

Bier-Hotspots der Stadt –



Der Big Apple als riesige Spielwiese für Bierfans
und solche, die es werden wollen

Beerseeing in N.Y.

TEXT: RENATE KERSCHER

Central Park, Empire State Building und Brooklyn Bridge? Nice to see. Wer in New York unterwegs ist, sollte nicht nur zum Sightseeing gehen, sondern mindestens ein Wochenende für Beerseeing einplanen. Beerseeing? Klar. In der Stadt, die niemals schläft, bleibt viel Zeit um die Bier-Hotspots der Stadt zu erkunden. East Village, Lower Manhattan oder drüber in Brooklyn – die Bier-Szene ist so kunterbunt wie ihre Bewohner. Im Big Apple gibt es für jeden Geschmack und jede Tageszeit eine passende Lokation. Ein Ausflug in die Bier-Szene der Stadt. Für Frühaufsteher und Nachteulen.

Other Half: Der frühe Vogel und so...

Frühaufsteher treffen sich bei Other Half in Brooklyn. Queuing ist angesagt. Der Rampenverkauf bei Other Half zieht die Bier-Nerds an. Jack kennt das schon. Fast jeden Samstag kommt er zu Other Half. „Die Dose kostet hier rund 6 Dollar, je nach Sorte. Ich verkaufe sie für 12 Dollar weiter. Da lohnt sich das frühe Aufstehen“, grinst er in seinem Football-Shirt und belädt seinen Truck mit den 24er-Trays. Von 7 bis 10:30 Uhr ist er heute in der Schlange gestanden. „Wer später kommt, muss nehmen was übrig bleibt“, erklärt er seine Taktik. Eine Dose oder einen Sixpack kauft hier niemand. Die Biere werden Trayweise weggetragen. Die meisten Anstehenden sind gut ausgerüstet und haben eine Sackkarre dabei.

Wer keine Lust auf Anstellen hat, geht ein paar Meter weiter zum Taproom der Brauerei. Volle Hütte. Vormittag um 11 Uhr. Klar. Die Stadt, die niemals schläft. Vom Hahn gibt es Other-Half-Sude – natürlich. 20 an der Zahl. Zum gleich Trinken oder Mitnehmen im Growler. In einer Ecke gibt es Merch: Gläser, Growler, Hoodies, Taschen, Caps – alles was das Fan-Herz höher schlagen lässt. In der anderen



Other Half excerum es aut lacearchil et, cum repudi di di officab inctat officilit es et voluptatus ad eossinus, cusandem quatum verum quuntiorero te plaut maiorro omnis

Ecke Snacks mit Blick auf die Sudkessel. Amerikanischer Frühshoppen.

Seit 2014 macht Other Half Brewing Bier. Handwerkliches Bier. Darum auch der Name – Other Half. Sie repräsentieren die „andere Seite“ der Branche. Dort, wo Brauereien Visionen haben und ein leidenschaftliches Team am Sudkessel steht.

Die drei Gründer der Brauerei, Sam Richardson, Matt Monahan und Andrew Burman, sind fest im Staat New York verwurzelt, schätzen aber die weltweite Zusammenarbeit mit anderen Brauereien gleichermaßen. Aber nur, um immer wieder in den heimischen Taproom in Brooklyn zurückzukehren.



Metro-Anreise: Metro F und G,
Halt: Smith-9th Street,
2 Minuten Fußweg
Adresse: 195 Centre St,
Brooklyn, NY 11231

Alternativer Biergenuss im Top Hop Beer Shop

Morgenmuffel treffen sich in Lower Manhattan. So gegen Mittag. Schon vom Gehweg aus kann man die große Bierauswahl im Top Hop Beer Shop bewundern. Eine riesige Glasfront über die ganze Breite des Ladens erlaubt einen Blick auf die deckenhohen hölzernen Regale, in denen sich Biere aus aller Welt tummeln. Im hinteren Ladenbereich stehen mehrere Meter Kühlschränke mit Glastüren. Ebenfalls gut gefüllt. Und in der Mitte des schlauchartigen Shops wartet ein Tresen mit Barhockern. Hier gibt es 20 Hähne, aus denen wechselnde Bierspezialitäten aus New York und der Welt fließen. Dazu kann man sich eins der über 750 Flaschenbiere aussuchen und gegen einen Aufschlag von drei Dollar pro Flasche im Laden trinken. Ein fairer Deal.

