebler, Greg Engert, Bryan Simpson, Frank Boon, Anne-Françoise Pypaert, Kurt Panneels, Simon Kaltoft, Tim Kaltoft, Carlos Martinez, Jeffrey Obata, Alessandro Belli, Frezi Bouckaert, Joe Catron, Tyler Carpenter, John-Antony Gargiulo, Michael Reganeschi, Vern Burling, Dan Poppernack, Matthias Ortner, Paul Jones, Alexandros Kouris, Lisa Luginger, Florian Holzer, Martina Hohenlohe & Karl Hohenlohe;

Regie & Kamera:

Friedrich Moser

Buch:

Friedrich Moser, Michael Seeber, Maarten Schmidt;

Musik:

Marco Kleebauer & Sophie Lindinger

Schnitt:

Kirk von Heflin, Geert Veuskens
David Arno Schwaiger

Produktionsleitung:

Veronika Hrabý, Liesbeth Stas, Lotte Knaepen, Susanne Berger;

Produktionskoordination:

Romana Renzl

Filmgeschäftsführung:

Romana Holzmüller

Outreach Producer:

Peter Broderick, Keith Ochwat, Anneleen Naudts;

Herstellungsleitung:

Maarten Schmidt, Peter Janecek;

Produzenten

Friedrich Moser, Maarten Schmidt;

Produktion

blue+green communication (Wien) & Storyhouse (Brüssel)

Inhaltsverzeichnis

1. CREDITS	Seite 3
2. KURZE SYNOPSIS	Seite 5
2. INHALT	Seite 6
3. BIER – FACTS / ZAHLEN	Seite 9
4. FILM ZITATE	Seite 10
5. INTERVIEW mit Christoph Bichler, Bierol Braumeister	Seite 11
6. FRIEDRICH MOSER – (Filmografie)	Seite 13
7. INTERVIEW mit Friedrich Moser, Regisseur	Seite 14

KURZSYNOPSIS

BIER

„Der beste Film, der je gebraut wurde“

Das Bier & wir. Ein uraltes Lebensmittel und regionales Kulturgut. Das eine oder andere kalte, gepflegte Bier ist das alkoholische Lieblingsgetränk der Österreicher und - in zunehmendem Maß - auch der Österreicherinnen. Bodenständig, natürlich, ehrlich - dieses traditionelle durch die Werbung geprägte Image wird durch engagierte Braumeister*innen mit neuem Leben erfüllt. Mit Leidenschaft, Sachkenntnis und Liebe zu ihrem Handwerk stellen sie sich den weltweit normierten Einheitsbieren der Großkonzerne entgegen und erweitern die Geschmacks- und Sortenvielfalt.

Wir alle trinken es, aber kennen wir die Welt des Bieres tatsächlich? Friedrich Mosers spritzig-süffige Kino-Doku "BIER! Der beste Film, der je gebraut wurde" stößt ein Fenster auf zur Welt hinter dem Bier.

Der Film ist ab 30. August in den Österreichischen Kinos zu sehen.

INHALT

„Hopfen und Malz – Gott erhalts!“

Ein Spruch, der auch Atheisten leicht von den Lippen geht. Ein gepflegtes, kühles Bier – oder auch mehrere – ist das alkoholische Lieblingsgetränk der Österreicher und Österreicherinnen, mit Abstand. 106 l Bier pro Person wird hierzulande jährlich konsumiert, das heißt, dass statistisch gesehen jeder in Österreich lebende Mensch, von 1 bis 111, etwa ein Seidl pro Tag konsumiert. Bier wirkt beruhigend, belebend, isotonisch. Es löscht den Durst, kühlt den Körper und wärmt das Herz. Kein Festtag, kein Event, kein geselliges Beisammensein ist ohne Bier vorstellbar, und da geht es gar nicht um den Alkoholgehalt. Bier ist ein lebendiges Kulturgut, das es zu schützen und zu pflegen gilt. Und darum geht es in diesem Film.

BIER!

