

## STÄDTE

## Bierstadt Athen



The Local Pub

In unserer Reihe der Bierhauptstädte Europas hat sich B&B-Autor Volker R. Quante dieses Mal ganz in den Süden unseres Kontinents begeben: nach Athen. Und auch hier zeigt sich, wie derzeit an so vielen Orten der Welt, dass sich einiges tut in Sachen Bierkultur.

Griechenland – ein Traumland für Schlemmer und Genießer. Die Küche ist wunderbar und vielfältig, und die Gerichte schmecken vor Ort um so Vieles besser als in den griechischen Restaurants daheim in Deutschland, in denen es sich oft nur um Gyros oder Souflaki mit Pommes und Krautsalat aus der Dose handelt... In den kleinen Gässchen Athens hingegen kann man an jeder Ecke neue kulinarische Überraschungen erleben, zu jedem Gericht einen passenden Wein finden und sich schließlich, am Ende des Menüs, den verschiedensten Destillaten widmen, die ein so abwechslungsreiches Mahl krönen.

Bier spielt dabei überhaupt keine Rolle – höchstens als Einlaufbier, um vor dem Genuss den vom Straßen-

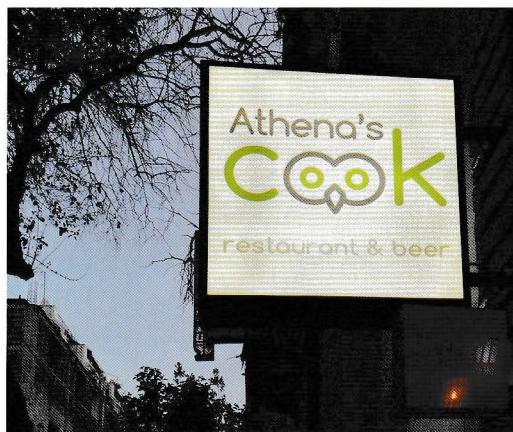
staub belegten Gaumen zu spülen. Welche Marke es ist, spielt dabei überhaupt keine Rolle: Amstel? Heineken? Alfa? Schmeckt alles gleich. Völlig egal! Noch...

Denn langsam beginnt sich die griechische Bierkultur zu wandeln. Mehr und mehr Restaurantbesitzer machen sich darüber Gedanken, wie sie den Gast auch einmal mit guten und spannenden Biersorten überraschen können, und es entstehen kleine Bierbars mit einem Dutzend Zapfhähnen und einem Kühlschrank voller verschiedener Bierflaschen. Die Neugier auf neue Geschmackserlebnisse steigt, und auch die griechische Küche bleibt davon nicht verschont. Streetfood, asiatisches oder südamerikanisches Essen und der Trend nach schnellen

und abwechslungsreichen Kleinigkeiten beeinflussen die Speisekarten, und oft finden wir mittlerweile auch Fusion Cuisine mit neuen Kombinationen, in die die klassischen lokalen Gerichte mit einbezogen werden.

Am Anfang der Bewegung zu mehr Abwechslung auf den Bierkarten standen die deutschen und englischen Touristen, die auch fern der Heimat ihr vertrautes Getränk haben wollten, und Namen wie Bock Beer Restaurant oder Molly Malones bedienen ihre Erwartungen. Aber Warsteiner, Guinness, Weihenstephaner oder Kilkennys sind nicht der Weisheit letzter Schluss, wenn es um Bier geht.

Spannender wird es beispielsweise im Athena's Cook (das bis vor kurzem noch Athens Beer hieß). Große Regale



Athena's Cook

mit endlosen Reihen von Bierflaschen machen auf den ersten Blick klar, dass das empfohlene Getränk zum Mahl hier wohl nicht der Wein ist. Moderne Küche, sechs verschiedene Biere vom Fass (ja, auch Konzernbiere für den Volumentrinker) und viele, viele Biere aus der Flasche: belgische Spezialitäten, deutsche Biere, englische Ales und... griechisches Craftbier. Mehr und mehr kleine Brauereien in der Provinz etablieren sich gerade, und wer hier ein *Septem* aus Orologio oder ein *Voreia* aus Serres trinkt, wird gewiss nicht enttäuscht.

