LAUT. PULSIEREND. EIN SCHILLERND-SCHMUTZIGES UNGETÜM. MADRID ROCKT DIE SINNE. KEIN WUNDER, IMMERHIN IST SPANIENS HAUPTSTADT DIE DRITTGRÖSSTE IN EUROPA. REGINE MARXEN HAT SICH DURCH DIE BARS DER STADT GETRUNKEN UND DABEI DEN EIN ODER ANDEREN BRAUER GETROFFEN.

España

VIVA LA CAÑA!

AUTORIN · REGINE MARXEN

Das Jahr 2012 markierte den Beginn der Madrider Bierrevolution

Foto: Regina Marxen (REM)

Das The Stuyck Co gehört zu den modernen Klassikern der Madrider Kreativbierszene.

Wir sind Sardinen im Untergrund: Wer mit Madrids U-Bahnen unterwegs ist, muss Menschen mögen. Und um 15 Uhr herum sollte man dieses Verkehrsmittel besser ganz meiden. Jetzt wissen wir das auch. Wir stehen mit unseren Koffern am Bahnsteig und pressen uns, mit dem Gepäck als Stoßrampe und einem proaktiv-entschuldigenden Lächeln bewaffnet, in den Waggon der U10. Leicht ist der Weg nach Malasaña nicht. Aber er lohnt sich.

Malasaña: Hier schlagen wir für die kommenden Tage unser Lager auf. Der Madrider Stadtteil hat sich in den letzten Jahren rasant zum kreativen Hotspot entwickelt. Das Geflecht aus kleinen Kopfsteinpflaster-Gassen ist prall gefüllt mit Vintage-Läden, Galerien, Restaurants, klassischen Tapas-Läden und Bars. Hipster, Trends und Tradition verschmelzen hier gekonnt zum modernen urbanen Lifestyle. Handwerk an jeder Ecke: Dieses Barrio könnte sich auch der fantasiebegabteste Reiseblogger nicht schöner ausdenken. Kein Wunder, dass genau hier, in der Calle de Valverde, nur wenige Minuten von unserer Wohnung entfernt, der derzeit einzige Brew-Pub im Stadtzentrum Madrids seine Heimat gefunden hat: die FÁBRICA MARAVILLAS.

Estefanía Pintado, Mitgründerin der Fábrica Maravillas, ist müde an diesem Vormittag. Bis vor wenigen Stunden stand sie noch hinter dem Tresen ihres Pubs. Jetzt steht sie vor ihm und lehnt sich an die Wand aus grobem hellen Mauerwerk, in dessen Fugen ihre Gäste unzählige Münzen hineingefummelt haben. Eine »Wünsch-dir-was-Mauer«. Estefanía zündet sich eine Zigarette an, während sie uns mehr über ihre Brauerei hinter dem Gastraum berichtet.

Seit 2012 explodiert die Szene

Die Tage und Nächte sind lang in Madrid, vor allem für Bar- und Brauereiinhaber wie sie. »Wir sind ein Mini-Unternehmen. Und sehr Craft.« Sie zeigt auf ihren Unterarm. Ein ansehnlicher blauer Fleck ist dort zu sehen; der kommt vom Tragen der Bierkisten und Kegs. »Wir alle packen hier kräftig an.« Wir, das sind neben Estefanía der Brauer und Mitinhaber Thierry Hascoet, Produktions-Assistent Juan Saura und zwei weitere Tresenkräfte. Die Fábrica Maravillas ist eine Art Familienbetrieb, der sich als Nachbarschaftstreff versteht. Unkompliziert, ohne dogmatische Craft-Attitüde, aber mit Freude am guten Bier. Wer die Fábrica besucht, sagt Estefanía, trifft das Viertel.

Seit sechs Jahren sind die 44-Jährige und ihre Crew am Start. Damit gehören sie zu den Pionieren der sich formierenden neuen Braukultur in der spanischen Metropole. »Im Jahr 2012«, sagt Estefanía, »war die Stunde null für Craft Beer in Madrid. Von da an explodierte die Bierszene.« Leicht war das nicht, rund eineinhalb Jahre hätte es gedauert, bis sie alle Lizenzen für die Eröffnung zusammen gehabt hätten. Die Idee, eine Mikrobrauerei in der Stadt zu betreiben, war für die Behörden ein absolutes Novum. Inzwischen hat sich die Sache eingespielt, und auch das Publikum hat sich gewandelt.

