

Freiburger Bierbrauer (3)

Elke Manz und Thomas Hohner besitzen beide Bierbrauer-Gene



Von Fabian Vögtle
Do, 12. Oktober 2017
Gastronomie

„Man muss schon eine gewisse Sturheit und einen besonderen Stil mitbringen“, sagt Thomas Hohner übers Bierbrauen. Ob der 58-Jährige das eine oder das andere von seinem Urgroßvater hat, kann er nicht sagen. Was er weiß: Sein Urgroßopa war in Bayern mal Braumeister. Darauf lässt sich aufbauen. Gemeinsam mit der gebürtigen Rheinländerin Elke Manz braut Hohner Craft-Biere.



Elke Manz und Thomas Hohner von „Malt & Hops“ brauen unter anderem das bitterschokoladige „Strong Lily“.

Foto: Ingo Schneider

Die 53-jährige Krankenpflegerin, die ihren Beruf auch weiterhin ausübt, hat mit einer Hobby-Brauanlage schon zuvor in einem Raum auf dem Grethergelände getüftelt und süße Bierchen produziert. "Ich durfte wie andere Freunde immer mal probieren und fand das lecker", erzählt Hohner. 2012 stieg er dann ins Bier-Boot mit ein und entwickelt seitdem Rezeptideen. "Er hat das Hopfige reingebracht", sagt Manz. Ihre Geschmäcker seien eben verschieden, und das mache den Erfolg aus. Zunächst tingelten sie durchs Ländle und schauten sich in Brauereien um.

Blumige Biere aus der Brauerei in Bräunlingen

Sie wollten mit kleineren Mengen anfangen, doch unter 25 Hektoliter sei das nicht sinnvoll. Während die meisten Freiburger Bierbrauer in Lenzkirch bei der Privatbrauerei Rogg anheuern, fahren Manz und Hohner zweimal im Monat nach Bräunlingen. Dort in der familiär geprägten Löwenbrauerei steht ihr Fass. "Da sind wir auf den Hof gelaufen, und die Chemie hat sofort gestimmt", schwärmen Manz und Hohner, deren Biermarke nicht zufällig "Malt & Hops" heißt.

Die Namensfindung mit Bezug auf Gewächs und Getreide sowie ihren Nachnamen sei jedoch eine schwere Geburt gewesen. Bei den bisherigen Biersorten setzten sie voll auf blumig. Das erste, vor zwei Jahren ausgeschenkte und mittlerweile sechsmal hergestellte Bier, nannten sie "Fresh Daisy". "Das schmeckt jedes Mal ein bisschen anders", verrät Hohner das Geheimnis des obergärigen Bieres.

Letztes Jahr folgte mit "Twisty Tulips" ein untergäriges Lagerbier und dieses Jahr die "Black Lily" als dunkles Craft-Bier. Nun gibt es die "Strong Lily" (siehe unten), und im Winter soll es eine weitere Lily-Kreation geben, die in einem Steinfass reift, das für gewöhnlich Weißweinen dient. Die beiden Biermacher, die für Logo, Etiketten und Flyer im Stil der 20er-Jahre von einem Designer unterstützt werden, lagern ihre Biere in einer Halle in Merzhausen.

Bier im Fokus: Strong Lily von Malt & Hops (<http://www.maltandhops.eu>)

Alkoholgehalt: 8 Prozent

Preis: 3,50 Euro für die 0,33-Liter-Flasche

Geschmack: "Der Bierstil Dark IPA verbindet die hopfenbetonten Aromen eines IPAs mit dunklen Malznoten, und dies ist Malt & Hops mit der Strong Lily sehr ausbalanciert gelungen. In die Nase steigen Aromen nach dunklen Beeren und Orange sowie die deutlichen nussigen und schokoladigen Malzaromen. Auch geschmacklich finden sich die würzigen, malzigen Noten wieder, eingebettet in ein samtig cremiges Mundgefühl, bis sie schließlich in einen bitterschokoladig feinherben Abgang führen.

Die Strong Lily sollte mit circa 16 Grad Celsius serviert werden, und je mehr sich das Bier erwärmt, desto mehr entfalten sich die malzigen, süßen und schokoladigen Noten. Es ist übrigens ein Bier, das aufgrund seiner Malzbetonung und des Alkoholgehalts gern noch etwas gelagert werden und im Bierkeller reifen darf", erklärt Biersommelière Andrea Seeger, die in ihrer Craft-Beer-Lodge in der Salzstraße 26 Hunderte von Bieren zur Auswahl hat und auch Verkostungen macht.

Ressort: [Gastronomie](#)

Dossier: [Freiburger Bierbrauer](#)

Veröffentlicht in der gedruckten Ausgabe der BZ vom Do, 12. Oktober 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](#).
