

Bier statt Band

In der Mikrobrauerei Vagabund im Wedding stellen drei Amerikaner Craft Beer her

Eigentlich hatten sie eine Band gegründet. Matt Walthall, David Spengler und Tom Crozier. Die drei in Berlin lebende Amerikaner, trafen sich 2009, um gemeinsam Musik zu machen. Und zu einer Bandprobe gehört – natürlich – kühles Bier. „Irgendwann hatten wir genug davon: immer nur Pils, Helles, Pils, Pils“, erzählt David Spengler fünf Jahre später. „Wir wollten mal wieder Bier trinken, wie wir es von zu Hause kannten, also Pale Ale oder IPA (Indian Pale Ale). Doch damals war das in Berlin schwer zu bekommen.“ Also fingen die drei Hobby-Musiker an, selber zu brauen, in Walthalls Küche.

Für die drei war der Gedanke ganz normal. Denn in den USA gibt es die Craft-Beer-Bewegung schon seit den 70ern. Damals gab es dort wenige Brauereien, und deren Bierqualität war nicht besonders hoch, erzählt Spengler, sodass der damalige Präsi-

dent Jimmy Carter das Selberbrauen erlaubte. Auch die drei Freunde hatten Bekannte, die selbst Bier brauten. Walthall hatte es in der Uni sogar schon einmal ausprobiert. Also fingen sie einfach an. „Beim ersten Versuch kam zwar am Ende Bier heraus, aber es war noch nicht gut. Wir haben gemerkt, dass es viel zu lernen gibt. Aber beim nächsten Mal wurde es besser. Und nach fünf Suden probierten unsere Freunde zum ersten Mal und meinten: ‚Das ist nicht nur Bier, sondern gutes Bier!‘“

Eine Zeitlang liefen Brauen und Band noch parallel, aber 2011 hängten die drei ihre Instrumente an den Nagel und konzentrierten sich nur noch auf das Bier. 2013 eröffneten sie die Vagabund Brauerei im Wedding. Das Geld kam mithilfe einer Crowdfunding Aktion zusammen. „Community funded“ nennen sie ihr Projekt, es gibt circa 30 Mitglieder, die zu Themenabenden und zum Brauen kommen können und pro Monat zwei Liter Bier umsonst erhalten.

Ihre Namen stehen an einem Bogenfenster in der Wand, durch das man vom Wirtsraum in die Braustube schauen kann. Die Töpfe, in denen das Bier gekocht wird, haben die Brauer aus den USA importiert. Dort kosten solche Geräte nur ein Drittel des europäischen Preises. Was gebraut wird, wechselt jeden Monat. Es gab schon Bier mit Sechuan-Pfeffer



David Spengler hat gut lachen: Er braut sich sein eigenes Bier

und Grapefruit, oder auch Rauchbier, bei dem die Gerste vor dem Brauen geräuchert wird, oder auch belgisches Bier mit mehr Zucker. Für den Sommer ist das erste IPA geplant. Wegen der relativ kleinen Mengen, fünf Fässer pro Sud, die die Vagabund-Brauer herstellen können, muss man sich überraschen lassen, was abends auf der Karte steht. Dazu gibt es diverse amerikanische Biere in Flaschen. Wichtig ist den drei Freunden, dass die Vagabund-Brauerei ein

Ort ist, an dem man sich austauschen kann, nicht ein Ort für Insider. „Craft Beer ist nicht Edel-Bier, es soll für alle sein“, bekräftigt Spengler und erzählt begeistert von einem 80-jährigen Ehepaar aus der Nachbarschaft, das eines Tages im Gastraum stand und Pale Ale trinken wollte.

