

Freiburger Bierbrauer (1)

Das Braukollektiv bringt Impulse aus Übersee in die Szene



Von hos

Do, 17. August 2017

Gastronomie

Nach der „Bierhandlung“ in der Wannerstraße 3 im Stühlinger hat vor gut einem halben mit der „Craft Beer Lodge“ in der Salzstraße 26 in der Innenstadt bereits das zweite Freiburger Bierfachgeschäft mit einer umfangreichen Craft-Beer-Auswahl eröffnet. Auch die Freiburger Bierbraubranche ist im Zuge des aktuellen Hypes deutlich gewachsen.



Rund 500 Biersorten hat Andrea Seeger in den Regalen ihrer „Craft Beer Lodge“ stehen. James Tutor vom Braukollektiv gehört zu den zahlreichen Lieferanten. Foto: Rita Eggstein

N

Zu erleben und zu verkosten sein soll die neue lokale Biervielfalt auch, wenn Freiburgs

Einzelhändler im Oktober den Abschluss der langwierigen Bauarbeiten auf der Kaiser-Joseph-Straße und rund ums Siegesdenkmal feiern. Die BZ stellt in den kommenden Wochen in loser Folge Freiburger Bierbauer und jeweils eins ihrer Erzeugnisse näher vor. Die fachgerechte geschmackliche Einordnung übernimmt dabei Andrea Seeger, Betreiberin der "Craft Beer Lodge" und zudem ausgebildete Biersommelière.

Den aktuellen Freiburger Craft-Beer-Boom mitgeprägt hat nicht zuletzt das Freiburger Braukollektiv – ein Zusammenschluss mit internationaler Dimension. Seit 2014 machen James Tutor aus Kalifornien, Chris Murphy aus Australien sowie Bernhard Frenzel und Gil Scheuermann gemeinsam Bier.

Der Hopfen prägt das Bier wie die Traube den Wein

Dazu nutzen sie die Anlagen der Privatbrauerei Rogg in Lenzkirch – gegen entsprechende Vergütung. Dieses Jahr wollen sie rund 1000 Hektoliter brauen, sagt James Tutor. Der 44-jährige Familienvater ist stark von der Biervielfalt an der US-Westküste geprägt. "Dort ist es üblich, dass die Kunden im Geschäft aus Dutzenden Varianten wählen", berichtet er. Man müsse den Hopfen beim Bier sehen wie die Traube beim Wein. "Die Sorte, der Boden, das Klima – all das prägt am Ende den Geschmack des Biers mit", so Tutor. So seien bei den Ale-Varianten des Braukollektivs etwa tropische Aromen wie Maracuja mitzuschmecken. Fünf verschiedene Bierorten hat das Braukollektiv im Programm – doch jeder neue Sud bringe neue Geschmacksnuancen mit sich.

Bier im Fokus: "Ziggy #7" vom Freiburger Braukollektiv (<http://www.braukollektiv.com>)

Alkoholgehalt: 5,9 Prozent

Preis: 3,40 Euro für die 0,33-Liter-Flasche

Geschmack: "Wir haben hier ein Alternative Pale Ale vor uns. Bei dieser Variante kommen hochwertige ökologische Malze und Hopfen zum Einsatz. Man kann es zwar aus der Flasche trinken, aber aus einem Kelchglas eröffnet sich ein herrlich frisches, hopfenfruchtiges Aromenprofil in der Nase. Auch der Antrunk wird von süßen Fruchtnoten begleitet, wobei die Mandarine am deutlichsten hervortritt. Ein feiner herber Abgang lässt das Bier schön ausklingen", sagt Biersommelière Andrea Seeger.

Ressort: **Gastronomie**

Dossier: **Freiburger Bierbrauer**

Veröffentlicht in der gedruckten Ausgabe der BZ vom Do, 17. August 2017:

» [Zeitungsartikel im Zeitungslayout: PDF-Version herunterladen](#)

0 Kommentare

Damit Sie Artikel auf badische-zeitung.de kommentieren können, müssen Sie sich bitte einmalig bei "Meine BZ" registrieren. Bitte beachten Sie [unsere Diskussionsregeln, die Netiquette](#).
