

Schaumgeboren

Viele große Brauereien haben eine Durststrecke zu bewältigen, während kleine Betriebe auf der Erfolgswelle schwimmen. Handwerkskunst und Individualität setzen einen Trend zu intelligentem Bier-Genuss.

Die nicht zum Wegzischen, sondern als Essensbegleiter gedachten Biere von Braufactum haben Einzug in die Spitzengastronomie gehalten.

Die kleinste Brauerei Frankfurts Braustil hat aus einer ehemaligen Tankstelle eine ganz besondere Zapfstelle gemacht.

Und der ProBier-Club im hochgradig bierkompetenten Ruhrpott versorgt ganz Deutschland mit den spannenden Erzeugnissen kleiner Brauereien, wie man sie sonst nirgendwo kaufen kann.

Von Ludwig Fienhold



Fotos/Illustration: Michael Holmann (TOP Magazin Frankfurt)

Wenn es hierzulande mehr Bier-Paradiese wie die fränkischen Brauereigaststätten Krug in Geisfeld, Reichold in Hochstahl und Drummer in Leutenbach gäbe, würden Biertrinker mehr ins Schwärmen geraten, dann könnten sogar selbst passionierte Weinfreunde umschwenken. Dort wird zu herausragenden Bieren auch noch eine gute Küche serviert. Etwas auch nur ansatzweise Vergleichbares existiert kaum in Deutschland und schon gar nicht in Hessen. Zum Glück gibt es aber seit 16 Jahren den deutschen ProBier-Club, der die Fahne der Qualität aufrecht hält. Er ist nach Eigendarstellung mit über 6.000 Mitgliedern die größte Konsumentenvereinigung der Republik und setzt sich für „Brauereiviel-falt“ und „Bier als Kulturgut“ ein. Wer sich mit diesem vernünftigen Bund beschäftigt, merkt schnell, dass es sich nicht um eine dumpfe Stammtischbruderschaft handelt, sondern um engagierte und kennerhafte Bier-Genießer. Bei diesen Wissensdurstigen in Dortmund hat man erkannt, dass Deutschland überall auf der Welt mit Bier in Verbindung gebracht wird. Nirgendwo sonst wird auch auf die Inhaltsstoffe des 7.000 Jahre alten Kulturguts so geachtet wie bei uns, wo nach dem Reinheitsgebot von 1516 als Zutaten nur Gerste, Hopfen, Wasser und Hefe erlaubt sind und eine einmalig große Sortenvielfalt entstand.

Pro Bier

Jeden Monat wird beim ProBier-Club aus über 5.000 Biermarken von mehr als 1.200 Brauereien ein „Bier des Monats“ gewählt, was am Ende in einem „Bier des Jahres“ gipfelt. Es werden ausnahmslos traditionell und handwerklich gebraute Spezialitäten mit eigenem Charakter gekürt. Nun wäre ein solcher ProBier-Club aber sehr egoistisch, wenn er all seine Entdeckungen für sich behalten würde. Man kann sich jedoch als Abonnent für 16,90 Euro monatlich neun Flaschen einer handverlesenen Auswahl zuschicken lassen – ein Sortiment von einer Brauerei, die nur Kennern vertraut und sonst nicht zu bekommen ist. Man müsste viele Reisen unternehmen, um solche Entdeckungen zu machen.