Direkt um die Ecke befindet sich übrigens die VLB, Versuchs- und Lehranstalt für Brauerei, wo man das Brauen auf Diplom studieren kann. Dass ihnen die akademische Ausbil-

dung fehlt, bereuen die Vagabund-Brauer selten: „Es kommen viele Studenten aus der VLB zu uns, die kennen alle lateinischen Fachbegriffe für Hefe. Davon habe ich keine Ahnung. Dafür weiß ich aus Erfahrung, was passiert, wenn die Temperatur zu hoch oder niedrig ist“, lacht Spengler. (azi)

Vagabund Brauerei
Antwerpener Straße 3, Wedding,
www.vagabundbrauerei.com



TIPP Wein-Termine

An lauschigen Sommerabenden lässt es sich mit einem Glas Wein gut aushalten. Hier ein paar interessante Termine für Weinkenner und solche, die es werden wollen

Für Kurzsentschlossene! Sa, 28. Juni, 12 bis 18 Uhr:
Einmal monatlich lädt **Viniculture** zur Verkostung von Neuzugängen und Klassikern ein. Dazu gibt es Landbrot und Käse.
Grolmanstraße 44-45, Charlottenburg,
Tel. 030 883 81 74, www.viniculture.de

Für Frankophile! Do, 3. Juli, 20 Uhr:
Im **Les Climats**, der Weinhandlung für Burgunder, findet am spießfreien Tag ein Streifzug entlang der Loire statt.
Pohlstraße 75, Tiergarten,
Tel. 030 29 00 12 12, www.lesclimats.com

Für Einsteiger! Fr, 18. Juli, 19.30 Uhr:
In einem Einsteigerseminar im **Wein & Glas** lernen Weininteressierte bei einer Verkostung ihren eigenen Weinstil kennen.
Prinzregentenstraße 2, Wilmersdorf,
Tel. 030 235 15 20, www.weinundglas.com

Für Rieslingfans! 21. Juli bis 23. August:
Gut einen Monat bietet die **Hammers Weinkostbar** Rieslinge im offenen Ausschank an. Die glasweisen Rieslinge wechseln einmal pro Woche.
Körtestraße 20, Kreuzberg, Tel. 030 69 81 86 77,
www.hammers-wein.de

Für Steak-Liebhaber!
28. Juli ab 19.30 Uhr:
Ein ausgewählter Wein von jungen Winzern kommt mit exquisitem Fleisch eines galizischen Produzenten daher – bei den Steak Nights im **Vin Aqua Vin** jeden letzten Montag im Monat. Anmeldung erbeten!
Weserstraße 204, Neukölln,
Tel. 030 94 05 28 86,
www.vinaquavin.de



