

Gourmetbier

NEUE KREATION Ist es Bier oder Sekt – das neue Getränk, das Kölns erster Biersommelier Andree Vrana (42) kreiert hat? Für den Braumeister in der „Brauerei zur Malzmühle“ am Heumarkt ist das keine Frage: „Es ist ein Gourmet-Bier, mit der Original IOC-Champagnerhefe nach dem Deutschen Reinheitsgebot gebraut.“ Also mit den Zutaten Hopfen, Malz und Wasser. Der milde Trunk mit der Bezeichnung „Von Mühlen“ und einem Alkoholgehalt von 7,7 Prozent schmeckt beim ersten Schluck tatsächlich nach Bier – dann aber macht sich das fruchtige Bouquet mit Apfel-, Karamell- und Grapefruit-Aromen bemerkbar. In der Malzmühle kostet die 0,75-Liter-Schampusflasche 19,50 Euro und im Verkauf 14,99 Euro. 5555 Flaschen hat Vrana vorerst abgefüllt. (jb)



Andree Vrana schenkt Melanie Schnell „Von Mühlen“ ein. BILD: FJS

SLO05A/2