

# Halle

## Handwerklich gebraute Biere aus aller Welt

Friesisches Jever, bayrisches Hefeweizen oder Berliner Weiße? Wie langweilig. Wem das Gerstensaftangebot irgendwie zu lokal im Lokal ist, dem liegt neuerdings die große weite Bierwelt zu Füßen – dank Maximilian Leißring und Lukas Röse. Die beiden Hallenser haben mit ihrer Bierkanzlei den ersten internationalen Craft-Beer-Store in Sachsen-Anhalt eröffnet. Im altherwürdigen Foyer des ehemaligen Kultkinos Urania 70 am Moritzburgring 1 bieten die „Bierkanzler“ auf 110 Quadratmetern aktuell 290 Biere aus 17 Ländern an – passend mit Beratung, Verkostung und Events. Eines steht fest: Bier ist längst nicht mehr nur Durstlöcher oder heiteres Feierabendgetränk. „Bier ist auch etwas für Genießer und Entdecker“, betont Maximilian Leißring, der gewissermaßen als Anwalt für eine neue Bierkultur plädiert.

### Geheimnis liegt im Detail

„Gut, bei einem Wein oder einem Whisky kann man die Sensorik trainieren, das ist eine Spielwiese für den Gaumen“, sagt der gebürtige Passauer. Auf den ersten Blick scheint das beim kühlen Blondem anders zu sein. „Ein Bier kann herb oder mild schmecken, es kann ober- oder untergärig sein. Im Normalfall findet man keine so eklatanten Geschmacksunterschiede“, erklärt der 25-jährige Hotelfachmann und Betriebswirt, dessen Gaumen als ehemaliger „Food and Beverage“-Manager des halleschen Dorint Hotels exzellent geschult ist. Doch es geht nicht um den Normalfall. Jenseits der üppigen Bierkastenware im Supermarkt liegt das Geheimnis im Detail, im sogenannten Craft-Beer. Das sind handwerklich gebraute Biere, die mit teils neuen Hopfensorten neue Aromen ins Spiel bringen. Fernab großkommerzieller Herstellung werden diese Unikat-Biere in kleinen Chargen weltweit in Privathäusern oder Mikrobrauereien nach alten und neuen Rezepten gebraut. Und so ist es



Die Bierkanzler: Maximilian Leißring (l.) und Lukas Röse

in der Bierkanzlei Gesetz, dass man den Mandanten auch exotische Biere schmackhaft macht. Wie wäre es beispielsweise mit einem Chipotle IPA, einem Chilibir aus den USA. Oder dem Killer Cucumber Ale, einem kanadischen Gurkenbier, das gegen deutsches Reinheitsgebot verstößt, weil es mit Gurkenwasser gebraut worden ist.

### Handel mit Spezialitäten

Spätestens hier wird klar: Die Bierkanzlei ist kein Getränkemarkt, sondern ein Spezialitätenhandel. Man kann sich beraten lassen, Flaschenbiere kaufen und auch gleich vor Ort trinken. Der Inhaber selbst zieht ein amerikanisches Bier der Marke Rogue vor. Bei diesem India Pale Ale (IPA) stammt der Brauprozess aus dem 16. Jahrhundert. Aus England. „Die Engländer hatten damals Kolonien in Indien. Um das Bier von England nach Indien zu bringen, wurde der Alkoholgehalt stark erhöht, damit das Bier den Seeweg überlebt. Dieser Brauprozess wurde später durch die Amerikaner neu interpretiert.“ Liegt der Alkoholgehalt üblicherweise bei vier bis fünf Prozent, sei er

hier mit 7,6 Prozent recht hoch. Das Besondere: „Ein India Pale Ale kann Nuancen von zum Beispiel Holunder, Zitruschale oder Honigmelone besitzen, aber das Bier schmeckt eben nicht süß, sondern allein aromatisch und sehr herb.“

### Beratung von Fachmännern

Ziel ist es, das Sortiment auf 365 Biere aufzustocken – getreu dem Motto: „Jeden Tag ein anderes Bier“. Doch man muss bei dieser großen Auswahl erst einmal wissen, welches Bier überhaupt zu einem passt. Deshalb ist Beratung das A und O. Die Geschäftsführer, die sich einst bei ihrer Ausbildung zum Hotelfachmann kennenlernten, sind leidenschaftliche Bierfachmänner und geben ihr Wissen gern an ihre Kundschaft weiter. Auch in Form von sogenannten Bierseminaren. Neben einem Online-Shop ist eine besondere Dienstleistung geplant: das Bierabonnement. Kunden, die dieses Angebot buchen, erhalten monatlich ein Paket mit verschiedenen Biersorten inklusive Beschreibung und Geschichte. MICHAEL DEUTSCH

### Kontakt

Die Bierkanzlei GbR  
Lukas Röse &  
Maximilian Leißring  
Moritzburgring 1  
06108 Halle (Saale)  
Tel. 0345 47888606  
www.bierkanzlei.de