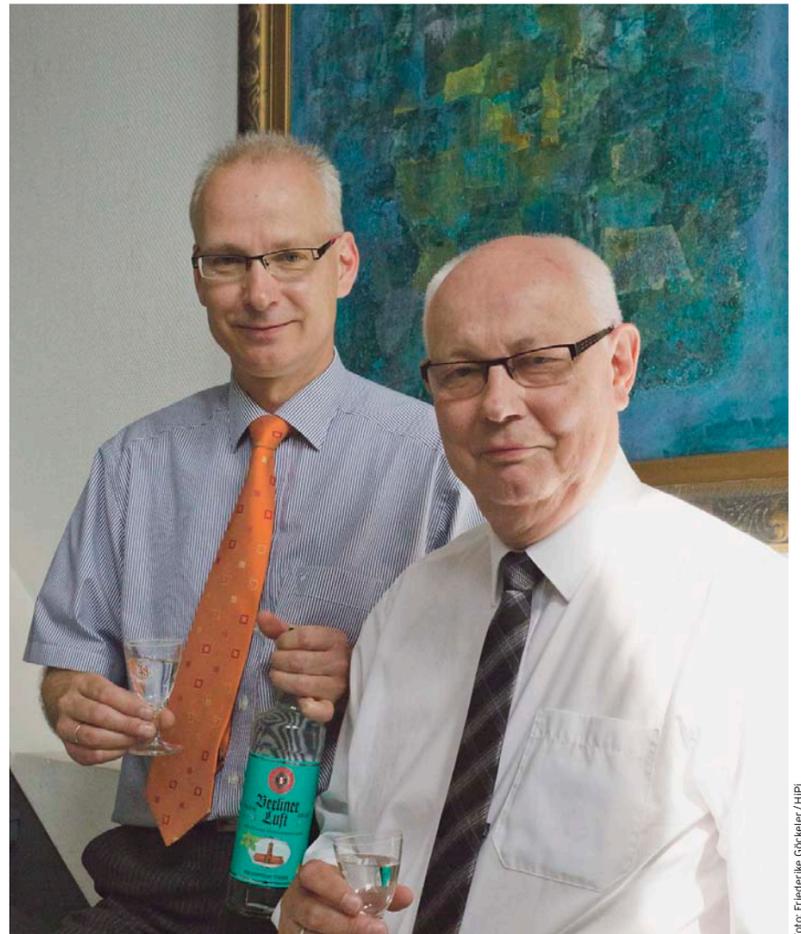
Schnaps für den Zarenhof

Das Unternehmen Schilkin produziert Hochprozentiges nach traditionellen Familienrezepten

„Die Familie meiner Frau hat das Unternehmen Anfang der 1900er Jahre gegründet“, erzählt Diplom-Kaufmann Peter Mier, der sich die Geschäftsleitung des Schilkin-Unternehmens mit seinem Sohn Patrick Mier, einem Doktor der Ingenieurwissenschaften, teilt. Doch zum Anfang der Geschichte: Das Ehepaar Natalie und Apollon Schilkin musste ihre Spirituosenfabrik in St. Petersburg verlassen. 1932 gründeten sie eine neue Fabrik in Berlin auf dem Gelände des Gutshofes Alt-Kaulsdorf. Dort werden nun seit über 80 Jahren Spirituosen nach traditionellen Rezepturen hergestellt, die ursprünglich für den Zarenhof in St. Petersburg entwickelt wurden.

Besonders bekannt ist das Unternehmen für seinen Pfefferminzlikör „Berliner Luft“, der einen angenehm frischen, süßen Geschmack hat. „Die Rezeptur bleibt natürlich unser Geheimnis“, sagt der Geschäftsführer Peter Mier. Zudem ist im Gegensatz zu anderen Pfefferminzlikören, die meist eine grünliche Farbe haben, der Schilkin-Likör ganz klar. „Das liegt daran, dass wir keine künstlichen Farbstoffe verwenden“.

Die „Berliner Luft“ gibt es zwar bereits seit 1952, seinen endgültigen Durchbruch hatte der Likör aber erst vor vier Jahren. Dafür kennen den Pfefferminzlikör mittlerweile nicht nur die Berliner. „Auch viele Touristen fragen danach“, erzählt der Vertriebsleiter vom Schilkin-Unternehmen Hans-Jörg Ullrich. Passend dazu gibt es den Likör in verschiedenen Größen und Formen, wie zum Beispiel in der Brandenburger-Tor-Form oder als Berliner-Fernsehturm-Flasche. Neben dem Einzelhandel wird der Likör aber auch in der Gastronomie angeboten. „Es ist eine Art Szene-Getränk geworden, das es nicht nur in einer Bar, sondern beispielsweise



Zum Wohl! Peter Mier (rechts) und Sohn Patrick Mier mögen's hochprozentig

auch in der Kneipe um die Ecke gibt“, so der Vertriebsleiter. Ob pur oder in Cocktails gemixt – der vielseitige Likör lässt sich unterschiedlich genießen.

Oder man folgt einer Empfehlung aus dem Hause Schilkin: den Pfefferminzlikör einfach mit dem Schoko-Sahne-Likör Chocolatiere mischen. „Das schmeckt ein

bisschen wie die Schokolade After Eight“, klärt Hans-Jörg Ullrich auf. Na dann, Nastrovje! (jp)

SCHILKIN BERLIN
Alt-Kaulsdorf 1/11 Gutshof, Kaulsdorf,
Tel. 030 56 57 80, www.schilkin.de,
Berliner Luft (0,7l) 6€