Der Weismainer Kellertrunk von Pils-Bräu aus Oberfranken steht mit festem Schaum wie poliertes Bernstein im Glas und schmeckt bei malziger Raffinesse ungemein süffig. Das edelherb gehopfte goldgelbe Premium ist von seidiger Struktur, ungewöhnlich harmonisch und so delikat würzig, dass man beim Trinken schon Lust auf das nächste Glas bekommt. Und auch das schlotzige und cremige Weißbier erreicht eine selten gewordene Güte. Solche Biere riechen nach Leben und Natur und sind mitreißend wie ein schöner Frühlingstag. Der Weißbierspezialist Kuchlbauer aus dem Hopfenland Hollertau besitzt seit 1300 Braurechte, zählt zu den ältesten der Zunft und zeigt ebenfalls, warum Deutschland beim Bier unerreichte Weltklasse hat. Seine unfiltrierte Weiße ist zum darin Ertrinken schön – samtig, aromatisch, elegant fruchtig, gekrönt von sahnigem Schaum. Solche erstklassigen Produkte schmecken aus großen, dickbauchigen Gläsern weit besser als aus schlanken. Viel Spaß vermittelt der ProBier-Club auch mit den Erzeugnissen der Privatbrauerei Kitzmann aus Erlangen, die wie frisch gezapft wirken. Das Bergkirchweihbier besitzt milde Kellerwürze, betont Gerstenmalz und geht mit sublimen Weichheit über die Zunge. Von herber Schönheit ist das Jubiläumsbier, das durch seine geschmeidige Textur und eine noble Kräuternote gefällt. Nach solchen Bieren fühlt man sich einfach wie schaumgeboren.

Handwerk boomt

Es gibt sogar so etwas wie Biere für Weintrinker, die auch sehr gut ein anspruchsvolles Essen begleiten können. Mit den Spitzenbie-



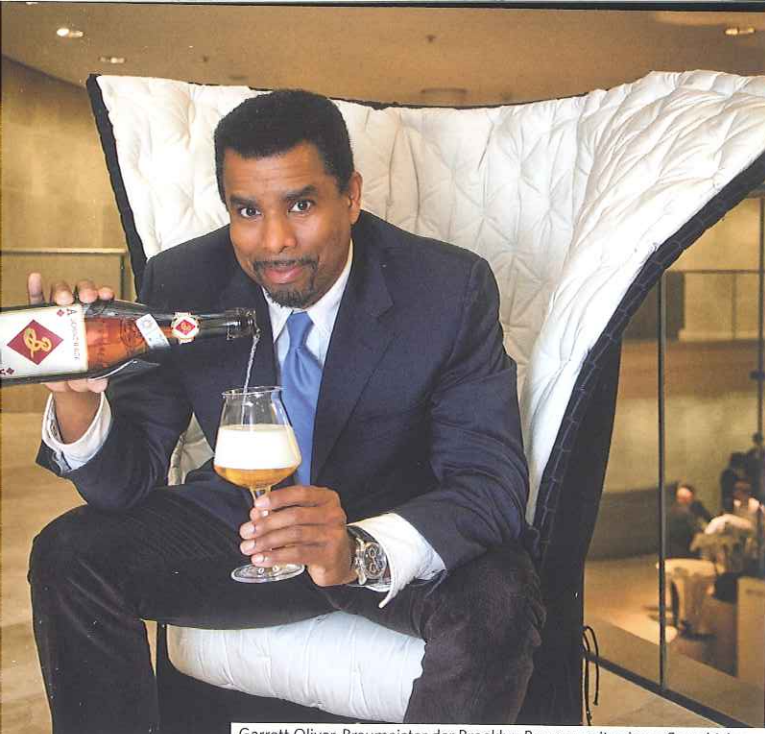
Bierkenner Rolf Töpperwien freut sich jeden Monat auf die Auswahl vom ProBier-Club.

ren von Braufactum können sich selbst passionierte Weintrinker anfreunden, weil sie vielschichtig, spannend und ungewöhnlich gut ausfallen. Inzwischen enthält die Kollektion 33 Sorten, 12 selbst gebraute und 21 handverlesene aus aller Welt. Geschmack und Preis signalisieren: Das hier ist nicht unbedingt etwas für Willy und sein Schöppchen. Die vor vier Jahren in Frankfurt gegründete Bier-Manufaktur Braufactum hat in Deutschland das Verlangen nach handwerklich hergestelltem Bier kleiner Brauereien verstärkt und einen Trend gesetzt, der in den USA unter dem Begriff Craft Beer schon weit früher einsetzte. Dort entstanden selbst in den Weinregionen von Kalifornien sogenannte Microbreweries, die zunächst für den eigenen Bedarf produzierten und nur Freunde am Genuss teilhaben ließen, wegen der großen Nachfrage dann aber mehr und mehr produzierten, ohne ihre Identität zu verlieren.

