

Freiburger Bierbrauer (4)

Martin Walschebauer setzt beim Bier auf Klasse statt Masse



Von Holger Schindler

Di, 21. November 2017 um 11:53 Uhr

Gastronomie

Er ist auf der Suche nach dem bestmöglichen Geschmack: Braumeister Martin Walschebauer von der Schwarzwaldgold-Braumanufaktur. Sein "Coco d'Or" ist ein hochwertiges Edelbier.



Foto: Thomas Kunz

"Die Zukunft des Biers sehe ich generell immer weniger im Massengeschäft", sagt Martin Walschebauer, "denn Menschen, die auf einen Schlag fünf, sechs Flaschen wegschlucken, die wird es künftig immer seltener geben. Die Absatzzahlen erzählen diese Geschichte ja schon länger." Hingegen haben Craft-Biere und Bierspezialitäten generell in seinen Augen eine vielversprechende Zukunft.

Von der Großbrauerei zum Craft-Bier-Spezialisten

Der 37-Jährige, der aus dem Sauerland stammt und bei der Privatbrauerei Frankenheim in Düsseldorf das Brauhandwerk erlernt hat, kennt die Branche und den Markt recht gut. Denn nach der Lehre hat er zunächst beim dänischen Bierkonzern Carlsberg angeheuert und für seinen Arbeitgeber bei Brauereien in England, Serbien und Italien mitgearbeitet. Aus Italien hat er außer zusätzlicher Erfahrung und Sprachkenntnissen auch seine Ehefrau mitgebracht.

Außerdem war Walschebauer auch einige Zeit lang für einen technischen Lieferanten von Brauerei- und Mineralbrunnenunternehmen im Außendienst tätig und hat so viele Betriebe der Branche in Südwestdeutschland persönlich kennengelernt. Und zum Braumeister hat er sich 2008/2009 auch noch weiterqualifiziert – in München.

Heute lebt er mit seiner Frau in Vörsstetten, jobbt in der "Bierhandlung" im Stühlinger, veranstaltet Bierverskostungen – und braut selbst kreierte Biere. Fünf verschiedene Sorten hat er produziert. Dazu nutzt er die Anlage der Brauerei Rogg in Lenzkirch. Drei Sorten sind derzeit im Handel erhältlich. Darunter ragt das Coco d'Or deutlich heraus. Mit knapp 20 Euro pro Flasche ist es ein echtes Luxusgebräu. Und es kommt auch in einer typischen Sektflasche samt Korken daher. "Ich habe das damals ganz gezielt für den Export auf den chinesischen Markt zugeschnitten", berichtet der Craft-Bier-Macher. Er habe sich dann noch mit dem Verband der Sektkellereien auseinandersetzen müssen, weil er zunächst auch noch eine Aluhaube auf der Flasche haben sollte. "Das aber ist bei Bier nicht zulässig, wie ich gelernt habe", erzählt Walschebauer.

Derzeit ist er dabei, ein neues Bier zu komponieren, um sein Portfolio abzurunden – immer auf der Suche nach dem bestmöglichen Geschmack. Er orientiert sich dabei an den Vorgaben des Verbands der Kreativbierbrauer und setzt auf Biozutaten. Sein Traum ist es, ein "Biergut" aufzubauen, entsprechend dem typischen Weingut – wo Zutatenanbau, Verarbeitung, Lagerung und Verkostung von Bier zu erleben wären.

Bier im Fokus: Coco d'Or von **Schwarzwaldgold**

Alkoholgehalt: 8,5 Prozent

Preis: 19,90 Euro für die 0,75-Liter-Flasche mit Korkverschluss

Geschmack: "Das Coco d'Or von der Schwarzwaldgold-Braumanufaktur ist ein hochwertiges Edelbier, das gut gekühlt am besten im Sektglas serviert wird. Es leuchtet uns mit einer intensiven Goldfarbe und reichhaltiger Schaumkrone entgegen und duftet nach Aprikosen, Quitten und Trauben. Schön prickelnd und dennoch vollmundig kommt im Antrunk eine feine Säure hinzu, die gelungen mit der malzaromatischen Süße und den fruchtigen Hefenoten ausbalanciert ist.

Gebraut zwar nach dem Reinheitsgebot, aber mit drei verschiedenen Hefen, zuletzt mit einer Champagnerhefe, ist es für mich ein Stück gelungene Braukunst. Ein Bier als Aperitif für besondere Momente, oder auch gepaart mit deftigen Speisen oder fruchtigen Desserts", erklärt Biersommelière Andrea Seeger, die in ihrer Craft-Beer-Lodge in der Salzstraße 26 in Freiburg Hunderte von Bieren zur Auswahl hat und Verkostungen anbietet.

Alle Folgen der Serie

- **Freiburger Bierbrauer (1):** [Das Braukollektiv bringt Impulse aus Übersee in die Szene](#)
- **Freiburger Bierbrauer (2):** [Almut Emma Zinn wurde von der Weintrinkerin zur Bierbrauerin](#)
- **Freiburger Bierbrauer (3):** [Elke Manz und Thomas Hohner besitzen beide Bierbrauer-Gene](#)

Ressort: [Gastronomie](#)

Dossier: [Freiburger Bierbrauer](#)

Zum Artikel aus der gedruckten BZ vom Di, 21. November 2017:

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

» Webversion dieses Zeitungsartikels: [Martin Walschebauer setzt bei seinen Craft-Bieren auf Klasse statt Masse](#)

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](#).