



Brauingenieur Marc Rauschmann entwickelt aromareiche Edel-Biere mit bis zu 14,5 Prozent Alkohol

Nichts zum Betrinken

Vor allem kleine Brauereien setzen auf hochwertige Bier-Rezepturen

FELICITAS THEN

Höherer Alkoholgehalt, mehr Aromen, ein höherer Preis: Immer mehr besondere Biere drängen auf den Markt. Sind die Tage, an denen man sich mit günstigem Bier zuschüttet, etwa gezählt? Vermutlich werden einige nie von ihrem Sterni oder Oettinger lassen. Aber Fakt ist: Es tut sich etwas auf dem Hopfen-Markt. Zum Beispiel nimmt die Zahl der Brauereien zu. Heute gibt es in Deutschland 1341 Betriebe, hinzu kommen vor allem kleinere Braustätten.

„Diese zahlreichen Mikrobrauereien, wie auch der Anstieg an Neukreationen, sind Trends, die darauf abzielen, mehr Individualität und neue Geschmackserlebnisse zu ermöglichen“, sagt Brau-Professor Frank-Jürgen Methner von der TU Berlin. Eine Entwicklung, die in anderen Ländern schon seit Jahrzehnten zur Biertradition gehört: „In den USA gibt es seit 30 Jahren kleinere Bier-Manufakturen, die sogenannte Craft Biere herstellen“, sagt Brauingenieur Dr. Marc Rauschmann. Eine „Craft Brewery“ ist ein kleiner, unabhängiger Betrieb, der mit besonderen Rohstoffen Biere abseits der Standardproduktion herstellt.

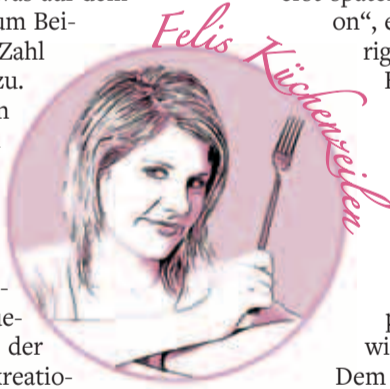
Rauschmann war mehrere Monate auf Reisen, um sich inspirieren zu lassen. Seit 2010 hat er einen kleinen Betrieb in der Nähe von Frankfurt. Von dort aus vertreibt er hochwertige Bier-Spezialitäten. Fast alle dieser Getränke haben einen höheren Alkoholgehalt, werden unterschiedlich temperiert getrunken und besonders gelagert. Das Arrique-Bier zum Beispiel reift in alten Barrique-

Fässern. Außerdem werden besondere Hopfensorten – je nach Aroma – für die Rezepturen ausgewählt. Das Progusta-Bier, ein Bitter-Bier mit 6,8 Prozent Alkohol, schmeckt nach Aprikose, Orange und Cashewnuss. Möglich macht das die sogenannte Kalthopfung. „Wir kochen nicht den gesamten Hopfen, sondern geben einen Teil erst später in die Produktion“, erklärt der 43-Jährige. So kann das Hanfgewächs sein Aroma, zum Beispiel nach Blüten oder Früchten nachhaltig an das Bier abgeben und Geschmack transportieren, etwa wie guter Wein.

Dem Traubengetränk ähnlich ist auch das Trink-

gefühl: Rauschmanns Biere werden in einem eigens entwickelten Glas serviert und in Mengen von 0,1 bis 0,2 Litern ausgeschenkt. „Bisher gibt es in hochwertigen Restaurants immer nur Wein zum Essen, aber warum sollten nicht einige Gänge von einem ausgesuchten Bier begleitet werden?“, sagt Rauschmann.

Der Braumeister empfiehlt kleine Schlucke. „Man soll sich mit unserem Bier nicht betrinken, es ist als Genussmittel gedacht.“ Und damit entsprechen die neuen Biere dann doch irgendwie wieder dem deutschen Trend. Denn insgesamt ist die Bierproduktion – trotz der größer werdenden Vielfalt – zurückgegangen. Waren es 2006 noch 102 Hektoliter Bier, wurden im letzten Jahr nur noch 92 Hektoliter gebraut. Auch der Preis der Manufaktur-Biere spricht eher für kontrolliertes Trinken. Für eine 0,75-Flasche der Rauschmann-Biere bezahlt man zwischen bis zu 25 Euro. Sterneköche interessieren sich zunehmend für die Edel-Gebräue. Auch der Berliner TV-Koch Kolja Kleeberg könnte sich vorstellen, den ein oder anderen Menügang in Zukunft mit einem Bier statt mit einem Wein zu begleiten: „Es ist schön, dass es in der Welt des Bieres inzwischen mehr als das Kneipenbier zur Bockwurst zu entdecken gibt.“



Ausgesuchter Hopfen verleiht besondere Geschmacksnoten

REINHEITSGEBOT

Am **23. April 1516** wurde im Bayrischen Ingolstadt festgelegt, dass zur Herstellung von Bier ausschließlich Gerste, Hopfen und Wasser verwendet werden dürften. Später kam hinzu, dass es sich um Gerstenmalz handeln muss. Von der Existenz der Hefe wusste man zu dem Zeitpunkt noch nichts. Noch

heute darf Bier in Deutschland per Gesetz nur aus Malz, Hopfen, Hefe und Wasser hergestellt werden. Die Vorschrift zielt vor allem darauf ab, dass keine chemischen oder andere verfälschende Zusätze wie Zucker beigefügt werden. Als **Erinnerung** feiern wir am 23. April heute noch den Tag des Bieres.

