

SCHAUM, DUFT, KÖRPER, ABGANG

Bier mit enormer Vielfalt an Stilen und Geschmäckern, mit Fokus aufs Handwerk, hochwertigen Zutaten, schonenden Prozessen – das und noch mehr soll Craft Beer sein. Was ist dran am Hype? Ein Streifzug durch die Münchner Szene, die sich rasant entwickelt

TEXT: MARTIN RASPER
FOTOS: BRIGITTE SPORRER



Das ist mal ein aufmerksamer Service! Nichtsahnend hatte ich bei meinem ersten Besuch im Tap House in der Rosenheimer Straße, dem Tempel der Münchner Craft-Beer-Kultur, ein „Wildbeer Modus Operandi“ bestellt, weil mir der Name gefiel. Rückfrage, zwei Minuten später: „Sind Sie sicher, dass Sie dieses Bier wollen? Wenn Sie das nicht gewohnt sind, schmeckt das wie Basalmico-Essig.“ Echt? Och nö.

„Wenn Sie sich dem Thema Sauerbier nähern wollen, würde ich Ihnen erstmal den Rodenbach Grand Cru empfehlen“, flötet sie jetzt, sanft und zugleich gnadenlos die Kluft zwischen ihrer Kompetenz und meiner Unkenntnis vergrößernd – und was mich daran verblüffte, war nicht nur ihre Souveränität, der ich überall hin gefolgt wäre, sondern auch der Begriff „Sauerbier“, ja, das gibt es wirklich. Letztlich wählte sie für mich ein „Siren Broken Dream“, ein fast schwarzes Stout, dessen dichter cremefarbener Schaum nach Kaffee und Schokolade duftete und das sich mit seinen Malzaromen im Mund samtig ausbreitete und außerdem wunderbar zu dem „Bier-a-Misu“ passte, das ich bestellt hatte. Uff! Gerade noch davongekommen.

Craft Beer: wildes Thema. Die Brauereien heißen „Crew Republic“ oder „Hopfenstopfer“, „Brauwerk“ oder „Isarkindl“, „LaBieratorium“ oder „Yankee & Kraut“, „Hopfenhacker“, „Munich Brew Mafia“ oder – ziemlich genial – „Broy“. Viele spielen mit einem Mix aus englisch und bayrisch oder mit Craft-, pardon: Kraftausdrücken – denn obwohl Craft ja Handwerk bedeutet, klingt es doch zu ähnlich, als dass man dem widerstehen könnte. „Grumpy. Bavarian. Lecker“ heißt der Slogan von Hopfmeister, „Drink wos wuids“ der von Hoppe-

Sucht das Neue: Marc Gallo



bräu, deren Biere auf Namen wie „Wuidsau“ oder „Wuida Hund“ hören. Die Jungs von Braukraft wiederum haben ihrer Firma ein fröhlich-kerniges Design verpasst, in dem der Futurismus und die Maschinengläubigkeit der zwanziger Jahre anklingen; und die Hopfenhacker aus Haidhausen lassen ihre zeitlos-schrägen, bayrisch-anarchistischen Etiketten von dem Künstler Carl-Heinz Daxl gestalten.

Wer schon immer irritiert darüber war, dass das Trinken von Bier aus dickwandigen Ein-Liter-Gefäßen niemals als Ausweis von Kultur durchgehen konnte; wer ferner das sogenannte Münchner Bier für stark überschätzt hält und das Reinheitsgebot für eine Kombination aus Augenwischerei, staatlich geförderter Marketingmaßnahme und Kreativitätsverhinderungsmechanismus, für den brechen jetzt herrliche Zeiten an.

Mit unbändiger Experimentierfreude entdecken die Craft-Brauer die Vielfalt der Bierstile wieder und interpretieren sie neu – allen voran das „India Pale Ale“, kurz IPA. Das wurde einst von den Briten an ihre Soldaten und Beamten in den Kolonien geschickt, und damit es dort überhaupt trinkbar ankam, wurde es stärker eingebraut und stärker gehopft. Das ist denn auch, salopp gesagt, das Wesen eines IPA (abgesehen davon, dass es obergärig ist wie Alt und Weißbier): Es hat von allem mehr, mehr Hopfen, mehr Malz, mehr Fruchtaromen, mehr Alkohol. Und weil das einigen Leuten immer noch nicht reicht, gibt es Sachen wie „Double IPA“ und „Imperial IPA“, die haben noch mehr von allem. Und allein die unfassbare Menge an Liebe, die die alle in ihr Bier stecken, müsste eigentlich schon gegen das Reinheitsgebot verstoßen ...

