

Freiburger Bierbrauer (6)

## Ein fränkisch-amerikanisches Duo braut Pale Ale und Oatmeal Stout



Von **Fabian Vögtle**  
Di, 19. Dezember 2017  
Freiburg

Der eine ist mit Bier groß geworden, der andere hat es erst spät für sich entdeckt. Mittlerweile sind Christian Scholz und Clayton Robinson ein eingespieltes Brauhandwerker-Duo.



Clayton Robinson (L.) und Christian Scholz Foto: Michael Bamberger

Der Oberfranke Scholz hat bei Bierwanderungen in seiner Heimat vor allem Land- und

Kellerbiere kennen und schätzen gelernt. "Ich mag auch heute noch total gern malzbetonte, dunkle Biere mit einer gewissen Restsüße", sagt der 40-Jährige.

Für den US-Amerikaner Robinson spielte in der Jugend in Oklahoma der Alkohol gar keine Rolle. Erst 2002 ist er in Holland und auch in Deutschland auf den Geschmack gekommen. "Zurück in den USA hab' ich dann das Aroma von Amber Ales lieben gelernt", erinnert sich der 41-Jährige. Und er blieb dabei.

## **Für den Freundeskreis gab es Verkostungsbögen**

Auch seit seiner erneuten Rückkehr nach Deutschland mit einem Stipendium der Humboldt-Stiftung ist er dem Craft-Bier treu geblieben, vermisste jedoch die heimische Bierkultur. Als er in Freiburg auf den Franken Scholz traf, dem es ähnlich ging, war das neueste Hobby geboren. Der als Lokführer in Südbaden tätige Robinson und der Speditionskaufmann Scholz begannen 2013 in ihrer Freizeit Bier zu brauen. "Das ging mit einem Einkochtopf auf meinem Balkon in Günterstal los", erzählt Robinson. An den ersten Sud habe man tagelang niemanden rangelassen. "Bis wir die richtige Mischung von Hefe, Hopfen und Co. hatten, dauerte es", sagt Scholz.

Als die beiden, die sich früh den Namen "Brauhandwerker" gaben, genug experimentiert hatten und ihnen der frisch zubereitete Gerstensaft selbst schmeckte, luden sie sich Freunde ein. "Da haben wir dann Verkostungsbögen ausgeteilt und mehrere Runden durchgeführt", erzählt Scholz. Schnell habe man gemerkt, dass denen die Biere schmecken. "Die meisten unserer Freunde haben einen feinen Gaumen und sind sonst typische Weintrinker", sagt Scholz.

Heute wird nicht mehr auf dem heimischen Balkon, sondern bei Rogg in Lenzkirch gebraut. "Da geht es sehr familiär zu und Quereinsteiger wie wir sind willkommen", lobt Robinson. Donnerstag ist ihr Brautag. Neben dem American Pale Ale mit 4,7 Prozent, das Amy heißt und Robinson gewidmet ist, gibt es bisher das Oatmalt Stout namens Frank mit 6,2 Prozent und das dunkle Gringo (siehe unten).

"Wir wollten den Bieren einen individuellen Touch verleihen." Dafür stünden neben der Kombination von belgischer Saisonhefe und deutschem Aromahopfen auch die von einem Freund erstellten Etiketten mit den gezeichneten Porträts der beiden Bierbrauer.

**Bier im Fokus:** Gringo

(<http://www.diebrauhandwerker.de>)

**Alkoholgehalt:** 6,5 Prozent

**Hopfensorten:** Herkules, Saphir, Aurora, Yellow Sub

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

**Geschmack:** "Das Gringo Saison ist ein belgischer erfrischender Bierstil, badisch interpretiert, der ursprünglich für die Versorgung der Feldarbeiter in Flandern entstanden ist.

Bernsteinfarben mit prickelnder Perlage erwartet es uns im Glas und die Nase erfreut sich an würzigen Noten der belgischen Saisonhefe kombiniert mit den fruchtigen Hopfenaromen.

Verschiedene Malze runden das Geschmackserlebnis harmonisch ab und verleihen dem Bier eine angenehme Vollmundigkeit. Das Gringo ist ein passender Begleiter zu vielfältigen Speisen, da sich seine Würzigkeit mit leichteren (Gemüse, Fisch) wie auch deftigeren Gerichten (Kartoffeln, Käse, Wurst) schön kombinieren lässt." (Biersommelière Andrea Seeger von der Craftbeer Lodge in der Salzstraße 26)

---

Ressort: [Freiburg](#)

Dossier: [Freiburger Bierbrauer](#)

Veröffentlicht in der gedruckten Ausgabe der BZ vom Di, 19. Dezember 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](#).