Der Tiroler Christoph Bichler ist einer der besten Brauer Österreichs. Er ist einer der Gründer der mehrfach preisgekrönten Tiroler Brauerei Bierol und sozusagen der menschliche rote Faden durch Friedrich Mosers spritzig-süffige Kino-Doku. Bichler ist ein österreichischer Craft-Beer-Pionier: Mit seinem Mountain Pale Ale war er absoluter Publikumsfavorit bei Wiens allererster Craft-Beer-Messe. Mittlerweile gehört Bierol zu den Fixsternen unter den Kleinbrauereien am österreichischen Bier-Himmel.

Und deren gibt es in Österreich immer mehr. „Big Beer“, die globale Bierindustrie, ist zwar auch bei uns stark vertreten: 10 der größten und bekanntesten österreichischen Brauereien (darunter u.a. Gösser, Zipfer, Schwechater, Puntigamer, Wieselburger und Kaiser) sind Teil der Brau Union Österreich. Die wiederum gehört dem zweitgrößten internationalen Bier-Konzern Heineken. Nicht nur die Gewinne gehen nach Holland, Holland hat auch das Sagen bei der Entwicklung neuer „österreichischer“ Biere.

Anders die traditionellen Brauereien in Privathand, wie Ottakringer in Wien oder Stiegl in Salzburg: sie haben die Bedeutung der „Kleinen“, die mit viel Leidenschaft und großem persönlichem Engagement arbeiten, längst erkannt, wie zahlreiche Kooperationen zeigen. Schließlich geht's hier um was – nämlich um die Zukunft der fast 200 österreichischen Brauereien in Privathand. Und um die Zukunft unserer österreichischen Biere.

Ein Bier, bitte

Es sind nicht nur die Hipster schuld: Die Craft-Beer-Szene wächst in Österreich zusehends: „Die üblichen Lokale haben alle Kooperationen mit den großen Brauereikonzernen“, erklärt Misho Omar, ägyptisch stämmiger Bierexperte. Ihm gehört das Wiener „Craft Beer Dive“ AmmutsØn. „Aber wir können einfach zu den Kleinbrauereien hinfahren, die Fässer abholen, unsere Zapfanlagen sauber halten!“ Die Begeisterung steckt an: Im AmmutsØn ist jeden Abend die Hölle los.

Gemeinsam mit Christoph Bichler gehen wir auf eine Reise zu den Wurzeln des Craft Beers: Den USA. Hier treffen wir u.a. Steve Hindy, Mitbegründer der legendären Brooklyn Brewery und ursprünglich internationaler Kriegsreporter. *„Ich habe Anschläge im Iran und im Libanon miterlebt, ich saß hinter Yassir Arafat, als er ermordet wurde – aber was mich in meiner damaligen Karriere am meisten beeindruckt hat, waren die Geschichten der US-Diplomaten in Saudi-Arabien. Wegen der strengen Anti-Alkohol-Gesetze brauten die nämlich alle selber zuhause ihr eigenes Bier.“* In den 1980ern eine noch sehr ungewöhnliche Idee, die Hindy zum Erfolgsrezept verwandelte: Damals ein gewagtes Unterfangen, heute ist die Brooklyn Brewery ein Fixpunkt der Gegend. *„Als wir erstmals einen Barbetrieb eröffneten, waren wir froh, wenn 20 Leute auftauchten. Heute haben wir jedes Wochenende 3000 bis 4000 Besucher. Wir sind mit Sicherheit ein wichtiger Wirtschaftsfaktor für unsere Gegend.“*

Kein kleines Bier

„Für mich ist Bierbrauen eine Kunst. Es ist meine Art, mich auszudrücken. Malen kann ich nicht, also mache ich Bier!“ In Colorado treffen wir den belgischen Braumeister Peter Bouckaert, einer der weltweit Besten seiner Zunft. Er erzählt seine Geschichte: Nach dem Brauereistudium holte er sich erste Erfahrung in der weltberühmten belgischen Brauerei Rodenbach. Dann kam er in die USA, um die New Belgium Brewery aufzubauen, und als der Erfolg gesichert war, gründete er seine eigene Micro-Brewery, in der er einmal wöchentlich seine Craft-Beer-Kreationen ausschenkt. Der Trend geht derzeit zum Sauerbier: Biere, die an die Zeit erinnern, als die Pasteurisierung als Form der Haltbarmachung noch nicht bekannt war, und Milchbakterien dem Bier einen säuerlichen Geschmack gaben. Manche Sorten werden noch auf diese ursprüngliche Art gebraut, wie das belgische Lambic, oder das Wildshuter Urbier.