Eine Szene auf der „Brauwerk live!“, der jährlichen Münchner Craft-Beer-Messe: Am Stand von Bierol, einer kleinen Craft-Brauerei aus der Nähe von Kufstein, steht eine Gruppe von Leuten und probiert die fünf Biere, die vom Fass angeboten werden. Besonders „El Presidente“ hat es ihnen angetan, ein fruchtiges IPA mit einem sensationellen Mangoduft. Es wird geschnüffelt,

ligne roset®
HOHENZOLLERNSTRASSE 150

Hanging around has never looked so elegant.

MULTY Schlafsofa
Sonderpreis
ab € 1.798,-

in neuen Farben & verschiedenen Stoffen

www.ligne-roset-hohenzollernstrasse.de
Hohenzollernstraße 150
80796 München
Inhaber Claudius Rexroth

T 089 285036
F 089 283659
E info@rexroth-moebel.de

JETZT ABENDS
KAFFEEHAUS-TAPAS
GENIEßEN

L

CAFE
LUITPOLD

2016 Guide MICHELIN
2017 Guide MICHELIN
2015 Guide MICHELIN

CAFE UND RESTAURANT | BRIENNER STR. 11 | 80333 MÜNCHEN
WWW.CAFE-LUITPOLD.DE | RESERVIERUNG: 089 24 28 75-0



geschmeckt, geschmakt, alle sind begeistert. Das Lobpreisen gipfelt schließlich in der gespielten Empörung einer jungen Frau: „Wahnsinn, ich komm mir vor wie die Leute in der DDR! Das haben die uns alles jahrelang vorenthalten!“ Dabei ist das Reinheitsgebot gar nicht das Hauptproblem; auch aus Hopfen, Malz und Hefe lässt sich viel Geschmack herausholen, wenn man nur will. Das Hauptproblem ist die mainstreamige Einheitsware, dieses zwar süßige und trinkbare, aber letztlich austauschbare Bier, das die auf Effektivität

und Massenumsatz getrimmten Großbrauereien ausstoßen. Die Braukraft-Leute fassen es auf ihrer Homepage so zusammen: „Vor Jahren gab’s mal gutes Bier. Das wurde dann zu ‚Bier‘. Was wiederum zu mittelmäßigem Bier und letztendlich zu minderwertigem Bier wurde.“ Nun war ja das deutsche Bier dennoch immer trinkbar, weshalb der Verlust hierzulande weniger auffiel. Sehr viel schlimmer muss es in den USA gewesen sein, weshalb auch dort die Craft-Beer-Bewegung entstand. Es war Notwehr. Und aus der Not wurde Lust.

Es gibt ein hübsches Video auf Youtube, „How good beer ruined my life“. Da ist dieser gemütliche Typ, zufrieden mit seinem Leben, seinen Kumpels und seinem Bier – aber dann stellt ihm ein Barkeeper sein erstes IPA hin. Er trinkt es. Und plötzlich explodiert was. Seine Armhärchen stellen sich auf, die Pupillen weiten sich, eine Rakete startet, ein Feuerwerk zündet, Wellen branden, Strudeln strudeln, Dutzende Sinneseindrücke jagen in Sekundenbruchteilen durch sein Hirn, bis er sich schließlich, selig und von Sphärenklängen

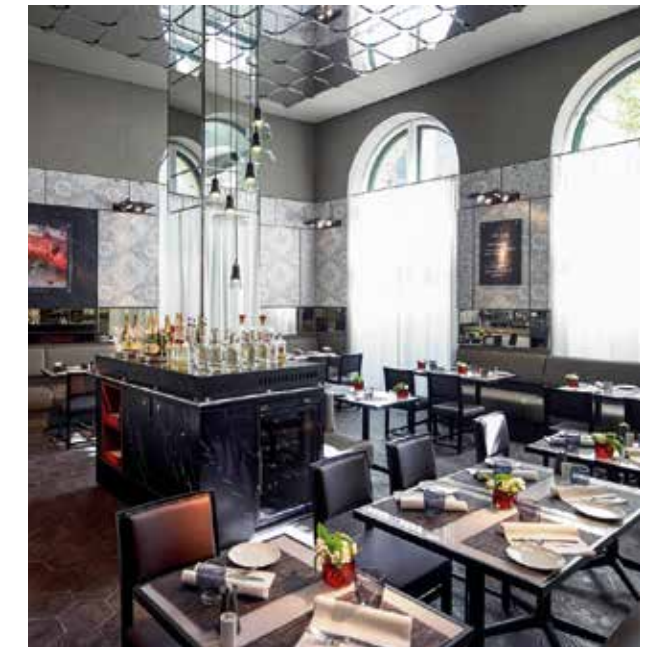


Tap House

untermalt, in Zeitlupe auf einem Bett von Hopfendolden wälzt. Und danach ist nichts mehr wie vorher ...