Geschmack aus dem Fass

Die Biere von Braufactum schmecken ganz unterschiedlich nach gebrannten Mandeln, Karamell, Vanille, Schokolade, Whisky, Tabak, Quitte, Banane, Mango, Zitronengras, Sattelleder, Ingwer oder Kardamom. Keineswegs gewaltig und meist nur hauchzart, wobei selbstredend Malz und Hopfen je nach Sorte immer zu spüren sind und keine künstlichen Aromen verwendet werden. Manche Biere reifen mehrere Jahre im Holzfass und werden mit besonderen wilden und speziellen Hefen erzeugt, die wie beim Wein den Terroir-Gedanken aufgreifen. Bei dem obergärigen Bitterbier Colonia von Braufactum wird zur Hopfung ausschließlich die seltene Hallertauer Hopfensorte Saphir eingesetzt. Andere Biere, wie das Isaac aus Italien, entstehen in Flaschengärung nach der Machart von Champagner. Oude Geuze aus Belgien reift bis zu drei Jahre teilweise in Riesling-Fässern und moussiert in brillanter Feinperligkeit.

Beim diesjährigen World Beer Cup in Denver, dem wichtigsten Wettbewerb der Branche, gewann das Schwarzbier Darkon in seiner Kategorie eine Silber-Medaille. Alle Biere von Braufactum zeichnen sich zwar durch ungewöhnliche Aromen und delikaten Schaum aus, doch zum Einstieg eignen sich Palor und Progusta India Pale Ale am besten, weil sie sich durch prickelnde Süffigkeit und feine Fruchtnoten auszeichnen und damit etwas mehr einem „normalen“ Bier annähern. Im Juni kommt ein neues Bier auf den ▶



Garrett Oliver, Braumeister der Brooklyn Brewery mit seinem Sorachi Ace

Markt: Ein im Whiskyfass gereiftes dunkles „Barrel 1“. Auch beim Preis gehen die Flaschen von Braufactum auf deutliche Distanz zu den gängigen Marken und bewegen sich zwischen 2,49 und 29,99 Euro.

Bier statt Wein

Das Spektrum ist gewaltig, sensorisch aufregend und gerade für Köche anregend. Es gibt immer mehr Restaurants, die mit den Spitzenbieren zusammen abgestimmte Menüs anbieten. Die Orangerie im Grandhotel Nassauer Hof in Wiesbaden war eines der ersten Restaurants, das Braufactum entdeckte. Zum feinen Rauchweizen-Bier Roog gab es trocken gereiften und über Torf gegrillten Ochsenrücken mit Speckbohnen, Orangenlinsen und Lauchrösti. Das Rauchweizen-Bier fällt deutlich eleganter als die herkömmlichen aus, ohne an Charakter zu verlieren, und ist ein kongenialer Begleiter zu einem solchen Gericht. Einer der kreativsten Köche Deutschlands, Jörg Sackmann aus Baiersbrunn, servierte zum Progusta-Bier Gerstenrisotto mit Blutwurst, Apfel und Räucherpfaffenmus. Auf der Vorstandsetage im Frankfurter Opernturm gab es in 170 Metern Höhe ausgesuchte Biere zu exquisiten Happen: Gebackene Ciabatta-Garnele mit Serranoschinken zum Progusta, dessen Zartbitterton hervorragend zur delikaten Räuchernote der Schinken-Garnele passte. Zum Tuna Sashimi mit Sezuanpfeffer und Pomelesalat kann man sich manche Weine vorstellen, doch das frisch und crispy ausfallende Brooklyn Sorachi Ace paart sich mit exotischen Aromen und milder Würze ebenso gut wie ein knackig-duftiger Riesling. Eines der besten Biere von Braufactum ist Marzus – man erlebt Karamellmalz und dunkle Schokolade in besonders delikater Form. Eine gratinierte Taubenbrust mit Schwarzbrot und roter Zwiebelmarmelade, wie im Opernturm serviert, macht daraus eine umwerfend gute Kombination. Der Opernturm ist übrigens keine gewöhnliche Kantine, sondern wird vom ehemaligen Sternekoch Egbert Engelhardt betrieben, wenngleich solche Gerichte und diese Weine nicht zum Repertoire gehören.

