

## News & Termine

**Berlin schäumt über**  
Vom 19. bis 28. Juli lockt die „Berlin Beer Week“ Tausende von Brau-Fans in die Hauptstadt. Höhepunkt ist das „Festival“ am 26. und 27. Juli im „Haubentaucher“ (Revaler Straße 99), wo sich gleich 21 europäische Bierfestivals, von Schweden bis Portugal, präsentieren. Dazu gibt's ein buntes Rahmenprogramm mit Musik und Kunst und natürlich feines Streetfood.

Tagesticket € 69.  
[www.berlinbeerweek.de](http://www.berlinbeerweek.de)

### Stadtwein für Graz

Der südsteirische Winzer Hannes Sabathi gehört zu den großen Terroir-Anhängern der Region und macht außergewöhnlichen Sauvignon Blanc. Aber das reichte dem jungen Wilden nicht. Am Grazer Kehlberg hat er vor fünf Jahren einen alten Weinberg rekultiviert und nun den zweiten Jahrgang davon abgefüllt: Sauvignon Blanc (€ 17,40), Gelber Muskateller (€ 14) und Grauburgunder (€ 20).

Hervorragend!  
[www.hannessabathi.at](http://www.hannessabathi.at)

### Craft Beer in Hamburg

Über zwei Dutzend nationale und internationale Brauer präsentieren vom 14. bis zum 16. Juni beim „Craft Market“ in der Hamburger Rindermarkthalle St. Pauli ihre Biere. Dazu gesellen sich Destillieren und Designer handgemachter Produkte. Tagesticket: € 5.

[www.craft-market.hamburg](http://www.craft-market.hamburg)

### Sommer am Rhein

In Rheinhessen, Deutschlands größtem Weinbaugebiet, finden den Sommer über wieder viele Feste, Partys und Verkostungen statt, zum Beispiel am 6. und 7. Juli „Wein am Rhein“ in Nierstein, entlang des Rheinuferes. Informationen zu weiteren Veranstaltungen im Sommer finden Sie auf:

[www.rheinhessenwein.de](http://www.rheinhessenwein.de)



## GESCHMACK STATT PROMILLE

Johanna Stier (Foto), Restaurantleiterin im erfolgreichen Hamburger Szenerestaurant „Zeik“, hat sich eine besondere Getränkebegleitung zu den Menüs des Küchenchefs und Inhabers Maurizio Oster einfallen lassen – Drinks meist ohne Alkohol, alle selbst gemacht. „Angefangen hat es mit viel Wein, der bei der Übernahme des Restaurants übrig war“, erzählt sie: „Den haben wir in eine Fünf-Liter-Glasgallone mit Kräutern, Honig und Obstler gefüllt und dann stehen gelassen. So haben wir unseren Wermut hergestellt.“ Das Getränkemenü beginnt mit einem Kräutertee-Drink samt Schaumhaube aus einem Sauerampfer-Espuma, es folgen zum Beispiel ein karamellig-süßliches „Kwass“-Brotbier, eine frisch-säuerliche Salzzitronen-Limonade und ein kräftig geräucherter Apfelsaft zur gebeizten Forelle. Originelle, geschmacksstarke Ideen. Mehr davon! „Zeik“, Di-Sa nur Abendessen, Getränkebegleitung ab € 20, [www.zeik.de](http://www.zeik.de)

**1539**  
*Brauereien sind in Deutschland aktiv.  
Jedes Jahr steigt ihre Zahl.*

Quelle: dpa/Statistisches Bundesamt 2019



### Rosé statt Blumen

Im Norden Piemonts hat sich in den vergangenen 15 Jahren viel getan. Verantwortlich dafür sind unter anderem zwei Deutsche, Dieter Heuskel und Peter Dipoli, die seit 2004 das Weingut Le Pianelle aufgebaut haben. „Al posto dei fiori“ („Anstelle von Blumen“) heißt ihr Rosé aus 90 Prozent Nebbiolo, ergänzt durch Vespolina und Croatina – ein ernst zu nehmender Wein mit charaktervollem Bukett. Die Nase ist komplex und intensiv, ohne zu üppig zu werden, mit Aromen von süßen Kirschen und Erdbeeren. Am Gaumen ist der Rosé sehr mineralisch und frisch mit guter Länge. Auch gereift fantastisch! € 17,50, Bezug: [www.piemont-express.de](http://www.piemont-express.de)