Tatsächlich ist man verblüfft, wie radikal die Craft-Brauer das Bier neu denken. Beim Brauprozess gibt es unendlich viele Stellschrauben, an denen man drehen kann. Nicht nur, welche und wieviele Hopfensorten man verwendet, wann und wie oft man sie zugibt, welche Malzsorten und welche Hefen man nimmt und wie lange man sie wirken lässt; noch mehr ist es das Zusammenspiel der einzelnen Komponenten, die Vorgänge bei der Gärung, die Entstehung der verschiedenen Aromen, all das ist unendlich komplex.

Während etwa der Hopfen beim industriellen Brauen vor allem beim Würzekochen zugegeben wird, wo er seine Bitterstoffe freigibt, setzen die Craft-Brauer den Hauptteil des Hopfens nach der Gärung zu. Dort wirkt er zwar nicht so stark, weshalb man mehr davon braucht, was das Ganze teurer macht, und länger dauert es auch – aber der Alkohol löst aus dem Hopfen vielfältige Aromastoffe heraus. Und die schmeckt man. Auch die Hefe kann vielerlei Aromen bilden; bekannt ist der Bananengeschmack von Weißbier, aber es gibt eben viel mehr: Himbeere, tropische Früchte, Birne, Kirsche. Und wem das nach Mixgetränk klingt und nicht mehr nach Bier, dem sei gesagt: Es schmeckt nach Bier, und meist sehr stimmig. Die meisten Craft-Brauer filtrieren und pasteurisieren ihr Bier auch nicht. „Die Verbraucher haben gar nicht mehr auf dem Schirm, dass Bier ein Frisch-



DÉLICE LA BRASSERIE

MODERNE BRASSERIE CUISINE

Genießen Sie modern französische Küche in der DÉLICE La Brasserie im Sofitel Munich Bayerpost. Kulinarische Einfachheit trifft auf französische Eleganz und die Leichtigkeit einer Brasserie. Executive Chef Andreas Donnerbauer begeistert mit der klassisch französischen Küche, charmant kombiniert mit kulinarischer Kreativität.

Brasserie Gerichte zeitgemäß verfeinert laden dazu ein, kulinarische Highlights zu genießen. Ergänzt durch die „DÉLICE rôtisserie“ runden Boeuf Bourguignon oder Charolais Rinderfilet aus dem hauseigenen Fleischreifeschrank die kulinarische Vielfalt ab. Die exquisite Auswahl erlesener, internationaler Weine vereint die modern französische Küche zu einem stimmigen Genuss à la française.

DÉLICE LA BRASSERIE
BAYERTRASSE 12 - 80335 - MUENCHEN - GERMANY
TEL. +49 (0) 89 59948 2962
WWW.DELICE-LA-BRASSERIE.COM





produkt ist“, sagt etwa Marc Gallo von Hopfmeister; „die denken, das ist halt in der Flasche und hält ewig. Aber gutes Bier hält nicht ewig.“

Natürlich gab es schon immer Brauereien, bei denen nicht das Immer-Größer und Immer-Effektiver im Vordergrund steht, die nicht den Zwängen des Handels und der Haltbarkeit jegliche Individualität opfern. Aber diese Explosion an Kreativität, die die Craft-Beer-Szene ausmacht, ist tatsächlich neu. Marc Gallo macht denn auch den Unterschied gar nicht so sehr an den einzelnen Produktionsschritten fest, sondern eher an der Haltung. „Craft-Brauer sind beflügelt von dem Gedanken, Biere mit besonderen Eigenschaften zu brauen“, sagt er. „Das Optimum an Qualität aus dem Bier rauszuholen. Ständig dazuzulernen, auszuprobieren, sich weiterzuentwickeln, sich mit anderen auszutauschen.“ Der Vergleich mit der Kaffeeeröster-Szene drängt sich auf: hier wie dort diese tiefeschürfende Kompetenz, das Insidermäßige, bisweilen Missionarische; aber auch die Sinnlichkeit, die Lust an der Verfeinerung, an der Ästhetik. Wobei bei den Craft-Brauern alles mindestens zwei Umdrehungen wilder, anarchistischer und lustiger ist als bei den Kaffee-Aficionados. Liegt wahrscheinlich am Alkohol.