Hopfen und Malz gewonnen

Was Christoph Bichler früh in seiner Bierbrauer-Laufbahn gelernt hat: Auf die richtigen Rohstoffe kommt es an. Gerste ist nicht gleich Gerste, Hopfen nicht gleich Hopfen. Gemeinsam mit ihm besuchen wir Francesca Berciotti, die bei Reggio Emilia alte Gerstensorten kultiviert; und die Plantagen der Hopfenbauern-Vereinigung Yakima Chief im Nordwesten der USA, von denen Bichler hochqualitativen Hopfen für seine Biere bezieht. *„Weltweit gibt es zwei Big Player am Hopfenmarkt. Die beliefern natürlich zuerst die Großabnehmer – die Kleinen bekommen, was überbleibt. Also haben wir uns dazu entschlossen, den Zwischenhandel auszuschalten, und direkt zu den Bauern zu gehen.“*

„Mei Bier is net deppert“

David gegen Goliath – so schaut’s auch am internationalen Biermarkt aus. 3 Großbrauereien – Anheuser-Busch, Heineken und Carlsberg – liefern 50% der Biermenge weltweit und fahren 70% des Profits ein. Doch die Kleinen halten dagegen, und den Konsumenten gefällt es. In Österreich arbeiten insgesamt etwa 200 Brauereien, weltweit sind es fast 20.000, die meisten davon brauen kleine Mengen für ein neugieriges, offenes Publikum. In den USA schuf Julia Herz, Craft Beer Program Director der Brewers Association, der Vereinigung der unabhängigen Brauereien der USA, ein eigenes Gütesiegel.

Und in Manchester erzählt Paul Jones, Mitbegründer der kleinen Cloudwater Brewery, die 2018 überraschend zur zweitbesten Brauerei der Welt gekürt wurde: *„Die großen Firmen denken auf einem globalen Level – und können bedenkliche Praktiken einfach auf einen anderen Kontinent auslagern. Sie tun in Europa alles für ein korrektes, nachhaltiges Image, und beuten derweil Afrika aus. Eine Craft-Brauerei würde nie so agieren. Uns geht’s nicht nur um das Bier. Sonst würden wir ein ganz anderes Business mit ganz anderen Kunden haben. Die Menschen kommen zu uns, weil sie unsere Werte schätzen, die ihnen auch wichtig sind: Unabhängigkeit, Gemeinschaftsgeist, Menschlichkeit.“*

BIER FACTS

Weltweit:

1,95 Milliarden Hektorliter / Jahr konsumiert.

Deutschland: 83.582 Hektoliter

Europas größter Biermarkt

Österreich: 106l / Jahr

104 l Bier pro Person wird hierzulande jährlich konsumiert, das heißt, dass statistisch gesehen jeder in Österreich lebende Mensch, von 1 bis 111, etwa ein Seidl pro Tag konsumiert.

1 „Biermanufaktur“ auf 32.000 Einwohner

Mit 278 Brauereien (150 gewerbliche und 128 Hausbrauereien) gibt es so viele Braustätten wie noch nie! Auf rund 32.000 Einwohner kommt aktuell eine „Biermanufaktur“, womit Österreich eine der höchsten Brauereidichten weltweit besitzt.

1.000 Österreichische Biersorten

Österreich ist ein ausgesprochenes Bier Land. Schließlich lassen über 1000 verschiedene österreichische Biere keinen Konsumentenwunsch offen. Das belegt auch der aktuelle Pro-Kopf-Verbrauch hierzulande: „Inkl. alkoholfreiem Bier trinkt jede Österreicherin und jeder Österreicher rund 106 Liter Bier im Jahr. Damit lassen wir große Biernationen – wie etwa Deutschland oder Belgien – hinter uns und sind hinter der Tschechischen Republik Vize-Weltmeister“,

Trend- Boom: Craft Beer / Kreativ Biere

Craft Beers sind der neue Trend – die innovativen Kreationen der regionalen Mikrobrauer begeistern zunehmend die Österreichischen Bier – Genießer!

