



© medianet

Prost!

Journalist und „Bierpapst“ Conrad Seidl hält Biervorträge und Beerdinner, macht Bierseminare und -videos – und veröffentlicht seit Jahren den Bier Guide, heuer in der 21. Ausgabe.

Es darf wieder geprostet werden

Pünktlich zum Wiederaufsperrn der Gastronomie ist auch Conrad Seidls neuer Bier Guide erschienen.

••• Von Paul Hafner

WIEN. Das Ende des zweimonatigen Gastro-Lockdowns bedeutet nicht nur eine Erleichterung für Lokale und Brauereien, sondern auch für das Sozialeben: Gesellschaft ist, wo gemeinsam gegessen und getrunken wird.

Mit dem Bier Guide 2020 ist nun ein anregender Begleiter zum perfekten Zeitpunkt erschienen: Bierpapst Conrad Seidl listet darin auf 434 Seiten mehr als 1.100 Adressen von Bierlokalen, in denen man aus insgesamt rd. 5.300 Bierangeboten wählen kann; dazu gibt Seidl einen Überblick über alle Besichtigungsprogramme der heimischen Bierszene.

Ein echter Neustart

Viel wurde in den vergangenen Wochen über schon jetzt spürbare und noch zu erwartende Auswirkungen der Coronakrise auf Gastronomie und Brauerei-

en geschrieben. Einen positiven Aspekt darf man dabei jedoch nicht außer Acht lassen: „Das Angebot ist nach dem Neustart der Gastronomie im Frühjahr 2020 besser als je zuvor: Überall hat die Brauwirtschaft frische Fässer an frisch gereinigte Bierleitungen geliefert – und überall gibt es motivierte Gastronomen, die die Bierfreunde willkommen heißen und ihnen Bier in der ersehnten Qualität anbieten“, so Conrad Seidl.

Genuss trotz Vorkehrungen

Vieles möge anders sein – „dass man in den nächsten Wochen eine Maske aufsetzen muss, wenn man auf ein Bier geht; es mag ungewohnt sein, dass man das freundliche Lächeln der Kellner hinter deren Maske nur erahnen kann und erst recht ungewohnt ist es, dass man sein Bier am Tisch trinken muss und nicht an der Bar stehen darf“, so Seidl. Und doch: „Das alles

mindert nicht den Biergenuss, wie wir ihn in den vergangenen zwei Monaten so schmerzlich vermissen mussten. Der Bier Guide 2020 widmet sich genau diesem Thema: dem Genuss von Bier in der österreichischen Gastronomie.“

Im einleitenden Essay werden diesmal Hopfenanbau und Hopfenzüchtung unter die Lupe genommen; neben den Top-Bierlokalen der neun Bundesländer wurden auch die Bierinitiative, die Mikrobrauerei und das Biergeschäft des Jahres gekürt.

Spannend nehmen sich auch die mehr als zwei Dutzend Bierinnovationen aus, die im Guide ausgezeichnet wurden: Vom „Bourbon Berliner“, einem in Eichenfässern gereiften Sauerbier nach Berliner Art von der Brauerei Bierol in Schwoch bei Kufstein, über das im Ottakringer Brauwerk Wien entstandene Red India Ale „Hell Berry“ bis hin zum trendigen Kimchi-Por-

ter („das wahrscheinlich ungewöhnlichste Bier des Jahres“) der 1516 Brewing Company in Wien finden sich darin zahlreiche Kreationen, die Lust auf Abwechslung im Biergenuss machen.

Bewertungen auch online

Alle Lokaltipps des Bier Guides sind indes auch online unter www.bier-guide.net abrufbar. Dort haben Bierfreunde auch die Gelegenheit, selbst ein unmittelbares Feedback zu den Lokalen zu geben. Wer mit dem Smartphone unterwegs ist, findet Lieblingsbier und Lieblingsgaststätte zudem unkompliziert mit einer eigenen App (erhältlich für iOS und Android).

”

Das Angebot ist nach dem Neustart der Gastronomie besser denn je: Überall hat die Brauwirtschaft frische Fässer an frisch gereinigte Bierleitungen geliefert.

Conrad Seidl
„Bierpapst“

“