



Ein Glas vom eigenen „Magic Mushroom“-Bier – Zauber von OS-Chef Adrien Renaudon mit VIP-Gast

ten Kapazitäten haben, können wir natürlich nicht unglaublich große Mengen an Bier brauen. Wichtiger ist es, dass die Qualität stimmt.“

Das Interesse an regionalem Craftbier steigt deutlich, das merkt auch Michael Freymuth. „Früher wurde eher gefragt, was für Sorten wir anbieten und ob es helles oder dunkles Bier ist. Heute zeigen viele Osnabrücker ein größeres Interesse an Details: Welcher Hopfen wurde genutzt? Wie funktioniert der Brauvorgang? Fragen, die in letzter Zeit immer öfter kommen. Wenn ich in München bin, möchte ich auch ein Craftbier trinken, das aus der Region ist. Ich denke, so geht es auch vielen hier in der Region.“

Die BEURA-Biere gibt es in Osnabrück in der Steakmeisterei, im Zauber von OS, im ARTeliercafé und im neuen Redlinger Daily. Das BEURA hat es aber auch in den Getränkehandel geschafft und kann im Craftbierstore Hopsession, im Heimat- rausch oder bei Wein Fohs gekauft werden. Nächstes Jahr kommen zwei neue Sorten dazu, zunächst ein besonders fruchtiges Weizenbier, die zweite Sorte bleibt noch geheim. Michael Freymuth: „Es wird etwas Besonderes, das es so hier noch nicht zu kaufen gibt.“ Wir sind gespannt.

Wer trinkt Craftbier?

Dazu hat Adrien Renaudon, Osnabrücker Biersommelier, eine klare Meinung. „Ich würde schon sagen, dass besonders Bierkenner ein gutes Craftbier von anderen Bieren unterscheiden und gerne trinken. Trotzdem möchte ich mich nicht festlegen. Tatsächlich ist das Publikum breit gefächert, zwischen 18 und 80 Jahren ist alles dabei.“ Renaudon ist auch Inhaber des Zauber von OS und des einzi-

gen Osnabrücker Craftbierstores, der „Hopsession“, daher weiß er genau, bei wem das Getränk beliebt ist. Auch Adrien Renaudon bemerkt das stetig wachsende Interesse. „Viele sind interessiert, probieren gerne und bleiben darauf hängen. Es sind einfache Typen, die mehr auf Qualität setzen und sich dabei auch nicht an dem höheren Preis stören.“

Ähnlich sieht das Miro Bauhaus vom 8 ½, der Kneipe im Hasetorkino. „Craftbier-Trinker sind bei uns bunt gemischt. Bierkenner, Kinopublikum, Lehrer, Studenten, Anwälte ... Eigentlich kann man keinen Typen ausschließen.“ Bauhaus betont trotzdem, dass der Marktanteil von Craftbier in Deutschland unter 1% liegt. „Das herkömmliche Pils wird es wahrscheinlich nicht ablösen. Das Craftbier ist für Genießer, ein bisschen wie mit Wein.“

Wo kann man das Craftbier in Osnabrück bekommen?

Da die Neugier auf Craftbier bei den Osnabrückern geweckt ist, bieten in Osnabrück inzwischen viele Gastronomen und Getränkehändler, wie Getränke Schröder, verschiedenste Arten von Craftbier an. Vorreiter für Vielfalt und Trends ist der einzige Osnabrücker Craftbierstore Hopsession in der Heger Straße. Adrien Renaudon leitet ihn gemeinsam mit seiner Kollegin Lisa Materna seit einem Jahr und verkauft regionale, aber auch nationale und internationale Sorten. Renaudon: „Einmal im Monat fahre ich nach Hamburg und Hannover und suche nach neuen Trends, Sorten und besonderen Geschmacksrichtungen. Wir legen aber auch großen Wert darauf, regionale Brauereien zu unter-

stützen. So führen wir immer mal wieder Craftbiere vom Brau- und Backhaus Brinker, Brauerei Kemker, BEURA und im Zauber von OS das Laggenbecker.“ Der große Hype ist, so Renaudon, in Osnabrück aber noch nicht angekommen. „Die Kunden kommen nicht in Scharen zu uns, aber das Bewusstsein und die Neugier steigt.“

Herlinde Fohs verkauft in ihrem Weinhandel in der Krahnstraße auch vermehrt Craftbier, auch die BEURA-Biere. „Ein Kunde hat uns darauf angesprochen und wir haben nachgehakt. Außerdem sind diese Biere vielschichtig und kreativ und bieten dem Genießer eine breite Geschmackspalette. Kunden kaufen gerne ‚Osnabrück‘ und wir verkaufen es genauso gerne, wenn es ein qualitativ sehr gutes Produkt ist.“ Herlinde Fohs ist sich sicher, das Craftbier weiter an Beliebtheit gewinnen wird. „Man sehnte sich nach kleinen überschaubaren Strukturen neben der Dominanz der Bierkartelle weltweit mit dem ‚Einheitsbier‘. Es ist ein schöner Kontrast.“

Um den Gästen immer wieder Neues zu präsentieren, gibt es im Bottled vier mal im Jahr neue Craftbier-Sorten. Da es für Inhaber Henrik Schrage immer noch ein Nischenprodukt ist, legt er Wert auf Sorten, die nicht unbedingt im Supermarkt zu kaufen sind. „Ich suche die Biere immer zur Saison passend aus. Ich hatte schon das Hamburger „Rats- herrn“, das „Black Flag Imperial Stout“ aus Berlin oder Craftbiere aus Schottland. Sie unterscheiden sich alle im Geschmack, damit für jeden etwas dabei ist.“ Dass das IPA, also das India Pale Ale, ein helles, stärker eingebrautes Pale Ale, das beliebteste Craftbier ist, ist laut Schrage kein Geheimnis. „Viele wollen probieren, und mittlerweile gibt es auch schon Fusionen unter den Bierstilen. Ein dunkles IPA zum Beispiel. Die Leute sind offen für Neues.“

Was gibt es für Trends in der Craftbier-Szene?

Im 8 ½ ist das „Hamburger Great Escape“, ein IPA, das bestverkaufte Craftbier und hat den früheren Favoriten „Pinkus Müller“ aus Münster auf Platz 2 vertrieben. Miro Bauhaus: „Am Ende geht es um den Geschmack, nicht um die Marke oder die Brauart. Und das hebt jedes dieser Craftbiere von anderen herkömmlichen Bieren ab.“

Adrien Renaudon: „Neue, verrückte Geschmacksrichtungen gibt es, aber es ist schwierig zu sagen, wie der Trend weitergeht. Der IPA-Hype ist hoch, den Rest kann man schwierig einordnen.“ Er will es demnächst mit Vintage-Bieren versuchen, die in der Flasche weiter reifen und den Geschmack mit den Jahren verbessern. Damit Osnabrücker neue Bierstile und Geschmacksexplosionen entdecken können, veranstaltet der Biersommelier im Hopsession und im Zauber von OS auch Bier-Tastings zu verschiedenen Themen. Dabei wird in netter Runde eine Auswahl an Bieren in Gruppen verkostet. Die Teilnehmer erhalten dabei spannende Informationen und können anschließend im Laden ihr Lieblingsbier kaufen. „Die Tasting kommen richtig gut an, wir sind schnell ausgebucht. Im Januar gibt es Themenabende wie „Belgischer Bierstil“ oder „Bier quer Beet.“

Osnabrücks Craftbier-Community wird größer.