

Malz macht mobil

DAS SIEBENSTERN BRÄU war eine der frühen Gasthausbrauereien in Wien – und die erste, die sich auf kreatives Terrain wagte.

Sigmund Flitter hat das Brauen wirklich gelernt, wenn gleich im zweiten Bildungsweg, „ich saß mit zwanzig Oberösterreichern in der Schule, die Burschen aus dem Mühl- und Innviertel kenn ich alle“. Sein Siebenstern Bräu eröffnete er 1994 im ehemaligen Gasthaus Schöner am erweiterten Spittelberg, Teile der Einrichtung stammen vom Marhold am Fleischmarkt, einer Gasthaus-Legende, die in den 90er Jahren zusperre und deren Interieur sonst zweifellos verheizt worden wäre. Den wesentlichen Eindruck vermitteln aber wohl die zwei mächtigen 1.500-Liter-Kessel unter einer Oberlichte mitten im Lokal sowie die ebenfalls messingfunkelnde Flaschenfüllanlage, „nicht optimal platziert, aber dafür sehen die Gäste, dass was passiert“.

Im Siebenstern Bräu passiert übrigens eine ganze Menge. Schon in den 90er Jahren braute Sigmund Flitter ein Vollmond-Bier. Leider vergaß er, es patentieren zu lassen, ein Zürcher



SIEBENSTERN BRÄU
Siebensterngasse 19
1070 Wien
Tel.: 01/523 86 97
Täglich 11–24 Uhr
www.7stern.at



Bierpionier Sigmund Flitter (links) hinter der Kreativbier-Galerie auf der Schank. Rechts im Bild der Braumeister am Werk.

Unternehmer machte das ein paar Monate später sehr wohl und klagte Flitter auf Herz und Nieren. Was seine Experimentierlust aber nicht bremste: Mit Chili-Bier und Hanf-Bier war er einer der Ersten, schon 1999 braute er ein India Pale Ale, „oft schleppten wir Biere über Jahre mit, weil wir an sie glaubten. Der Erfolg kam dann erst viel später.“ Dann aber so stark, dass die Gäste nicht mehr darauf verzichten wollten, „jedes Bier hat seine Stammkunden“. Flitter ging also dazu über, seine Bierspezialitäten zu verfeinern, zu modifizieren, allen bestehenden Bieren ein Update zu verpassen. Mit Malzen aus Belgien etwa, ein sogenanntes Biskuit-Malz für das Märzen, Schokolade-Malz (heißt nur so, enthält keine Schokolade) für das Dunkle. Und nachdem er sein Rauchbier eine Zeit lang mit über Torf geräuchertem Whisky-Malz gebraut hat, nimmt er nun wieder ein über Buchenholz geräuchertes, was das Bier süffiger, milder macht und ihm eine leichte Selchnote verpasst, „das vorige war eher ein Zigarren-Bier, das jetzt lässt sich besser trinken“. Der Außer-Haus-Verkauf ist übrigens beachtlich: 1.500 Liter pro Monat gehen in Fässern oder Flaschen über die Gasse, vor allem aber über den praktischen Automaten, den Flitter in den Eingang seines Bräus stellte: „Den müssen wir täglich auffüllen.“]