

Studentin Theresa Barth versucht, Craftbeer in der Heilbronner Gastronomie zu verankern

Gerstiger Gourmet-Genuss

Bier wandelt sich vom reinen Durstlöscher immer mehr zum Genießerprodukt.

Von Daniel Hagmann

Eine Bierwelle aus den USA schwappt auf Deutschland über: Dort, wo Gerstensaft Massenware ist und eher im Aussehen als im Geschmack an Bier erinnert, hat sich ein Trend etabliert: Craftbeer. Kleine, unabhängige Brauereien entwickeln neue Rezepte oder beziehen sich auf traditionelle Verfahren. Das Ergebnis: Gebraut, das einmalig schmeckt und nicht zum raschen Feierabend-Rausch taugt.

„Auch in Deutschland ist seit etwa zwei Jahren zu bemerken, dass sich immer mehr Leute für Biere abseits des Mainstreams interessieren“, erklärt **Theresa Barth**. An der Hochschule Heilbronn studiert sie Hotel- und Restaurantmanagement und arbeitet derzeit an ihrer Bachelorarbeit. Das Thema: Die Zusammenstellung eines erfolgversprechenden Biersortiments für ein neues Restau-



Biersommelier Mario Gimbel und Hotelmanagement-Studentin Theresa Barth begeistern sich für die besonderen Geschmacksnoten von Craftbeer jenseits des Mainstreams. Foto: Hagmann

lorarbeit. Das Thema: Die Zusammenstellung eines erfolgversprechenden Biersortiments für ein neues Restau-

rantkonzept in Heilbronn. „Regionale Brauereien wie Häffner Bräu aus Bad Rappenau experimentieren auf Basis des Rein-

heitsgebots und entwickeln dabei außergewöhnliche Geschmacksrichtungen.“ So entsteht Bier, das nicht mehr gold-

gelb ist und süffig schmeckt, sondern wie Kaffee aussieht und – aufgrund des karamellartigen Geschmacks – eher zur Sahnetorte als zum Holzfällersteak passt. Dies erfordert natürlich auch eine neue Trinkkultur: Das Craftbeer, dessen Namen sich vom englischen Begriff für Handwerk ableitet, muss fast wie Wein genossen werden. Herunterschütten ist nicht. „Sicher ist Craftbeer kein Massenphänomen. Aber die sorgfältige Herangehensweise schärft das Bewusstsein für das Kulturgut Bier“, erklärt **Mario Gimbel**, Biersommelier der Distelhäuser Brauerei.

Beim Schlagersüden vom 11.-13. Juli im Sommerdorf des Heilbronner Food Court werden ausgewählte Craftbeer-Sorten angeboten. Barth: „Wir testen, wie Craftbeer bei den Heilbronnern ankommt.“ Aus dem Testlauf soll 2015 ein eigener Restaurantbetrieb mit reichhaltigem Spezialbier-Sortiment werden.