30.09. „Brausilvester“

offizieller Tag des Österreichischen Bieres

(Bezugsquelle: Bier Land Österreich)

FILMZITATE

Peter Bouckaert, Purpose Brewing & Cellars, Ex-Braumeister New Belgium

“Beer is my art – It is a way to express myself!”

“A good beer has only three ingredients: knowledge, experience and creativity, in different blends.”

Michael Neureiter, Direktor Ottakringer Brauwerk

„Wir sind eine Wiener Brauerei, die am Österreichischen Markt als mittelständisches Familienunternehmen einzuordnen ist – Sprich, wir brauen im Jahr ca. 550.000 Hektorliter. Das ist – wenn man in Österreich einordnet – ein Marktanteil von ca. 6 %“

Christoph Bichler, Head of Brewing Bierol

„Das erste Mal Bier getrunken? Ich war offiziell 16 – na 14 schätz ich, – geschmeckt hat’s damals wie Bier noch“

Mein erstes Craft Beer

„Nachher war ich absolut weg vom Fenster - Habe ich nicht gekannt, so eine Wucht von Vielfalt! Durch das hat sich eine komplett neue Welt in meinem Kopf aufgetan“

USA – Bier Wertschätzung

„Die Wertschätzung für Bier in Amerika ist relativ groß! Bei uns geht’s viel über den Preiskampf-das ist in den USA sicherlich auch genauso in größeren Dimensionen. Aber was in den USA funktioniert, das ist die Community dahinter, die sagt: Ok für ein besonderes Bier ist mir das jetzt wert, dass ich irgendwo hinfahre, auch wenn es 3h mit dem Auto sind, dann fahr ich da hin!“

Stiegl – Wildshut

Christian Pöpperl, Braumeister, Stiegl

„Auch die Brauweise ist sehr speziell beim Urbier. Wir haben gebraut wie in der Antike. Wir haben Gewürze beigegeben und auch Datteln und Honig und dann haben wir das verschlossen und über die kalten Wintertage haben wir das dann im Freien vergoren. “ „Ja es ist unglaublich leicht und spritzig. Zitronennoten, Orangennoten, Kräuternoten, also es ist eine Aroma-Bombe!“

Steve Hindy, Gründer & CEO, Brooklyn Brewery

„Every Craft Brewer I know had some connection with home brewing. “

Paul Jones, Founder & CEO Cloudwater Brewery

“I think, people come here because they want to drink our values!”

Misho Omar, Ammutsøn Craft Beer Dive

“In a corporate life, there is no mercy – that does not exist. So that’s why I always hate to work in a corporate life, because it kills your creativity, it kills what you actually want to do –it kills your morals you grew up with!”

INTERVIEW

mit Christoph Bichler, Braumeister bei Bierol und Protagonist

„Bier ist etwas, bei dem man nie ausgelernt hat“

Wie sind Sie zum mehrfach preisgekrönten Bierbrauer geworden?

„Ich bin in der Landwirtschaft aufgewachsen. Wir haben eine Almhütte am Wilden Kaiser, und da hat es angefangen mit der Gastronomie. Und im Bauernhof hat mein Vater, der immer ein Querdenker war, schon sehr früh umgestellt auf Freilandhaltung – daher ist der Stall immer mehr leer gestanden. Dann haben wir nebenbei ein wenig Schnaps gebrannt, im Stall Verkostungen und Seminare gemacht. Und weil vorhersehbar war, dass das mit einem klassischen Gasthaus da nicht funktionieren wird, weil wir im Dorf keine Touristen haben, haben wir irgendetwas gebraucht, kam die Idee, eine Gasthausbrauerei zu eröffnen. 2004 haben wir das dann umgesetzt.“

Wie haben Sie zum Craft Beer gefunden?

