

VON DEN SIEBEN BERGEN

Text + Fotos: FRIDTJOF ATTERDAL

7 Fjell Bryggeri
Bønes, Norwegen

7 FJELL BRYGGERI
Fjellsdalen 5
5155 Bønes, Norwegen

Sju Fjell, „die sieben Berge“, umschließen die südnorwegische Stadt Bergen wie ein felsiger Gürtel. Sie sind ein beliebtes Wanderziel für Touristen wie Einheimische. Für norwegische Biertrinker ist 7 Fjell oder abgekürzt 7F aber auch eine der bekanntesten Craftbier-Brauereien, die am Rande der Hafenstadt eine Reihe von außergewöhnlichen Bieren braut.

Die Geschichte von 7 Fjell ist für die Craftbier-Szene ungewöhnlich. Hier stand nicht ein enthusiastischer Garagenbrauer am Anfang, der sich Sud für Sud in die Herzen seiner Fans braute. Stattdessen beschlossen 2012 einige norwegische Investoren, mit hervorragendem Bier den gerade erblühenden Craftbier-Markt des Landes zu erobern, berichtet 7F-Manager Bobby Hall. Sie stellten eine topmoderne Brauerei an den Stadtrand, verpflichteten den amtierenden norwegischen Homebrewing-Champion Gahr Smith-Gahrnsen und begannen mit der Arbeit.

„Noch vor neun Jahren gab es in Norwegen nur Massen-Pils in der 0,5-Liter-Dose“, weiß Hall. Dann habe eine regelrechte Bier-Revolution eingesetzt – heute findet man im Supermarkt 40 verschiedene Craftbier-Sorten. „Als wir angefangen haben, gab es fünf oder sechs Craftbier-Brauereien in ganz Norwegen“, erzählt er weiter. Die Norweger kamen gerade auf den Geschmack und nahmen die Biere von 7 Fjell dankbar an. Heute ist man einer der großen Player auf dem norwegischen Markt.

„Alkohol wird in Norwegen völlig anders konsumiert als beispielsweise in

Deutschland“, sagt Hall. Unter der Woche wird nichts getrunken – dafür am Wochenende so viel wie möglich. „Es geht meist nicht um Genuss, sondern um den Rausch.“ Gemütliches Trinken mit Freunden, in Maßen um des Genusses halber, müssten die Norweger erst lernen. „Aber das Verhalten ändert sich – auch durch den Corona-Lockdown.“ Mittlerweile sei es nicht mehr verpönt, sich auch unter der Woche abends zuhause ein Glas Bier zu genehmigen. „Und die Menschen haben große Lust auf Qualität und Geschmack“, glaubt der Brauerei-Manager.

Auch der Vertrieb des Bieres gestaltet sich in Norwegen ganz anders als in Deutschland. Der Verkauf im Handel ist zweigeteilt – Bier bis 4,75 Volumenprozent gibt es im Supermarkt zu kaufen, alles Stärkere ist auf die „Vinmonopolet“-Läden beschränkt – ein staatlich kontrolliertes Unternehmen, das ursprünglich für den Handel mit Wein geschaffen wurde und jetzt das Monopol auf den Verkauf aller stärkeren Getränke hat. „Es ist nicht einfach, dort mit seinem Bier unterzukommen“, sagt Hall. Teilweise würden Pitches für bestimmte Biersorten ausgeschrieben, auf die sich dann Brauereien landesweit bewerben können. „Da gibt es ganz genaue Vorstellungen, wie das bestimmte Bier zu schmecken hat“, berichtet er. „Wer nicht genau trifft, ist raus.“ Neben dem Handel stellt auch die Gastronomie einen wichtigen Absatzmarkt dar, erklärt Hall.

