

Irische Bierlegende

GUINNESS. Samtschwarz und cremig – das sind die Merkmale von Guinness. Längst ist das Bier aus Dublin die Nummer eins unter den Stout-Bieren. Sein einmaliger Charakter entfaltet sich erst auf der Zunge und begeistert Bierliebhaber in mehr als 150 Ländern, in denen rund 810 Millionen Pints Guinness pro Jahr getrunken werden.



Generalvertreter für Deutschland: Schlegel-Scharpenseel-Brauerei AG, Bochum



HINTERGRUND

GUINNESS ist die größte Stout-Exportbrauerei der Welt. Die Top-Märkte sind Großbritannien, Irland, Nigeria, USA und Kamerun. 1997 fusionieren Guinness und die Firma Grand Metropolitan zur neuen Firma DIAGEO (der Name steht für das lateinische Wort für Tag und das griechische Wort für Welt). 2000 fusioniert Diageo mit United Distillers, die seit 1985 zu Guinness gehört, zu Guinness UDV, United Distillers and Vintners. In Deutschland arbeiten aktuell 12 Mitarbeiter exklusiv für Guinness, Kilkenny und Stowford Cider. Die Diageo Deutschland GmbH hat ihren Sitz in Wiesbaden.

Die Guinness-Produktion für den gesamten deutschen Markt erfolgt ausschließlich in Dublin. Pro Jahr werden ca. 100.000 Tonnen irische Gerste verarbeitet. Jeder Brauvorgang produziert 250.000 Pints (1 Pint = 0,568 Liter). Die Tagesproduktion beläuft sich auf vier Millionen Pints.

Das erste Guinness, das den deutschen Markt eroberte, war das Guinness Extra Stout in der Flasche. Das ehemalige „West India Porter“ ist heute das Guinness Foreign Extra Stout. Außerdem gibt es das Guinness Draught in der Dose und das legendäre Geschmackserlebnis irischen Ursprungs, das Guinness Draught, frisch gezapft vom Fass.

Das Geheimnis dieses weltbekanntesten Kulturproduktes liegt in der Verwendung von geröstetem Malz. Als Arthur Guinness im 18. Jahrhundert von diesem Brauverfahren erfuhr, erkannte er sofort, dass eine neue Ära beginnen würde. Die einst kleine St. James's Gate Brauerei in Dublin machte er damit weltberühmt. Für die Iren entwickelte er die samtschwarze Muttermilch, wie Guinness liebevoll im irischen Volksmund genannt wird.

Dass dieses Land eine lange Brautradition vorweisen kann, ist weitgehend bekannt. Dass in Irland bereits seit der Jungsteinzeit gebraut wird, vielleicht eher weniger. Schon zu Beginn der Eisenzeit war irisches Bier in ganz Europa als Korma, Courmi oder Coirm bekannt. Außerdem spielte irisches Bier im Klosterleben eine große Rolle. Die Tagesration eines Mönches lag bei etwa vier Litern. So wurde die Brauerei Smithwick in Kilkenny im 12. Jahrhundert letztlich auch von den Mönchen der Abtei St. Francis gegründet.

LEGENDÄRER PACTHVERTRAG ÜBER 9.000 JAHRE

1670 besaß Giles Mee eine kleine Brauerei am St. James's Gate in der Stadtmauer, die er später an seinen Schwiegersohn Mark Rainsford vererbte. Dieser verpachtete die Brauerei 1715 an John Paul

Espinasse, einen Brauer hugenottischer Abstammung, der bei einem Reitunfall ums Leben kam. Einige Jahre lag die Brauerei still, bis sie Arthur Guinness 1759 schließlich übernahm. Im Alter von 34 Jahren steckte er hier seine gesamten Ersparnisse hinein und unterschrieb einen Pachtvertrag für 9.000 Jahre zu einem jährlichen Mietpreis von 45 Pfund. Dafür bekam er unter anderem eine Mühle, zwei Malzhäuser, einen Stall für zwölf Pferde und einen Speicher zum Lagern von 200 Tonnen Heu.

VOM ALE ÜBER PORTER ZUM GUINNESS

Der ehrgeizige Brauer, der das Handwerk bei seinem Vater erlernt hatte, begann mit dem Brauen von Ale, einem obergärigen Bier, das sich durch eine ausgeprägte Bitterkeit und einen niedrigen Kohlenstoffgehalt auszeichnete. Die irische Brauereiwirtschaft fristete in dieser Zeit ein Schattendasein. In Dublin genoss Ale einen zweifelhaften Ruf, im ländlichen Irland war Bier fast unbekannt. Stattdessen trank man Gin und schwarz gebrannten Whiskey. Als Arthur Guinness von einer neuen Bierart erfuhr, die von einem Londoner Brauer namens Ralph Harwood 1722 erfunden wurde, begann er sofort mit dem Brauen dieses Bieres, das als Porter bekannt war. Im Gegensatz zum Ale konnte dieses Bier in einem Zuge von nur einem einzigen Fass abgezapft werden

und war vor allem unter den Arbeiter sehr populär.

Als Arthur Guinness das Porter schließlich zur Perfektion gebracht hatte, stellte er die Produktion von Ale vollends ein. Das inzwischen als Stout bekannte dunkle Bier trat seinen Siegeszug an: Guinness stand in den nun folgenden Jahren für ein charaktervolles rubinrotes Bier mit einem starken Hopfengeschmack, hergestellt aus den Zutaten Wasser, Hopfen, Hefe sowie gerösteter Gerste.

