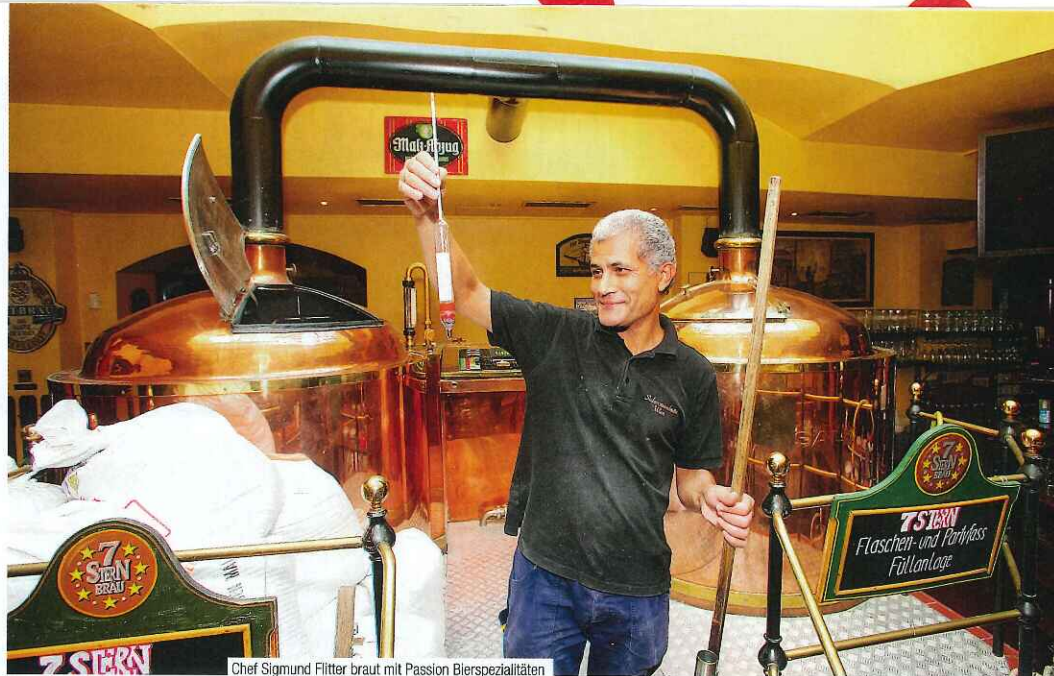


Siebensternbräu
7., Siebensterngasse 19
Mo-So 11:00-00:00 Uhr
+43 1 5238697
www.7stern.at



Chef Sigmund Flitter braut mit Passion Bierspezialitäten

Close up

von // by

Robert Reumann

Das Gasthaus der Biere

Das 7Stern Bräu kredenzt köstliche hauseigene Biere. // 7Stern Bräu serves delicious home-brewed beers.

Nachweislich wurde von den Sumerern schon vor 6.000 Jahren Bier gebraut. Die Babylonier kannten bereits 20 verschiedene Sorten des Getränks, das im Mittelalter in Europa als Fastenspeise galt, von Mönchen gebraut und in Krügen verkauft wurde. In den 1970er-Jahren kamen in den USA „Beer Pubs“ – Lokale mit angeschlossener Kleinstbrauerei – in Mode: ein Trend, der auch Europa erreichte. Also beschloss Sigmund Flitter 1992, das ehemalige Restaurant „Schön“ in der Siebensterngasse in ein typisches Wiener Gasthaus mit eigener Brauerei umzubauen. Ein Wagnis – doch der Erfolg stellte sich dank der Qualität des Bieres schnell ein. Ständig kredenzt werden die Sorten „Wiener Helles“ (wird am meisten getrunken), „Prager Dunkles“ (ein sehr schwarzes Bier mit cremigem Schaum), „Märzen“ (bernsteinfarben) und die Alt-Wiener Sorte „Hanf“ (schmeckt süßlich nach Kräutern und duftet nach frischem Nadelholz und Wildblumen).

Vom Chilli-Bier zum India Pale Ale

Auch das goldfarbene, sehr scharfe „Chilli“ (hat sich als „Damenbier“ etabliert) und das herbe „Bamberger Rauchbier“ (aus über Buchenholz geräuchertem Malz) sind immer auf der Karte zu finden. Über das ganze Jahr werden zudem sechs verschiedene, sehr beliebte Bockbierspezialitäten sowie ein „India Pale Ale“ gebraut. Letzteres ist sehr stark, mit fünfmal so viel Hopfen wie normales Bier, und besonders bei amerikanischen Gästen sehr beliebt – es wurde sogar international ausgezeichnet. Das kulinarische Angebot ist an die Getränke angepasst und lässt sich am besten mit „Hausmannskost“ beschreiben: vom ausgezeichneten „Pfandlgulasch“ über das obligate Schweinsschnitzel und mexikanische Spareribs bis zur „7Sternpfanne“ mit Schwein, Pute und Huhn in Champignonsauce samt Nockerln oder dem köstlichen Spinatstrudel für Vegetarier. Zum Dessert gibt es „Wienerisches“ wie Apfelstrudel oder Kaiserschmarrn; einst bot der Wirt auch „Bierpudding“ an, doch bedauerlicherweise kam

der bei seinen Gästen nicht an. Was schade ist, denn ich hätte ihn gerne probiert.

The beer restaurant // Beer is known to have been brewed by the Sumerians 6,000 years ago. The Babylonians had twenty different varieties of the drink, which in medieval Europe was a Lenten brew made by monks and sold on the street in jugs. Beer pubs – taverns with their own mini-brewery – became fashionable in the USA in the 1970s and also caught on in Europe. It was for that reason that Sigmund Flitter decided in 1992 to convert the former Schön restaurant in Siebensterngasse into a typical Viennese tavern with its own brewery. It was a bold step but one that quickly paid off thanks to the quality of the beer. Regular beers include

Wiener Helles (the most popular beer here, a light lager), Prager Dunkles (a very dark lager with creamy head), Märzen (amber-coloured) and Hanf (old Viennese hemp beer, sweet-tasting with herbal flavour and an aroma of fresh pine and wild flowers).

From hot pepper beer to strong India Pale Ale

The very hot, gold-coloured Chilli (very popular with women guests) and the savoury Bamberger Rauchbier (made from malt smoked over beechwood) are always on the menu as well. Over the year six different and very popular bock beer specialties and an India Pale Ale are also brewed. The latter is very strong and has five times as many hops as normal beer. It is particularly favoured by American guests and has won inter-



„Stelze mit einem Krügerl“

national awards. The food menu matches the beer and could best be described as good hearty home cooking: from the excellent ‘Pfandlgulasch’ (goulash in a pan) and obligatory pork schnitzel to Mexican spare ribs and the ‘7Sternpfanne’ with pork, turkey and chicken in mushroom sauce with ‘Nockerln’ (small dumplings) or delicious spinach strudel for vegetarians. For dessert there are typical Viennese specialties like apple strudel or Kaiserschmarrn (sugared pancakes). In keeping with his passion for beer, the owner used to offer a beer pudding, but it was unfortunately not taken up by his guests – a pity, because I would like to have tried it.