Dass das Bier nicht nur den Geschmack der Vinmonopolet-Jury trifft, ist die Aufgabe von Gahr Smith-Gahrnsen. Der Braumeister ist in Norwegen eine lebende Legende. Er

gilt als einer der Väter der „Bier-Revolution“, hat wiederholt die norwegischen Homebrewers' Championships gewonnen und erhielt von der Norwegian Brewery Association den Titel „Beer Hound of the Year“. Er ist Autor eines norwegischen Standardwerks über Bier. Ein Teil der Rezepte, mit denen 7 Fjell erfolgreich auf dem norwegischen Markt unterwegs ist, stammt noch aus seiner Heimbrauer-Zeit, berichtet Hall. Bevor Smith-Gahrnsen bei 7F zum Vollzeitbrauer wurde, war er in Norwegen als Lehrer tätig.

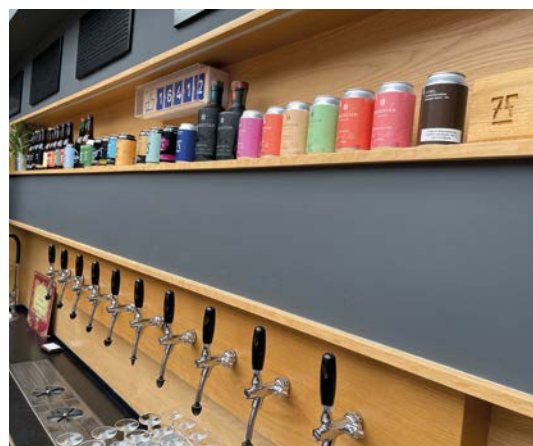
Einer der großen „Meilensteine“ für 7 Fjell war ihr erstes Pils. „Pils wird in der Gastronomie in Norwegen in 1.000-Liter-Fässern verwendet“, erklärt Bobby Hall. Mittlerweile habe man die Anlage soweit ausgebaut, dass man hier mit den großen Braukonzernen mithalten kann – wohl als einzige Craftbrauerei des Landes.

7 Fjell führt einige internationale Bierstile im Portfolio. Neben den obligatorischen IPAs gibt es Dark Lager, Porter, Barley Wine bis hin zu aromatisierten Bieren wie das in Norwegen extrem beliebte Ginger Beer. Seit Kurzem experimentiert Braumeister Smith-Gahrnsen auch mit fassgelagerten Bieren.

Um die Absatzverluste durch Corona wettzumachen, hat die Brauerei begonnen, hochwertige Mixgetränke und Cocktails, unter anderem auf Gin-Basis, zu produzieren. „Das Geschäft läuft überraschen gut und wir werden es mit Sicherheit auch weiterhin beibehalten“, freut sich der Manager.



Die Macher der Biere von 7 Fjell:
Manager Bobby Hall (l.) und
Braumeister Gahr Smith-Gahrson,
der mehrmals die norwegischen
Homebrewers' Championship
gewonnen hat und im Land eine
Art lebende Legende ist



DIE PERFEKTE WELLE

Text + Fotos: SASCHA RETTIG



Craftbier für die Azoren: Braumeister Ricardo Medeiros (r.) und Rodrigo Sousa haben mit der Marke Korisca viel vor.



KORISCA
Rua da Estrada do Pico
Castelhano
Chã do Rego d'Água
9560-301 Cabouco,
Portugal



Korisca
Cabouco, Portugal

Lissabon ist rund 1.500 Kilometer entfernt. Der östlichste Zipfel Kanadas noch einmal knapp doppelt so viele Kilometer. Und um die Azoren herum? Ist nichts als der tiefblaue, wilde Atlantik, der diese trotzig Inselgruppe umspült und mit jeder Welle weiter beharrlich am rauen Vulkangestein nagt. Dieser südwestlichste Außenposten der EU ist wahrlich abgelegen – und war das auch lange Zeit in Sachen Craftbier. Vor kaum mehr als fünf Jahren,

um genau zu sein, kam die Craftbier-Welle auch hier an: mit Korisca auf der Hauptinsel São Miguel, die Touristen unter anderem wegen der vulkanischen Natur, dem Kratersee der Sete Cidades oder den heißen Quellen im Park Terra Nostra ansteuern.

