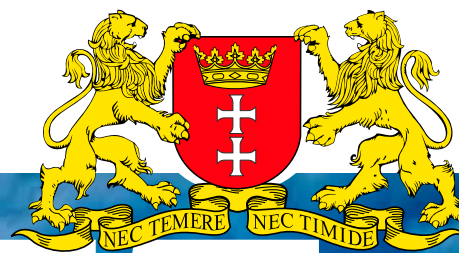


Craftbierstadt

Danzig



TEXT: THOMAS BASSEN
FOTOS: THOMAS BASSEN UND
POMORSKIE.TRAVEL

Direkt an Polens Ostseeküste liegt das bezaubernde Danzig. Neben einer bewegten Stadtgeschichte, einer toll restaurierten Innenstadt, äußerst lebendigen Atmosphäre und traumhaften Stränden hat die sechstgrößte Stadt des Landes auch Bierliebhabern eine Menge zu bieten.

Danzig ist geschichtlich gesehen eine große Bierstadt. Zu Beginn des 16. Jahrhunderts waren hier um die 400 Brauereien beheimatet. Namen wie „Danziger Aktien-Bierbrauerei“ kennen auch heute noch nicht nur alle Günter-Grass-Leser, sondern auch jeder Bierliebhaber. In Danzig war das Jopenbier beheimatet, ein legendäres Bier mit 45 bis 55 Prozent Extraktgehalt, das heute als ausgestorben gilt (das dem nicht ganz so ist, kann du in dieser Ausgabe lesen).

Leider hat keine der ursprünglichen Brauereien das wirre 20. Jahrhundert überlebt, sodass Danzig zur Jahrtausendwende in Sachen Bier ein Niemandsland war.

Doch seit einigen Jahren tut sich wieder etwas in der Stadt. Es entstanden neue Brauereien in und um Danzig herum und die Stadt beheimatet eine sehr lebendige Craftbier-Szene.

Die besten Orte für gutes Bier

Danzig ist voller cooler Craftbier-Bars und -Shops. Der Umstand, dass die Stadt zusammen mit Zoppot und Gdingen im Grunde genommen eine Einheit, die sogenannte Dreistadt, bildet, potenziert die Auswahl an relaxten Orten für ein spannendes lokales Bier noch mal. Wir haben für euch die besten Orte zusammengestellt!

Beginnen wir mit unserer Craftbier-Hotspot-Entdeckungstour in der Innenstadt von Danzig. Hier gibt es fußläufig zueinander jede Menge spannende Craftbier-Bars. ➔

Zwischen Marienkirche, liebevoll restauriertem Satdtzentrum und dem legendären Hafen hat sich in Danzig eine lebhafte Bierszene entwickelt.

pomorskie.travel



Degustatornia (Grodzka 16, 80-841 Gdańsk)

1

Das „Degustatornia“ liegt am Rande des alten Hafens im Zentrum Danzigs. Das Innere der Bar ist zwar etwas abgerockt, jedoch macht die entspannte Atmosphäre dieses Manko wieder wett. Das Personal ist freundlich, kompetent und berät gerne. Genau die Mischung also, die es braucht, damit man nicht enttäuscht wird.

Es gibt zehn polnische Biere vom Fass, dazu mehrere Kühltische mit einer großen Auswahl meist polnischer Kreativbiere. Du findest hier mitunter auch echte Raritäten der polnischen Craftbier-Brauer, einfach mal in die Kühltische luschern oder nachfragen, was sie gerade Besonderes am Start haben. Großer Pluspunkt im Sommer ist die Terrasse, die sich im Innenhof rechts neben dem Eingang zur Bar versteckt.

Das Publikum im „Degustatornia“ ist jung und eine Mischung aus polnischen Bierliebhabern und internationalen Gästen, die aus dem benachbarten Hostel auf ein Bierchen überkommen. Diese Mischung trägt in Kombination mit dem lockeren Barpersonal zu einer offenen Atmosphäre bei, in der das Bier gleich noch besser schmeckt.