1803 übernahm Arthur Guinness II die Geschicke der Brauerei. Er entfaltete einen erfolgreichen Handel und exportierte das Bier nach England, Portugal, Afrika und in die Karibik. Das erste Exportbier „West India Porter“ wurde bereits 1810 erstmals nach Westindien verkauft. Für den britischen Markt entwickelte Arthur Guinness II ein Bier, das etwas strenger war und heute als das Guinness Extra Stout oder das Guinness Original bekannt ist.

HOHER QUALITÄTSSTANDARD SORGT FÜR EXPORTERFOLG

1849 verließ das erste Schiff den Hafen in Richtung Nordamerika. Das Unternehmen hatte bis zu dieser Zeit einen derart hohen Qualitätsstandard für Guinness entwickelt, dass dieses über weite Strecken transportiert werden konnte. Zweifelsohne war dieser Standard auch auf die gute Wasserqualität zurückzuführen. Be-

reits Arthur Guinness hatte mit der Brauereilizenz einen freien Zugang zur Wasserversorgung in Dublin erworben. Das hervorragende Brauwasser mit der erforderlichen Reinheit, das Dublin vorzuweisen hat, war schon damals begehrt.

Doch nicht nur der Geschmack des Guinness sorgte in dieser Zeit dafür, dass sich das Bier zu einem Phänomen entwickelte. Vielmehr führte die Familie auch eine Umwälzung im Brauwesen herbei. Diese Entwicklung hatte enorme Auswirkungen auf den Handel, indem sie Konzepte von Marke, Markenbesitz und Werbung mit sich brachte, an denen wir uns heute noch orientieren. 1862 schließlich wurde die Marke Guinness mit der Harfe, der Unterschrift und dem Wort Guinness als Marke der Arthur Guinness Son & Co. (Dublin) Ltd. eingetragen.

INVESTITIONEN IN DIE INFRASTRUKTUR

Zu dieser Zeit hatte bereits die dritte Generation mit Sir Benjamin Lee Guinness die Brauerei übernommen. Von 1868 an setzte schließlich sein Sohn Edward Cecil weitere Meilensteine in der Unternehmensgeschichte. Er war es, der die Brauerei zur größten Brauerei der Welt entwickelte, in dem er entscheidende Investitionen in die Infrastruktur tätigte. Dazu gehörten unter anderem der Anschluss an das internationale Eisenbahn-

system, die Schaffung einer eigenen Schiffsflotte sowie eines Labors zur Weiterentwicklung der eigenen Brauereikunst und die Gründung einer Aktiengesellschaft. Zu dieser Zeit florierte außerdem der Handel mit Guinness auf dem Festland einschließlich Deutschland. Ende des 19. Jahrhunderts wurden letztlich bereits rund zwei Millionen Hektoliter Guinness pro Jahr hergestellt.

ERSTE WERBEKAMPAGNE GING UM DIE WELT

1927 trat mit Rupert Guinness die fünfte und letzte Generation der Familie in das Unternehmen ein. Er erbaute 1936 die Brauereiniederlassung in London und startete die erste Werbekampagne überhaupt. Der erste Werbespruch „Guinness is Good For You“ ging um die Welt und Rupert Guinness ging einen Bruch mit der Tradition ein, in der man sich stets nur auf den guten Namen und die Qualität des Produktes beschränkte. Doch nach dem Zweiten Weltkrieg wuchs der Handel auch in Deutschland. Die Schlegel-Scharpenseel Brauerei A.G. in Bochum vertrieb das legendäre Bier. 1951 wurde letztlich eine neue Firma ausschließlich für den Exporthandel gegründet.

Seit 1956 gehört auch Kilkenny Irish Beer zum Unternehmen. 1959 sorgte eine neue Gasmischung aus 70 Prozent Stickstoff und 30 Prozent Kohlendioxid für die Bildung

der typischen sahnig-cremigen Schaumkrone beim Ausschneiden des Guinness für Furore. Das perfekte Pint, das nur mit einer speziellen irischen Zapftechnik entsteht, hielt Einzug in die Gastronomiebetriebe. Seit 1988 gibt es das Guinness Draught dann auch in der Dose. Dass dieses Guinness ebenfalls wie frisch gezapft schmeckt, verdankt es dem „Floating Widget“, einer in der Dose schwimmenden kleinen Plastikkuugel, die beim Öffnen dafür sorgt, dass der im Bier gebundene Stickstoff freigesetzt wird und so für den cremigen Schaum sorgt.

STOREHOUSE ALS SINNBILD FÜR DIE GUINNESS-SEELE

Das 21. Jahrhundert beginnt für Guinness mit der Eröffnung des Guinness Storehouse, einem einzigartigen Biermuseum direkt neben der Brauerei in Dublin. Das Herzstück des Museum-Gebäudes ist als gigantisches Pint-Glas geformt, das sich von der Rezeption im Erdgeschoss zur so genannten Gravity Bar in den Himmel erhebt. In dieser Bar wird der Museumsbesuch dann auch gekrönt mit einem frisch gezapften Guinness und einem fantastischen Blick auf Dublin. Seit 2000 ist das Storehouse Sinnbild für das Herz und die Seele von Guinness. Außerdem ist es inzwischen zur Nummer eins unter den Touristenattraktionen Irlands geworden. ■

Silke Liebig-Braunholz