Marc Rauschmann, Gründer und Geschäftsführer von Braufactum, reist als Bier-Scout um die Welt und entdeckt neue Produkte oder spezielle Hopfensorten. Basis seiner Arbeit waren alte deutsche Rezepturen, die er ausgrub und modifizierte. Die Spitzenbiere werden nicht aus Humpen oder normalen Biergläsern getrunken, sondern aus einem eigens entworfenen Glas, das einem Weinglas ähnelt. Marc Rauschmann, der im Bereich Brauereitechnologie über „Ultrafiltration“ promovierte und zudem Wirtschaftsingenieur ist, richtet sich mit seinen Produkten an anspruchsvolle Ge-

nusstrinker, die zudem vielleicht eher zu Weinen tendieren, mit solchen Bieren aber wieder zurückgewonnen werden können. Er ist nicht von ungefähr in anspruchsvollen Märkten wie dem Frischeparadies und Scheck-in präsent, denn dort trifft er eher auf Genussstrinker. Insgesamt ist Rauschmann mit seinen Bieren zwar an über 500 Handelsstellen in Deutschland vertreten, gilt als Pionier und Marktführer und weiß sich durch große Akzeptanz geschätzt. Doch würden ihn noch mehr Bier-Offerten in Sternerestaurants und an anderen Orten der Trinkkultur freuen. Das Drei-Sterne-Restaurant Eleven Madison Park in New York beispielsweise hat nicht nur eine gigantische Weinkarte, sondern bietet zudem über 100 verschiedene Biere an. „So etwas sollte es überall geben“, wünscht sich Rauschmann, der meint, dass außer in Deutschland in den USA die besten Biere gebraut werden.

Pilsstuben

Das Bier-Genre hat sich gewandelt, die lahme Brühe aus dumpfen Pilsstuben ist längst passé, aus dem plumpen Volksbelustiger ist ein anspruchsvolles Genussgetränk geworden. Nicht überall, aber der Trend ist unübersehbar. Dieser teilt sich in zwei Gruppen: Minibrauereien modernen Zuschnitts mit klassischer Prägung und handwerklich arbeitende familiäre Traditionsbetriebe. Das erst einige Wochen alte Frankfurter Lokal „Wohnküche“ repräsentiert den neuen Stil und zeigt, wie eine moderne Pilsstube heutzutage aussehen kann. Ein bisschen Brasserie, ein wenig Bar und ganz viel Wohnküchencharakter. Rustikal und doch handwerklich hochwertig, wie Theke, Tische und Stühle zeigen. Gefertigt wurden sie in Maßarbeit von Möbeldesigner Georg Bochem, der in seiner Berliner „Dielerei“ Balken, Fensterrahmen und Dielen verarbeitet, die aus Altbauten stammen. Hausherr in der „Wohnküche“ ist Philipp Wanke, dem man anmerkt, dass er ein Quereinsteiger ist – auch, weil er auf die übliche Phrasendrescherei verzichtet. Philipp Wanke gab seinen sicheren Posten als Produktmanager bei der Deutschen Bank auf, um in das Risikogeschäft Gastronomie einzusteigen, das



Braumeister Sascha Reifenberg mit Georg-Augustin Schmidt bei der Abfüllung

Frankfurts kleinste Brauerei, das Braustil: In einer ehemaligen Tankstelle brauen Schmidt und Reifenberg das neue Bier „Bernstein Fumée“.



Foto/illustration: Michael Heilmann (TOP: Magasin Frankfurt)

wahrlich keine hohen Renditen verspricht. Es sei denn, man hat ein überzeugendes Konzept an einem Platz, der gut erreichbar ist. Die „Wohnküche“ hat eine klare Aussage und liegt am Friedberger Platz, wo am Freitagmarkt halb Frankfurt feiert. Parkplatzprobleme? Die Straßenbahn fährt direkt vor die Tür, dann darf es auch ein Bier mehr sein. Freitags brummt das Lokal, aber auch sonst hat es vom Start weg Interesse erzeugt.