Lawendowa-Straße – das Danziger „Bermudadreieck“

Die Lawendowa-Straße hat sich zum Craftbier-Hotspot Danzigs gemausert. Wobei sie eigentlich noch viel mehr ist: Die „Lawendowa“ ist zum Treffpunkt in der Innenstadt für alle weltoffenen Danziger und Touristen geworden, die die Straße bei gutem Wetter allabendlich zu einem der schönsten und lockersten Ausgehorte der Stadt machen. Hier trifft sich die Welt im Kleinen.



Alte Danziger Bierstile und großartige klassische Bierstile gibt es im „PG4“.

Wer an einem Sommerabend in die „Lawendowa“ einbiegt, findet die Straße voller Menschen und eingetaucht in ein internationales Stimmengewirr vor. Sogar die Stadtpolitik hat der einmaligen Atmosphäre hier Rechnung getragen und den oberen Teil, in dem sich das „Bermudadreieck“ befindet, vor ein paar Jahren für Autos gesperrt hat.

Die Tatsache, dass man in so einer Atmosphäre schnell mal das Gefühl für Ort und Zeit verliert, hat der Straße ihren Spitznamen „Bermudadreieck“ eingebracht.



Lawendowa 8 (Lawendowa 8, 80-840 Gdańsk)

2

Das „Lawendowa 8“, benannt nach der Straße, in der es sich befindet, bildet einen Eckpunkt des „Bermudadreiecks“.

Die Bar hat 14 Fassbiere am Start, die meisten davon polnische Biere. Es gibt auch eine feine Auswahl an polnischen und internationalen Bierspezialitäten aus der Flasche und Dose.

Der Barkeeper hatte bei meinem Besuch leider nicht viel Zeit für mich und kam mir in seiner Art der Beratung etwas hochnäsiger vor, wobei mir später von Danziger Bekannten versichert wurde, dass ich wahrscheinlich nur einen schlechten Zeitpunkt erwischt hätte. Nun denn, mein Eindruck war der, dass die Auswahl gut und die Atmosphäre locker ist, aber der Service ein wenig zu wünschen übrig lässt.

Im Sommer spielt sich hier ein Großteil des Geschehens draußen, vor der Bar, ab. Einfach ein Bier oder Drink schnappen und rein ins Getümmel. Sofern gewünscht, kommen Gespräche mit interessanten Menschen hier beinahe schon als eine Art Tapas zum Getränk!

So schön es draußen vor der Bar ist, im Inneren ist es sehr dunkel. Positiv könnte man wohl sagen „schummrig“. Das gibt dem „Lawendowa 8“ eine gewisse Spelunkenatmosphäre. Muss man mögen. Oder Bier schnappen und raussetzen.



Cafe Lamus (Lawendowa 8, 80-840 Gdańsk)

3

Das „Cafe Lamus“ befindet sich direkt neben dem „Lawendowa 8“ und bildet den zweiten Eckpunkt des magischen Danziger Bar-Dreiecks.

Hier steht, zumindest was die Einrichtung angeht, die Zeit seit den 1970er Jahren still. Ein gemütlicher Ort zum entspannten Rumhängen und schnacken.



Zehn polnische Craftbiere vom Fass und eine tolle Sommerterrasse bietet das „Degustatornia“



Craftbier-Hotspot in der Innenstadt:
Die Lawendowa-Straße

Voll auf der Höhe der Zeit ist das „Cafe Lamus“ allerdings in Sachen Craftbier. Du findest hier eine gute Auswahl an polnischen Flaschenbieren.



Pułapka (Straganiarska 2, 80-837 Gdańsk)

4

Der dritte und finale Punkt des „Bermudadreiecks“. Das „Pułapka“ auf Deutsch „Falle“ bedeutet, kann ich nur in dem Sinne verstehen, dass einen die enorm hochwertige Auswahl an Bieren und das entspannte Publikum hier auf freiwilliger Basis gefangen halten. Eine Art Craftbier-Zelle in Größe und Stil einer gemütlichen Bar, bei der die Tür nie abgeschlossen wird und Besucher jederzeit ein und ausgehen. Aber ist das noch eine Falle oder schon das Paradies?