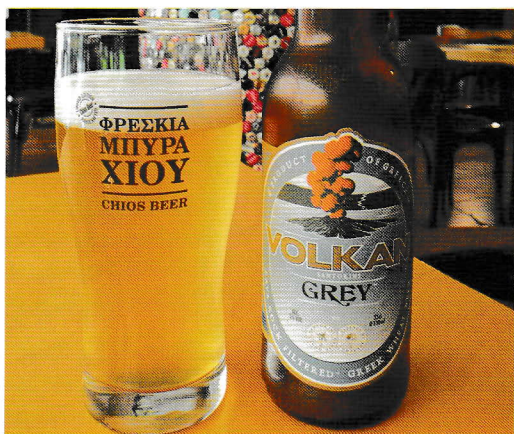
Ähnlich im Konzept ist das Hops Beer n Burgers. Der Name ist Programm. Junge Küche, gute Fleischklopse, viele Biere. Ein leckeres Witbier aus der Brauerei Vulkan von der Insel

Santorini gefällig? Lieber ein *Ali* aus Thessaloniki? Oder ein *Chios* von der gleichnamigen Insel?

Wer gar nicht so viel essen möchte, sondern von vornherein nur auf eine große Bierauswahl aus ist, findet im Barley Cargo eine gute Adresse. Sechs Reihen Holzkisten, auf die Seite gelegt und aufeinandergestapelt, zwölf Spalten lang, mit Bierflaschen gefüllt und mit weißen und blauen LEDs angestrahlt. Hier fällt dem Besucher erstmal die Kinnlade runter. Auf Fässern oder Kisten sitzt man an niedrigen Tischen oder man stellt sich an die Bar mit der langen Reihe von Zapfhähnen. Die Jungs und Mädels hinter der Theke sind hilfsbereit, sie unterstützen gerne bei der schwierigen Auswahl – wer kennt sich schließ-

lich schon in der jungen griechischen Craftbierszene aus? Wer möchte, kann hier im Barley Cargo das Bier auch flaschenweise mitnehmen, denn die Bar fungiert gleichzeitig als bestens sortierter Bottle Shop. Ruckzuck ist ein großer Pappkarton gefüllt und unter den Arm geklemmt.

Zentraler Ankerpunkt am Abend ist wohl die Bar Beer Time am Iron-Platz im Szeneviertel, wo die junge Generation feiert. Ein Steampunk-Mechanismus treibt eine große Uhr über dem Eingang an, die die Bierzeit vorgibt. Junge Damen und Herren sausen mit Tablett durch die Bar und entlang der kleinen Terrasse, aber auch über die Straße zu den Sitzgruppen in der Mitte des Platzes. Überall sieht man die merkwürdigsten und



Hops Beer n Burgers



Das Bibere



Barley Cargo

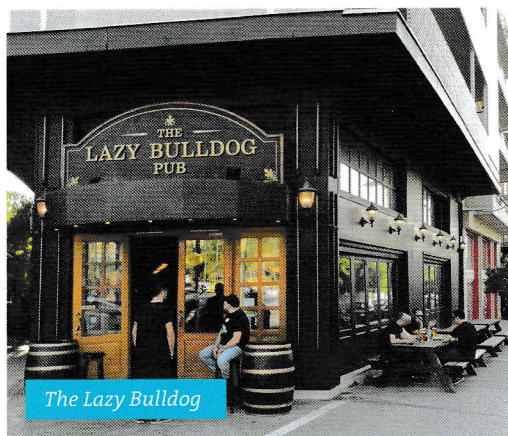


Beer Time

buntesten Flaschenetiketten. Griechisches Craftbier von Corfu aus Korfu, von Lakoniki aus Sparta oder von Strange Brew, die als Wanderbrauer im Land unterwegs sind. Bis in den frühen Morgen hinein ist hier am Platz Bierzeit...

Aber nicht nur für Nachtschwärmer bietet die Athener Bierszene die richtigen Anlaufpunkte. Bereits mittags um eins, für Athener Verhältnisse also früh am Morgen, offeriert der English Pub The Lazy Bulldog alles, was das Herz begehrt: Deftiges Pub

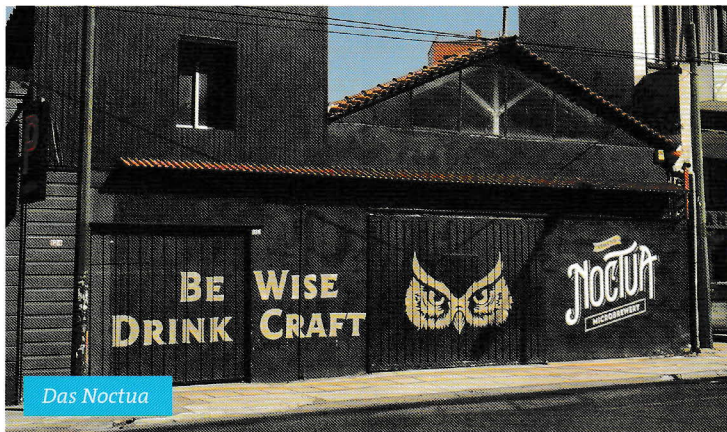
Food, klassisch-englische Pub-Atmosphäre und eine große Auswahl an Fassbieren: Englische, deutsche, aber mittlerweile eben auch viele griechische Biere von kleinen Brauereien. Etwas ganz Besonderes sind die Biere der Marke Noctua. Noctua,