„Ich habe die Tourismusschule im Zillertal gemacht, dann bin ich die USA gegangen und habe in der Gastronomie gearbeitet. Dort habe ich natürlich auch Bier getrunken. Das amerikanische Bier habe ich allerdings vermieden, man hörte da nicht viel Gutes darüber. Es gab aber viel Importware, wie etwa Stiegl. Doch eines Tages sagte der Barkeeper meiner Stammbar zu mir: „Wieso trinkst du immer das Importbier, wir haben selber so viele gute Biere da!“, und hat er mir mein erstes IPA hergestellt. Und ich dachte „Wahnsinn“.

Bis zur Brauerei Bierol war es dann aber noch ein weiter Weg ...

„Nach einem Jahr bin ich heimgekommen, und habe mir gedacht, solche Biere wie in den USA gibt es bei uns nicht. Dann bin ich mit meinem Vater auf das erste Bierfestival in München gefahren, dort hat eine italienische Brauerei IPA ausgeschenkt. Wir waren beide begeistert, und haben beschlossen, sowas könnten wir auch mal machen. Und so haben wir Gaudi halber ein wenig Bier gebraut, und mit eigenen Experimenten begonnen. Wir haben ausprobiert, wie sich einzelne Komponenten im Bier verhalten, und uns einen Wissensstand aufgebaut. Dann haben wir die ersten IPAs gebraut, einen Flaschenvertrieb gestartet, und 2014 schließlich Bierol gegründet.“

Was fasziniert Sie so am Bier?

„Bier ist etwas, bei dem man nie ausgelernt hat. Das Thema ist dermaßen komplex. Man ist ständig unterwegs, lernt Leute kennen, redet mit ihnen. Ich habe mittlerweile auch eine eigene Bier-Bibliothek – das Thema lässt sich unendlich ausspinnen.“

Kann eigentlich jeder Bier brauen? Woran merkt man, ob es jemand wirklich kann?

„Am fertigen Produkt. Ich kenne Heimbrauer, die brauen Biere, die sind zum Niederknien. Das hat gar nicht unbedingt immer mit der teuersten Technik zu tun. Aber logischerweise geht es viel um Hygiene und Sauberkeit – und um Wissen und Kreativität. Und man muss sensorisch ein bisschen was können.“

Es ist spannend, im Film zu sehen, wie vielfältig die Rohstoffe für Bier sind – ganz ähnlich wie beim Wein.

„Jeder weiß, wie Weintrauben ausschauen. Es gibt aber sehr wenig Wissen darüber, wie Hopfen aussieht. Das war beim Wein in den 80ern auch ähnlich – da gab es Rot oder Weiß, ein Qualitätsbewusstsein hat sich erst in den letzten Jahren entwickelt. Mit dem Bier wird sicher das Gleiche passieren. Sicher nicht in dem Ausmaß, unsere Bierlandschaft ist geprägt vom Industriebier. Obwohl wir da eh in einem gelobten Land sind, die Qualität unserer Industriebiere ist im internationalen Vergleich wirklich sehr hoch. Österreich hat ha auch relativ viel geleistet, was die Entwicklung des Bieres betrifft. Wiener Lager ist ein historischer Bier Stil, der in Österreich entstanden ist.“

Dass es so viele unterschiedliche Hopfensorten gibt, wissen wahrscheinlich auch verhältnismäßig wenige Konsumenten.

„Ja, das stimmt. Dabei verhält es sich mit dem Hopfen ganz ähnlich wie mit den Trauben – Boden und Klima machen extrem viel aus. Hopfen aus den USA oder aus Neuseeland etwa schmeckt viel intensiver als deutscher Hopfen. Dabei gibt es eine Stunde von München weg das größte Hopfenanbaugebiet der Welt – aber die Qualität ist lange nicht so hoch. Wir wollen trotzdem regionaler werden, und sind derzeit mit burgenländischen Bauern im Gespräch, die für uns Hopfen anbauen könnten.“

Wie war der Dreh für diesen Film?

