Mehr davon: Craft-Biere

Endlich tut sich also was, biermäßig. In den vergangenen drei Jahren machte nämlich ungefähr jede Woche eine neue Kleinbrauerei im Land auf. Abgesehen davon, dass in Italien, Skandinavien, Großbritannien und in den USA sowieso eine Craft-Beer-Szene erblühte, dass es nur so eine Freude ist. Bekam man alles auf den Wiener Bierkarten eher kaum mit. Aber gut, Seidel und Krügel sollen sein, hier bekommt man die Biere, die das Herz beflügeln (Wiens Klein- und Gasthof-Brauereien zu einem anderen Zeitpunkt):

Verde 1080 Das Verde war schon super, als Stefan Kreidl es als lässig bekochte Greißlerei mit Wiens bestem Sortiment an Chilisaucen und gutem französischem Käse führte. Biere hatte er zwar immer schon viele, seit geraumer Zeit hat er aber sehr, sehr viele. Und zwar die gesamte Craft-Elite.
8., Josefstädter Str. 27, Mo–Fr 10–18 Uhr, www.verde1080.at

A Bar Shabu Auch Georg Aichmayr ist Pionier. In vieler Hinsicht, und nicht zuletzt beim Craft Beer, das er in seinem Shabu schon in breitem Angebot offerierte, als wir alle davon noch keinen Schimmer hatten.
2., Rotensterng. 8, Mo–Fr 16–2, Sa 19–2, So 11–1 Uhr

Die Au Hübsch, extrasaisonal und ein bisschen nach nordischen Grundsätzen bekocht, dazu gibt's ein feines Sortiment von heimischen und italienischen Craft-Bieren.
2., Scherzerg. 1a, Mi–So 10–24 Uhr, www.dieau.info

figls Erstaunlich, aber hier gab's immerhin auch schon die beste Weinkarte mit Wiener Weinen. Und jetzt ein Craft-Beer-Angebot, das sich echt gewaschen hat, eigene Karte, sehr gut erklärt und beschrieben.
19., Grinzinger Str. 55, tägl. 11.30–24 Uhr, www.figls.at

Huth Grillhouse da Max Kleines, feines und gutes Angebot sehr interessanter handgeschnitzter Biere aus aller Welt, zu jedem Gericht gibt's eine Bier-Empfehlung.
1., Schellingg. 6, tägl. 12–24 Uhr, www.zum-huth.at

Känguruh Das Känguruh sei hier nur pro forma erwähnt, denn jeder, der sich für Bier interessiert, kennt es eh. Hier gibt's jedes Bier dieser Welt. Basta.
6., Bürgerspitalg. 20, Mo–Sa 18–2 Uhr, www.känguruh-pub.at

GRAFIK: ARGE KARTO; FOTO: HERIBERT CORN

Welches Bier zum Schn

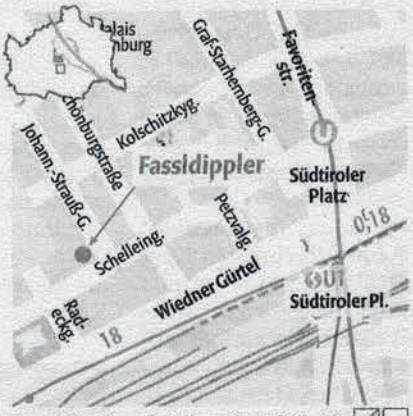
Das erste Wirtshaus Wiens, das sich konsequent dem H

LOKALKRITIK:
FLORIAN HOLZER

Kurzer Prolog: Bier ist nicht mehr das, was Bier früher war. Bier wurde in den vergangenen 20 Jahren zur liebsten Spielwiese von Kreativen, die da mit sowohl uralten als auch neuen Bierrezepturen, Hopfensorten und Hefestämmen aus aller Welt Biere basteln, die einen sowohl kulinarisch wie intellektuell fordern. In Österreich konnte man interessante Ales, Stouts, Lagers, Weizenbiere, India Pale Ales, und wie sie auch immer heißen, bisher an wenigen Händen abzählen, seit ein paar Jahren blüht die „Craft Beer"-Szene allerdings auch bei uns. Bier ist der neue Wein, das ist extrem interessant und wird von der heimischen Gastronomie, in der die Hegemonie der drei wesentlichen Bierlieferanten kaum infrage gestellt wird, mit erstaunlicher Konsequent ignoriert. Prolog Ende.

Anfang September machte ein Wirtshaus, das vor 18 Jahren schon mit dem eher depperten Namen „DAS Wirtshaus" eröffnete (aber eh recht okay war), unter dem nicht sehr viel geschmeidigeren Namen „Fassldippler" auf. Und setzte sich damit der Gefahr aus, ganz einfach ignoriert zu werden, was in diesem Fall allerdings eine echte Katastrophe wäre. Und zwar nicht, weil sich das Lokal in einer so interessanten Gegend befände (nein), auch nicht, weil die gestalterische Veränderung neue Maßstäbe setzte (nicht wirklich, obwohl das etwas mehr als hundert Jahre alte Lokal glücklicherweise von Zierrat befreit und neu ausgemalt wurde). Und leider auch nicht, weil das, was die Küche des Fassldippler da liefert, irgendwie mit dem mitkäme, was gute Wirtshäuser derzeit so an den Tisch bringen.

Aber dafür haben die da eine Bierkarte, auf der an die 50 verschiedene österreichische Flaschenbiere aus zwölf Brauereien verzeichnet sind. Und dabei ist aber keine einzige Konzernbrauerei und keine unab-



Fassldippler, 4., Johann-Strauß-G. 42, Tel. 01/890 15 93, Di–Sa 16–1 Uhr, www.fassldippler.at