

# Bier mit Meerblick

Gasthausbrauerei Craft Beer Amber in Torrevieja setzt ersten Sud auf

**Torrevieja – ma.** Noch wird im Schankraum der Gasthausbrauerei Amber geschweißt, verputzt und gestrichen. Doch die Brauanlage ist bereits in Betrieb. Der erste Sud mit Münchner Malz erhitzt sich im Maischekessel. Am Kontrollpult setzt Braumeister Max Anneser die Temperatur auf 60 Grad Celsius. Betreiber Jakob Semenov lässt die Korken knallen: Ausnahmsweise nicht mit Bier, sondern mit Champagner wird auf das erste in Torrevieja gebraute Bier angestoßen. Ein Schuss Schaumwein kommt in den Tank. „Ein alter Brauerbrauch beim ersten Sud“, schmunzelt Max.

Mit der eigenen Brauerei – ausgelegt auf eine Jahresproduktion von 1.000 Hektolitern – will Craft Beer & Kitchen Amber in der Curva del Palangre am Strand Los Locos ein Szenetreffpunkt werden. Ein Anlaufort für alle Genießer, die ungefiltertes Bier schätzen, gebraut nach bayerischem Reinheitsgebot.

„Ich wollte schon seit Jahren eine Gasthausbrauerei eröffnen“, sagt Jakob Semenov. Der Anwalt aus Sankt Petersburg mit Wohnsitz in Torrevieja hat mit seinem Geschäftspartner Ivan Deripapa lange nach einem geeigneten Lokal gesucht, das groß genug ist, damit die über drei Meter hohen Lagertanks aus Edelstahl Platz finden. Und natürlich in privilegierter Lage in erster Strandlinie, Meerblick inklusive.

Ob Helles, Amber Nr. 1 genannt, Dunkles (Perla Negra) oder



Brauer Max Anneser und Wirt Jakob Semenov prüfen den ersten Sud.

Foto: Michael Allhoff

Weißbier (Trigal) – jede Biersorte wird zukünftig vor den Augen der Gäste gebraut. Die Maische- und

## Deutsches Know-how und russisches Kapital unter spanischer Sonne

Lagertanks stehen nämlich im Schankraum, nur durch eine Glaswand abgetrennt. Dazu sollen wei-

tere Saisonbiere kommen, ein „Beach Blond Ale“ zum Beispiel, besonders hopfig.

Deutsches Know-how und russisches Kapital unter spanischer Sonne: Das Resultat dieser Mischung sind im Fall von Amber frisch gebraute Biere, kombiniert mit bayerisch-mediterraner Küche. Auf der Karte stehen daher sowohl Ein-Meter-Bratwürste, Brathendl und Obazda, aber eben auch fri-

scher Fisch, Meeresfrüchte und Fleisch.

Braumeister Max Anneser hat vor Jahren bereits die weiter südlich gelegene Gasthausbrauerei „DeBasus“ aufgesetzt. Zuletzt war der gebürtige Bayer in Asien, Amerika und Schweden unterwegs, um deutsche Brauanlagen zu eröffnen. Jetzt freut der Bierbrauer sich, wieder in Spanien zu sein: „Mir taugt das hier an der Costa Blanca.“