

## Entspannung

Die zweite Intifada hat die Touristen im Nahen Osten verschreckt. Erst vereinzelt wagen sich wieder Pilger ins Heilige Land. Seiten 28 und 29

## Erinnerung

Polens Vorzeigestadt des Sozialismus ist abgetaktelt. Jetzt möchte Nowa Huta Weltkulturerbe werden. Seite 30

## Ermunterung

Reiseveranstalter und Banken locken mit Kleinkrediten für den Urlaub. Aber Verbraucherschützer warnen. Seite 31

## Erbauung

In Hamburg steht die größte digitale Modelleisenbahn der Erde – und sogar Frauen schauen sie sich gerne an. Seite 32

## Kurz & knapp

Bücher Seite 28  
Fernseh-Tipp Seite 29  
Reise News Seite 31  
Reisebörse Seite 32



Neue Kundschaft für das gute, alte deutsche Bier: Potenzieller Brauhaus-Besucher in der mongolischen Hauptstadt.

# Ozapft in Ulan Bator

Ein Schwabe braut in der Mongolei Bier nach deutschem Reinheitsgebot – sein „Khan Bräu“ genießt inzwischen Kultstatus

VON KLAUS SIEG

Bierbörse im „Brauhaus“ von Ulan Bator. Kellner in roten Westen eilen mit voll beladenen Tablett über den Fliesenboden. An den Tischen hocken mongolische Männer mit hochgekrempelten Hemdsärmeln, aber auch einige Frauen in schicken Kostümen und ein paar versprengte Touristen. Die Stimmung ist ausgelassen. Gerade hat eine Vierergruppe johlender Geschäftsleute 20 große Pils geordert. Macht für jeden fünf halbe Liter. Das Pils war mit nur 800 Tugrit offeriert worden, umgerechnet rund 50 Eurocent. Doch aufgrund der steigenden Nachfrage zieht der Preis langsam wieder an. Bierbörse, Brauhaus, halber Liter Pils? In der Hauptstadt der Mongolei! Dahinter kann doch nur ein Deutscher stecken.

Er sitzt in seinem Gasthaus an einem Tisch am Rande und beobachtet das Treiben mit einem süffisanten Lächeln. Vor ihm steht ein Hümpen „Khan Bräu“. Klaus Bader schmeckt sein eigenes Bier auch nach acht Jahren noch. Damals kaufte der rührige Unternehmer in Deutschland für rund 150 000 Euro die Prinz Luitpold von Bayern-Brauerei, bis dato vor allem Versorger vom Münchner Oktoberfest. Klaus Bader verfrachtete die mittelständische Brauerei mit der Transsibirischen Eisenbahn von der Isar ins ferne Ulan Bator.

In der kältesten Hauptstadt der Welt hatte der Schwabe bereits Geschäftserfahrung sammeln können, als er in Stuttgart noch Internationales Marketing studierte. Anfang der 90er Jahre fanden seine Containerladungen mit Speiseöl, Stangenspagel im Glas oder Dosenwürstchen in Ulan Bator reißenden Absatz. Die Auflösung des großen Bruders Sowjetunion und die Demokratisierung der Mongolei hatten gleichzeitig für Versorgungschaos und Aufbruchsstimmung gesorgt.

Doch wie vor erziehen sich Konserven aus Europa in der Mongolei großer Beliebtheit. Die meisten haben längst ihr Verfallsdatum überschritten. „Anfangs gab es hier

nur Dosenbier, und das hat mir noch nie geschmeckt“, erinnert sich Klaus Bader und hebt die Hand, um ein neues Khan Bräu zu ordern. Zeitgleich entdeckte er das ökonomische, beziehungsweise gastronomische Potenzial des Landes.

Die Gold- und Kupfervorkommen der Mongolei locken internationale Geschäftsleute an. Die einmalige Natur zieht 80 000 bis 100 000 Touristen pro Jahr. Außerdem halten sich viele Mitarbeiter ausländischer Hilfsorganisationen in Ulan Bator auf. Klaus Baders Brauhaus mit seinen 300 Plätzen ist meist gut gefüllt.

**Das weiche Wasser macht's**

Vor kurzem eröffnete er den ersten Biergarten des Landes mit 500 Plätzen und nicht weit entfernt von der Hauptstadt, in einem alten buddhistischen Kloster, eine Hotelanlage mit 100 Betten. Die Brauerei produziert 3000 Hektoliter pro Jahr und versorgt damit vor allem die eigene Gastronomie. Mit dem kleinen, gelben Lieferwagen von Khan Bräu werden aber auch einige Gaststätten in der Umgebung beliefert. Ein Kellner bringt das Bier, lüchelt und zupft sich an der schwarzen Fliege.

Klaus Bader nimmt einen großen Schluck, wischt sich den Schaum vom Mund und setzt das schwere Glas wieder ab. Der 42-jährige nicht zufrieden: „Das weiche Wasser in der Mongolei eignet sich hervorragend zum Pilsbrauen.“ Das Wasser ist die einzige lokale Zutat in dem wirrigen, vollmundigen Bier. Der Hopfen kommt in Aluminiumpacks aus Hallertau und die Hefe aus der berühmten Brauerei-Universität Weihenstephan. Und in der Malzkammer der Khan-Brauerei lagert Weisseheimer Malz aus Andernach. Auf den kargen Böden der Mongolei würde nur eine Spezialgerste wachsen.

Frühjahr und Sommer in dem zentralasiatischen Land sind extrem kurz. Es würde sich außerdem nicht lohnen, in der Mon-

golei eine eigene Mälzerei einzurichten. Zu klein ist der Biermarkt.