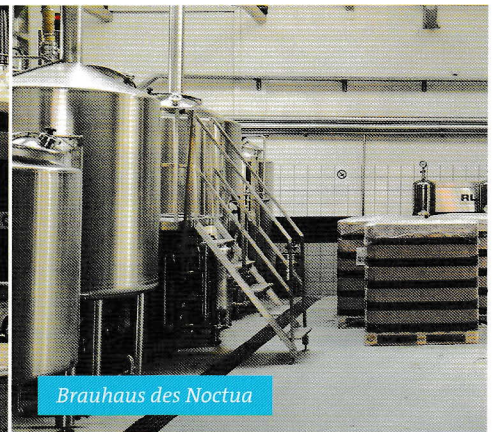
The Lazy Bulldog



Theke des Lazy Bulldog



Das Noctua



Brauhaus des Noctua

der Steinkauz, ist das Wappentier Athens – und gleichzeitig der Name der ersten Craftbrauerei der Stadt.

Nur drei Minuten zu Fuß vom Lazy Bulldog entfernt brauen vier junge Leute in der Halle einer ehemaligen Autowerkstatt ein paar ganz ausgezeichnete Biere – der Lazy Bulldog ist quasi ihr Brauereiausshank. Frischer als dort kann man das Pale Ale *Head Twister*, das Black IPA *Night Vision* oder das Amber Ale *Chilling Season* nicht bekommen.

Noch eine zweite Kleinstrauberei bietet Athen, aber dafür muss man sich in die Metro setzen und ein paar Stationen in Richtung Norden fahren, bis Chalandri. Dort hat Fotis Anastasiou einen kleinen Pub eröff-

net, The Local Pub, und Ende 2017 in einem Nebenraum auch eine winzige Brauerei installiert. Der Pub ist im englischen Stil gehalten und hat auch einige spannende englische Biere zu bieten. Vor dem Pub belagert die Jugend den Stadtbrunnen und die vielen Stühle und Bänke rundherum. Jeden Tag verwandelt sich der Platz in ein kleines Open-Air Bierfestival.

Genau am entgegengesetzten Ende des Großraums Athen darf eine Bierbar nicht unerwähnt bleiben, das Bibere Beer House. Direkt am Yachthafen vermutet man hier eher eine Touristenschwemme, aber der Blick auf die Getränkekarte verrät: Es gibt Bier aus aller Herren Länder, insbesondere, und das ist für das hier herrschende Klima überraschend,

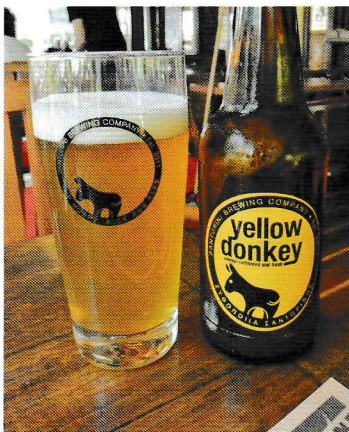
auch viele Starkbiere aus Belgien. Eine letzte Station zum Absacken, bevor es hinaus geht aufs Meer?

Das in kleinen Wassergläsern ausgeschenkte Industriebier wird in Athen also mehr und mehr ergänzt durch Genussbiere zum Essen oder anstatt. Es lohnt sich, die Szene zu beobachten – hier passiert gerade etwas!

VOLKER R. QUANTE

#### Interessante Adressen in Athen:

- Bock Beer Restaurant, Spyrou Donta / Σπύρου Δοντά 9
- Athena's Cook (Athens Beer), Nikis / Νίκης 20
- Hops Beer n Burgers, Drakou / Δράκου 10
- Barley Cargo, Kolokotroni / Κολοκοτρώνη 6
- Beer Time, Iron Place / Πλατεία Ηρώων 1
- The Lazy Bulldog Pub, Orfeus / Ορφέως 2
- Noctua Brewery Athens, Peiraios / Πειραιώς 124
- The Local Pub & Anastasiou Brewery, Chaimanta / Χαίμαντά 25
- Bibere Beer House, Aggelou Metaxa / Αγγέλου Μεταξά 5



The Local Pub