



Fotos: Uta Böttcher

## GENUSS & FREIZEIT

# Stoff für Genießer

Der englische Begriff „Craft“ steht im Deutschen für Handwerk. Freunde des handwerklich besonders gebrauten Craft Biers finden im E-Center Popp über 120 verschiedene Sorten.



Für das Foto während der Arbeitszeit zum Glas mit Riegeles Noctus 100 gegriffen: E-Center Chef Stefan Popp (links) und Marktleiter Jens Simon.



Es ist in aller Munde - und das darf man in diesem Fall fast schon wörtlich nehmen: Craft Bier hat sich in relativ kurzer Zeit von einem Nischenprodukt zu einem „In“-Getränk entwickelt. Kein Wunder, zeigen Craft Biere doch eine Vielfalt der Braukunst, die sich in Deutschland bis dato mehr auf die gängigen Sorten Pils, Weizen, Märzen oder Export beschränkt hatte.

„Craft“ bedeutet in seiner Übersetzung aus dem Englischen Handwerk. Craft Biere sind also handwerklich besonders gebraute Biere. Die Gegenbewegung zu den industriell hergestellten Bieren entstand in den USA der 1980er Jahre. Kleine Brauereien produzierten in überschaubaren Mengen handwerklich gebrautes Bier.

Inzwischen erfreut sich Craft Bier auch in Deutschland etlicher Fans. Etwa 120 bis 140 Craft Biere hat der E-Center Popp in der Nürnberger Straße in seinem Sortiment - und dürfte somit das größte Angebot an Craft Bieren in der Region beheimaten. In diesem Dorado für Craft-Bier Freunde finden sich Biere aus aller Herren Länder und Regionen: Deutschland, England, Schottland, Irland, Belgien, USA (von Kalifornien bis Hawaii), Italien, Spanien und sogar Australien.

Die Biere stammen in der Regel von kleineren Brauereien wie beispielsweise Pax Bräu, wo ein einzelner Brauer monatlich ein anderes aromatisches Bier in jeweils kleinen Mengen produziert. Für Marktleiter Jens Simon

stellt sich bei Craft Bier auch eine logistische Aufgabe. Wenn die Kapazität so begrenzt ist, heißt es rechtzeitig nachordern. „Die regionalen Craft Biere verkaufen sich am besten“, so Simon. Dazu zählen zum Beispiel die Biere der Brew Dudes: junge Würzburger Studenten, die in Zusammenarbeit mit einer Brauerei ein eigenes Bier auf den Markt bringen. Und woher das Bier der „Rhönpiraten“ stammt, lässt sich unschwer am Namen erkennen.

Die Biere sind so unterschiedlich wie ihre Hersteller: Ein Weizenbier, das richtig kräftig nach Weizen schmeckt gehört genauso dazu wie Maisels Chocolate Bock mit seinem kräftigen Aroma nach Zartbitterschokolade. Ein Bier, das Marktleiter Simon zu einem süßen Dessert empfiehlt. Denn eines ist klar: Craft Biere trinkt man nicht gegen den schnellen Durst, sondern für den Geschmack.

Einsteigern in die Craft Bier Welt empfiehlt Simon ein Bier auf der Basis eines Pale Ale, also ein helleres, leichteres Bier, wie das Ale von den Rhönpiraten. Oder das Golden Sommer Sud, das im Sommer kühl getrunken am besten schmeckt. Auch das exotische Hanfbier sollte übrigens kalt getrunken werden, da sich so das Aroma - leicht rauchig - am besten entfaltet. Wer ein etwas süßlicheres Bier mit vollmundigem Geschmack sucht, ist bei Hop Stuff gut aufgehoben, einem ausgeprägt hopfig gebrautem Bier.

Der Alkoholgehalt der Biere ist übrigens sehr unterschiedlich. Das alkoholhaltigste Bier aus Übersee kommt aus Hawaii mit 4,4 Prozent, aber natürlich gibt es Biere mit weitaus mehr Volumenprozent: Spitzenreiter ist Riegeles Noctus 100 mit satten 10 Prozent Alkohol. Manche Biere entfalten ihren Geschmack am besten bei Zimmertemperatur - wozu die dunklen, eher dickflüssigeren Biere zählen. Helle Biere schmecken meist gut gekühlt am besten. Der Edeka Markt Popp hält Craft Biere auch gut gekühlt parat.

Eines steht fest: Wer sich in die vielfältige Welt der Craft Biere begibt, stößt auf ein Universum, das ihm bei jedem Bier ein neues Geschmackserlebnis vermittelt.