Ein Problem vieler Craft-Brauer ist allerdings der Vertrieb. Bei einigen Getränkemärkten sind sie vertreten, aber die Listinggebühren der Großhändler sind happig, und in Supermärkten und

Kneipen geht fast gar nichts. Da viele Lokale den Brauereien gehören, wird dort auch nur deren Bier ausgeschenkt. Diese Brauereibindung ist das Haupthindernis, dass die Craft-Brauer in den Kneipen Fuß fassen. „Wir sind in der Gastronomie fast nicht vorhanden“, sagt Marc Gallo. „Manche Wirte sagen mir sogar, ‚ich würde euer Bier gerne nehmen, aber ich darfs’s nicht!‘.“ Und selbst wenn ein Wirt so frei ist, zur Hausmarke andere Marken dazuzunehmen, läuft er dann Gefahr, sein Pflichtkontingent der Hausmarke nicht loszuwerden.

Wie es anders geht (auch wenn das Konzept vermutlich nicht kopierbar ist), zeigen gerade die Giesinger. Die begannen Anfang der Nuller-Jahre buchstäblich in einer Garage, und anfangs konnte man das Bier auch nur dort kaufen. Doch vor allem ihre „Untergiesinger Erhellung“ machte sich einen Namen über das Viertel hinaus, bei Bierliebhabern und Veranstaltern. Das Geschäft wuchs, bald reichte die Garage nicht mehr aus, und nach einigen Jahren wagten sie den großen Schritt zum eigenen Brauhaus – in der ehemaligen Umspannstation an der Hangkante, vis-à-vis der Heilig-Kreuz-Kirche und direkt neben der Lutherkirche, mit höherem Beistand also von allen Fraktionen. Selbst unter der Woche sind die zwei Ebenen des Stüberls ständig voll, das Publikum passt in keine Schublade, es ist die ganze Mischung, die in München vorhanden ist. Das Ge-

samt-konzept ist aber auch extrem stimmig: gutes Bier, hübsches Logo, solide Verankerung im Viertel, überhaupt das, was man wohl street credibility nennt. So haben die Giesinger das Kunststück geschafft, sich vom Startup direkt zum Traditionslokal zu entwickeln, und das Jahrhundert, das normalerweise dazwischen liegt, haben sie sich einfach geschenkt.

Während die Giesinger mit ihrem eigenen Brauhaus sicher lange eine Ausnahme bleiben werden, tut sich wenigstens bei den Bars etwas. Bisher gab es in München nur drei, die sich auf Craft Beer spezialisiert hatten: Da ist einmal das Tap House mit seinem unerreichten Angebot von 40 gezapften Sorten und rund 200 in Flaschen, und zum anderen das Red Hot in der Amalienpassage, das in einer, sagen wir mal, rustikalen Umgebung zur reichen Bierauswahl American Food anbietet. Und zum dritten, und am herzigsten, das Bistro Ambar von Gianluca Massa. Bei Gianluca trifft neapolitanische Herzlichkeit auf Giesinger Schmah (oder umgekehrt?) – und da Neapel bekanntlich das Giesing Italiens ist, kann es nicht verwundern, dass Gianluca sich in der Tegernseer Landstraße heimisch fühlt. Das Ambar ist hübsch dezent gestylt, mit sorgsam dosierten politischen Statements, die authentisch, aber noch nicht aufdringlich wirken, und das gastronomische Konzept dürfte ziemlich einmalig sein: Craft

Beer und neapolitanische Küche. Trotz der späten Stunde zaubert der Chef noch einen Antipasti-Teller mit allerlei Gemüse herbei, schwärmt von dem Büffelmozzarella, der alle zwei Wochen immer mittwochs direkt von Italien hochgekartet werde, und sucht gleich das passende Bier aus, ein Spital IPA aus Regensburg.

Diese Trias hat kürzlich Zuwachs bekommen: Andrea und Frank Wald-ecker, die zwanzig Jahre lang das Tambosi geführt haben, bevor sie mit exorbitanten Mietforderungen vertrieben wurden, haben im alten Pumpenwerk in Pasing ein großes neues Craft-Bier-Lokal eröffnet, das „Meisterstück“ – und im Mai gleich noch ein zweites, kleineres in der Weißenburger Straße in Haidhausen. Die Szene wächst also; und fast geht bei dem ganzen Trend unter, dass es auch ein paar Freaks gibt, die immer schon beim handwerklichen Brauen geblieben sind und seit Jahrzehnten in ihrer Nische überdauern, wie die gute alte Forschungsbrauerei in Perlach oder das ehemalige Weiße Bräuhaus, jetzt Schneider Bräuhaus, im Tal. Aber umso besser für sie, wenn jetzt mehr Aufmerksamkeit auf das Thema fällt. Schon gibt es Neugründungen, die vom Start weg nach Tradition klingen wie die Olchinger Braumanufaktur, und auch in München drängen ständig neue Brauer, ob craftig oder traditionell, auf den Markt. Diesen Sommer eröffnet in der Schillerstraße das „Schillerbräu“, eine vom Bier her eher traditionell orientierte Wirtshausbrauerei mit angeschlossenen Hotel, aber immerhin eine Brauerei vor Ort.

