

Clemens Kainradl schwört auf trockene Varianten, weil sich diese leichter tun, ein bisschen Spannung zu erzeugen.

Clemens Kainradl so. Der Biersommelier-Staatsmeister (2014) versorgt mit „Bierfracht" die Gastronomie mit heimischen und internationalen Manufakturbieren. „Die Nachfrage steigt aus meiner Sicht laufend, aber nicht explosiv. Wir haben eher ein stetiges Wachstum, das sich sicher noch eine Weile fortsetzen wird." Er selbst führt vor allem recht trockene Varianten, vorrangig hopfengeprägte Stile von Brauereien wie Crak, Jopen, Basqueland, Zichovec oder Frau Gruber. Konkret sind es meist ungefilterte („hazy") Pale Ales oder India Pale Ales. Der Vorteil dabei: „Diese Biere dürfen weit aromatischer sein als ein Märzen oder Helles der großen Brauereien." Damit tun sich diese promillefreien Abfüllungen „leichter, ein bisschen Spannung zu erzeugen".

„Alkoholfrei" oder echte „0,0"?

Zufrieden mit dem „alkoholfreien" Winter ist man auch in Zell am See. Philipp Posch hat in der „Areitalm" drei Bier-Alternativen von „Stiegl" am Start: „Unsere Gäste trinken beim Mittagessen gerne einen guten Schluck Bier. Und weil es danach meist zurück auf die Skipiste geht, greifen mittlerweile viele zu alkoholfrei-

