

Brauerei-Spezialitäten aus aller Welt

1. Osnabrücker Bierfest vom 13. bis 15. Juni – Testlauf in Hannover ein großer Erfolg

Von Thomas Wübker

OSNABRÜCK. Die Maiwoche 2014 ist gerade Geschichte, da rollt auch schon das nächste Fest auf die Osnabrücker zu. Vom 13. bis 15. Juni findet auf dem Marktplatz das 1. Osnabrücker Bierfest statt. Über 150 Biere aus 30 Ländern sollen dann für exquisite und ausgefallene Genüsse sorgen. Neben „Punk-Bier“ sind auch Gerstensäfte mit Schokoladen- oder Kaffee-Geschmack dabei.

„Ein Bierfest, wie wir es planen, mit Spezialitäten aus vielen Ländern und von Kleinbrauereien, die ihr Bier mit einem hohen Qualitätsaufwand herstellen – das hat es in Osnabrück noch nicht gegeben“, sagte der Hannoveraner Gastronom und bekennende Bierliebhaber Michael Solms bei der Präsentation am Mittwoch auf dem Marktplatz. Vor einem Jahr hat er in der niedersächsischen Landeshauptstadt ein ähnliches Bierfest veranstaltet, das es so am Wochenende nach Pfingsten auch in Osnabrück geben soll. Trotz aller Unkenrufe sei es ein durchschlagender Erfolg gewesen, so Solms. 40.000 Menschen kamen.

Als Zielgruppe für sein Bierfest hat Solms vor allem junge Menschen im Blick. Es sei in Mode, andere Biere zu brauen. „Die Konsumenten



Sogar Schokoladen- und Kaffeebier soll beim Bierfest von den Veranstaltern Sina Born und Michael Solms sowie den Osnabrücker Gastronomen Frank Friesendorff, Tobias Neumann und Rainer Knopp kredenzt werden. Foto: Egmont Seiler

haben nicht mehr so viel Lust auf die Fernsehbiere“, sagt Solms. Nun würden Biere mit Schokoladen- oder Kaffee-Geschmack gebraut, es gibt „Punk-Bier“ oder Gerstensaft mit viel Hopfen, der nach Maracuja und Pfirsich schmeckt, oder Bier mit einem Alkoholgehalt von 15,4 Prozent. „Das muss man im Blick behalten, auch wenn ich enthusiastisch über das Thema rede“, so Michael Solms. Obwohl auf

dem Bierfest auch Brauspezialitäten angeboten werden, die mit Kräutern, Koriander oder Orangenschalen versehen sind, seien die meisten Biere nach dem deutschen Reinheitsgebot hergestellt worden, versichert Solms.

„Bier ist der neue Wein“, sagt der Bier-Trendforscher. So werde auf dem Fest auch Essen angeboten, das auf spezielle Biersorten abgestimmt sei. Das nennt sich „Food-Pai-

ring“. Solms legt Wert darauf, dass das Osnabrücker Bierfest keine Sauf- und Pressmeile sein soll. Er will den Hasestädtern aufzeigen, welche Vielfalt es im Reich des Bieres gibt. Das wollen auch Osnabrücker Gastronomen aufgreifen, die sich zum Teil am Bierfest beteiligen. Tobias Neumann vom Fricke Blöcks und der Steakmeisterei will in seinem neuen Restaurant in der ehemaligen Remise Biere jenseits der

ausgetretenen Pils-Pfade anbieten. „Wir müssen Überzeugungsarbeit leisten, aber die Qualität spricht für sich“, sagt Neumann.

In einer angenehmen Atmosphäre mit 25 Pagodenzelten will Michael Solms die Besucher empfangen. Dass es kein Volksfest wie alle anderen sein soll, macht er auch am Musikprogramm fest: „Es wird keine Coverbands geben, sondern eine Mischung aus Jazz, Soul und Funk.“