

PELO MUNDO

CRISTINA RUIZ-KELLERSMAN, de Berlim

Cultura e alimento

Berlim não é a capital da cerveja, mas em qualquer parte da Alemanha cerveja é cultura e alimento, além de bebida alcoólica. Já há mil anos o povo se alimentava basicamente de pão e cerveja, feitos em casa. Mas essa cerveja rústica ainda tinha pouco em comum com as que se bebe hoje em dia. Aqui, como em toda parte, a Pilsener é a preferência. Mas a cerveja típica da região é a Berliner Weisse. Não se sabe exatamente onde foi criada, mas os seus primeiros registros datam de 1572, e foi em Berlim que se tornou popular. Antes da produção industrial, a fermentação da Berliner Weisse ocorria em jarros de pedra tampados com cortiça, guardados em temperatura e luz corretas, como se faz com o vinho. Dizem que, durante as guerras napoleônicas, os soldados consumiam muito da “branca de Berlim”, e por isso a bebida ganhou o apelido de “champanhe do Spree”. No século XIX, era a bebida alcoólica mais consumida em Berlim, e produzida por mais de 700 cervejarias.

Uma das suas principais características é o método de fermentação, que se dá na garrafa (mesmo processo da Hefeweizen, cerveja de trigo típica do Sul da Alemanha). Porém, no caso da Berliner Weisse ainda é adicionado um outro fermento, que dá o gostinho amargo e diferenciado desta cerveja. Além de ser menos alcoólica — pouco menos de 3% —, outro aspecto especial é ser servida em uma taça grande e redonda, lembrando uma de sorvete. Ao seu sabor natural costuma-se acrescentar xarope de framboesa ou de aspérula, dando uma nova cor à cerveja (vermelha ou verde). Tem também quem acrescenta uma dose de Schnapps, aguardente de trigo ou cominho. Esse tipo de cerveja só é produzido industrialmente: a Schultheiss e a Berliner Kindl são as marcas que fazem a Berliner Weisse.

O mercado da cerveja na Alemanha está em queda há muitos anos, e isso leva à compra das pequenas cervejarias pelas grandes. Para tentar agradar a todos os paladares, os fabricantes de cerveja suavizam os sabores amargos e característicos, tornando as marcas cada vez mais genéricas. É por isso que o consumidor procura cada vez mais a qualidade das cervejas artesanais. Por serem frescas, sem conservantes e não passarem por processos de filtração e pasteurização como as industrializadas, têm caráter e sabor únicos. É como tomar um suco puro de fruta ou o leite fresco da vaquinha.

No ramo das artesanais, algumas pequenas cervejarias estão fazendo história. Uma delas, a Südsterne, em Kreuzberg, conseguiu entrar no Guinness com o recorde mundial de cerveja mais forte do mundo, usando apenas os ingredientes da Lei da Pureza de 1516. Até obter o nível de 27,6% de álcool, Thorsten Schoppe, de 37 anos, fez várias experiências. Porém, a mais alcoólica não significa a mais gostosa, já que a recordista lembra mais um xarope doce do que a bebida refrescante preferida do alemão.

Em Neukölln, antigo bairro proletário de Berlim, a microcervejaria Am Rollberg se instalou no fim de 2009. O que diferencia a Rollberg das demais é que ela se coloca como uma alternativa às grandes marcas. O forte das vendas não está no local e sim na distribuição de barris em 30 locais da gastronomia em Berlim. Para operar o negócio, foi escolhido um lu-

gar histórico, um dos antigos porões da Berliner Kindl, que foi a maior cervejaria de Berlim. Por volta de 1900, Berlim era a maior produtora de cerveja do país. A cidade contava com dois milhões de habitantes, e para boa parte a cerveja era fonte diária de alimento e relaxamento após longos turnos de trabalho em fábricas.

Já a microcervejaria Marcus-Bräu, localizada em Alexanderplatz, produz 80 mil litros por ano, num tonel embaixo do balcão. A especialidade da casa é uma Pilsener de aspecto turvo, que, segundo o dono, faz bem para a pele. A ideia de que a cerveja é rica em nutrientes não é novidade. Cerveja contém vitaminas, minerais, aminoácidos, polifenóis e ácido fólico. A Malzbier, em tempos politicamente corretos renomeada Malztrunk ou “bebida de malte”, é popular entre crianças, esportistas e grávidas. As cer-

vejas sem álcool, em todas as variedades, representam atualmente 3% do mercado alemão. Porém, esse segmento ainda está em fase de pesquisa: o alemão quer uma cerveja sem álcool saborosa. Mas isso é complicado. Para obter uma cerveja não-alcoólica (que pode ter até 0,5%), é neces-

sário interromper o processo de fermentação muito antes que os açúcares se transformem em álcool e sabor.

Mesmo com tamanha tradição e variedade, o consumo anual *per capita* do alemão despencou nos últimos 40 anos de 150 para 110 litros. Algumas das razões são o envelhecimento da população e a busca de um comportamento mais saudável. A mudança do perfil dos habitantes de determinados bairros também vem causando o desaparecimento dos tradicionais Eckkneipes, ou Alt-Berliner Lokale — verdadeiras instituições tipo boteco de esquina, com gente bebendo já de manhã. Este tipo de bar, frequentado principalmente por operários, trabalhadores braçais e alcoólatras de plantão, está em extinção. Os que sobreviveram são quase um clube privado, sempre com os mesmos clientes. Neste estilo, há dois bares que conseguem a mistura de público entre os frequentadores originais e o pessoal da noite: o Schlawinchen e o Rote Rose. Ambos estão localizados bem próximos, perto da estação de metrô Kottbusser Tor e funcionam 24 horas, seja para o café da manhã da repressa, o pré-festa ou o *after hours*.

Para tentar
agradar a todos
os paladares,
os fabricantes
de cerveja
suavizam os
sabores
amargos