

24. JAHRGANG / Nr. 11

10. - 23. JUNI 2022

WWW.BUDAPESTER.HU

FACEBOOK.COM/BUDAPESTERZEITUNG

1.450 Ft (PDF) / 2.450 Ft (PRINT)

BZ MAGAZIN

DAS MAGAZIN DER BUDAPESTER ZEITUNG

seit 1999
aus, über & für
UNGARN

Vom Autobauer zum Bierbrauer

Zu Besuch bei Norbert Vida

**Fehleinschätzungen
und neue Chancen**

Mitteuropa und die Zukunft der EU

**Schon wird der Gürtel
enger geschnallt**

Wirtschaftspolitik in Krisenzeiten

**Sisi-Ausstellung
bis Ende August**

Savaria-Museum

Zu Besuch bei Norbert Vida: Nicht nur ein Beruf, sondern eine Lebensart

Vom Autobauer zum Bierbrauer

Viele der Bierliebhaber unter unseren Lesern sind vielleicht schon Fans der Bierspezialität mit der Trendbezeichnung Craft-Bier. Aber selbst mir als Nicht-Biertrinker ist es aufgefallen, dass Craft-Bier-Anbieter in den letzten Jahren wie Pilze aus dem Boden geschossen sind.

■ VON RITA SOLYMÁR

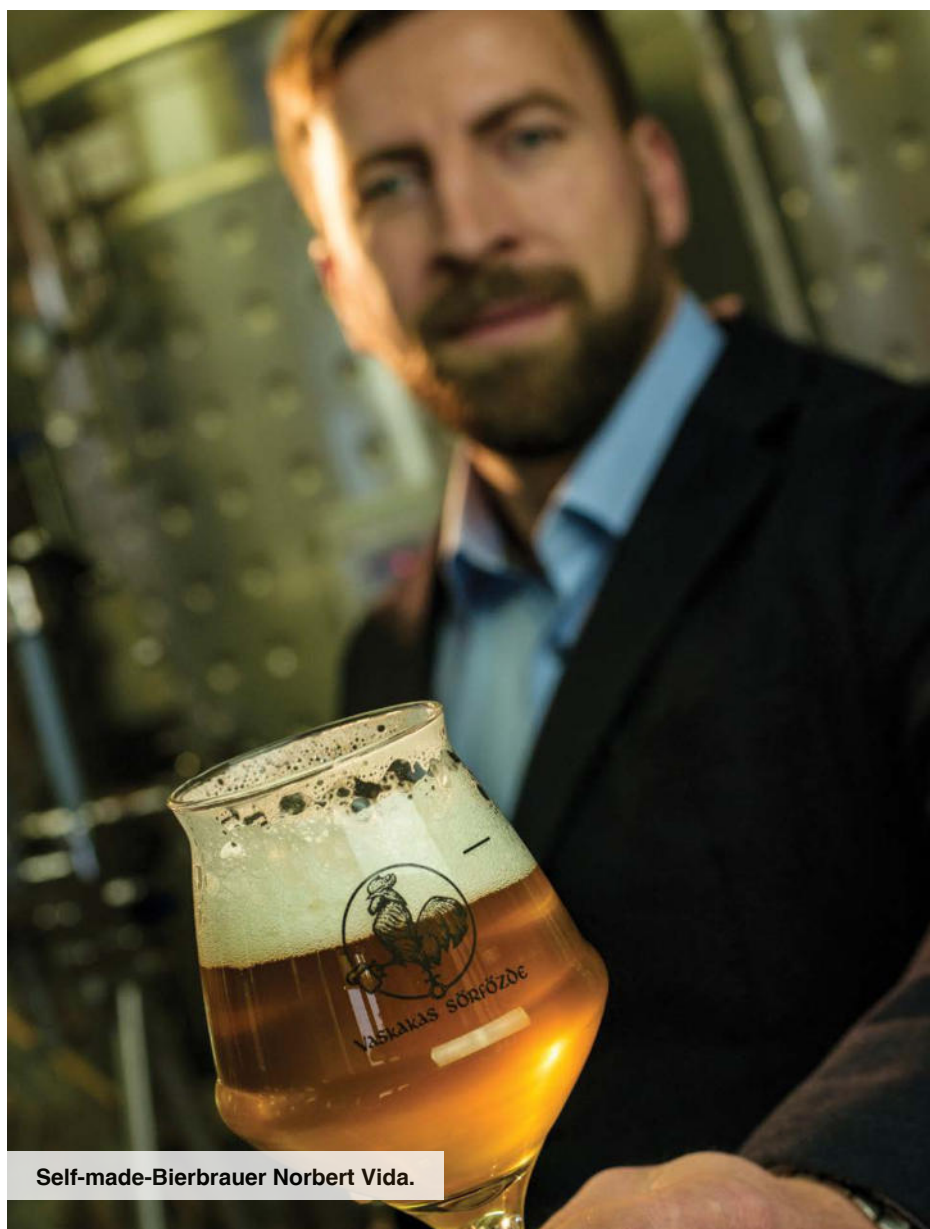
Was versteht man eigentlich unter Craft-Bier und wodurch ist es so beliebt geworden? Diese und eine Reihe anderer Fragen erörterte ich mit Norbert Vida, dem Braumeister der „Vaskakas-Brauerei“ im kleinen Ort Győrújbarát bei Győr.