Joao Pereira fand, dass sich an diesem eklatanten Mangel an „Cerveja Artesanal“, also „handwerklich gebrautem Bier“, schnell etwas ändern sollte – damals, als er noch in

England arbeitete. „Überall im Vereinigten Königreich gab es so viele verschiedene Biersorten, ganz anders als hier auf den Inseln“, erinnert sich der Portugiese. Zurück auf den Azoren schlug er dem heutigen Inhaberpaar, Victor Vincente und Vera Sengo, vor, in dieses Geschäft einzusteigen. Von deren eigentlichem Business, dem Auto-Ersatzteilhandel, hätte eine Brauerei zwar nicht weiter entfernt sein können, doch sie mochten die Idee – und arbeiteten zielstrebig daran, schon bald die erste

Craftbrauerei des portugiesischen Archipels eröffnen zu können.

Die Brauerei Korisca befindet sich in einer Gegend, in die sich Touristen wohl kaum verirren: in einem Industriegebiet im Inselinneren, einige Kilometer außerhalb der Hauptstadt Ponta Delgada. Hier stehen Schiffscontainer und es riecht nach dem Mist der Kühe, die auf einem Hügel in der Nähe grasen. Hat man schließlich das blaue Metalltor und den Innenhof gefunden, landet man in einer schmucklosen, alten, kühlen Lagerhalle. Vom Brauen bis zum Abfüllen und Etikettieren findet dort die komplette Produktion statt. Gleich neben den Tanks steht ein Schreibtisch für die Büroarbeiten, gleich daneben kann man sich in der Tasting-Ecke durch die Korisca-Biere probieren. Das Helle namens „Bruna“ gehört ebenso dazu wie das Porter „Morgana“ und das IPA „Petra“ mit Passionsfruchtaroma. Hinter den Bieren steht seit Eröffnung der Brauerei vor fünf Jahren Braumeister Ricardo Medeiros. „Bier habe ich bis zum damaligen Zeitpunkt eigentlich nur

sehr gern getrunken, wäre aber nie auf die Idee gekommen, selber welches zu brauen“, sagt der 40-Jährige mit dem Vollbart lachend. Das änderte sich, als sein Chef mit der ungewöhnlichen Idee auf ihn zukam, zusätzlich zu seinem Job im Auto-Ersatzteihandel, das erste Craftbier der Azoren zu brauen. Mithilfe eines Braumeisters aus Manchester und eines Kurses in Lissabon wurde aus dem Verkäufer im Schnellverfahren ein Bierbrauer in Teilzeit.

Mit acht Sorten fordert er nun die Insulaner mit neuen Biersorten heraus – ein bisschen zumindest. Auch wenn der Name „Korisca“ unter anderem „wagemutig“ bedeutet, soll sich das Experimentieren in Grenzen halten. „Die Leute kannten schließlich nur Standardbiere und mussten sich erstmal gewöhnen“, erklärt der Braumeister. „Bei diesem Klima sind leichtere Biere ohnehin am beliebtesten.“ Auch zum typischen Insel-Gericht Cozida, einem deftigen Eintopf, der in den heiß brodelnden Schwefelquellen gegart wird, würden sie bestens passen.



„Es gibt den Plan, einen Taproom zu eröffnen“, sagt Rodrigo Sousa, der in der kleinen Brauerei so etwas wie das Mädchen für alles ist und sich unter anderem um Verkäufe kümmert. Bis dahin bekommt man die Craftbiere nicht nur in Supermärkten und einigen Restaurants auf São Miguel, sondern auch über die Inselgrenzen hinaus. Auf vier der neun Azoren-Inseln, die mit neun Sternen auf den Etiketten verewigt sind, findet man die Biere inzwischen. Vielleicht schwappen sie ja noch ein paar Inseln weiter.

BOCK AUF ECHT!

BEWÄHRTER GESCHMACK - JETZT MIT NEUER AUSSTATTUNG!

Woher das Bockbier
seinen Namen hat?
Einfach QR-Code
scannen und Video
anschauen:

