



Öbergäriges Gebräu

Die Berliner Weiße erlebt ihr Comeback. Bier und Regionalität liegen im Trend. Da muss ganz offensichtlich die Berliner Weiße auch im Schneeeule Salon mit dabei sein

Kaum jemand widmet sich der Renaissance der Berliner Brauspezialität derart leidenschaftlich wie Ulrike Genz. Die studierte Braumeisterin widmet sich am Sudkessel ausschließlich dem leicht säuerlichen und obergärigen Gebräu und beeindruckt seit Jahren die Szene, in der ihre „Marlene“ schon längst als Klassiker gefeiert wird. Nun eröffnete sie im Wedding, nahe dem U-Bahnhof Rehberge, ihren Ausschank und präsentiert Geschmackvolles und Wissenswertes rings um die Bierkultur.

Doch aufgemerkt: hier geht es nicht um fade Touristenplörre mit Waldmeister- oder Himbeersirup, es geht um echte Braukultur, weswegen ein automatisierter Wunsch nach „Rot“ oder „Grün“, unbedingt unterbleiben sollte. Stattdessen stehen die vielfältigen Brauspezialitäten der Schneeeule, wie das „Kennedy“ mit einer Extraportion Hopfen oder das „Irmgard“, das mit frischem Ingwer eingebraut wurde. Mutige wagen sich an die „Hot Irm“, die zusätzlich noch Habaneros enthält.

Das Interieur greift das historische Salon-Thema auf. Zwischen rustikalem

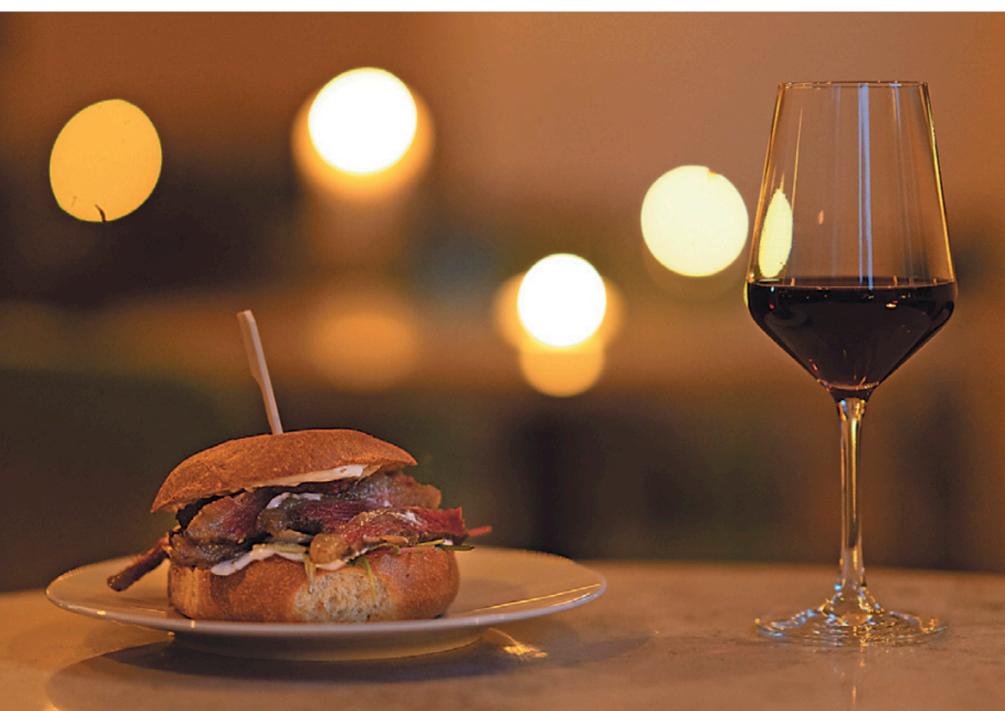
Holztresen und den schweren Dekor-Tapeten begeben sich die Gäste in jene Epoche um 1900, als die Berliner Weiße die Ablösung durch die Pilsner Brauerei erfuhr. Hatten zuvor die napoleonischen Truppen, als sie 1806 Berlin besetzten, 700 Weißbierlokale vorgefunden und das Bier als „Champagner des Nordens“ bezeichnet, setzte mit der Industrialisierung ein Wandel auch im Biergeschmack ein.