■ *Wie würden Sie als Braumeister Craft-Bier definieren?*

Bier, das nicht großindustriell, sondern handwerklich, also abseits des „Mainstreams“ in kleinen Brauereien, in geringen Mengen gebraut wird, wobei immer Qualität über Quantität steht. Typisch für die Vielfalt der Craft-Biere ist die Verwendung von verschiedenen Hopfen- und speziellen Malzsorten. Dabei spielt selbstverständlich die Kreativität und die Experimentierfreude des Braumeisters eine signifikante Rolle.

■ *Es ist bekannt, dass Sie Ihre berufliche Karriere auf einem ganz anderen Gebiet starteten – wie kam es dazu, dass Sie sich dem Bierbrauen zuwandten?*

Die Kurzversion meiner Antwort würde lauten: Einfach weil ich Herausforderungen mag und gerne Craft-Bier trinke. Hier nun die etwas längere Version: Nach dem Abitur wollte ich, wie viele andere meiner Mitschüler, hoch hinaus, also Rechtsanwalt, Arzt oder Betriebswirt werden. Ich entschied mich fürs Finanzwesen und begann meine Berufsjahre bei Audi Hungaria in der Qualitätssicherung und im Controlling, was mich aber nach kurzer Zeit schon nicht mehr ausfüllte, ich wollte unbedingt einen anderen Beruf erlernen. Damals Anfang/Mitte der 2000-er Jahre hatte ich den Beruf des Bierbrauers noch nicht auf dem Schirm, aus dem einfachen



Self-made-Bierbrauer Norbert Vida.

Foto: Adám Németh

Grund, da die Bierrevolution hierzulande noch nicht in Sicht war. Während einer anstrengenden Zeit im Daytrading eignete ich mir Stressresistenz und Geduld an, doch brachte mir auch diese Tätigkeit keine echte Erfüllung. Die Welt der Zahlen

brachte für mich kein greifbares Ergebnis, ich wollte lieber etwas produzieren, was ich schließlich in Händen halten konnte. Wieder in Győr, kehrte ich ins Controlling des Ingolstädter Automobilunternehmens zurück. Anlässlich verschiedener



Der Braumeister bei der Arbeit.

Foto: Kisalföld / Balázs Csapó

Geschäftsreisen nach Deutschland lernte ich das deutsche, besser gesagt das bayrische Bier kennen und lieben.

Aus der Liebe zu gutem Bier entwickelte sich eine Leidenschaft und das Interesse fürs Bierbrauen. Im Internet fand ich eine Anleitung und begann in der kleinen Küche unserer Plattenbauwohnung, im geliehenen 20 l-Suppentopf mein eigenes Bier zu brauen. Es machte Spaß, denn ich konnte meine Ideen verwirklichen und meinen eigenen Stil entwickeln, und was das Wichtigste war, schon meine ersten Versuche waren sehr gut gelungen und meine eigenen Biere schmeckten, obwohl sie meilenweit von dem jetzigem Craft-Bierangebot Ungarns entfernt waren.

■ *Der Weg vom Suppentopf zur eigenen Brauerei war sicher kein Honigschlecken, erzählen Sie uns von den Anfängen.*

Ja, tatsächlich war es ein langer und oft auch steiniger Weg. Zuerst war das Bierbrauen auf meine Freizeit beschränkt, aber ich wollte unbedingt einen vollwertigen Beruf daraus machen, und nicht nur ein Hobbybrauer bleiben. Deshalb absolvierte ich eine Ausbildung zum Bierbrauer, setzte mich mit Paragraphen, Steuern, Vorschriften auseinander, denn inzwischen war ich mir sicher, dass ich

in meiner eigenen Brauerei Braumeister sein wollte. Schließlich konnten wir im Jahr 2016 zusammen mit meiner Frau diese kleine Brauerei eröffnen, wo wir zu Anfang 2.000 Liter pro Monat brauten.

