



Auf Entdeckungsreise in Hamburg: Der Craft Beer Trend



Qualitätsprobe: Für Geschäftsführer Axel Ohm müssen alle Zutaten stimmen, bevor sie zu flüssigem Gold verarbeitet werden.

Handverlesene Zutaten, außergewöhnliche Rezepturen, unkonventionelle Brauer und Gastronomen: Eine neue Bier-Vielfalt entwickelt sich weltweit und auch in Hamburg werden Impulse gesetzt.

„Wir haben in Hamburg eine außergewöhnliche Biergeschichte, die knapp 1000 Jahre alt ist. Das Weißbier kommt aus Hamburg, wurde 300 Jahre, bevor es in Bayern gebraut wurde, in Hamburg erstmalig gebraut. Die Hamburger haben irgendwie Bier in ihrer DNA gehabt“, erzählt Axel Ohm, Geschäftsführer des Alten Mädchens im szenigen Hamburger Schanzenviertel.

Bier-Geschichte zu vermitteln, das ist dem Norddeutschen wichtig. Gleichzeitig will er aber auch neue Ideen umsetzen und so eröffnete er zusammen

mit der benachbarten Rathsherrn-Brauerei vor fünf Jahren sein Brauereiaustausch. Hier stehen über einhundert Craft Beer-Sorten im Angebot und auch im Mittelpunkt der Gastronomie.

Ursprünglich ein Trend aus den USA findet Craft Beer, also handwerkliche Braukunst, auch in Deutschland immer mehr Anhänger. Craft Beer will sich absetzen vom Mainstream-Bier der Großkonzerne. Und gilt mittlerweile als das Getränk der Gourmets. Ohm ist überzeugt: „Heute ist Hamburg neben Berlin wieder eine der Bier-Hauptstädte geworden. Und unglaublich wichtige Impulse gehen auch aus Hamburg in den Rest der Welt.“

Ein weiterer innovativer Kopf der Craft Beer-Community ist Simon Siemsglöß, der sich seit einem Jahr in seiner kleinen Brauerei kreativ auslebt. Im Stadtteil Eimsbüttel liegt die Buddelship Brauerei in einem roten Backsteingebäude, das früher eine Fischkonservenfabrik beheimatete. Wie auch Ohms war Siemsglöß lange Zeit im Ausland und ließ sich in anderen Ländern inspirieren. Unter anderem lernte er das Brauen in London.

Schon seine Zutatenauswahl hat nichts mit in Massen produziertem Industrie-Bier zu tun. Allein 30 Sorten



Neben Malz der entscheidende Faktor für das Bierbrauen: Hopfen in seiner natürlichen Form.

Malz hat Siemsglöß auf Lager: „Ich hab deutsches Malz, englisches Malz, belgisches Malz.“ Die Begeisterung für sein Metier ist ihm anzumerken, wenn er die Malzkörner durch die Hand fließen lässt und die unterschiedlichen Geschmacksnoten wie Karamell, Kaffee und Schokolade beschreibt. Kombiniert mit frischem Hopfen ergeben sie acht verschiedene Biersorten. Natürlich werden sie alle vor Ort abgefüllt. Und wenn vorher zur Sicherheit alle Flaschen noch einmal gespült werden, ist Siemsglöß im Einsatz, eben zupackend wie ein echter Handwerker.

Text: Christin Köppen
Fotos: doppioTV



Für jedes Bier das richtige Glas, auch auf solche Details legen die Craft Beer-Experten wert.