

DER SOMMERDRINK 2016? BIER!



MIT OHNE SCHOKOLADE

Spital Chocolate Stout

Knapp nördlich des Hopfenanbaugebiets der Hallertau bietet Regensburg ein pittoreskes Paradies für Bierliebhaber. Rings um die hübsche Altstadt – als UNESCO Weltkulturerbe registriert – bieten Gaststätten und Braugasthöfe eine regionale Bierauswahl, wie sie nur in Franken denkbar ist. Unmittelbar an der Steinernen Brücke, einem der Wahrzeichen der Stadt, lädt der herrliche Biergarten der Spital-Brauerei zur idyllischen Einkehr. 1226 wird die Braustätte erstmals erwähnt, die heute zur Stiftung St. Katharinenhospital gehört.

Hinter den historischen Gemäuern erwartet den überraschten Besucher eine der modernsten Brauanlagen des Landes. Die Braumeister, die in der Region mit ihren traditionellen Bieren von Märzen bis Weizen beliebt sind, entdeckten jüngst ihre Begeisterungsfähigkeit für aktuelle Kreativbiere rings um Pale Ale, IPA und Bock und schufen die neue »Manufaktur«-Produktlinie. Das Spital Chocolate Stout wurde nach dem Reinheitsgebot gebraut. Das Schokoladenaroma stammt demnach ausschließlich von dunklen Röstmalzen. Den kraftvollen Geschmack begleiten eine ausgewogene Süße und vollmundige Karamellnoten, dazu ein solider Alkoholgehalt von 6,5 % Vol. Im Harrengedeck sehr verführerisch mit einem gereiften Tequila.

— brauerei.spital.de

SOMMERLICHES VOM ONKEL

Onkel Jupp Blütenpracht Pale Ale

Als Heimbrauer begann die Bierlaufbahn von Phillip Roberts, der die Fertigung seiner Kreativbiere in der belgischen deProef Brouwerij vornimmt. Auf diese Weise entflieht er auch der bundesdeutschen Bürokratie, wenn er Früchte, Kräuter oder andere Zutaten beimengen möchte, welche die Zwänge des Reinheitsgebots verlassen. »Gebraut nach dem Freiheitsgebot« verkündet daher die Inschrift auf den Flaschen seiner Onkel-Serie. Vier Biere in der traditionellen Steini-Flasche umfasst das Sortiment nunmehr. Es sind die Onkel Albert, Herbert, Joe und Jupp, die allesamt von strengen Verfechtern des Reinheitsgebots durchaus als »Böse Onkels« betitelt werden könnten, finden doch Zutaten wie Rhabarber, Milchsäure oder Kaffee Eingang in die Rezepturen. Im Falle des »Onkel Jupp Blütenpracht Pale Ale« ist Honig mit im Brauprozess verarbeitet und fügt dem Pale Ale eine spezielle Note bei, die die Hopfendüfte und frisch-fruchtigen, beinahe blumigen Aromen abrundet. Feiner Bierspaß für die wärmere Jahreszeit.

— mein-onkel.de



PASSENDE DURCHWAHL

Lemke 030 Berlin Pale Ale



Ein Urgestein der Berliner Handwerksbrauer widmet sich derzeit mit großem Elan dem Kreativbier-Trend. Oliver Lemke, der Brau-Kosmopolit, der bereits in Japan und Venezuela als Brauexperte wirkte, lernte schon früh die Braustile der Craft-Beer-Revolution kennen und eröffnete 1999 in Berlin-Mitte seine eigene Gasthausbrauerei. Die Beliebtheit seiner frischen, naturtrüben Biere stieg bei Einheimischen und Touristen, und so kamen weitere Ausschankstellen in Charlottenburg und Tiergarten hinzu. 2015 erfolgte der Startschuss für ein neues Produktdesign sowie den Ausbau der Brauerei. Dazu kam eine eigene Abfüllanlage, die nun den Vertrieb in Flaschen ermöglicht.

Emsig experimentiert das Brauerei-Team mit neuen Hopfensorten, Malzmischungen und Holzreifung, insbesondere die fassgereiften Imperial Stouts verdienen Beachtung. Ein Herzstück der beständig wachsenden Bierkollektion ist das »030 Pale Ale«, benannt nach der Telefonvorwahl der Hauptstadt. Der deutliche Geschmack der Hopfensorten Cascade und Centennial prägt das Bier. Leicht, süffig und eher mild im Geschmack, mit balancierter, dezenter Bittere im Abgang. Tropische Früchte und etwas Karamell begleiten das mild-fruchtige Pale Ale und machen es zu einer guten Empfehlung für den Einstieg in die Materie.

— lemke.berlin



TRADITION TRIFFT INNOVATION

Welde Hop Stuff Ella + Equinox

Ein Blick auf das ausgefallene Design einiger der Flaschen und Gläser der Braumanufaktur Welde lässt nicht unbedingt darauf schließen, dass die Brauerei bereits seit 1752 besteht. Mit hoher Kreativität und Engagement führt Geschäftsführer Hans Spielmann das Unternehmen in der Metropolregion Rhein-Neckar in die moderne Bierzeit, in der Klassiker wie Pils, Kellerbier und Weizen durch anspruchsvolle Jahrgangsbiere, fassbereifte Böcke oder die exotische »Badisch-Gose« ergänzt werden. Mit dem kaltgehopften Hop Stuff Lager bringt die Braustätte aus Plankstadt ein markantes Bier auf die Flasche, das Craft-Fans genauso munden dürfte wie Einsteigern.