Jedenfalls gibt es hier eine Spitzen-

auswahl an polnischen und internationalen Bieren zu fairen Preisen sowie eine gute Beratung durch das Personal. Das „Pułapka“ ist ein Laden für Bierliebhaber und es sind oft limitierte Sondersude von befreundeten Brauereien am Start.

Die Bar wurde 2013 von den beiden Freunden Tomasz und Wojtek gegründet. Tomasz, mit dem ich zufällig bei meinem ersten Besuch der Bar ins Gespräch kam und der mir bei einem späteren Interview einen tieferen Einblick in die Danziger Craftbier-Szene gegeben hat, war damals noch gar kein Bierkenner und tauchte durch Wojtek und die gemeinsame Bar erst so richtig in die Materie ein. Mit der Zeit ging er in dem Thema auf und kann sich ein Leben ohne besondere Biere nicht mehr vorstellen. Ja, kennen wir alle, diese Wirkung.

Tomasz, Wojtek und ihre Bar sind mittlerweile ein elementarer Bestandteil der polnischen Craftbier-Szene. Im „Pułapka“ werden oft Premieren ausgeschrieben und -gefeiert und du kannst dir sicher sein, hier die feinsten Tropfen polnischer Craftbier-Brauer am Hahn zu finden.

Zweimal im Jahr, jeweils im Sommer und Winter, organisiert das „Pułapka“ in Kooperation mit den anderen beiden Dreieck-Bars ein Bierfestival. Dabei werden die Brauereien sorgsam ausgewählt und haben als Auflage, mindestens eine Premiere mit in das Danziger „Bermudadreieck“ zu bringen, die dann dort auf mysteriöse Weise ziemlich schnell verschwindet.



Browar PG4 (Podwale Grodzkie 4, 80-895 Gdańsk)

5

Das „PG4“ ist eine der wenigen Brauereien, die direkt in Danzig brauen. Die moderne Gasthausbrauerei befindet sich in dem komplett renovierten Gebäude der alten Reichsbahn, direkt neben dem Hauptbahnhof. Im Gasthaus kann man die frischen Biere direkt von der Quelle probieren. Zudem ist der Gasthausbrauerei auch noch ein vier Sterne Hotel angeschlossen. Ein tolles Ambiente, in dem es sich ganz hervorragend gemütlich Sitzen, Schnacken und Biertrinken lässt.

Zudem hat das „PG4“ die mit Abstand beste Brauanlage in Danzig. Braumeister Johannes kommt aus Deutschland und lebt seit 2015 in Danzig. Er ist ein Perfektionist, der an jedem seiner Biere feilt, bis sie auf den Punkt genau dem entsprechen, was Johannes an dem jeweiligen Bierstil so schätzt. Die Sorgfalt, Liebe und Genauigkeit, die er seinen Bieren und seiner Arbeit generell zuteil haben lässt, schmeckt man in jedem Schluck.

Im „PG4“ geht es in Sachen Bierauswahl eher leise zu. Du findest hier kein „Sour Salty Passion Fruit Ginger IPA“ oder dergleichen, dafür aber Biere, die gerade durch ihre scheinbare Schlichtheit und die perfekte Betonung der jeweiligen Stilcharakteristika einfach Spaß machen. Johannes Pils ist das Beste, das ich je trinken durfte und toppt sogar meinen sonstigen Pils-Favoriten von Schönrumer.

Das „PG4“ hat es sich auf die Fahne geschrieben, 2019 vier der alten Danziger Bierstile, („Grollinger“, „Danziger Tisch-

und Tafelbier“, „Alt-Danziger“ und „Jopenbier“) die lange Zeit ausgestorben waren oder es bis dato noch sind, auf seiner Karte zu haben (siehe auch Artikel zum Jopenbier auf Seite 40).



Browar Piwna (Piwna 50/51, 80-831 Gdańsk)

6

In der „Browar Piwna“, direkt in der ehemaligen „Jopengasse“, wird seit einigen Jahren auch wieder Bier gebraut. In kleinem Stil wird hier Bier direkt für den Ausschank vor Ort hergestellt. Es gibt immer drei Biere vom Fass. Allzu exotisch wird es in der „Browar Piwna“ nicht, man setzt eher auf traditionelle Bierstile. Sein Lieblingsbier kann man sich übrigens gleich in der Flasche mitnehmen.