Nur 2,5 Millionen Einwohner leben in dem Land zwischen China und Russland, das viermal so groß ist wie die Bundesrepublik Deutschland. Dennoch wächst der mongolische Biermarkt. Im vergangenen Jahr wurden zwar verhältnismäßig bescheidene zwölf Millionen Liter Bier getrunken. Doch die Tendenz ist steigend.

An den rund 120 Deutschen, die im Sommer in der Mongolei leben – im Winter sind es gerade einmal 80 –, kann das nicht liegen. Das Ende des Kommunismus brachte auch einen Wechsel der Trinkgewohnheiten: weg vom Wodka hin zum Bier. Vor allem bei den wirtschaftlich Erfolgreichen erfreut sich der Gerstensaft zunehmender Beliebtheit. Vor dem „Brauhaus“ parken Geländewagen von Mercedes Benz und andere Luxuskarossen auf dem löchrigen Asphalt, über den normalerweise alte russische Jeeps und Lastwagen rumpeln.

Der mongolische Biermarkt wird zu großen Teilen von Importen bedient. In den Re-

galen der Supermärkte stehen Billigmarken: Dosenbier von Hite aus Korea, Tiger aus Singapur oder Bavaria aus den Niederlanden. Die ehemalige mongolische Staatsbrauerei APU – mittlerweile im Besitz russischer Geschäftsleute – hat früher als Monopolist 3,5 Millionen Liter pro Jahr gebraut. Die originellen Halbliterflaschen, deren bunte Etiketten Kamele oder Bergziegen zeigen, sind in Handel und Gastronomie aber nur noch selten präsent. Ebenso die kleinen Marken, wie Old Czech oder Dschingis, einem Joint Venture von Schweizern und Mongolen.

Auch Klaus Bader hat einen mongolischen Partner. Rein formal hätte er das Unternehmen alleine aufziehen können: „Beziehungen sind aber in der Mongolei sehr wichtig, und ich bin hier halt nicht in den Kindergärten oder zur Armee gegangen.“

Klaus Bader stößt die Tür zur Brauerei auf Männer in grünen Arbeitsanzügen kontrollieren den Brauprozess an den kupfernen Kesseln. Der weiß gekachelte Boden blitzt vor Sauberkeit. Von den sechs Mitar-

beitern der Brauerei sind vier für die Hygiene zuständig. Klaus Bader hat die Braukunst von einem deutschen Meister gelernt, der die ersten mongolischen Bierbrauer für Khan Bräu ausgebildet hat. „Der hat drei Monate bei mir in der Wohnung gewohnt, das war so eine Art Privatunterricht“, schmunzelt Klaus Bader. Der deutsche Braumeister kommt nur noch alle zwei Jahre nach Ulan Bator. Klaus Bader und seine beiden Brauer schaffen es mittlerweile alleine, die beiden Sorten des Hauses nach dem deutschen Reinheitsgebot zu produzieren.

**Lob der „gelben Stutenmilch“**

Klaus Bader sieht seine Heimat in Stuttgart-Böblingen nur noch selten. Er hat die bekannte mongolische Schauspielerin Einchtul geheiratet. Die beiden haben drei Kinder. Auch der harte Winter, in dem die Temperaturen für Monate unter 40 Grad fallen, schreckt ihn nicht: „Ich gehe auf der Straße dann etwas schneller.“

Auch mit der „immer noch wuchernden Bürokratie“ kann er inzwischen umgehen, sagt Bader. „Es ist hier vieles möglich – man muss nur wissen wie“, erklärt Klaus Bader. Für seinen Biergarten musste er zum Beispiel ein Gesetz umgehen, das den Verzehr von Alkoholika im öffentlichen Raum verbietet. Bader zog einfach einen Zaun um seine Gaststätte. Der erste Biergarten der Mongolei war geboren. Mittlerweile gibt es etliche Nachahmer.

Der mongolische Sommer ist kurz, aber heiß, und die Menschen sind hungrig nach frischer Luft. Doch eigentlich will der Schwabe sich stärker dem Tourismusgeschäft widmen. Ideen gibt es genug. Seit neuestem bietet Bader zum Beispiel eine Pauschalreise an. Eine Woche Mongolei inklusive eines Fußballspiels gegen die junge mongolische Nationalmannschaft.

Doch sollte Klaus Bader sich nicht gänzlich aus dem Biergeschäft zurückziehen. Nennen die Mongolen sein Bier doch schon anerkennend „Schar-Airag“. „Schar“ heißt gelb. Airag ist eine Art Nationalgetränk, das aus der Milch von Stuten gegoren wird. Gelbe Stutenmilch. Na dann Prost.

## TIPPS FÜR ULAN BATOR



Wer in der Mongolei nicht gänzlich auf deutsche und europäische Ess- und Trinkkultur verzichten möchte, kann unter einer wachsenden Zahl von Gaststätten, Hotels und Pubs fündig werden. Eine kleine Auswahl: „Bamburush service“ (Biergarten), Jamjyan gunii gudamj, 1st khoro, Sukhbaatar district, Tel. 00976 / 11 / 32 40 64; „Brauhaus“ (Bild links: Gastwirt Klaus Bader), Seoul street, 3rd khoro, Sukhbaatar district, Telefon 00976 / 11 / 31 31 72; „Hotel Mongolia“, Bayanzurkh district, 20th khoro, Gachuurt village, Tel. 00976 / 11 / 71 01 54; „Khan Torkh“ (Pub und Kulturzentrum), Amaryn gudamj, 6th khoro, Sukhbaatar district. Weitere Informationen unter: [www.mongolei.net](http://www.mongolei.net), darunter auch die Adressen von deutschen und mongolischen Reiseveranstaltern.