„Mega cool. Wir haben einen Film über Bier gedreht. Wenn ich sagen würde, dass das nicht lustig war, wäre es gelogen. Es ist viel Bier geflossen, wir haben ja leider ständig probieren müssen. Und es war spannend. Es war für mich eine großartige Erfahrung, z.B. bei New Belgium hinter die Kulissen zu schauen. Die sind so groß wie Stiegl, machen geniale Biere und haben einen alten Holzfasskeller, wo es dir echt den Vogel raushaut. Es hat mich fasziniert, dass man in solchen Dimensionen immer noch so passioniert auf Kreativität setzen kann.“

FRIEDRICH MOSER, Regisseur

Friedrich Moser hat einen Universitätsabschluss in Geschichte und Germanistik der Universität Salzburg. Von 1998 bis 2000 arbeitete er als Fernsehjournalist in Bozen, Südtirol. 2001 gründete er blue + green communication. 2008 besuchte er erfolgreich den Documentary Campus, die europäische Meisterklasse für Doku-Produktionen, und begann Dokumentarfilme für den internationalen Markt zu produzieren. Seine Filme laufen weltweit auf Festivals, in zahlreichen TV-Sendern, auf den Streaming Plattformen von Netflix, iTunes und Amazon Prime und oft auch im Kino.

Filmografie (Auswahl):

2012 „The Brussels Business“ – Wer regiert die EU?

2014 „Die Felsenbilder des Val Camonica“
Fernsehdokumentation

2014 „Im Labyrinth der Lichter“
Fernsehdokumentation

2015 „A Good American“

2017 „Terrorjagd im Netz“
Fernsehdokumentation

2018/2019 „BIER – Der beste Film, der je gebraut wurde“

Auszeichnung:

2018 Nominiert für den Grimme Preis für „Terrorjagd im Netz“

<http://www.blueandgreen.info>

INTERVIEW

mit **FRIEDRICH MOSER**, Produzent / Regisseur / Kameramann

„Bier ist ein wesentlicher Teil unserer Kultur.“

Stimmt es, dass Bier eines der ältesten Lebensmittel der Welt ist?

„Man rätselt in der Wissenschaft noch darüber, ob zuerst Brot gebacken oder Bier gebraut wurde. Die Geschichte von Brot und Bier geht Hand in Hand. Jedenfalls ist Bier ein wesentlicher Teil unserer Kultur. Ich glaube, dass Bier bisher oft unter Wert gehandelt wird und gemeinsam mit Wein, Edelbränden und Kaffee den Weg in die Hochgastronomie finden soll und finden wird. Mit diesem Film wollen wir ein Fenster in die Welt hinter dem Bier aufmachen – und andererseits unsere Zuschauer dazu veranlassen, dass sie das nächste Bier, dass sie trinken, ganz bewusst genießen.“

Woher kommt eigentlich der Begriff „Craft Beer“?

„Craft Beer heißt in Wirklichkeit „handwerklich gebrautes Bier“ – hat aber auch die Nebenbedeutung, dass es ein Qualitätsbier ist. In Wirklichkeit geht es, genau wie beim Wein, darum, das Bewusstsein für die Vielfalt zu schaffen. Dass viele kleine Brauereien entstehen, die für eine Vielfalt der Bierkultur sorgen. Internationalität und Regionalität – beides zusammen ergibt die Vielfalt.“

Ein wichtiges Thema Ihres Films ist der Konflikt zwischen „Big Beer“, den drei weltweit größten Brauereien Anheuser-Busch, Heineken und Carlsberg, und den unabhängigen Kleinbrauereien.

„Ja, und das ist nicht nur in den USA so, sondern auch bei uns. Es gibt ja auch in Österreich einen großen Konzern, das ist die Brau Union, die zum holländischen Heineken-Konzern gehört. Zur Brau Union gehören z.B. Zipfer, Puntigamer oder Gösler. Aber das ist im Bewusstsein der Bevölkerung gar nicht so vorhanden, weil es von den Konzernen bewusst intransparent gehalten wird. Eigentlich müsste ja auf jedem Gösler-, Zipfer-, Puntigamer- oder Schwechater-Etikett jeweils ein kleines Heineken-Logo draufstehen.“

Auch der Vertrieb ist in Österreich zu einem großen Teil in internationaler Hand.

