

Die neue Bierwelt

ISAAC 5 Vol.-%

Birra Baladin, Piozzo (Italien)

www.birreria.com, Preis: € 11,49 (0,75 l)

Obergäriges Bier in der Tradition der belgischen Wit-Biere, also mit Weizenrohfrucht, Orangenschalen und Koriander vergoren. Diese Ingredienzen prägen den Geschmack des goldtrüben Gebräus mit dezentem Bukett. Auch

frische Apfelnoten sind erkennbar. Das Richtige für einen heißen Sommertag.

Kleine Manufakturen in den USA, in Italien und anderen Teilen Europas brauen hochwertige, kulinarische Biere, die es im Geschmack – und im Preis – locker mit guten Weinen aufnehmen können. Wir haben acht von ihnen probiert

TEXT: ACHIM BECKER, FOTOS: PETER GARTEN

Bier ist ein Name für viele verschiedene Getränke – Kenner wissen das. Alle anderen sehen in ihm einen simplen Durstlöcher oder Bolkstoff für gesellige Runden. Die Billigangebote bei den Discontnern und die Oktoberfeste in aller Welt scheinen sie ebenso zu bestätigen wie das deutsche Reinheitsgebot, das zur Herstellung nur Wasser, Malz, Hopfen und Hefe erlaubt. Vier Komponenten – was kann es da für Varianten geben?

Wir wollen aber jetzt nicht wieder die Typenkunde von Pils, Weizen, Stout & Co aufblättern, sondern auf Biere aufmerksam machen, die fernab trendheischender Fernsehwerbung quasi in Handarbeit und mit hochwertigen Zutaten hergestellt werden, anhand der Kenntnis oder Wiederentdeckung klassischer Rezepte, gepaart mit innovativen Ideen. Solche *craft beers* werden derzeit vor allem in den USA und in Italien gepflegt.

Marc Rauschmann und Thorsten Schreiber haben im vergangenen Jahr „Braufactum“ gegründet. Sie besuchten Spezialitätenbrauereien in den USA und Europa, stellten danach ein Importsortiment von 24 Bieren zusammen und lassen acht eigene Biere in Deutschland brauen. Sechs Sorten aus diesem Angebot, das man online bestellen kann (www.braufactum.de), haben wir verkostet, dazu zwei Erzeugnisse deutscher Brauereien, „1598“ aus dem bayerischen Wallerstein und „Infinium“ von der Staatsbrauerei Weihenstephan – denn auch hier entfaltet sich, zart noch, ein Trend zu hochwertigen Edelbieren.

VUDÙ 6 Vol.-%

Birrificio Italiano, Marinone (Italien)

www.birrificio.it, Preis: € 11,99 (0,75 l)

Das schwarzbraune obergärige Bier entwickelt stabilen Schaum, duftet dank dem Röstmalzanteil dezent rauchig und entwickelt im Geschmack Obstnoten, in denen Aromen von getrockneter

Aprikose dezent, aber deutlich zu spüren sind. Den anhaltenden Abgang beherrschen Karamelltöne. ▶▶▶



Braukünstler machen den Winzern Konkurrenz

OUDE KRIEK

6,5 Vol.-%

Boon, Lambeek (Belgien)

www.braufactum.de, Preis: € 15,99 (0,75 l)

Die Lambic-Biere aus Lambeek gären spontan. „Oude Kriek“ wird mit Sauerkirschen vergoren und lagert danach bis zu vier Monate in Riesling-Fässern. Dieses ungewöhnliche, sommerliche Bier ist kirschrot und fruchtig-herb am Gaumen.

Im Duft wie im Geschmack dominiert die Kirsche. Erfrischend!

SORACHI ACE

7,6 Vol.-%

Brooklyn Brewery,
New York (USA)

www.brooklynbrewery.com,

Preis: € 19,99 (0,75 l)

Eine ursprünglich japanische Hopfensorte, die in Oregon angebaut wird, gibt dem schaumstarken, goldtrüben Ale den Namen und prägt den eleganten, vollen Geschmack mit Zitrus- und Kräuternoten. Auch ein Hauch von Ingwer schwingt mit.

INDRA

6,8 Vol.-%

Braufactum, Frankfurt

www.braufactum.de,

Preis: € 12,99 (0,75 l)

India Pale Ale wurde im 18. Jahrhundert in England mit hoher Stammwürze und viel Hopfen gebraut, damit es haltbar wurde für den langen Weg nach Indien.

Das bernsteinfarbene „Indra“ entwickelt einen feinporigen, stabilen Schaum, den Geschmack prägen Holunder, Honigbanane und sehr dezent Waldmeister. Erfrischend herb im Abgang.

