



BRAUFACTUM
KOLLEKTION

HERSTELLER VON:
W. Janssen
W. JANSSEN
No. 073
1071
1071

PROGUSTA
EDEL GEHOPFTES BITTERBIER
nach India Pale Ale-Brauart

FARBE:
ROT

Ein Bier mit Geschmack
India Pale Ale vom
ursprünglichste
Indischen Klima
gebraut. Brauerei
es den Charakter
Hopfenaroma und
Haltbarkeit.



BRAUFACTUM PROGUSTA

TEXT: PETER LAU FOTO: ANDREA THODE

Das erste Bier gibt es schon beim Reinkommen, im Stehen. Ein italienisches Restaurant im Zentrum Berlins, keine 200 Meter entfernt vom Bahnhof Friedrichstraße. Dunkles Holz, hoher Tresen, langer Tisch. Nichts, was man sich merken müsste. Außer eben dieses Fruchtbier, *Framboise* von der belgischen Brauerei Boon: ein leichtes, recht trockenes Bier, das mit frischen Himbeeren vergoren wird – 250 Gramm auf einen Liter. Beim Trinken breitet sich ein zarter und trotzdem recht breiter Streifen fruchtiger Himbeeren über einem klaren, erfrischenden Meer von Bier aus. Sonnenaufgang für die Seele. Das ist ein guter Anfang, um Braufactum kennenzulernen, den Gastgeber des Abends.

Das Bier, das sein Unternehmen aus aller Welt nach Deutschland holt oder auch selber braut, erklärt Geschäftsführer Marc Rauschmann zur Begrüßung, sei in Manufakturen beziehungsweise, wie es in der Branche heißt, Mikrobrauereien handwerklich hergestellt und von hervorragender Qualität. Der Name Braufactum erinnert also nicht zufällig an Manufaktum: Was die Händler der schönen Dinge mit Büroklammern, Gummistiefeln und Schneebesen machen, will das junge Unternehmen mit Bier tun.

Hier sitzen wir nun also, ein etwas desperat wirkender Haufen Männer, zwischen denen ein paar Frauen hocken wie Rosinen auf einer Pizza. Zwölf Biere sind zu verkosten, begleitet von einem fünfgängigen Menü, das die beiden Köchinnen Erika Bergheim und Iris Bettinger wirklich grandios zu den Getränken komponiert haben.

In Sachen Bier ist der Abend fantastisch. Es beginnt mit einigen klaren, kühlen Bieren, deren Zitronen-, Mango- oder Ingweraromen allein aus dem speziellen Hopfen und der ausgetüftelten Herstellung stammen. Es gibt ein Gewürzbier, ein Rauchbier, ein Starkbier mit schwarzen Johannisbeeren und ein sensationelles Dessertbier aus Italien, *Xyauyu Gold*, das im Solera-Verfahren hergestellt wird, kei-

ne Kohlensäure hat und schmeckt wie ... Tja, wie sonst nichts eigentlich, ein sehr spezieller Sherry vielleicht. Mit knapp 30 Euro pro Flasche ist es das teuerste Bier im Sortiment, doch auf Verkostungen, erzählt Rauschmann, ist es trotzdem immer sehr gut weggegangen. Ab und zu ist es leider ausverkauft, aber irgendwann gibt es dann doch wieder einige Kisten.

So ist das eben mit handwerklichen Produkten: Sie sind teuer und selten, weil ihre Herstellung aufwendig ist und in der Regel verbunden mit der Handwerkskunst eines Einzelnen. Vor allem in den USA, wo die Mikrobrauer-Szene sehr weit entwickelt ist, aber auch unter Bierfans in Europa und Asien sind einige Brauer inzwischen echte Stars. Einer dieser Weltstars ist an diesem Abend sogar dabei: Agostino Arioli, ein weltweit hoch angesehener Mi-

Das beste Bier machen Mikrobrauereien, und Braufactum bringt es nach Deutschland

krobrauer aus Marinone bei Como, der mit seinem *Vudu*, einem dunklen Weizen, das ebenfalls von Braufactum angeboten wird, schon mal den Preis für das beste Weizenbier der Welt gewonnen hat.

Arioli ist ein ruhiger, höflicher Mann, der nach dem sechsten Bier ganz entfernt an Kevin Spacey erinnert, also nüchtern betrachtet wahrscheinlich gar nicht. Die besten Brauer, sagt er, seien immer noch die Deutschen: Die hätten die besten Schulen, die beste Ausbildung, die größte Tradition. Nur die Experimentierfreude, ja, die würde ihnen leider fehlen. Es wäre schön, wenn sich das änderte.

Auch mit diesem Wunsch ist Arioli bei Braufactum genau richtig, denn einige Biere brauen die Frankfurter selbst. Etwa *Progusta*, ein leichtes Bitter, das mit zwei Hopfensorten, *Citra* und *Hallertauer Mittelfrüh* versetzt ist. Ein *Prägustator* war im alten Rom ein Vorkoster, *Progusta* ist folgerichtig ein Aperitif. Dabei vereint das Bier auf ganz wunderbare Weise unvereinbar scheinende Widersprüche: Es ist trocken,

wie es sich für einen ordentlichen Aperitif gehört, kommt mit Orangen- und Aprikosenaromen, aber trotzdem fruchtig daher, es ist leicht und dennoch vollmundig, etwas bitter und doch höchst angenehm zu trinken. Von wegen Reinheitsgebot: Das Bier ist eine reine Freude!

Die umsichtigen Kellner sorgen dafür, dass die Gläser stets ein wenig gefüllt sind, und so wird es mit der Zeit lauter. Der Alkoholpegel steigt, und irgendwann sitzt ausgerechnet der umsichtige höfliche Marc Rauschmann auf dem Platz seines Kompagnons Ralf Frenzel. Der protestiert, findet kein Gehör und setzt sich schließlich neben mich. Gleich als Erstes erzählt er uns, wie ärgerlich er es findet, dass zu Food-Events nur Journalisten aus der zweiten Liga kommen. Aber ich nehme das nicht persönlich.

Frenzel redet, als bekäme er pro Wort bezahlt. Er findet die Braufactum-Idee super, und so energisch, pragmatisch und unternehmungslustig, wie er sie vorträgt, war er an ihrer Entwicklung maßgeblich beteiligt. Er ist davon überzeugt, dass Braufactum ein Erfolg wird und kann das auch sehr gut begründen: mit seinem Bauchgefühl. Ich habe dasselbe Bauchgefühl. Ich weiß, wie Leute, die kein Bauchgefühl haben, an so einer Stelle gucken, aber mal ehrlich, Jungs: Macht euch nicht lustig über Sachen, von denen ihr keine Ahnung habt.

Irgendwann ist es zwölf Biere später und draußen echt dunkel. Ich wanke durch die menschenleeren Straßen der angesagtesten Stadt Europas: eine Ansammlung leer wirkender Neubauten, die aussehen, als seien sie von Praktikanten entworfen. Und dann doch noch ein Lebenszeichen. An einer Wand steht: *Wenn die Welt eine Bank wäre, hättet ihr sie längst gerettet.* Darauf ein Bier!

BRAUFACTUM
www.braufactum.de