Wenn man so an der Bar sitzt, flankiert von raumhohen Regalen und über seinem



One Mile House excerum es aut lacearchil et, cum repudi di di officab inctat officilit es et voluptatus ad eossinus, cusandem quatum verum quuntiorero te plaut maiorro

Bier philosophiert, weiß man auch nicht mehr so recht, ob man nun in einem Bier-Shop mit Ausschank sitzt oder in einer Bar mit Selbstbedienungsregalen.

Ist ja auch egal. Das Konzept ist cool. Gegen Mitternacht ist Schluss mit lustig. Zum Glück gibt es Growler zum Mitnehmen. Schnell noch mit dem Lieblingsbier aus einem der 20 Hähne befüllt und raus geht es in die New Yorker Nacht.

Metro-Anreise: Metro F, Halt: Delancey St, drei Minuten Fußweg
Adresse: 94 Orchard St, New York, NY 10002

Zeitreise ins One Mile House

Aus den goldenen Zwanzigern mit der weit weniger goldenen Prohibition scheint das One Mile House in Lower Manhattan hinter seiner feuerroten Eingangstüre entsprungen zu sein: Wände aus Backstein, ein mahagoni-farbener ovaler Bar-Tresen, der von zwei Seiten besetzt werden kann, und eingerahmt von Spirituosen aus aller Welt steht eine mechanische Registrierkasse, die bei jeder Abrechnung noch ein lautes „Bing“ verkündet. Hier würde es kaum auffallen, wenn ein Gentleman mit tiefsitzendem Scheitel, Gehstock und Fliege an der Bar sitzen und auf eine Lady mit weißen Handschuhen, Zigarettenspitze, Wasserwelle und Petticoat warten würde. Und tatsächlich bezeichnet sich das One Mile House als „Soul of a prohobition era watering hole“.

Die Zeiten der Prohibition sind längst vorbei: Aus 30 Hähnen fließt heute das Bier. Ganz legal. Dazu kommen rund 60 Flaschen- und Dosenbiere. Die Biere kommen überwiegend aus den Staaten. Wer sich da nicht entschieden kann, darf gerne beim geschulten Personal nachfragen: „Hm, ein möglichst lokales, fruchtig-bitteres Bier... wie wär es mit einem Imperial IPA von Other Half? Eine Craftbier-Brauerei aus Brooklyn.“ Gekauft. Für den kleinen und größeren Hunger stehen Snacks und diverse Burger auf der Karte.

Das One Mile House ist eine gemütliche Bar, in der sich vor allem die jüngere Nachbarschaft versammelt und auf ein

Metro-Anreise: Metro J, M und Z, Halt: Bowery Station, eine Minute Fußweg
Adresse: 10 Delancey Street, NYC 10002

Skandinavischer clean-chic im Tørst

Viel moderner als das One Mile House kommt die Tørst Bier-Bar in Greenpoint, Brooklyn, um Eck. Hier dominiert ein skandinavisch-minimalistisches Interieur, das seinen Höhepunkt an Klarheit am weißen Marmor-Tresen findet. Clean-chic. Das Tørst gilt in Szene-Kreisen als die

Good Beer excerum es aut lacearchil et, cum repudi di di officab inctat officilit voluptatus ad eossinus, cusandem quatum verum quuntiorero te plaut maiorro omnis



Tørst excerum es aut lacearchil et, cum repudi di di officab inctat officilit es et voluptatus ad eossinus, cusandem quatum verum quuntiorero te plaut maiorro omnis

Bier-Adresse in New York, die man gesehen haben muss. Dieser Ruf kommt natürlich nicht von ungefähr. Hinter Tørst steht unter anderem Jeppe Jarnit-Bjergsø von Evil Twin. Und was noch viel wichtiger ist als ein prominenter Name: Personal, das wirklich weiß, wovon es spricht.

Tørst ist übrigens das dänische Wort für Durst. Und durstig muss bei 21 Hähnen und mehreren hundert Flaschenbieren nun wirklich kein Gast bleiben. Ein Großteil der Bierauswahl bleibt dem Durchschnittsgast leider verborgen. „Wir

haben mehrere hundert Flaschen in unserem Lager“, erklärt Barmanager David, während es in die Katakomben der Bar geht. Im ersten Kühlraum laufen die Leitungen der 21 Hähne zusammen. Hier wird jedes Bier mit der passenden Trinktemperatur und dem richtigen Gasgemisch versorgt. Unbemerkt für den Gast, wir für den optimalen Biergenuss im Tørst alles getan.