Die Speisekarte ist klein, es gibt ein oder zwei wechselnde warme Gerichte wie Wildschwein in Dunkelbiersauce, zudem als Standard kalte Platten, beispielsweise Wild-Tapas. Es sind ordentliche Weine zu haben, doch vor allem beim Bier will sich Wanke unterscheiden: „Ich will etwas anbieten, das es sonst nicht in Frankfurt gibt, auch eine bessere Qualität.“ Bei seinen flüssigen Nachforschungen stieß er auf die bemerkenswerte Brauerei Meinel im oberfränkischen Hof. Dort arbeiten mit Yvonne, Isabella, Monika und Gisela gleich vier forsche Frauen in dem seit 1731 existierenden Traditionsbetrieb, wobei die Schwestern Gisela und Monika Meinel-Hansen die Familienbrauerei führen. Monika gewann mit ihrem ersten selbstkomponierten Bier, dem Weizenbock, den renommierten European Beer Star in Gold und Silber, bei dem sich Privatbrauereien aus aller Welt beteiligen können. In der Frankfurter „Wohnküche“ gibt es eine Handvoll Meinel-Spezialitäten, darunter auch ein gehaltvolles Märzen mit geschmeidigem Trinkfluss. Teuflich gut ist das „Mephisto“-Bier, das anlässlich eines Besuchs von Goethe in Hof gebraut wurde. Dieses goldbronzene Vollbier mit malzigem Geschmack hat im Abgang einen Hauch von Kaminrauch und keineswegs von Schwefel.

Auf belgische Biere haben sich die beiden Lokale Le Belge in Frankfurt und Offenbach spezialisiert, die der türkische Gastwirt Mensur Yalcin, der auf Reisen seine Liebe zu belgischen Spezialitäten entdeckte, führt. Er schätzt deftiges Essen, herzhaftes Pommes frites und am meisten belgische Biere, von denen er gleich über 30 in der Flasche und zwei vom Fass verkauft. Oft fruchtige, üppige und alkoholreiche Biere, die eine Mahlzeit ersetzen.

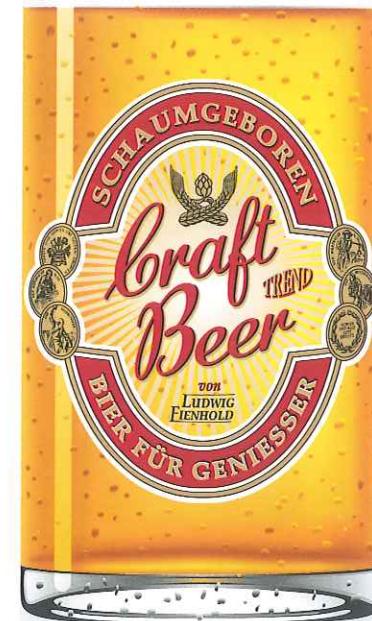
Auf die eigenen gebrauten Erzeugnisse setzt Bier-Hannes in Frankfurt Alt-Fechenheim, einer der wenigen Brauerei-Gasthöfe in Hessen. Die private Kleinbrauerei wurde 1989 von Peter Kaminsky und Hannes Zimmermann gegründet, als Gasthaus existiert das damals nur Mainkur genannte Lokal schon seit 1788. Über das Jahr verteilt werden je nach Saison acht Sorten unfiltriertes Bier gebraut und in Flaschen und Fässern abgefüllt. An diesem Haus ist jeder Trend vorbeigelegt, es wirkt hier alles wie vor 100 Jahren, was nicht unbedingt von Vorteil sein muss, denn Staub ist nicht Patina. Im Hinterhof-Biergarten sitzt man neben Gabelstapler und einem angeschlagenen Rollermodell Isetta, zwischen Gästen in Rentnerbeige und den letzten Zigarillo-Rauchern der Stadt. Die Haxe wird martialisch mit Messer im Fleisch aufgetischt. Das Zwickel-Pils weist erstaunlich viel Kohlensäure auf, wohl dem, dessen Bauch nach einem Glas nicht spannt. Eigentlich ist „Zwickel“ ein ungespundetes Bier mit geringem Kohlensäuregehalt. Doch an diesem Ort ist alles ein wenig anders.

