

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 vergrößern – 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