„Ja, leider. Der größte Craft Beer Vertrieb in Österreich, Ammersin, gehört mittlerweile auch zur Brau Union und damit zu Heineken. Das ist eine Riesenbedrohung für die Vielfalt, weil 99% der Craft Beers bis jetzt über Ammersin gelaufen sind. Und da wird irgendwann mal die Kostenfrage eine Rolle spielen, und es wird wegrationalisiert werden, und die Craft-Biere, die übrigbleiben, werden dann wohl die sein, die Heineken selber zugekauft hat, wie etwa Beavertown oder Lagunitas. Und das wäre ein riesiger Schaden für das zarte Pflänzchen der Österreichischen Craft Beer-Szene. Der Marktanteil ist derzeit unter 1%, die traditionellen Biertrinker müssen sich also keine Sorgen machen.“

Glauben Sie, dass Sie mit diesem Film dieser Entwicklung gegensteuern können?

„Das wäre schön. Was wir mit dem Film wollen, ist ein Fenster zu öffnen – einerseits in die Welt hinter dem Bier, zu den Hopfenbauern, zum Malz, zur Hefe – und andererseits die Bandbreite zu zeigen, die es beim Bier gibt. Das Bewusstsein, dass es an die 150 verschiedene Hopfensorten und an die 200 verschiedene Malzsorten gibt, die beim Bierbrauen verwendet werden, und nicht nur helles und dunkles Bier gibt.“

Vertreter von „Big Beer“ kommen im Film nicht vor. Warum?

„ABInbev haben uns gleich abgesagt – ihnen gehört Bud, Becks, Corona, Stella und viele andere. Mit Heineken waren wir lange im Gespräch und ihr Global Master Brewer wollte auch, und wir hätten es toll gefunden, aber schließlich hat uns der fünfte Kontakt in der Corporate-PR-Maschine, auf den wir verwiesen wurden, abgesagt. Das finde ich sehr schade, denn ich hätte es sehr interessant gefunden, auch mit einem großen Brauer zu filmen, der mit ganz anderen Herausforderungen arbeiten muss. Das Heineken Pils kommt z.B. aus 82 Brauereien auf allen Kontinenten und muss aber überall gleich schmecken – wie schafft man sowas? “

Bier hat immer noch ein wenig das Image des „Proletengetränks“...

„Bier ist durch die Industrialisierung - wodurch es industriell viel einfacher und viel billiger herzustellen war als Wein - zum Massengetränk für die Arbeiterschicht geworden. Die Bauern haben meist Most oder einfachen Landwein getrunken. Das Problem beim Bier ist, dass durch die industrielle Herstellung der direkte Bezug der Konsumenten zur Bierherstellung verloren gegangen ist. Und daher hat Bier ein wenig dieses Stigma bekommen, nicht „handgemacht“ und wenig individuell zu sein. Dabei ist die Massenproduktion von Bier in Österreich erfunden worden, von Anton Dreher in seiner Schwechater Brauerei, Mitte des 19. Jahrhunderts. Vor dem ersten Weltkrieg war die Schwechater Brauerei die größte Brauerei in Europa und hat europaweit exportiert.“

Bier ist ein alkoholisches Getränk – wie stehen Sie zum Bier als Suchtmittel?

„Bier ist von den alkoholischen Getränken eins der schwächsten. Wenn es erlaubt ist, den Wein zu zelebrieren, der etwa zwei- bis dreimal so viel Alkohol enthält, dann habe ich beim Bier keine Bedenken. Es werden ja auch Edelbrände gehyped und da sind wir bei ganz anderen Alkoholgehalten. Was bei der neuen Generation von Bieren auch eine Rolle spielt: Dadurch, dass die geschmacklichen Noten so intensiv sind, kann man nicht so viel davon trinken. In unserem Film geht es nicht darum, dass sich die Leute zu kübeln sollen, sondern einfach neue Geschmackswelten ausprobieren sollen. Craft-Biere trinkt man auch nicht aus dem Halbliter-Glas, sondern maximal als Seidel oder auch noch darunter, bis hin zu 0,1-l. Dadurch entsteht eine ganz andere Trinkkultur. Der Trend geht von der Quantität zur Qualität.“

Ist Bier ein Männergetränk?

