

Herr Nelson! Das ist nicht Ihr, sondern mein Bier

Nelson Sauvín ist berauschend und einzigartig. Ein Typ 90, wie Bierliebhaber ihn beschreiben würden.

Er wirkt komplex, ist ausdrucksstark und von fruchtiger Dominanz. Sein aromatisches Gemüt erinnert an Sauvignon Blanc, Stachelbeeren, aber auch ein wenig an Grapefruit. Nelson ist umschwärmt und ein beliebter Begleiter von Lagerbieren und Ales.

Nelson ist Neuseeländer, seine Familie sind die Hanfgewächse. Bekanntheit erlangte er als Hopfen, vergangene Woche wurde sogar ein Bier nach ihm benannt: Cold Nelson. Ein India Pale Ale (IPA), obergärig, Stammwürze von 16,9 Prozent, welches in der Sommerausbildung von neun Bierliebhabern und mir gebraut worden ist.

Drei weitere Hopfenarten (Aurora, Saphir und Cascade) verfeinerten den Sud. Nelson, ein Spätstarter, kam kaltgestopft erst am Ende dazu.

Gebraut wurde Cold Nelson in

der Braucommune in Freistadt, die solche Brauseminare auch abseits des Lehrgangs für angehende Sommeliers anbietet und damit das Sudhaus für alle Bier-Interes-

senten öffnet. „Vor drei Jahren haben wir angefangen“, sagt Braumeister Hannes Leitner. „Jetzt sind es mehr als hundert im ganzen Jahr. Tendenz steigend.“

Zukünftig wird in der Gastronomie und im privaten Haushalt das Angebot und die Nachfrage nach Bier stärker zu spüren sein. Auch die oberösterreichische Tourismusstrategie forciert das hopfige Thema. Längst hat sich Bier vom Image des Derben gelöst und fasziniert durch die Vielfalt. Unzählige Bierstile werden in der sogenannten „Craft-Bier-Szene“ verstärkt nachgefragt. Eine neue Bierglaskultur, köstliche Biermenüs und umfangreiche Bierkarten verleihen dem Bier Rückenwind.

Wer mehr über Bier wissen will, braut es am besten gleich selbst. Das ist unter anderem in Freistadt

möglich. Aber genauso im Thorbräu in Ottensheim, oder man verfolgt den Brauprozess live in der Brau-Boutique in St. Stefan.

Die Kolumne schreiben abwechselnd Karin Haas und Philipp Braun, das Genussteam der OÖNachrichten.

✉ p.braun@nachrichten.at

”

Wer mehr über Bier wissen will, braut es am besten gleich selbst.“



SERVIERT

**VON
PHILIPP BRAUN**