Foto: Regine Marxen (REM)

Es sind neben den Touristen vor allem Leute aus dem Viertel, die gerne wiederkommen, um gezielt neue Biere zu testen. »Früher kamen die Leute in den Pub und fragten nach Mahou-ähnlichen Getränken. Heute wollen sie mehr Geschmack.« 5.000 Liter Bier braut Thierry Hascoet, Herr der Fábrica-Sudpfannen, derzeit im Monat; bisher gibt es seine Biere, zum Beispiel das New England Style IPA oder das sommer-leichte Golden, vor allem im eigenen Pub zu kaufen. Das soll sich ändern, die Fábrica Maravilla will ihre Biere vermehrt auch in anderen Bars und Stores in der Stadt anbieten. »Madrids Craft-Beer-Szene ist noch sehr klein, aber sie hat die Kraft, zu wachsen.«

Spanien ist viertgrößter Bierproduzent Europas

Nicht nur in Madrid, in ganz Spanien blüht die Kreativbierszene. Gab es vor rund zehn Jahren gerade mal zwei Dutzend Mikrobrauereien, existieren heute rund 400. Spanien ist der viertgrößte Bierproduzent in Europa. Doch so schön das alles klingt: Leicht hat es die Biervielfalt auch hier nicht. Der Markt wird vor allem von einem Player dominiert: MAHOU SAN MIGUEL.

Das spanische Familienunternehmen unterhält vor den Toren Madrids mit einer installierten Kapazität von sieben Millionen Hektolitern eine der größten Braustätten Europas. Während der deutsche Biermarkt klagt, freute sich der spanische Mitbewerber 2017 über das nach eigenen Aussagen beste Ergebnis seiner Geschichte und den Umsatzanstieg von 3,1 % auf 16,6 Mio. Hektoliter. In diesem Jahr veröffentlichte der Konzern seine Strategie für die kommenden Jahre. Der lokale Markt spielt dabei eine wesentliche Rolle.

Wir setzen uns in eine Bar auf dem Plaza Dos de Mayo im Herzen Malasañas. Orte wie diese findet man an jeder Ecke in Madrid: unprätentiös, klein, ein fixer Service, der Oliven oder Sardellen zum Bier reicht. Dos cañas, por favor! Unter uns ein roter Stuhl, über uns ein roter Sonnenschirm, beides mit Mahou-Logo gebrandet, in der Hand ein typisch schlichtes 0,2-Liter-Glas Lager. Goldgelb, eiskalt, sehr rezent, leicht, mit wässriger Note. Okay, auf Dauer reizfrei.

Jahrzehntelang beherrschte dieser Geschmack den Madrider Biermarkt. »Mit Glück kamst du an ein Schneider und Weihenstephan heran«, wird uns der Gypsy-Brauer Benjamin Martin später erzählen. Das hat sich mit dem Aufkeimen der Hopfenrevolution um 2011/12 grundlegend geändert: In den Schaufenstern und Regalen der kleinen Lebensmittelshops, die unseren Gang durch die Straßen flankieren, ja sogar im Asia-Take-away, lagern unzählige lokale Bierspezialitäten, allen vorweg Biere aus den Häusern CERVEZAS LA CIBELES, LA VIRGEN und NÓMADA BREWING, alles Brauereien der Stunde null.

»
Ich fand damals aufgrund der Wirtschaftskrise keinen anderen Job. Also wurde ich Brauer.
«
Benjamin Martin, Brauer La Quince

Pub-Romantik im Madrider Oldenburg

TIPPS FÜR DAS

FLÜSSIGE MADRID

Skurril

CERVECERÍA OLDENBURG

Getäfelte Gemütlichkeit, im Fenster hängt eine Spaten-München-Leuchtreklame, auf der Speisekarte findet sich ein deutscher Salat und auf der Tap-Liste Schneider Hopfenweiße. Klingt nach Mallorca-Gastro-Romantik für den wenig wagemutigen Deutsch-Touristen. Ist es nicht. Internationale Bierkultur im Bieder-Look. Lustig.
Calle Hartzenbusch 12, 28010 Madrid

Schinkenfrei

VEGA

Spaniens Küche mag's fleischig, und vor allem Schinken steht hoch im Kurs. Nicht immer leicht für Veggies. Das Vega in Malasaña bietet originelle und schmackhafte Vegan-Küche zu fairen Preisen. Wir empfehlen die Online-Reservierung und eine Flasche Vinho Verde als Bier-Alternative.
Calle Luna 9, 28004 Madrid

Bestellen

CAÑA

Schlichte Gläser mit einem Volumen von 0,2 l — und gleichzeitig kleinste Biereinheit. »Una caña« heißt übersetzt »ein Bier«. Kostenpunkt: zwischen 1,30 bis 4 Euro. Je nach Inhalt.