Der zweite Kühlraum ist bedeutend wärmer und größer. An allen vier Wänden stehen massive Metallregale, die über und

über mit Bier gefüllt sind. In der Mitte des niedrigen Raumes sind Fässer und Weinkartons untergebracht. Ein imposanter Anblick. „Ich würde unsere Bierauswahl gerne oben im Laden präsentieren, in großen Kühlschränken mit Glastür, aber leider haben wir dafür zu wenig Platz“, sagt David. „Es ist wirklich sehr schade, dass nicht jeder Gast diese Vielfalt sehen kann.“ Wann immer es David möglich ist, führt er darum Gäste einfach in seinen Bierkeller, der sich gleich hinter der Küche befindet. Warum auch nicht.

Viele Biere kommen aus den USA, aber auch internationale und belgische Spezialitäten finden sich wieder. Evil Twin ist natürlich sehr präsent und belegt mehrere Regalmeter. Nicht jedes Bier, das hier steht, findet sich auf der Karte wieder. „Manche Biere holen wir nur zu besonderen Anlässen raus. Einen Trumpf sollte man immer im Ärmel haben“, schmunzelt David, der Geschäftsmann.

Metro-Anreise: Metro G, Halt: Nassau Av, drei Minuten Fußweg
Adresse: 615 Manhattan Ave, Brooklyn, NY 11222



Proletariat excerum es aut lacearchil et, cum repudi di di officab inctat officilit es et voluptatus ad eossinus, cusandem quatum verum quuntiorero te plaut maiorro omnis

Flüssiger Patriotismus im Good Beer

Auf amerikanische Biere ist der Bier-Shop Good Beer im East Village spezialisiert. Und stolz drauf. „Drink & eat local“ steht hier in großen schwarzen Lettern an der Wand. „Wir vertreiben hauptsächlich Biere von unabhängigen Micro- und Kleinbrauereien aus den USA“, erklärt Cathrin, die heute Dienst im Laden hat. Etwa 80 Prozent der Warenbestände sind aus den Staaten, die restlichen 20 Prozent kommen aus Deutschland, Belgien, Großbritannien und Skandinavien.

Rund 1000 Biere stehen normalerweise in den Regalen und Kühlschränken. „Wir hatten vergangene Woche einen totalen Run. Die Leute haben uns rund um Thanksgiving die Bude eingerannt“, entschuldigt Cathrin die Lücken in den Regalen. Thanksgiving sei immer ein willkommener Anlass, sich mit gutem Bier einzudecken für die New Yorker. „Zum Glück erwarten wir die nächsten Lieferungen in den kommenden Tagen, dann sehen die Regale nicht mehr so geplündert aus.“

Neben Bier in Flaschen und Dosen gibt es auch hier Biere vom Hahn. Zwölf nationale Bier fließen hier wechselnd

durch. Im Moment sind es Biere von Sierra Nevada, Grimm, Greenpoint, Shacksbury, Schlafly, Interboro, Anderson Valley, Hudson Valley, LIC Beer Project und Greenport Harbor. Einen gemütlich Tresen oder ein Bar-Bereich, der zum Sitzenbleiben einlädt, gibt es nicht. Dafür ein paar Tische, die aber eher an einen Schnell-Imbiss erinnern und wenig Flair versprühen.

Die Autorin bei der Arbeit.



„Den Laden gibt es seit sieben Jahren. Unser Ziel ist es ganz klar, kleinen Brauereien aus Amerika eine Plattform zu geben und vor allem den lokalen Biermarkt zu fördern. Große, internationale Marken gibt es wo anders, aber nicht bei uns“, fasst Cathrin den Spirit des Ladens zusammen.



Metro-Anreise: Metro 4 und 6, Halt: Astor Place Station, fünf Minuten Fußweg
Adresse: 422 E 9th St, New York, NY 10009

Minimalistischer Biergenuss im Proletariat

Eine völlig unscheinbare Bier-Bar, von außen nur schwer zu erkennen, weil das Proletariat kaum breiter als drei Meter ist. Dafür schlängelt sie sich wie ein langer Schlauch ins Innere des Gebäudes.