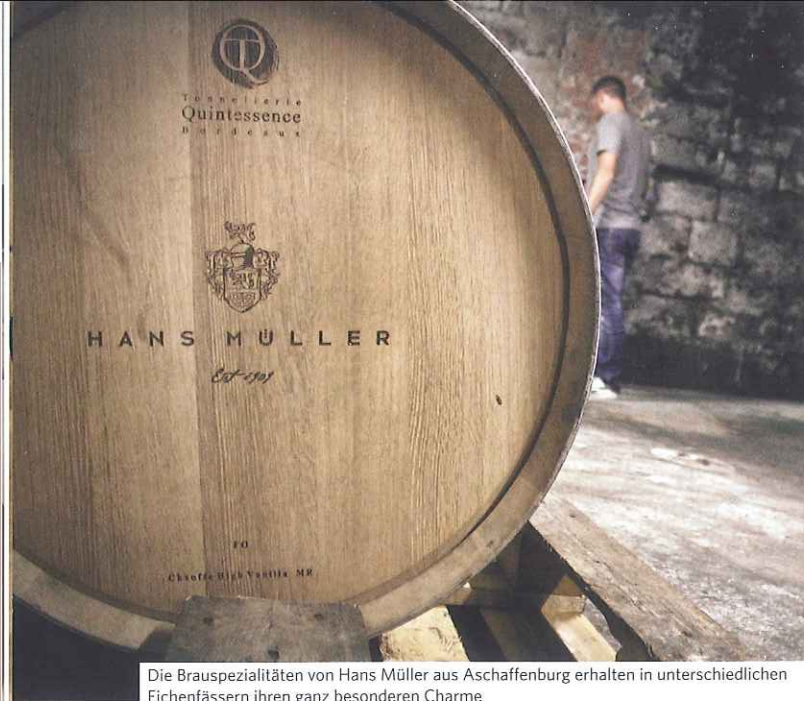
Genau das Gegenteil davon ist das fein herausgeputzte Brauhaus in der Altstadt von Oberursel, dessen ländlicher Schick in jeder Ecke zu bewundern ist. Zwischen Tischen und Theke blitzt der kupferne Braukessel, der schon seit 1770 Mittelpunkt des Hauses ist, hervor. Eine solche Dorfschönheit findet man höchst selten in der Region. Das imposante Gebäude nutzt jeden Raum vom Gewölbekeller bis zum Biergarten, der über 250 Sitzplätze bietet. Dem historischen Festsaal ist ein eigenes Standesamt angeschlossen, in der hauseigenen Brennerei wird bevorzugt Bierschnaps hergestellt. Insgesamt werden im Brauhaus 16 Biere erzeugt, von denen in der Regel mindestens drei im Ausschank sind, wobei das Brauhaus-Pils immer dabei ist. Dazu werden Grillhaxe, Schweinebraten, Münchner Schnitzel mit süßer Senfpanade und andere Deftigkeiten, wie man sie in einem solchen Gasthaus erwartet, serviert. Brauhaus-Wirt Thomas Studansky hat nach eigenen Worten selbst im Krisenjahr 2009 noch Gewinn gemacht und verzeichnet Jahr für Jahr ein wirtschaftliches Wachstum von über zehn Prozent. Er vermarktet sich aber auch sehr offensiv, ob Hochzeiten, Tagungen oder Bierbrauen live. Bierkrug, Bügelflasche und auch ein ganzes Fass gibt es zum Mitnehmen.

