

KLEIN UND FEIN – BIER, JEANS UND SHIRTS

Auch in der Region Marken (italienisch Marche) hat man das Bierbrauen entdeckt. Die Region zwischen Adria und Appenin ist vom Bekanntheitsgrad eher ein Underdog. Touristisch ist sie ebenso unterschätzt wie das italienische Bier.

Text • Oliver Roscher | Fotos • Birra Stima



Es begann in einer Pizzeria

Mariano und Simone tragen mit ihrer Biermarke „Birra Stima“ erheblich dazu bei, Bier und Region aufzuwerten. Die Schnaps-, Pardon, Bieridee hatten sie Ende Dezember 2016 in Simones Pizzeria in Colli del Tronto. Mehr Italianità geht kaum. Beide kannten und schätzten sich bereits. „Wir hatten uns über regionale und ausländische Craft-Biere ausgetauscht. Daraus entstand dann die Idee, ein eigenes Bier zu brauen“, sagt Mariano. Gesagt, getan. Dabei sei es ein großes Wagnis gewesen. Denn in Italien ist das Angebot heimischer Craft-Biere in den letzten Jahren stark gewachsen – die Konkurrenz also groß.

Ein gewisses Rüstzeug brachten beide mit. Mariano kannte sich in der Getränkewelt aus, Simone hatte das Wissen über Gastronomie. Vieles haben sie sich dennoch neu aneignen müssen. „Das Projekt aber nahm schnell Gestalt an dank der Möglichkeit, in einer lokalen Brauerei zu brauen“, blickt Mariano zurück. „Firmensitz“ war und ist Simones Pizzeria, wo das Bier selbstverständlich im Angebot ist.

Lokales für die Lokale

Die Gerste wächst auf den Hügeln der Region und der Hopfen kommt aus dem eigenen Garten. Dazu die lokale Brauerei: Es war



alles vorhanden, um loszulegen. Und tatsächlich: Das erste Bier nach eigenem Rezept wurde geschmacklich ein Volltreffer. „Das Blonde (La Bionda) wurde bis ins kleinste Detail so, wie wir es uns vorgestellt haben“, sagt Mariano. So durfte es gerne weitergehen – ging es aber nicht. Beim zweiten Bier, dem Weißen (La Bianca), musste der Umweg über eine zweite Produktion gehen. Inzwischen gibt es fünf verschiedene Biere mit dem Handschlag-Etikett von Birra Stima: das Blonde (La Bionda), das Weiße (La Bianca), das Rote (La Rossa), das IPA und das APA.

Was aber ist das Spezielle, das Charakteristische an den Bieren von Birra Stima, will ich von Mariano wissen. „Es sind die qualitativ hochwertigen Rohstoffe und der Boden, auf denen sie wachsen“, fasst er zusammen. Das zusammen gebe dem Bier von Birra Stima den typischen Geschmack. Typisch deshalb, weil die Biere ungefiltert, unpasteurisiert und naturbelassen sind. Das seien Eigenschaften, die bei anderen Brauereien als Einschränkung empfunden würden, weil sie zu Lasten der Haltbarkeit gingen. „Das aber ist unsere Stärke. So können wir ein Produkt anbieten, das immer frisch und natürlich ist“, sagt Mariano. Zudem sei Bier eben ein lebendiges Produkt – eines, dass sich jeden Tag verändert und von Geburt an richtig behandelt werden muss. Im Glas oder der Flasche erhält man deshalb ein echtes Craft-Bier. Eines, das auf lokale Handwerkskunst setzt.



Nicht alle Biersorten von Birra Stima sind aber jederzeit verfügbar. Das Weiße werde nur von Frühling bis Sommer gebraut, so Mariano – das Rote nur im Winter. Die Biere sollen halt auch zu





den saisonalen Gerichten passen. Rundherum wird daraus ein schlüssig-flüssiges Konzept.

Bier und Kleidung

Abnehmer haben Mariano und Simone in der lokalen Gastronomie gefunden. Aber auch im europäischen Ausland hat sich Birra Stima einen Namen gemacht. Das liegt sicher am erstklassigen Produkt. Vielleicht aber auch an der „Werbung“? Werbung im klassischen Sinne ist hier nicht gemeint, vielmehr verbinden die beiden Bierbrauer aus Italien Schönes mit Nützlichem. Die Rede ist von T-Shirts mit dem liebevoll gestalteten Markenlogo von Birra Stima. Das wäre an sich nichts Neues, wenn Mariano und Simone nicht auch hier ihrem Qualitätsanspruch folgen würden. Die T-Shirts werden nicht in asiatischen Billigfabriken zusammengeknäht. Sie werden in kleinen Werkstätten und in kleinen Mengen hergestellt.

Auch eine Jeans made by Birra Stima aus Selvedge Denim ist unterdessen erhältlich. Inspiriert ist diese von Arbeitshosen der Migranten, die in den 1940er Jahren auf den Plantagen von Oregon Hopfen gepflückt haben. Dazu gibt es auch noch Bandanas,

aus alten Stoffrollen hergestellt, die in alten Lagerhäusern gefunden wurden und daher nur begrenzt verfügbar sind.

Die Qualität bei Birra Stima stimmt in allen Bereichen. Ein Grund dafür liegt in der Leidenschaft der beiden Bier-Enthusiasten Mariano und Simone. Denn: „Wo Projekte mit Leidenschaft durchgeführt werden, führen sie zu guten Ergebnissen“, ist Mariano überzeugt. „Stima“ kann man in etwa mit „Respekt“ übersetzen. Mariano und Simone haben sich ausreichend „Stima“ verdient.

Vielleicht gilt das auch für die Verwirklichung des großen Traums der beiden: dem der eigenen Brauerei. Noch liegt der Plan dafür in einer Schublade, aber wer weiß. Träumen ist für die beiden ohnehin ungemein wichtig. Mariano und Simone wollen nämlich weiter all das tun, was ihnen so einfällt und wo sie ihre Leidenschaft reinstecken können. Wir gönnen uns derweil ein kühles Blondes und denken an Italien. Land des Calcio, der Mode, des guten Essens – und des verdammt guten Bieres.

www.birrastima.com