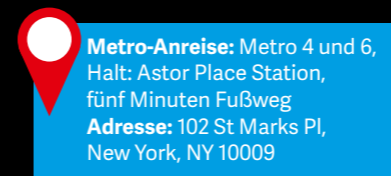
Ein dunkler Holz-Tresen zieht sich durch die ganze Bar. Eigentlich besteht die Bar nur aus Tresen. Die meisten Bar-Hocker sind bereits besetzt. Bei wohl kaum mehr als 25 Plätzen kein Wunder. An einer Tafel über der Bar steht das heutige Menü aus zwölf Hähnen. Während die gegen-

überliegende Wand über und über mit Fotos vom Trödel geschmückt ist, sorgt das schummrige Licht für die passende Patina.

Ramon, der Barkeeper, ist ein schweigsamer ja gar stiller Zeitgenosse. Er beobachtet seine 25 Gäste genau und ist zur Stelle, wenn der Glaseinhalt sich dem Ende entgegen neigt. Verdursten muss hier niemand. Ansonsten ist er kein Freund des Small Talks. Muss ja auch nicht. Jazz-Musik aus dem Lautsprecher sorgt für ausreichend melancholische Unterhaltung.

Wer in Ruhe sein Bier genießen und über sich und das Leben sinnieren möchte, ist hier goldrichtig. Auch zu zweit macht ein Besuch im Proletariat Spaß, falls noch zwei Bar-Hocker nebeneinander frei sind. Größere Gruppen werden sich schwer tun, weil 25 Plätze einfach zu schnell belegt sind und es platzbedingt keine Möglichkeit gibt, in der Gruppe zu kommunizieren.

Einen Snack oder Soft Drink gibt es im Proletariat übrigens nicht. Hier besteht das Angebot in der proletarischen Einfachheit. Schnörkelloser Biergenuss.



Metro-Anreise: Metro 4 und 6, Halt: Astor Place Station, fünf Minuten Fußweg
Adresse: 102 St Marks Pl, New York, NY 10009

Augur's Well Bar: Unter Freunden

Einen Steinwurf vom Proletariat entfernt öffnet sich hinter der Tür zur Augur's Well Bar eine völlig andere Welt. An mehreren Tischen sitzen Gruppen von Menschen zusammen, unterhalten sich und ab und zu lacht einer laut auf. Das Publikum ist bunt gemischt. Jung und alt, Hautfarben aller Art. An der Wand hängen zwei Flat Screens, auf denen Football läuft. Hinterm Tresen steht Justin, der sich mit seinem nepalesischem Freund Yash über Football unterhält.



Augur's Well excerum es aut lacearchil et, cum repudi di di officab inctat officilit es et voluptatus ad eossinus, cusandem quatum verum quuntiorero te plaut maiorro omnis

„Ja, wir sind ein bunter Haufen im Augur's Well. Hier trifft sich halt einfach die Nachbarschaft. Einige kommen nur auf ein Bier vorbei, andere bleiben den ganzen Abend, trinken ein paar Bier und essen Burger bei uns“, erzählt Justin der Barkeeper, für den das Augur's Well definitiv der Hot-Spot im Viertel ist.

„Wir haben gutes Bier und tollen Whisky, leckere Burger, Sandwiches und Fritten. Was willst du mehr“, fragt Justin und zeigt in den Raum der kleinen Bar, die grade mal sechs Jahre auf dem Buckel hat.

Und tatsächlich stimmt im Augur's Well neben dem Bierangebot aus zwölf Hähnen, das sich auf lokale Brauereien beschränkt, auch die freundschaftlich lockere Atmosphäre. Ruck-Zuck kommt man hier ins Gespräch: über Football,

über Deutschland, über New York und über Bier – natürlich. Augur's Well (dt: ein gutes Zeichen).



Metro-Anreise: Metro 4 und 6, Halt: Astor Place Station, fünf Minuten Fußweg
Adresse: 115 St Marks Pl, New York, NY 10009

Für alle, die noch ein bisschen Inspiration brauchen, hier ein paar Empfehlungen für Bier-Bars, die in diesem Text nicht vorkommen: Covenhoven, The Woods, Spuyten Duyvil, The Cannibal, Jimmy's Nr 43, The Porterhouse at Frances Tavern, Rattle'n'Hum, Blind Tiger.