Neue Tankstelle

Um erfolgreich zu sein, muss man etwas bieten, das andere nicht haben: ein Alleinstellungsmerkmal, in der Marketingpsychologie als unique selling proposition (USP) bezeichnet. Das kennzeichnet auch die neue Mikrobrauerei Braustil in Frankfurt. Schon ihr Biergarten am Oeder Weg sieht etwas anders aus als andere Biergärten. Dort werden Obst und Gemüse verkauft, man sitzt zwar an einer gut befahrenen Straße, aber doch irgendwie in urbaner Idylle. Das Beste aber: An gleicher Stelle wurde auch schon gezapft, aber kein Bier, sondern Benzin. Wo einst die Autowerkstatt war, lassen nun Braumeister Sascha Reifenberg und Geschäftspartner Georg-Augustin Schmidt die Braukessel brodeln. In der winzigen Bier-Manufaktur werden blitzsaubere Spezialitäten erzeugt: Helles, Dunkles, Hefeweizen und samtiges Bernstein-Premium sowie jetzt auch ein besonders gutes Weizenrauchbier, dessen Frische von

einem dezenten Räucherton begleitet wird. Man kann die Biere an der hübsch gezimmerten Theke und im Biergarten trinken, solo oder mit einem Vesperteller mit Wurst und Käse. Die nostalgischen Bügelflaschen nehmen sich viele nach Hause mit, ein Euro Pfand sichert die Rückgabe, denn Braumeister Reifenberg ist froh um jede Flasche, die wieder bei ihm landet. Die Biere sind unfiltriert, naturtrüb und unbehandelt. Sie tragen alle die gleiche Handschrift, sind je nach Sorte delikat und süffig, schön würzig und hopfig oder leicht cremig mit Karamellcharakter, wobei Helles und Dunkles im Abgang zu flach ausfallen. In der gläsernen Miniatur-Brauerei kann man die handwerkliche Fertigung live miterleben, vom Schroten des Malzes und dem Kochen der Würze, über Gärung und Lagerung bis zum Abfüllen der Flaschen. „Es werden überwiegend regionale und biologische Rohstoffe verwendet“, betont Sascha Reifenberg. ▶





Die Brauspezialitäten von Hans Müller aus Aschaffenburg erhalten in unterschiedlichen Eichenfässern ihren ganz besonderen Charme

Neben der Gastronomie schwenkt auch der Handel um, immer mehr Geschäfte entdecken das Angebot an besonderen Bieren, die den Weg des Herkömmlichen verlassen haben. Selbst das für seine sehr guten Weine und französischen Delikatessen bekannte Geschäft Les Donadel an der Berger Straße in Frankfurt bietet neuerdings Bier an. Natürlich französisches. Und selbstredend „die besten Biere Frankreichs“, wie Véronique Donadel voller Überzeugung sagt. Die handwerklich hergestellten Bio-Biere von Mascaret aus der Gironde nahe Bordeaux sind von seidiger Struktur und eher als feminin zu betrachten, weil ihnen die herbe Würze fehlt.

Bier-Pionier Maruhn aus Darmstadt-Eberstadt, der sich mit seinem Geschäft bereits 1974 auf Gerstensaft aus aller Welt spezialisierte, hat den Trend zu Craft Beer längst erkannt und bietet diese verstärkt an, dazu auch Tastings. Während Maruhn dennoch in erster Linie gängige und bekannte Marken im Sortiment führt, filtert man bei „Bier Deluxe“ mit Sitz in Ludwigsfelde nur Craft Biere heraus und verkauft diese ausschließlich online. Dort findet man spannende amerikanische Sorten, sonst kaum erhältliches norwegisches und finnisches Gebräu, die ungewöhnlichen Biere des italienischen Bier-Gurus Agostino Arioli oder die inspirierende Interpretation eines irischen Stouts von Marc Goebels und Jeff Maisel aus Bayreuth, den Chocolate Bock. Solche Biere bekommt man nicht bei den mobilen Saufnasen vom Bierbike, solche Biere sind nur etwas für Genießer.