Foto: Regine Marxen (REM)

Kreatives Beteiligungsgeflecht

Doch gerade Letztere ist in der Madrider Independent-Brauszene nicht unumstritten: Denn Nómada Brewing ist Teil des Mahou-San-Miguel-Konzerns. Schon früh hat das Unternehmen das Potentzial der Kreativbierbewegung erkannt und unter anderem in kleinere nationale Brauereien investiert. Ganze 40 Prozent hält der Konzern an Nómada, 42,9 Prozent an der Brauerei LA SALVE in Bilbao. Darüber hinaus besitzt Mahou 30 Prozent an der bekannten amerikanischen Bierschmiede FOUNDERS und betreibt selbst eine hypermoderne Mikrobrauerei samt ambitioniertem Fassreifungsprogramm vor den Toren der spanischen Hauptstadt. 2019 plant der Bierkonzern zusätzlich die Gründung eines Co-Working-Spaces für Brauereien. Elf Millionen fließen in diesen Hub.

Nicht zuletzt deshalb legt der 2014 ins Leben gerufene und rund 40 Mitglieder starke Verband der spanischen Mikrobrauer, die Asociación Española de Cerveceros Artesanos Independientes (AECAI), großen Wert auf eine Definition des Begriffes »Craft Beer« und eine deutliche Abgrenzung zu den Industriebrauereien. Eine der zentralen Forderungen: Wer sein Bier »Craft« nennt, darf nicht Teil eines großen Konzerns sein.

Spät am Nachmittag; wir haben das Viertel und den Input gewechselt. Kunst statt Bier. Hinter uns liegen das Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofia und Pablo Picassos verstörend-schöne Guernica (ansehen!), vor uns der Ausblick auf das Barrio Lavapiés. Nicht ganz so hip wie Malasaña präsentiert sich dieser Stadtteil unaufgeregter und bodenständiger. Die Brauereischänke EL PEDAL liegt im Zentrum, in der Calle Argumosa, das Ambiente ist ein wenig punkig, die Musik alternativ, der Laden ungezwungen. In der Ecke hinterm Tresen reihen sich haufenweise Kegs mit hauseigenen Bieren aneinander.

»Gutes Bier haben sie hier, starkes Bier«, verrät uns ein hopfenbegeisterter Brite vor Ort. Er wohnt seit kurzem mit seiner Frau in Madrid. Sie arbeitet für die britische Regierung, er testet die Bars. Klare Aufgabenteilung. Wir testen auch: Das IPA Zita Hop hat ein angenehmes Hopfen-Aroma, das APA hallt im Nachtrunk seltsam dumpf nach.

Wir folgen dem Rat unseres britischen Tischnachbarn und statten dem CHINASKI um die Ecke einen Besuch ab. Der Laden ist überraschend leer, die Karte liest sich wenig ermutigend. Krombacher Weizenbier. Hm. »Wir haben hier gutes Bier«, kommentiert der Mann hinter der Theke knapp. »Immer diese Bier-Touristen«, denkt er wohl und verdreht innerlich die Augen. Er hat recht: 18 Hähne und an diesem Tag trotzdem nichts wirklich Spannendes dabei. Wir sind inzwischen schlicht ein wenig zu verwöhnt.

Schon früh hat Mahou San Miguel das Potentzial der Kreativbierbewegung erkannt und unter anderem in kleinere nationale Brauereien investiert.

Mahou San Miguel öffnet 2019 ein Brew Hub

Die Cerveceria L'Europe ist einen Zwischenstopp wert. Mehr auch nicht.

Weiter geht's Richtung Stadtzentrum. Auf dem Weg kehren wir kurz auf ein Cromarty AKA IPA in das MADRITALLICA ein. Lauter Metal rülpst uns entgegen, über dem Tresen flimmern Musikvideos. Der Chef am Tresen hat Musik, Laden und seine Biere im Griff, die Karte ist lokal bis international. Ehrliche Sache. Liebe Wacken-Fans, ihr habt ein Zuhause in Madrid.

Das BREW WILD, unser nächstes Ziel, liegt ziemlich genau zwischen dem Plaza de Mayor und dem Prado im Zentrum der Stadt. Seit rund einem Jahr serviert das Team um Mit-Inhaber Carlos Álvarez hier italienische Pizzas und gute Biere. Genauer gesagt: LA QUINCE-Biere. Schließlich ist das Brew Wild Home-Pub der erfolgreichen Biermarke, die 2015 vom Untappd-Netzwerk zur besten spanischen Brauerei gekürt wurde.