Auch wenn die Großbrauereien an den Stadtrand ziehen, die Bierstadt München lebt mehr denn je, vielfältig und kreativ, befeuert von einer neuen Generation von Liebhabern. Möge die Craft mit ihnen sein.

INFOS & FAKTEN

BRAUEREI IM EISWERK

Historischer Ort – in dem Eiswerk, in dem Carl v. Linde die erste Kältemaschine der Welt aufstellte und fabrikmäßig Eis produzierte, was der direkt oberhalb gelegenen Paulanerbrauerei zugutekam, die die Anlagen später übernahm und noch später dort ihre Lehrbrauerei einrichtete und noch später eine eigene kleine Craftbeer-Brauerei. Ohlmüllerstr. 45, 81541 München (Giesing) geöffnet nur jeden zweiten Mittwoch zw. 17 und 19 Uhr Tel. 089-39292-350/-351, info@brauerei-im-eiswerk.de www.brauerei-im-eiswerk.de

BRAUKRAFT

Seit 2013; Mathias Lottes, Gründer
Retro at it's best – hier leben die Zwanziger Jahr wieder auf: Das gesamte CD (Logo, Typo, Etiketten) ist eine Klasse für sich. Hirtackerweg 35, 82205 Gilching-Geisenbrunn Florian Ceppa, Braumeister, Tel. 0171-1424160, florian@braukraft.de www.braukraft.de


BROY BIER

Motto: Zwei Worte. Ein Bier.
Andre und Dominik, zwei Freunde, die sich vom Internat kennen, brauen in einer umgebauten Garage in Harlaching (größere Mengen als Mietbrauer) ein richtig geiles Helles und ein Pale Ale; kein Publikumsverkehr; Besonderheit: nutzen Alu-Dose (und wer hat schon gewusst, dass es die Domain .beer gibt?). Bruggspergerstr. 50, 81545 München (Harlaching), hallo@broy.beer www.broy.beer

CREW REPUBLIC

Motto: Craft Beer is not a Crime
Mario Hanel und Timm Schnigula sind seit März 2015 am Markt und gehören damit zu den Pionieren der Münchner Szene; brauen in ihrer eigenen Braustätte in Unterschleißheim. Andreas-Danzer-Weg 30, 85716 Unterschleißheim Tel. 089-4114 7129-0, crew@crewrepublic.de www.crewrepublic.de

FORSCHUNGSBRAUEREI

1930 gegründet, die Großmutter aller Münchner Craft Beer-Brauereien. Balanciert seit Jahrzehnten auf der Traditionslinie, auf die sich die 



ZUM STRAUBINGER

Wirtshaus & Garten

NAHERHOLUNG MITTENDRIN

Im Herzen Münchens, nur einen Steinwurf vom Viktualienmarkt – doch erstaunlich weit ab vom Touristentrubel und Großstadt-Gedränge.

Blumenstraße 5, 80331 München, T. 089 23 23 83 0
info@zumstraubinger.de, www.zumstraubinger.de

UNSERE MENSA IST KLASSE!



- Täglich zwei frisch-gekochte Menüs
- Abwechslungsreiches Salatbuffet
- Hochwertige, regionale und saisonale Produkte

UNSERE SCHÜLER LIEBEN IHRE MENSA

Ein professionelles Kochteam bereitet täglich zwei gesunde und leckere Menüs zu, eines davon vegetarisch. Obst und Gemüse sind möglichst regional sowie saisonal, auf Softdrinks verzichten wir und bei tierischen Produkten achten wir auf eine artgerechte Haltung. **Als Eltern können Sie sich gerne von der Qualität unserer Mensa überzeugen und sind jederzeit zu einem Probeessen eingeladen!**

Unser staatlich anerkanntes Privatgymnasium mit deutsch-englischem Zug liegt im grünen Stadtteil Obermenzing. Schüler sollen sich hier wohlfühlen und werden in kleinen Klassen individuell gefördert. Eine ganzheitliche und gesunde Entwicklung unserer Schüler liegt uns sehr am Herzen!

Obermenzinger Gymnasium
Freseniusstr. 47
81247 München
Tel. +49 89 891244-0



STAATLICH ANERKANNTES GANZTAGSGYMNASIUM
OBERMENZINGER GYMNASIUM