



BIRRIFICIO ITALIANO VUDU

TEXT: PETER LAU FOTO: ANDREA THODE

Das erste Bier gab 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 würde. 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, 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 Desertbier aus Italien, *Xyauyu Gold*, das

im Solera-Verfahren hergestellt wird, keine 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. Inzwischen ist es leider ausverkauft. Aber demnächst gibt es vielleicht wieder einige Kisten.

So ist das 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

Die Gläser sind stets ein wenig gefüllt und so wird es mit der Zeit lauter

Stars. Einer dieser Weltstars ist an diesem Abend sogar dabei: Agostino Arioli stammt aus Marinone bei Como, wo er anfangs nur für sein Restaurant Bier gebraut hat. Inzwischen ist er ein weltweit hoch angesehener Mikrobrauer, der mit seinem *Vudu*, einem dunklen Weizen, kürzlich den Preis für das beste Weizenbier der Welt gewonnen hat. *Vudu* ist ein dunkler, fruchtiger Strom aus Karamell, Orange, Banane, ein wenig bitter, aber nicht sehr. Ein Bier, das wie Bier schmeckt, ohne auch nur ein Klischee von Bier zu erfüllen. Das Label hat einen Art-déco-Touch, irgendwer sagt, es sähe aus wie das Bier von Batman.

Arioli ist ein ruhiger, höflicher Mann, der nach dem sechsten Bier ganz entfernt an Kevin Spacey erinnert, also nüchtern betrachtet wahrscheinlich gar nicht. Er spricht nur Englisch oder Italienisch, und wenn gerade keiner mit ihm redet, studiert er die Bierflaschen oder blättert im Braufactum-Katalog. Sonderlich unglücklich wirkt er dabei nicht, er ist

wohl eher ein Tüftler. Die besten Brauer, sagt Arioli, seien immer noch die Deutschen: Die hätten die besten Schulen, die beste Ausbildung, die größte Tradition. Außerdem gebe es viele herausragende lokale Bierspezialitäten. Nur die Experimentierfreude, ja, die würde den Deutschen leider fehlen. Es wäre schön, wenn sich das änderte.

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