

Berlinreise – 2. Tag

Brauerei Lemke

Das nächste Highlight am Samstag war der Besuch der Brauerei Lemke am Hackeschen Markt.

Nach einem leckeren, deftigen Essen (bei Bierverkostungen wähle ich immer eins der fettigsten Gerichte der Karte – hier Käsespätzle- damit mich das Bier nicht umhaut) wurden wir durch Bastian Windsheimer, einer der Brauer von Lemke, durch die Brauerei geführt, die in den S-Bahnbögen untergebracht ist – tolle Location (ein Hammer: der Fasskeller, in dem auch Tastings durchgeführt werden - was für ein Ambiente!!!)

In der Brauerei arbeiten sie zu sechst (3 Festangestellte und 3 Azubis), der Älteste ist 32...

Bis 2016 hat die Brauerei Lemke nur in Fässern verkauft, seit 2016 auch in Flaschen, was jetzt ca. 1/3 ihres Absatzes ausmacht. Insgesamt ist Lemke aktuell noch eher regional unterwegs.



Nach dem Rundgang durften wir dann verschiedene Biere verkosten:

1. Budike – Berliner Weisse
2. Waldmeister Weisse (nein, nicht mit Sirup, sondern mit getrocknetem Waldmeister aus dem Garten des Brauers gestopft)
3. Spree Coast IPA
4. Weizenbock IPA
5. Imperial Stout aus dem Rumfass (11%!!!!)– nicht im Verkauf, wir hatten so ein Glück!!!!

Die Qualität der Biere ist super! Aber natürlich hat man immer seine Lieblinge. Meine waren die Waldmeister Weisse (ich liebe den Geschmack von Waldmeister, der hier super angenehm durchkommt und die Frische der Weissen total unterstützt) und das Imperial Stout. Uns wurde Rum-Rosinen-Schokolade im Glas angekündigt und genau das war es. Wir waren alle begeistert!

