

Mango liebt Bier

Ob gerührt oder geschüttelt, mit Wodka, Gin oder Rum – Cocktails machen das Leben ein bisschen bunter. Aber Achtung: Bei Alfred Greiner und Alice Sieghardt ist Bier im Spiel. Gut so!

Die Lokale, die Wert auf Biervielfalt legten, konnte man 1985 in Wien an einer Hand abzählen. Damals, als Alfred Greiner und Alice Sieghardt das Känguruh Pub in der Bürgerspitalgasse in Mariahilf eröffneten, war das Bier vom Boom noch weit entfernt. Doch im Känguruh standen zu jener Zeit schon etwa fünfzig verschiedene Biere auf der Karte. Heute sind es über zweihundert. Vornehmlich belgische Biere. Die schier unendliche Vielfalt der belgischen Biere begeistert Greiner und Sieghardt bis heute. Ende November diesen Jahres hat dies sogar die Unesco dazu bewogen, Belgiens Bierkultur zum immateriellen Weltkulturerbe zu erklären.

Vor einem Jahr erweiterten Greiner und Sieghardt ihre Liebe zum Bier. Neben dem Känguruh eröffneten sie ein neues Lokal. Nicht irgendeines, um dem neuen Biertrend mit noch mehr Vielfalt gerecht zu werden. Aber wieder eines mit Schwerpunkt Bier. In „Timo's Living Room“, das nach dem gemeinsamen Sohn benannt wurde, wird gerührt und geschüttelt. Wodka, Gin und Rum geben dem Bier hier einen Twist. Neben klassischen Cocktails bieten auch über vierzig eigens von Greiner kreierte Varianten mit Bier Neues für eingefleischte Cocktail-Trinker.

Das wohl bekannteste Biermischgetränk, das kaum mehr als solches wahrgenommen wird, ist der Radler – also Bier mit Limonade gemischt. Und auch „Diesel“ dürfte aus Jugendtagen bekannt sein, als man sein Bier mit Cola mischte. Doch Cocktails mit Bier sind keine neue Erfindung. Bereits in den frühen 1860er



Alfred Greiner mit seinem Lieblingscocktail.

Fotos: Simon Rainsborough

Jahren fanden sich in „The Bar-Tender's Guide“ von Jerry Thomas, einem der bekanntesten amerikanischen Barkeeper, Cocktails mit Bier.

Greiner und Sieghardt stand schließlich eine unglaubliche Fülle an Bieren zur Auswahl, um daraus schmackhafte Mischungen zu machen. Alfred Greiner hat viel experimentiert, bis er mit dem Ergebnis endlich zufrieden war. „Ein belgisches Starkbier verliert in einem Cocktail einfach an Geschmack“, findet er. Schließlich entschied er sich für

ein helles und ein dunkles Bier vom Fass zum Auffüllen der verschiedenen Mischgetränke. Denn Bier eignet sich bei Cocktails, ähnlich wie Soda oder Tonic, durch seine fein sprudelnde Kohlensäure als füllende Komponente, auch Filler genannt, und bringt erfrischend überraschende Geschmacksnoten ins Glas.

Lange hat es gedauert bis Greiner die richtige Rezeptur und das passende Mischverhältnis für seine Cocktails gefunden hatte. Denn die Kunst, so

Greiner, besteht darin, dass alle Zutaten erkennbar bleiben und trotzdem ein harmonischer Geschmack entsteht. Das ist ihm bei seinen oft ungewöhnlichen wie klassischen Kreationen gelungen. Beim „Beerpoppe's Garden“ etwa wird das Bier mit Gin und Basilikum gemischt. Die unterschiedlichen Bitternoten von Wacholder, Basilikum und Pils fügen sich zu einem wunderbar erfrischenden Erlebnis zusammen.

Die Cocktails schmecken nicht vordergründig nach Bier. Und auch beim ersten Schluck vom „Pingman's Brew“ – einer Mischung aus Tequila, Trippl Sec, Agavensirup, Limettensaft, die mit frisch gezapftem Pilsner Urquell aufgefüllt und einem Schuss Blue Curacao farblich aufgepeppt wird – würde man nicht vermuten, dass hier Bier im Spiel ist.

Serviert werden die Bier-Cocktails klassisch mit Strohalm. Darauf hätte Greiner gerne verzichtet. Schließlich musste er zugeben, dass der Geschmack mit Strohalm einfach viel intensiver ist. Dekoration oder Schirmchen sucht man allerdings vergeblich.

Greiners Liebling ist „Mango Loves Beer“. Diesen Liebesbeweis erbringen heutzutage etliche India Pale Ales (IPAs) mit exotischen Mangonoten. Bei diesem perfekten Sommer-Cocktail täuschen aber nicht Aromahopfen tropische Noten im Bier vor. „Mango loves Beer“ beginnt als eine Art Mojito mit Rum und Mangopüree sowie -saft. Mit einem Hauch Tabasco und dem Bier ergeben die Zutaten dann eine fruchtig-bittersüße Mischung mit feiner Schärfe. Im Abgang erinnert der Geschmack durchaus an Chili-Bier. „Das perfekt zu machen“, erzählt Greiner, „war am schwierigsten.“ Perfektion verlangt er nicht nur sich, sondern auch seinen Cocktails ab und setzt auf beste Zutaten.

Und selbst wenn Cocktails perfekte Sommergetränke sind, gibt es genügend winterliche Varianten. „Wenn es kälter wird, greifen die Gäste gerne zu cremigen, süßeren Cocktails“, erzählt Greiner. Die Cocktails mit einem dunklen Velkopopovický Kozel, ein wenig Kletzen- oder Schokoladenlikör möchte man dann mitunter doch fast lieber essen als trinken. ┘

Timo's Living Room
Bürgerspitalgasse 20, 1060 Wien
T: (01) 595 24 37,
www.timoslivingroom.at