Eine helle Bernsteinfarbe mit leichter Trübung verströmt einen Duft frischer Hopfennoten, begleitet von leichten Kräuternaromen. Eine anregende Säure umspielt den Auftakt, in den sich subtile Honigaromen gesellen, eingebettet in eine angenehme Malzigkeit, im Hintergrund lungert eine Spur Nadelholz. Die Hopfensorten Ella und Equinox sorgen für Fruchtigkeit mit Melone und etwas Limette. Der Nachhall ist mittellang und entfaltet eine angenehme, nicht zu intensive Bittere. Süffig und komplex zugleich.

— welde.de

THORNBRIDGE FÜR DEUTSCHLAND

Cologne Style Tzara

Kaum eine Brauerei hat mehr ernstzunehmende Auszeichnungen eingeheimst als die Kult-Bier-Schmiede aus Derbyshire in den englischen East Midlands. 2005 füllte das Team die ersten Fässer ab und wurde so zu einem, wenn nicht gar dem Pionier schlechthin des Craft-Brewing in England. Das Ziel bestand stets darin, traditionelle internationale Bierstile in Perfektion zu brauen und gegebenenfalls mit einem modernen Twist zu versehen. Immense Nachfrage sorgte für die Eröffnung einer zweiten Brauerei mit erweiterten Kapazitäten in 2009.

Nun endlich sind die famosen Biere von Thornbridge auch in Deutschland erhältlich. Mit der Hofmark-Brauerei fand man einen starken Vertriebspartner, der vor Jahren bereits als Türöffner für die schottischen Brew-Dog-Biere fungiert hatte.

Das Thornbridge »Jaipur«-India Pale Ale ist bereits legendär, das »Tzara« wurde 2013 zum weltbesten Kölsch gewählt. Da der Regionalbegriff am Rhein geschützt ist, müssen sich außerkölsche Bierbrauer mit Wortkonstrukten wie »Cologne Style« oder »Kölsch Ale« behelfen. Angenehm fruchtig-getreidig im Aroma, ist das Bier spritzig, schlank und herrlich trinkbar. Derzeit als 0,5-Flasche erhältlich, werden die englischen Spezialitäten ab Herbst auch im 0,33-Format verfügbar sein.

— thornbridgebrewery.com



DER FÄNGER IM HOPFEN

Bremer Braumanufaktur Hopfenfänger Ale No. 2

Wer »Bier« und »Bremen« denkt, sollte künftig die Bremer Braumanufaktur an vorderster Stelle nennen. Markus Freybler schreibt sich die Wiederentdeckung der Brauhistorie der Hansestadt auf die Fahnen und möchte Handwerkskunst und lokale Brautradition erneut zum Leben erwecken. Alte Rezepturen für Haferbier, Braunbier oder Rotbier werden neu zum Leben erweckt, dazu gesellen sich die modernen Interpretationen von Ale oder Porter. »Hopfenfänger« heißt die Marke, die derzeit noch in den Südkesseln befreundeter Brauereien entsteht. Aber das Ziel bleibt, in Bremen eine eigene Brauerei auf die Beine zu stellen.

Hopfen züchtet Freybler bereits auf der Gemüsewerft mitten in Bremen. Das Hopfenfänger Ale No. 2 wird mit diesem Hopfen eingebraut, die Rezeptur wurde gemeinsam mit der Schüttinger Gasthausbrauerei entwickelt. Fruchtig-zitronige Anklänge verbinden sich mit einer ausgewogenen Malznote. Die Kohlensäure ist für ein Pale Ale eher kräftig, der Nachhall mittellang und mit leichter, sehr angenehmer Herbe versehen. Die Hopfensorten sind Tradition, Cascade und Monroe. Ein Teil des Erlöses geht an das gemeinnützige Urban-Gardening-Projekt der Gemüsewerft.

— bremer-braumanufaktur.de



ZUM JUBILÄUM WIRD'S HELL

Stiftungsbräu Vollbier

Das Erdinger-Jubiläumjahr ist in vollem Gange. 130 Jahre gilt es derzeit für die bayerische Weißbier-Schmiede zu feiern. 1886 wird das »Weisse Bräuhaus« in Erding gegründet, das seit 1949 den Namen »Erdinger Weißbräu« trägt, heute rund 1,8 Millionen Hektoliter braut und in mehr als 90 Länder exportiert. Zahlreiche Veranstaltungen begleiten das Jubiläumjahr und münden in das Erdinger Herbstfest sowie das »Fanfest« im August und September.

Eine Neuerung erfährt in diesem Jahr zudem das Helle Vollbier, welches ebenfalls zur Markenfamilie gehört. Aus dem »Fischer's Stiftungsbräu« ist jüngst das »Stiftungsbräu Helles« geworden. Der Name geht zurück auf den Erdinger Brauereibesitzer Friedrich Fischer, dessen drei Kinder bereits im Kindesalter verstarben und der darauf 1890 sein Erbe als wohltätige Stiftung hinterließ, der Brauereibetrieb wurde von der Erdinger Weißbräu weitergeführt. Die regionale Marke wird nun mit überarbeiteter Rezeptur neu belebt und derzeit in Regensburg gebraut, bis die Arbeiten an der Braustätte in Erding 2017 vollendet werden. Die Fischer's-Marke läuft dann aus. Aktuell können also noch beide Biere miteinander verglichen werden.

— de.erdinger.de
— fishers-hell.de



MIXOLOGY-Bierexperte Peter Eichhorn informiert über die neuesten Hopfigkeiten.