■ *Was ist das Konzept Ihrer Brauerei?*

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, unser Bier als regionale Marke aufzubauen, das heißt, die Verbraucher sollen „Vaskakas“ mit der Stadt Győr verbinden. Ich denke, es ist uns ganz gut gelungen, die Marke zu etablieren, wir sind in der Gastronomie mit Bier vom Fass und auch Flaschenbieren sehr gut präsent. Gleichzeitig wollten wir den Bierliebhabern ein qualitatives Produkt bieten, wodurch das Image des Biertrinkens aufpoliert werden sollte.

■ *Welche Biersorten haben Sie im Angebot?*

Wir brauen obergäriges naturtrübes Bier vom Typ Ale und Lager. Im ständigen Angebot bieten wir sieben Sorten in 0,33-Liter-Flaschen: „Johnny B. Good“, ein frisches, fruchtiges American Pale Ale, „American Hop Dog“, ein West Coast Indian Pale Ale mit Zitrusaromen, „Sunshine Reggae Saison“, ein typisches Sommerbier, „Comedias“ ein Extra Special Bitter

im englischen Stil, „Charlatan“ ein typisches belgisches Bier, „Porter“, ein echtes englisches Bier, „Münchhausen“, ein bayrisches dunkles Weizen. Dann haben wir auch noch das „Győri Pils“ in der 0,5-Liter-Flasche.

Unsere Unique Line beinhaltet limitierte Spezialsorten, die wir nach neuen Rezepten brauen, quasi versuchsweise. Bei diesen freuen wir uns über Rückmeldungen unserer Kunden, deren Wünsche und Anregungen wir gerne annehmen.

Limitierte Spezialsorten gibt es zu Weihnachten, beziehungsweise zu bestimmten Anlässen, wie etwa zum 750-jährigen Jubiläum der Stadt Győr oder die ETO-Edition zur Olympiade.

Ein besonders edles Produkt ist unser Premium-Bierbrand, den wir aus unserem Bier mit Spitzentechnologie destillieren lassen.

■ *Was macht die Qualität Ihrer Biersorten aus?*

Das Wichtigste ist immer die Qualität des Rohmaterials, vor allem die Qualität des Hopfens. Wir verwenden 10 bis 15 mal so viel Hopfen, wie das bei industriell hergestellten Bieren der Fall ist, dadurch erhalten wir wesentlich intensivere Düfte und Aromen.



Fotos: Ádám Németh

Im Übrigen vermeiden wir die übermäßige Verwendung von Gewürzen, die momentan eine Modeerscheinung ist. Wir möchten unseren Kunden ein aromaintensives, aber trotzdem „verständliches“, angenehmes und genießbares Produkt bieten.

■ *Gibt es bestimmte Trends unter den Craft-Bieren?*

Ja, natürlich. Vor kurzem waren wir auf einem Craft-Bier-Festival. Da gab es sehr-sehr viele wirklich gute Sorten. Einer der aktuellen Trends ist das New England IPA, ein Weizen, ohne Malzzusatz, dafür aber 1-2 g Hopfen pro Liter, wie beim Pils und Lagerbier. Ein anderer Trend ist das Sour Ale mit deutlichen Zitrusnoten. Klar, auch wir versuchen immer wieder etwas Neues, aber wir machen nicht jeden Trend mit, wir wollen unserem Stil treu bleiben.

■ *Wie viele Craft-Brauereien gibt es in Ungarn, kennen Sie sich, wie ist das Verhältnis zu Ihren Mitbewerbern?*

Aktuell gibt es an die 100 Craft-Brauereien, eine Verdoppelung seit 2016. Natürlich kennt man die Konkurrenz. Wir pflegen einen absolut respektvollen Umgang miteinander. Auf Konferenzen und Tagungen werden Erfahrungen ausgetauscht, technologische Lösungen diskutiert und Produktionsschritte

erörtert. Bei Messen und Festivals ergreifen wir immer die Gelegenheit, die Spezialitäten der anderen Brauereien zu kosten, um bloß keine Betriebsblindheit aufkommen zu lassen.

