

„Heidis Blonde“ statt „Storchenbier“

In Londons City wird neuerdings Bier aus der Erlanger Brauerei Steinbach ausgeschenkt

*Nordbayrisch
Nachrichten
18.12.2017*

In der Mitte Londons, im Fress-Markt, dem Food Court Mercato Metropolitan, wird der Tourist aus Deutschland seit jüngstem von fränkischem Bier überrascht. Genauer: Von Bier aus der Erlanger Brauerei Steinbach. Und erfährt dabei eine ziemlich kuriose Vorgeschichte über ein Bier, das in Erlangen „Storch“, in London aber „Heidi Blonde“ heißt.

ERLANGEN – Begonnen hatte es damit, dass der Juniorchef der Brauerei Steinbach, Christoph Gewalt, auf der Bergkirchweih 2017 wieder einmal alte Bekannte traf, darunter die ehemalige Schülerin des Christian-Ernst-Gymnasiums, Silvia Bollen. Mit der Eckentalerin hatte der Fridericianum-Schüler Gewalt gemeinsame Leistungskurse absolviert, man freute sich über ein Wiedersehen.

Silvia Bollens Mann Florian aber nutzte den Gedankenaustausch für eine Anregung: Er, der erfolgreich beim Medienkonzern Bertelsmann wohlhabend geworden war, wollte in seiner neuen Heimatstadt London der Craft-Beer-Infektion, die auch längst England befallen hat, eine deutsche Komponente geben – am besten eine fränkische.

Eigenes Sudwerk

Seine Idee, eine eigene Craft-Beer-Brauerei aufzubauen, ließ er Taten folgen – „er hat längst ein eigenes Sudwerk installiert und wird wohl demnächst starten“, erzählt Christoph Gewalt, der als quasi ehrenamtlicher Berater in ständigem Austausch mit den Bollens steht. Und deren Sohn Felix wollte sich bei einem Praktikum in der Brauerei Steinbach selbst von den Vorteilen einer Wirtshaus-Brauerei überzeugen lassen.

Damit aber nicht genug: Gemäß der Devise, dass eine Brauerei immer nur so gut ist, wie ihre Rohstoffe und ihr Braumeister, vermittelte Christoph Gewalt Braumeister Tobias Medla an die junge Londoner Brauerei. Der hatte nicht nur in der Steinbach-Brauerei seinen Meister gemacht, er hatte auch auf dem Feriendampfer „Aida“ einige Jahre die „Hausbrauerei“ geleitet.

Und, damit die Sache rund wird, liefert Christoph Gewalts Bruder Jörg, Chef der Zirndorfer Mälzerei Steinbach, einen der – neben Hopfen, Was-



Die German Kraft-Brauerei in London mit Braumeister Tobias Medla (r.) und dem ehemaligen Steinbach-Praktikanten Felix Bollen (weißes Shirt) steht in den Startlöchern.
Fotos: Gewalt

ser und Hefe – vier wichtigsten Grundstoffe für das Bier.

Florian Bollen, der im Food Court Mercato Metropolitan den Wirtshausbetrieb aufgenommen hat (und in der Nähe sogar über einen Biergarten verfügt), wollte aber nicht warten, bis sein eigenes Bier „läuft“. Also vereinbarte er mit Christoph Gewalt (bislang drei Bierlieferungen in eigens dafür gekauften „German Craft“-Fässern und bringt das hiesige „Storchenbier“ aus der Steinbach-Brauerei als „Heidis Blonde“ auf den Markt. Das Weizenbier heißt dort „Edelweiß“, das rauchige „Scotty“ aus der Vierzigmannstraße geht hier als „Smoking Whisky“ über den Tresen, nur der „Hopfenkuss“ darf „Hopfenkiss“ heißen – alles natürlich mit der Her-



Die Steinbach-Brautruppe auf den für London abgefüllten Fässern trägt die Sonderschichten mit reichlich Fassung.

Archiv
Dr. Manfred Welker
Am Hirtengraben 7
91074 Herzogenaurach
Tel. Fax: 09132/737321
ManfredWelker@web.de

kunftsbezeichnung „Erlangen“.

Dass der Liefervertrag mit London zu etlichen Sonderschichten an der Vierzigmannstraße geführt hat, kann Christoph Gewalt verschmerzen. „In der kalten Jahreszeit und ohne Biergartenbetrieb“, so sagt er, der demnächst einen London-Besuch plant, „haben wir schon noch Kapazitäten frei.“ Denn wenn es heißt „London calling“, dann darf man sich nicht zweimal bitten lassen.

PETER MILLIAN