Kaffee und Kunst

Ein moderner Museumsbesuch muss alle Sinne ansprechen können

■ Neben Ausstellungen spielt Gastronomie in den Kulturstätten eine immer größere Rolle

ROLAND MISCHKE

Bis vor einigen Jahren galt den meisten Museumsmachern eine Wohlfühlatmosphäre im eigenen Haus nicht viel. Wenn man Glück hatte, gab es einen Getränkeautomaten, und manchmal konnte man daraus auch ein zellophanverpacktes Brötchen aus einem verglasten Türchen angeln. Ein Museum besuchen hieß: diszipliniert und andächtig Kunstwerke betrachten.

Das hat sich geändert. Heute gibt es sogar museale Stätten, in die man geht, um einen Kaffee zu trinken oder um ein Drei-Gänge-Menü zu genießen, ohne zuvor in der Ausstellung gewesen zu sein. So gehen Gastronomie und Museologie heute eine Art symbiotische Beziehung miteinander ein, vor der beide profitieren. Fünf Beispiele.

„m32“ im Museum der Moderne in Salzburg

Es waren die Münchner Architekten Friedrich, Hoff und Zwick, die im traditionsbewussten Salzburg die Gemüter bewegten. Die Salzburger diskutierten sechs Jahre, dann war der 21-Millionen-Euro-Bau genehmigt. Die hypermoderne Fassade ist eine geschlossene Front, in der Panoramafenster wie Flachbildschirme hängen. Sie gehören zum integrierten Café-Restaurant, heute der beliebteste Logenplatz über Salzburg.

Das Museum zeigt Grafiken, Malerei der klassischen Moderne, eine Fotosammlung, Plastiken, Leuchtinstallationen und Videos. Gestaltet wurde das Ganze von Stardesigner Matteo Thun aus Südtirol. Man kann selbst – in Österreichs Kaffeehäusern keineswegs üblich – eine Latte Macchiato bestellen, und man muss nicht Melange sagen, damit der Kellner einem überhaupt zuhört. Genau so muss das sein in einem zeitgemäßen Kaffeehaus mit Fernblick.

Am **Mönchsberg 32**, Tel. 0043/662 841 000, Di-So 9-1 Uhr www.m32.at

„Solino“ im Albertinum, Dresden

Johann Wolfgang von Goethe sprach von der Brühlschen Terrasse gern als dem „Balkon Europas“, weil sich von hier der Blick auf das rechte Elbufer und das Brückenpanorama öffnet; stromabwärts

schweift er in die weite Flussaue zu den Weinhängen der Lößnitz, stromaufwärts zum Heiderand – so sind es verschiedene Aspekte europäischer Landschaften, die sich dem Betrachter auf einmal bieten. Benannt wurde die durch einen Wall erhöhte, über eine breite Freitreppe zugängliche Terrasse nach Heinrich von Brühl, Generaldirektor der Kunstsammlungen im 18. Jahrhundert. Und am östlichen Ende der etwa 500 Meter langen und zwischen 20 bis 200 Meter breiten Terrasse steht das Albertinum mit der Skulpturensammlung und der Galerie Neue Meister der Staatlichen Kunstsammlungen Dresden, in der unter anderem Werke von Claude Monet, Gerhard Richter, A.R. Penck und Georg Baselitz zu sehen sind.

Der Zugang zum Innenhof mit Café erfolgt durch zwei Portale der sandsteinverkleideten Rustika-Fassade, die zweigeschossige Halle hat toskanische Säulen. Man schaut im Erdgeschoss bei kleinen Leckereien ins prächtige Museumsambiente.

Eingang Brühlsche Terrasse 1 und Georg-Treu-Platz, Tel. 0351/491 26 57, Di-So 10-18 Uhr www.skd-dresden.de

„Café Schmus“ im Jüdischen Museum Berlin

Das vielbesuchte Haus zur Geschichte der Juden in Europa braucht einen Ort der Besinnung. Und der ist mit dem „Café Schmus“ auch gegeben. Seit September vorigen Jahres wird es von KP Kofler, Deutschlands renommiertesten Caterer, geführt. Mit dem Café im Glashof kehrt er zu dieser Tradition zurück. Kofler wird eine Intuition für kulinarische Trends nachgesagt. Er ist überzeugt, dass es „im Museum ein preisgünstiges Angebot für die vielen jungen Leute geben muss, die Hunger, aber nicht viel Geld haben. Und es braucht eine gehobene Gastronomie für andere, die gern an gedeckten Tischen sitzen.“ Beides bietet das Jüdische Museum seit kurzem: Während zum einen Kaffee, kalte Snacks und Softdrinks offeriert werden, kann zum anderen im Café, dem früheren „Liebermann's“, für Gruppen serviert werden. Und dann gibt es auch noch einen wunderschönen Sommergarten.

Gäste des „Café Schmus“ müssen zwar keine Eintrittskarte für das Museum kaufen, aber wie alle anderen auch die Sicherheits-schleuse passieren. Es ist eine kleine Hürde, wie Kofler meint. *Café Schmus, Lindenstr. 9-14, Tel. 030/25 99 33 00 www.koflerkompanie.com*