Die geringe Jahresproduktion dieses Bierstils sorgte 2003 dafür, dass die Weiße nicht mehr in der Sortenstatistik des Deutschen Brauerbundes aufgeführt wurde. Aber diese Zeiten sind vorbei und die Hauptstadtbrauer zeigen, wie köstlich und zeitgemäß der Bierstil ist. Im Schneeeule Salon kommen die passenden großen Schälengläser dazu und in den Kühlschränken warten viele weitere Biere darauf, entdeckt zu werden. Nicht nur Berliner Weiße. (Peter Eichhorn)

Schneeeule Salon
Ofener Straße 1, Wedding,
Tel. 030 98 43 73 23,
Do+Fr ab 17 Uhr, Sa+So ab 15 Uhr



Ulrike Genz pflegt nicht nur Brauspezialitäten, sondern auch Salon-Kultur



Mehr als ein Schuppen

Im hippen, aber noch nicht ganz gentrifizierten, Teil von Neukölln hat eine neue Weinbar eröffnet. Sie nennt sich Shed und man kann dort auch recht passabel essen

Übersetzt bedeutet der Name Schuppen oder Holzhütte, aber diese Bezeichnung ist ein wenig untertrieben. Das Ambiente ist entschieden schicker und mit seinen Marmortischen einem Bistro ähnlicher. Eröffnet wurde die Weinbar kurz vor dem Corona-Shutdown von Darius Suski und Łukasz Sołowiej, die schon die W Pizzeria ums Eck betreiben.

Die Location ist eine Mischung aus Weinbar, Tapasbar, Restaurant und Deli und daher für jedes Bedürfnis geeignet. Hunger und Durst werden jedenfalls gestillt und wer lieber zu Hause genießen möchte, kann viele Leckereien und natürlich den Wein mitnehmen. Letzterer steht im Vordergrund. Die Auswahl an Naturweinen aus vielen europäischen Ländern und auch aus Übersee beeindruckt wirklich. Die Beratung ist kompetent in Sachen Naturwein, was immer noch nicht selbstverständlich ist.

Um nicht betrunken zu werden, sollte man natürlich eine Grundlage schaffen. Es empfiehlt sich, erst einmal ein bisschen Wurst und Käse mit frischem Sauerteigbrot zu essen. Dazu passt ein Weinpairing hervorragend. Um noch ein wenig weitertrinken zu können, passt dann noch ein Pastrami-Sandwich mit hausgemachter geräucherter Rinderbrust, welches fast so gut wie im Katz-Deli in New York ist, und die sehr gelungenen selbstgemachten Gnocchi.

Alles in allem ist der Ort eine Bereicherung für den Kiez, dem selbsternannten Anspruch einer Nachbarschaftsweinbar mit Essen wird er jedenfalls vollkommen gerecht. (Martina Marx)

Shed
Pannierstraße 24, Neukölln, Tel. 030 62 73 32 10,
www.ished.com, Di-Fr 18-24 Uhr, Sa 16-24 Uhr,
Sandwiches ab 9 €, offene Weine ca. 5-9 €

Die richtige Balance

Habt ihr noch mehr davon? So die Frage der Redaktion. Nur ein paar Schlückchen konnten wir bei einem ersten Test aus den kleinen Flaschen trinken. In homöopathischen Dosen kamen die neuesten Errungenschaften ins Büro. Das Team um Tim Müller von der Deutschen Spirituosenmanufaktur hat sich wieder etwas ausgedacht. Nämlich Liköre, sieben an der Zahl. Sie schmecken herrlich nach Brom-, Him-, Johannisbeere, nach Ingwer und Rhabarber. Nicht zu süß und im Hals ist der Alkohol noch spürbar. So können also Liköre auch schmecken, und wie gesagt: wir wollen mehr! (emh)

Deutsche Spirituosen Manufaktur
Zu bestellen bei Deutsche Spirituosen Manufaktur, www.d-s-m.com