„Nein. Das Brauen ist nach wie vor eine Männerdomäne, aber auch das ändert sich, so wie sich das Publikum geändert hat. In den Craft Beer-Lokalen sind in der Regel zur Hälfte Frauen, weil die Biere auch aromatischer interessanter sind. Ich glaube, das Männergetränk-Klischee liegt sehr viel an der Werbung, die suggeriert, dass Bier eine Männergeschichte ist. Craft-Beer ist etwas, wo Männer und Frauen zusammenkommen. Und das ist der wirkliche Paradigmenwechsel. Bisher hat man in der Werbung und im Marketing einfach die Hälfte der Bevölkerung weggelassen. Das wird in Zukunft nicht mehr möglich sein. Auch nicht für das traditionelle Bier, denn in der Menge geht der Konsum zurück und die Leute wollen leichtere Biere und auch immer mehr Mischgetränke bis hin zu Hopfenlimonaden.“

Wie hat dieses Thema eigentlich zu Ihnen gefunden?

Zum einen war ich immer schon ein grundsätzlich neugieriger Mensch – dazu gehört für mich auch, dass ich schon immer verschiedene Biere ausprobiert habe, zuerst in Oberösterreich, wo ich aufgewachsen bin, dann in Salzburg und in Spanien, wo ich studiert habe. Mit meiner filmischen Tätigkeit war ich in Belgien und habe dort belgische Biere kennen gelernt, ich war oft in Großbritannien und hab englische Biere getrunken ... weil ich jemand bin, der einfach gern was Regionales isst und trinkt. So richtig geflasht hat es mich aber, als ich für meinen letzten Film „A Good American“ in Washington filmen war und dort das erste amerikanische Craft-Beer getrunken habe. Das war eine Aroma-Explosion, wie ich sie bis dorthin noch nie erlebt habe. Das war für mich der Moment, wo ich total auf das Craft Beer reingekippt bin. Dann habe ich gesucht, ob ich in Österreich ähnliches Bier finde, und bin dann auf Christoph Bichler und Bierol gestoßen. Deren Mountain Pale Ale, das 2014 gerade erstmals herausgekommen ist, hat so gut geschmeckt wie die besten Biere in Amerika.

Wie wurde das dann zum konkreten Filmprojekt?

„Vor 2 Jahren habe ich mich mit einem belgischen Freund – meinem Co-Autor und Co-Regisseur Maarten Schmidt – auf einem Filmfest getroffen, um über ein anderes Projekt zu sprechen. Das war in einem Craft Beer-Pub, also haben wir beschlossen, erst mal die ganzen Biere durchzutesten. Und dann haben wir angefangen, über Bier zu reden, über die Hopfenverknappung, über diverse Bierstile ... und dann haben wir uns gefragt: „Was ist eigentlich der Film zum Bier, den man gesehen haben muss? Und uns ist keiner eingefallen. Und dem Barkeeper auch nicht. Da wurde uns klar: Möglicherweise gibt es ihn noch nicht, und wir könnten ihn machen!“ Es gibt tatsächlich etliche Filme über einzelne Brauereien, es gibt viel Werbung – aber eine echte große Kinodokumentation, die sich auch mit internationalen Zusammenhängen beschäftigt, gab es bisher noch nicht.“

Ein riesiges, unbeackertes Thema also. Wie geht man das als Filmmacher an?

„Das Wichtigste ist immer die Geschichte. Schöne Bilder sind mir schon auch ein Anliegen, aber das Wichtigste ist das, was man erzählt. Und es gibt unglaublich viele Bierstile, unzählige Brautraditionen in verschiedenen Ländern. Und dann haben wir uns gedacht, vielleicht sollten wir den Film über persönliche Geschichten machen. Und da haben wir Christoph Bichlers Story als Ausgangspunkt genommen.“

„BIER – Der beste Film, der je gebraut wurde“

Im Kino: Ab 30. August