Vom Braumann zum Blaumann

Eine ganz besondere Art des Bierverkaufs erlebt man in der „Bierboutique Ölwechsel“ in der Frankfurter Basaltstraße im ungeschminkten Teil Bockenheims. Dort werden inmitten einer Autowerkstatt individuell ausgesuchte Sorten gehandelt, vom fränkischen Kellerbier bis zum belgischen Trappistenbier - Öl steht im Dänischen für Bier. Das Sortiment ist gleich neben dem Garagen-Maskottchen, einem alten VW-Bus, zu finden, es riecht nicht nach Bier, sondern nach Öl, Metall und Gummi. Mit Dietmar Flucke und Guido Felhölter haben sich zwei Enthusiasten zusammengetan, die sich aus Studentenzeiten kennen und neben ihrem Beruf als Automechaniker und Software-Spezialist gerne ihre Begeisterung für gutes Bier mit anderen tei-

Craft Beer Infos & Adressen

Wohnküche Nordend

Friedberger Landstraße 63, Frankfurt
www.wohnekueche-nordend.de

Braustil

Oeder Weg 57, Frankfurt
www.braustil.de

Le Belge

Nordendstraße 53, Frankfurt
www.lebelge-ffm.de

Bierboutique Ölwechsel

Basaltstraße 21, Frankfurt
www.edlebiere.de/bierboutique
Regelmäßig werden auch moderierte Bierverkostungen angeboten.

Alt-Oberurseler Brauhaus

Ackergasse 13, Oberursel
www.meinbier.de

Bier-Hannes

Hanauer Landstr. 568, Frankfurt
www.bier-hannes.de

Maruhn – Welt der Getränke

Pfungstädter Straße 174, Darmstadt-Eberstadt
www.maruhn.de

Mathias Klimt

aus Recklinghausen ist IHK-zertifizierter Biersommelier und veranstaltet sehr interessante Bierseminare sowie Brau- und Bierkochkurse für private Feiern und Firmen-Events.
www.bierbotschafter-ihk.de

Dieter Kann

aus Köln betreibt eine animierende Bier-Webseite inklusive Shop. www.bier.de

Hans Müller

www.sommelierbier.de

Bier Deluxe

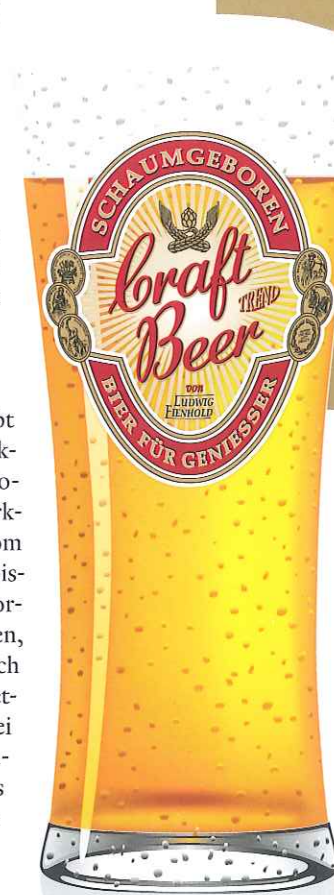
www.bier-deluxe.de

Braufactum

www.braufactum.de

ProBier-Club

www.bierclub.de



len möchten. „Was wir auf unseren Touren durch die Bierwelt verkosten und als besonders gut empfinden, bringen wir nach Frankfurt. Das Sortiment wechselt ständig.“ Es gibt jedenfalls viele Top-Biere, die kaum sonst in Deutschland im Handel zu haben sind, wobei die fränkischen Kleinbrauereien einfach unschlagbar sind. Das wunderbar altmodische, zartmalzige Vollbier der Brauerei Meister aus Unterzaunsbach, das würzige hefetrübe Kellerbier von St. Georgen Bräu aus Buttenheim und der umwerfend gute und geschmeidige Kloster-Sud der Klosterbrauerei Weißenhohe offenbaren eine selten zu erlebende Qualität, die Etiketten sind Kunstwerke aus einer vergangenen Zeit. Schaum in seiner schönsten Form. ■

Fotos: Michael Hohmann (TOP Magazin Frankfurt); Hans Müller: Sommelierbier