

Na dann, Prost! Hannover feiert sein erstes Bierfest

25 Brauereien aus ganz Europa präsentieren ihre Spezialitäten am Pfingstwochenende rund um die Marktkirche

VON JULIANE KAUNE

Wer wissen will, wie das Lieblingsbier von Steven Cherundolo schmeckt, sollte sich am Pfingstwochenende an der Marktkirche einfinden. Vom 17. bis zum 19. Mai kann dort jeder das Pale Ale der kalifornischen Brauerei Sierra Nevada kosten, das der Außenseiterlieber von Hannover 96 so gern trinkt. Und längst nicht nur das Außergewöhnliche Kleinbier aus Hopfen und Malz werden bei Hannovers erstem Bierfest rund um die Kirche in der Altstadt ausprobiert. 25 internationale Brauereien werden dort mit ihren Spezialitäten vertreten sein. Zusammenbringen wird sie Michael Solms, der Chef der Kneipe „Gig“ am Linden-Markt. Er ist ein vehementer Vertreter einer neuen Bierkultur, die das vermeintliche Stammentwicklungsstadium salontauglich machen will. Seine Ausgangstheorie: „Bier ist der neue Wein.“ Nun soll ganz Hannover auf den Geschmack kommen.

Vor drei Jahren entdeckte Weinlover Solms, dass Bier mehr zu bieten hat. Über einen Freund aus Belgien („das Bier-Schlaafferland“) wurde er auf die neue Vielfalt des Traditionsgetränks aufmerksam. Inzwischen setzt sich Solms alle zwei Monate hinter das Steuer seines Vito-

Transporters, um Bier Spezialitäten aus dem Nachbarland zu importieren. Aus 15 belgischen Sorten können die Gäste im „Gig“ mittlerweile wählen, von würzig bis fruchtig. Bei Bierverkostungen mit ausgebildeten Sommeliers hat Solms in seiner Kneipe bereits rund 100 Biere aus allen Teilen der Erde serviert, ob aus Grönland oder Afrika. „Das Problem ist, dass man nur schwer an ausländische Biere herankommt“, sagt der Gastronom. Exotische Sorten sind meist lediglich in kleineren Mengen über den Internethandel erhältlich. Eine Bezugsquelle, die für einen Gastronomiebetrieb nicht wirtschaftlich ist.

Beim Bierfest will Solms nun ein größeres Publikum an ungewöhnliche Geschmacksvarianten heranzuführen, der Schwerpunkt liegt bei europäischen Bieren. Er hat bereits Zusagen von einer Reihe ausländischer Brauereien, die über deutsche Händler vertreten sind. Dazu gehören etwa die dänische Carlsberg-Brauerei, Kronenbourg aus Frankreich, St. Peter aus England, das Tschechische Bierhaus sowie die belgischen Marken Leffe, Westmalle und Hoegaarden. Auch ein Starkbier aus Chile aus dem Hause Kross steht auf der Liste. Ein Unikum ist die Ein-Mann-Brauerei Fritz Ale aus



Kennt sich aus mit dem „neuen Wein“: Bierfan Michael Solms.

Herzog

Bonn, die unter anderem ein „Milk- Stout“ produziert, ein malziges Starkbier, das durch Milchsäure eine cremige Note erhält. „Denn mein Favorit“, schwärmt

Solms. Natürlich werden auch die lokalen „Classiker“ Glöde und Herrenhäuser ausgeschrieben, das Brauhaus Ernst August ist mit Eigenkreationen dabei.

Sie alle werden ihre Erzeugnisse in pop-artartigen Zelten präsentieren. Um das kulinarische Erlebnis rund zu machen, sollen einige Stände hinzukommen, die Käsespezialitäten, Salate oder Meeresfrüchte anbieten. Auch eine Chocolaterie würde Solms gern unter eines der Zelttücher bringen: „Schokolade passt perfekt zu dunklem, malzigem Bier.“ Unübersehbar wird die „längste Theke Norddeutschlands“ sein, die sich vor der Marktkirche auf 40 Metern erstrecken soll. Alle Teilnehmer des Bierfestes lassen dort ihre Fassbünde durch die Zapfhähne fließen. Auf zwei Bühnen wird zudem fachkundig und informativ über das Thema Bier diskutiert.

Solms hofft, dass das Bier die Besucher zahlreich anlockt. In anderen deutschen Großstädten funktioniert das bereits. Spätestens ist die dreitägige „Biermeile“ in Berlin – dort stoßen jährlich bis zu eine Million Gäste an.

■ **Herrenhäuser Braufest:** Zusätzlich zur Teilnahme am Marktkirchen-Bierfest lädt die Brauerei Herrenhausen am 14. und 15. Juni alle Interessierten auf das Werksgelände ein. Die Hölle der Brauerei werden zur Partyszene – zu hören sind etwa die Bands Terry Hoax und Ich kann fliegen. Auch ein Familienprogramm ist geplant.