■ *Woher beziehen Sie die grundlegenden Zutaten?*

Den Hopfen beziehen wir von Großhändlern in Deutschland, Slowenien und

den USA. Das Malz stammt aus Deutschland und Belgien. Trotz des allgemein deutlich gestiegenen Bedarfs gab es bislang keine Lieferengpässe, lediglich Anfang des Jahres traten vereinzelt Verzögerungen bei den Logistikpartnern auf, was unsere Produktion aber glücklicherweise nicht beeinträchtigt hat.

■ *Welche Auswirkungen hatte die Corona-Pandemie auf Ihr Unternehmen?*



„Zum Glück hatten wir schon vor dem Corona-Lockdown einen gut funktionierenden Webshop etabliert.“

Alles Wissenswerte und weitere Angebote – unter anderem auch Führungen und Verkostungen – finden Sie hier:

www.vaskakas.com

www.facebook.com/vaskakassorfozde

instagram.com/vaskakas_sorfozde

Ich muss zugeben, der erste Lockdown hat uns ziemlich geschockt, wir konnten uns nicht vorstellen, wie es weitergehen soll, wenn die Gastronomie als Partner ausfällt. Zum Glück hatten wir schon vorher einen gut funktionierenden Webshop etabliert, den unsere Stammkunden, die in Pandemiezeiten auf ihre Lieblingsbiersorten erst recht nicht verzichten wollten, schon nach kurzer Zeit gerne nutzten. Wir konnten durch die flexible Erweiterung unseres Lieferdienstes alle Online-Bestellungen ausliefern, so dass wir keinen einschneidenden Umsatzrückgang verzeichnen mussten. Nach den Lockerungen ging das online-Geschäft schlagartig zurück und die Bestellungen der Gastronomiebetriebe stiegen wieder rasch an und überstiegen sogar das Vor-Pandemie-Niveau.

■ *Ist Ihr Betrieb ein reines Familienunternehmen oder haben Sie Mitarbeiter?*

Ich denke, wir können uns als Familienunternehmen bezeichnen, als Braumeister fallen die Produktionsaufgaben in meine Zuständigkeit, meine Frau übernimmt den administrativen Teil. Selbstverständlich können wir nicht alles zu zweit erledigen, deshalb habe ich einen unverzichtbaren Mitarbeiter, der mich bei der Arbeit unterstützt. Bei Festivals arbeiten wir mit festen Aushilfskräften zusammen, die Auslieferung übernehmen zuverlässige Partner.

■ *Wie sehen Ihre Zukunftspläne aus?*

In naher Zukunft steht die Erweiterung des Braugebäudes an, wodurch wir nicht unbedingt unsere gegenwärtige Gesamtproduktion erhöhen möchten, denn mit 36.000 Liter Jahresvolumen sind unsere Anlagen ausgelastet. Durch den Einsatz von mehr Behältern sollen jedoch die Produktionsabläufe optimiert werden, damit wir bequemer arbeiten können und auch flexibler auf veränderte Bedarfsituationen reagieren können. Natürlich haben wir auch weitergehende Vorstellungen, wie sich unsere kleine

Brauerei entwickeln soll, diese sind im Moment aber noch nicht spruchreif.

■ *Kann man bei Ihnen auch Zapfanlagen mieten?*

Selbstverständlich, auch dieses Angebot gibt es bei uns, für Partys, Firmenfeiern und ähnliche Veranstaltungen bieten wir unterschiedlich große Fässer an, wobei das 30-Liter-Fass am beliebtesten ist.

*

Zum Abschluss unseres Gesprächs bekomme ich noch eine kurze Führung durch die Brauerei, die einen bleibenden Eindruck auf mich macht. Norbert Vida zeigt mir die Produktionsanlage und erklärt die einzelnen Arbeitsschritte. Ich staune, wie sauber Geräte und Behälter sind, sogar der Boden ist blitzblank, wie in einem Labor. „Hygiene ist absolut unerlässlich beim Bierbrauen, etwa ein Fünftel meiner Arbeitszeit muss ich fürs Putzen aufwenden“, erläutert der Braumeister.

Im kleinen Shop der Brauerei kann man sich mit allen Flaschenbieren eindecken, aber es gibt auch immer einen, im Sommer zwei Behälter, aus denen wechselnde Biersorten in 1-Liter-PET-Flaschen gezapft werden.

Foto: Ádám Németh

