

Angezapft: Tankstelle wird Bierbrauerei

Schaumgeboren und ein sauberer Genuss

Das Beste was aus einer Tankstelle werden kann ist eine Brauerei. Gezapft wird immer noch, aber ganz bleifrei. Im Oeder Weg im Frankfurter Nordend betreibt Sascha Reifenberg seit 18. Januar eine kleine individuelle Bier-Manufaktur mit blitzsauber erzeugten Spezialitäten: Helles, Dunkles, Hefeweizen und Bernstein-Premium. Auf den Biergarten vor der Tür darf man sich schon jetzt freuen.

Wo einst die Autowerkstatt war, brodeln nun Braukessel. Eine hübsch gezimmerte Theke bietet einen guten Halteplatz für eine kleine Teststrecke, vier Biere stehen derzeit im Angebot, die schnell probiert sind. Man kann sie aber auch in Ruhe genießen und dazu einen Vesperteller mit Wurst und Käse haben. Die nostalgischen Bügelflaschen nehmen sich viele nach Hause mit, ein Euro Pfand sichert die Rückgabe, denn Braumeister Reifenberg ist froh um jede Flasche, die wieder bei ihm landet. Er lässt neugierige Kunden gerne probieren und erklärt flüssig sein Handwerk, während er Flaschen nebenbei etikettiert. Frisch gezapft an Ort und Stelle schmeckt es einfach am besten.



Saubere Entwicklung:
Statt Benzin fließt
jetzt Bier

Die Biere sind unfiltriert, naturtrüb und unbehandelt. Sie tragen alle die gleiche Handschrift, sind delikater und süffig. Primus Inter Pares ist das Bernstein-Premium. Schön würzig und hopfig, leicht cremig mit Karamellcharakter. Das Dunkle präsentiert sich fein, dicht in der Struktur und doch leicht, das Aroma zeigt sich eher verhalten. Beim Hellen fällt ebenfalls die schöne Leichtlebigkeit auf, das Bier fließt flink über die Zunge und macht nicht satt. Auch das Hefeweizen ist von temperamentvollem Trinkfluss und nicht ein so bauchblähendes Monstrum wie so viele andere Sorten dieser Spezies. Alle Biere sind quicklebendig, von erfrischender Würze und machen Lust auf ein Glas mehr.



Hier braut sich was
zusammen

In der gläsernen Mini-Brauerei kann man die handwerkliche Fertigung live miterleben, vom Schrotten des Malzes und dem Kochen der Würze, über Gärung und Lagerung bis zum Abfüllen der Flaschen. Es werden überwiegend regionale und biologische

Rohstoffe verwendet, betont Sascha Reifenberg. Degustationen, Führungen und Braukurse sollen schon bald Wissensdurstige bedienen.

Der benachbarte Feinkostladen von Wild-Schmidt bietet sich ebenfalls mit seinen Waren zum Einkauf an. Mitbesitzer von BrauStil ist jedoch der Immobilienunternehmer Georg-Augustin Schmidt.

Zum Biergarten, der schon jetzt an milden Tagen einlädt, gehört ein kleiner Bauernmarkt mit Gemüse, Obst und einigem mehr, der vom Feinkostladen nebenan bestückt wird und eine schöne Atmosphäre schafft. Star des ganzen Geschäfts bleibt das Bier. Im Grunde ist der Oeder Weg 57 eine Tankstelle geblieben.

LF



Gebräu mit Stil

BrauStil, Frankfurt, Oeder Weg 57, Tel. 069 98669557

www.braustil.de

Montag – Mittwoch 12 – 19 Uhr, Donnerstag + Freitag 12 – 21 Uhr, Samstag 11 – 21 Uhr.

