

Frauen lieben Gin und besondere Biere

In Kressbronn und in Tett nang versteht man sich auf ganz besondere Getränke

VON HERBERT GUTH

Aufregende neue Bierstile finden zunehmend ihre Freunde. Dazu ist derzeit eine Renaissance des vom Wachholdergeschmack geprägten Gin zu beobachten. Wacholder ist das ganz große Trink-Thema, beobachten die Fachleute der Szene. Ob Gin Tonic mit Gurke oder auch mit Waldbeeren und anderen Zugaben – die Barkeeper können ihrer Phantasie freien Lauf lassen.

Einer der weltbesten Gin-Hersteller ist im Bodenseekreis zu finden. Martin Steinhauser aus Kressbronn erkannte den Trend rechtzeitig. 2014 stellte er auf der Düsseldorfer Messe Pro Wein erstmals seinen See-Gin mit 48 Prozent Alkoholgehalt vor. Auf Anhieb verblüffte Steinhauser mit seinem neu kreierten Wacholderschnaps die Fachwelt. In London erhielt er 2015 die weltweit höchste Auszeichnung in der Kategorie London-Dry Gin. Damit holte er den Weltmeistertitel nach Kressbronn mit jeweils 100 Punkten von allen Testern. Nach der Beurteilung der Spezialisten ist der See-Gin „weich, frisch und gleichzeitig würzig.“

Gin, eine der wichtigsten Spirituosen für die Mixer in den Bars im Lande, findet in vielen Varianten Freunde, vor allem auch beim weiblichen Geschlecht, wie Martin Steinhauser weiß. „Frauen stehen absolut auf Gin Tonic.“ Zu seinen persönlichen Favoriten



Martin Steinhauser aus Kressbronn ist König der Gin-Hersteller. Sein See-Gin wird als weltbestes Wacholderschnaps gehandelt. BILD: GUTH

gehört Gin Tonic mit Eiswürfeln und Himbeeren oder auch mit einer Mischung von Waldbeeren. Wichtig ist Steinhauser, dass der Wachholdergeschmack seines See-Gin gut zur Geltung kommt.

Ebenso wie Gin machen derzeit besondere Biere von sich reden. Unter dem Begriff Craft Beer suchen experimentierfreudige Brauer nach Abwechslung im Geschmack, nach aufregenden neuen Bierstilen, die sich als geschmacks- und charakterstark erweisen. Einer dieser Braumeister, die sich neben der Hauptaufgabe in der heimischen Kronen-Brauerei in Tett nang mit dem Thema Craft Beer beschäftigen, ist Fritz Tauscher. „Ich habe als Braumeister eine kleine Anlage, mit der ich mich austoben kann“, sagt er schmunzelnd. Die Versuchs- und

Schau-Brauerei steht seit verganginem Jahr im Tett nanger Hopfen-Museum. Tauschers Anliegen ist es, die Vielfalt an Bieren zu zeigen, die mit den vier Grundstoffen Hopfen, Malz, Hefe und Wasser zu erreichen ist. Allein durch die verschiedenen Hopfensorten, die rund um Tett nang angebaut werden, sind zahlreiche Varianten möglich. Wichtig ist Tauscher, dass alle Zutaten seiner Biere einen Heimatbezug haben. Derzeit gibt es acht verschiedene Biersorten aus dieser kleinen Brauerei, die aber nicht immer auf Lager sind. Eine Gemeinsamkeit mit Gin haben die neuen Biere. „Bei Frauen kommen viele dieser Biere gut an, gerade die fruchtigen Geschmacksrichtungen“, weiß Tauscher aus Erfahrung.

Uli Sehler und Helmut Heine aus

Langenargen brauen zwar nicht selbst, sind aber den neuen Biersorten verfallen. Über 500 verschiedene Biere aus zahlreichen Ländern sind in ihrem Geschäft Kommpro-Bier vorrätig. Fast jedes davon wurde von den beiden Bier-Fanatikern gekostet, damit sie ihre Erfahrungen auch an Kunden weitergeben können. Den Bierhandel sieht das Paar als Hobby an. Geld verdient Helmut Heine vor allem mit einer Firma, die sich im selben Gebäude an der Mühlstraße in Langenargen mit Kunststofftechnik befasst.

Der Craft Beer-Trend begann vor etwa drei Jahren. Während solche Biere in Deutschland alle nach dem Reinheitsgebot gebraut werden, können Sorten aus dem Ausland auch durchaus exotische Zutaten enthalten. Craft-Biere, die weit über 50 Euro

kosten können, werden in entsprechenden Kreisen gerne anstelle von Wein zu edlen Abendessen gereicht. „Solche Biere sind kein Ersatz für das beliebte Feierabendbier. Der Genuss dieser neuen Sorten kommt später am Abend“, sagt Diplom-Biersommelier Helmut Heine. „Zu einem tollen Essen werden von den Liebhabern des Gersensafts gerne tolle Biere, die aber passen müssen, gereicht.“ Seine Kunden decken alle Altersgruppen ab. Manche von denen spezialisieren sich auf Craft-Biere einzelner Länder, die sie gegeneinander abwägen. Helmut Heine und seine Partnerin Uli Sehler können von ihrem erworbenen Bier-Wissen heraus ihre Kunden fachmännisch beraten. „Unser Wissen dazu ist ehrlich ertrunken“, sagen die zwei lächelnd.

Craft-Bier

Diplom Bier-Sommelier Helmut Heine aus Langenargen zählt zum deutschen Craft-Bier Erzeugnisse, die von den Braumeistern in kleineren Mengen hergestellt werden und die sich durch neue Geschmacksrichtungen auszeichnen. Holger Eichele vom Deutschen Brauer-Bund definiert ein Craft-Bier als hopfenbetont und aromaintensiv. In Deutschland wird ein Craft-Bier nach dem deutschen Reinheitsgebot mit Hopfen, Malz, Hefe und Wasser hergestellt. Diplom-Braumeister Fritz Tauscher aus Tett nang bezeichnet die von ihm geschaffenen Craft-Biere als charakter- und gehaltvoller als die üblichen Biere. Sie ermöglichen den experimentierfreudigen Brauern Abwechslung und damit aufregende neue Bierstile zu bieten.

Diese Biere sind als Ergänzung gedacht. Damit erobern sie auch bei edlen Abendessen anstelle von Wein einen Platz am Tisch. Der Preis einer seltenen Biersorte kann deutlich über 50 Euro liegen. Ihr Marktanteil liegt bei rund einem Prozent. (gut)

ANZEIGE

IBO

4 MESSEN = 1 EINTRITT

Das Messe-Quartett im Frühjahr!

16. – 20. MÄRZ 2016

MESSE FRIEDRICHSHAFEN

Alle Infos unter: www.ibo-messe.de

ÖFFNUNGSZEITEN:
täglich 10-18 Uhr
Freitag 10-19 Uhr

Ein kunterbunter Erlebnistag für Groß und Klein!

URLAUB FREIZEIT REISEN

Neues BauEn

GARTEN & AMBIENTE

Bodensee