Foto: oben: Mahou San Miguel, unten: Regine Marxen (RMX)

Pioniergeist einer verlorenen Generation

Benjamin Martin ist einer der drei La-Quince-Brauer. »Ich fand damals aufgrund der Wirtschaftskrise keinen anderen Job. Also wurde ich Brauer.« Seine Geschichte ist kein Einzelfall: Die aufblühende spanische Bierkultur verdankt kurioserweise ihren Erfolg zu großen Teilen dem Zusammenbruch wirtschaftlicher Strukturen vor rund acht Jahren und dem Pioniergeist einer verlorenen Generation.

Seit rund fünf Jahren gibt's La Quince Biere. Sie sind Gypsy-Brauer, derzeit produzieren sie in drei verschiedenen Braustätten: bei MAD BREWING in Madrid, bei GUINEU in Barcelona und bei der BIDASSOA BASQUE-Brauerei in Irun. In jeder der Braustätten haben die drei Jungs jeweils zwei Tanks für ihre Biere reserviert. »Funktioniert wunderbar«, sagt Benjamin. Rund 1.000 Hektoliter Ausstoß hätten sie im Jahr. Carlos kenne man noch aus dessen Zeit als Bierblogger und Fotograf. Vor rund einem Jahr hätten sie mit weiteren Kumpels beschlossen, das Brew Wild zu eröffnen. »Bier und Pizza gab es so in Madrid noch nicht«, sagt der 38-Jährige. »Also haben wir das gemacht.«

Pez Tortilla: Voller Laden, schlecht gezapfte Biere

Die Idee, eine Mikrobrauerei in der Stadt zu betreiben, war für die Behörden ein absolutes Novum.

Kreativbier von La Salve aus Bilbao

Das Konzept kommt an, der Laden ist mehr als gut gefüllt. Links neben uns bestellt eine Isländerin ein Amber Ale, während rechts ein Amerikaner berichtet, dass er zum ersten Mal in Madrid sei – und sofort in diesem Laden gelandet sei. »Genau das wollen wir«, sagt Carlos. »Dass Locals und Reisende sich hier sofort wohl fühlen. Das ist Madrid, die Stadt der Barkultur. Hier kommt auf 100 Einwohner mindestens eine Bar.«

Partybier Schlenkerla

Bierinteressiert war der 36-Jährige schon immer. Seine Leidenschaft lebte er unter anderem unter dem Namen Beer Xposer auf Instagram aus. »Gutes Bier war selten in Madrid. Ich erinnere mich noch an eine Party, bei der es Mahou und Schlenkerla gab. Da trank ich begeistert den ganzen Abend Rauchbier.« Benjamin grinst unter seinem Cap mit Brew-Wild-Logo hervor und ergänzt: »Die Leute fragten immer: Magst du lieber San Miguel oder Mahou. Mal ehrlich, das ist austauschbar. Und sogar dieselbe Firma.« Wir essen unsere Pizza à la Mama mit Käse, Aubergine, Trüffelöl, Gorgonzola und Parmesan, genießen ein APA mit dem stolzen Titel »Hop Fiction« und den Ausblick auf 15 kunstvoll designte Hähne. Lauter Gitarrenhälse. Hier könnte man versacken. Tun wir nicht.

Wir schlendern Richtung Heimat, es ist kurz nach Mitternacht, die Straßenreinigung leert geräuschvoll die Mülltonnen, Nachtschwärmer bevölkern die Gassen. In Malasaña halten wir kurz am beim Partyvolk angesagten PEZ TORTILLA an – und ziehen rasch weiter. Die Gläser riechen nach Ei, der Barmann versenkt beim Zapfen den Hahn im Bier. Muss man mögen. Im THE STUYCK CO in der Calle Corredera Alta de San Pablo gefällt es uns schon besser.

»We want Beer« steht an der Wand. Wollen wir. 14 lokale und internationale Biere hängen hier am Hahn. Unsere Wahl fällt auf das Citradelic WIPA von HOODLUMS. Was fehlt jetzt noch? Ein Absacker. Nur sechs Gehminuten vom The Stuyck entfernt, entdecken wir den Pub der Brauerei LA PIRATA aus Barcelona.

Der Laden ist entspannt, im Hintergrund laufen Sixties-Melodien, am Hahn hängen 16 Biere, und einen prall gefüllten Kühlschrank gibt es auch – wie übrigens in jedem Bier-Pub dieser Stadt. Zum hauseigenen Northern Brut IPA, knochentrocken und prickelnd, wählen wir ein Nutcase Imperial Porter. Tiefdunkel, schokoladenschwer. Amy Winehouse singt im Hintergrund »Back to Black«. Klingt wie Back to Bed. Madrids Nächte sind lang. Nicht nur für Barbesitzer und Brauer. Und am Ende dann doch zu kurz. ◁|

Foto: oben: Regine Marxen (REM), unten: Mahou San Miguel