

Ein Prosit auf den Gletscher



Seit 2006 wird in Grönland eine ganz besondere Spezialität hergestellt: Bier aus Gletschereis. Inzwischen gibt es auf der grossen Insel bereits drei Brauereien.

Von Sandra Walser (Text und Bilder)

Die pittoreske und zugleich geschäftige Kleinstadt Narsaq liegt ganz an der Südspitze Grönlands. Ungezählte Eisberge treiben im nahe gelegenen Fjord. Soweit das Auge reicht, erstrecken sich grüne Wiesen; sie sind ideales Weidegebiet für Tausende von Schafe, die die Region im Sommer bevölkern. Narsaq war bisher vor allem bekannt für seine Schaffarmen – bald aber dürfte der Name des 1700-Seelen-Orts auch eng mit Bier verbunden sein...

Denn seit 2006 betreibt der findige Salik Hard im Hafengebiet von Narsaq das Green-

land Brewhouse, Grönlands erste Brauerei. Hard hat sich ein hohes Ziel gesteckt: Bald möchte er eine Million Liter Bier jährlich produzieren. Momentan sind es 300'000 Liter – Tendenz steigend, denn das «Greenlandic Beer» erfreut sich an wachsendem Interesse aus dem Ausland.

Grönlands erste Brauerei

«Meine Leidenschaft für Bier ist während eines längeren Arbeitsaufenthalts in Deutschland entflammt, wo Bier eine Art Nationalgetränk ist», erzählt Hard. «Einige Jahre später habe ich den Trend beobachtet, dass überall – insbesondere in Dänemark –



Unscheinbar steht das Gebäude des Greenland Brewhouse im Hafengebiet von Narsaq. In den blauen und weissen Boxen wird das Eis angeliefert.



zahlreiche Kleinbrauereien entstanden. Das hat mich dazu inspiriert, auch in Grönland eine Brauerei aufzubauen.»

Die Firmengründung erfolgte im Dezember 2004, fast eineinhalb Jahre verstrichen bis zur Inbetriebnahme des Greenland Brewhouse: Zig Sondergenehmigungen waren nötig, ein Gebäude und Kapital mussten gefunden werden – ebenso ein Braumeister. Die Wahl fiel auf Rasmus Broge, den Salik Hard in Dänemark abwarb. Broge erinnert sich: «Als ich das Angebot bekam, sagte ich sofort zu. Das Abenteuer, praktisch von Geburtstunde an federführend bei einer Brauerei mitzumachen, reizte mich sehr.» Mitgespielt bei Broges Entschluss hat sicher auch Hards Vision, aus dem, was Grönland im Überfluss besitzt, Bier herzustellen: Gletschereis. Das war 2006 eine weltweit einzigartige Produktionsweise.

Aus Gletschereis wird Bier

Beim Greenland Brewhouse folgt die Anlieferung des Wassers also in Stücken! Es handelt sich um Eisbrocken, die von den zahlreichen aktiven Gletschern in der Region abbrechen, in den Fjord stürzen und dort von Fischern «geerntet» werden. Obwohl – oder gerade weil – das Wasser mehrere tausend Jahre in gefrorenem Zustand in einem Gletscher war, ist es sehr rein.

Ganz im Gegensatz zum Wasser kommen Hopfen und Malz von weit her: Da der grönländische Boden für eine Saat nicht nutzbar ist, bezieht das Duo Hard/Broge die Hopfenpallets aus Neuseeland und das Malz aus dem deutschen Bamberg. Gebraut werden damit hauptsächlich zwei Sorten des

Gerstensafts: ein helles, eher mildes Bier und ein dunkles, leicht süßliches mit 5,5 Prozent Alkoholgehalt.

Bier aus Gletschereis – als dessen «Erfinder» möchte Hard nicht bezeichnet werden: «Für mich ist es die natürlichste Sache der Welt, dass ich für mein Bier Eis aus dem Fjord verwende. Als ich ein Kind war, sammelten wir häufig Eis und kochten es.» So stört es Hard denn auch nicht, dass es mittlerweile in Grönland zwei weitere – kleinere – Brauereien gibt, die mit Eis produzieren.

Die nördlichste Brauerei

Eine davon befindet sich 950 Kilometer nördlich von Narsaq, in Ilulissat, Grönlands drittgrößter Stadt. Sie zählt 4000 Einwohner und 6000 Schlittenhunde und liegt an der Mündung eines 40 Kilometer langen Fjords voller Eisberge, von denen eine Vielzahl gigantisch gross sind. Die Hauptrolle in diesem spektakulären Naturschauspiel fällt dem Ilulissat-Gletscher zu, dem aktivsten Gletscher der nördlichen Hemisphäre: Er bewegt sich mit bis zu einem Meter pro Stunde vorwärts. Dadurch brechen an seiner Front täglich 20 Millionen Tonnen Eis ab – das entspricht dem Wasservolumen, das die Metropole New York in einem Jahr verbraucht!

Übrigens beobachtet man den Gletscher seit 1870 und musste feststellen, dass sich seine Front seit den 1990er-Jahren drastisch zurückzieht. Allein 2007 waren es sieben Kilometer. So ist der Eisfjord von Ilulissat zu einem Symbol des Klimawandels geworden. Doch noch hat Ilulissat, zu Deutsch «Stadt der Eisberge», genügend von ihrem Wahr-

zeichen. Und einem kleinen Teil davon kommt ein spezieller Nutzen zu: Seit Mai 2007 wird im Icefiord Bryghus im Hotel Icefiord Bier gebraut – mit Eis statt Leitungswasser. «Wir benötigen fast zweieinhalb Tonnen Eis, um 600 Liter Bier herzustellen», erläutert Tommy Kanstrup, der zusammen mit seiner Assistentin Katrine Raundrup fürs Brauen zuständig ist.

Geheimrezepturen

Im Gegensatz zum Greenland Brewhouse, das sein Bier in Flaschen abfüllt, landesweit verkauft und auch exportiert, gelangt das Bier des Icefiord Bryghus exklusiv im Hotel Icefiord in den Offenausschank, und in kleiner Menge auch in die eigene Küche, wo es für Fleischmarinaden verwendet wird. Kanstrup und Raundrup stellen in ihrem Mikro-Brauhaus Pale und Brown Ale her, dem sie – je nach Saison und Erhältlichkeit – den Extrakt von Schwarzebeeren und Engelwurz begeben, die in der Region gepflückt werden.

Zu Ostern und Weihnachten gibt's jeweils eine Bräu mit einem hohen Alkoholgehalt von 7 Prozent und speziellen Würzen – im Icefiord Bryghus beginnt man jeweils schon Wochen vorher an der geheimen Rezeptur zu tüfteln. Eigentlich ein Grund, Grönland einmal nicht zur Hauptsaison im Sommer, sondern während der Festtage zu besuchen...

Weitere Informationen zu den besuchten Brauereien gibt es auf www.brewhouse.gl (Greenland Brewhouse) beziehungsweise auf www.hotelicefiord.gl (Icefiord Bryghus).



Sie brauten das erste eigene einheimische Bier: Geschäftsführer Salik Hard (links) und Braumeister Rasmus Broge im Greenland Brewhouse.