Insgesamt finde ich das Ambiente der „Browar Piwna“ etwas zu Deutsch, aber die Qualität der Biere ist gut und die Braumeister sind mit Herz bei der Sache. Auf der Terrasse, die nach vorne zur Jopengasse geht, kann man toll sitzen und das Treiben in der Innenstadt beobachten.



Browarnia Gdańsk (Szafarnia 9, 80-755 Gdańsk)

7

Die „Browarnia Gdańsk“ gehört zum „Hotel Gdańsk“, das sich ebenfalls in dem wunderschön restaurierten alten Speicher direkt am alten Hafen von Danzig befindet.

Leider sind Einrichtung und Location das Beste an dem „Browarnia Gdańsk“. ➔



Einen tollen Ausblick auf den Danziger Hafen bietet die „Browarnia Gdańsk“.



28 Zapfhähne und eine riesige Terrasse mit Blick auf den alten Stadthafen bekommen Besucher im „Cathead Multitap“ geboten.



Eine entspannte Bar mit vorbildlichem Konzept: Der „Pub Browar Spółdzielczy“.

Das Bier, das hier vor Ort gebraut wird, konnte mich nicht überzeugen. Es gibt deftiges Essen und im Sommer einen Sitzplatz am Wasser. Die tolle Lage und die schöne Restaurierung machen das „Brovarnia Gdańsk“ zu einem Ort, der einen Besuch wert ist. Und natürlich sollte das Bier vor Ort trotz obiger Zeilen probiert werden. Es gibt erstens wechselnde Saisonbiere und zweitens sind Geschmäcker ja bekanntlich verschieden.

Übrigens ist der „Brovarnia Gdańsk“ schon allein deshalb Respekt zu zollen, weil es die erste Mikrobrauerei war, die nach dem Zerfall der Sowjetunion wieder Bier in der Danziger Innenstadt braute und ihrem experimentierfreudigen Braumeister einmal im Monat freie Hand ließ, einen kleinen Batch seiner Wahl zu brauen. Somit wurde die „Brovarnia Gdańsk“ zum ersten Craftbier-Treffpunkt Danzigs, in dem sich regelmäßig alle Hobbybrauer und Bierliebhaber der Stadt versammelten. Der Braumeister, Michał Saks, gründete 2012 dann übrigens seine eigene Craftbier-Marke „AleBrowar“ (siehe Abschnitt Gdingen weiter unten im Text).



Cathead Multitap
(Powroźnicza 19/20,
80-828 Gdańsk)

Das „Cathead Multitap“ liegt in super Lage direkt am alten Danziger Hafen und bietet eine riesige Sommerterrasse mit Blick auf den selbigen.

Aus bis zu 28 Hähnen fließt hier Bier. Von den Bieren sind etwa 80 Prozent polnische Biere, der Rest ist international.

Schade ist, dass es kein einziges alkoholfreies Bier gibt. Und noch trauriger finde ich die No-Sample-Politik der Bar. Es gibt noch nicht einmal ein Verkostungsset. Das ist wirklich schlecht und in meinen

Augen bei so vielen Hähnen absolut unverständlich.

Aber wenn du weißt, was du willst oder gewillt bist, jedes Bier gleich als 0,33l oder mehr zu verkosten, eine große Auswahl und eine tolle Terrasse findest du hier. Das Personal ist sehr freundlich und hat beim Thema Sample-Politik auch eher peinlich berührt auf den Chef verwiesen.



Labeerynt
(Szeroka 97,
80-835 Gdańsk)

Das „Labeerynt“ ist eine Kellerbar in der Danziger Innenstadt. Hier gibt es eine große Anzahl oft wechselnder Fassbiere und einige Kühlschränke mit weiteren Bieren aus der Flasche. Die Fassbiere kommen zu über 90 Prozent von polnischen Brauereien.

Das Personal besteht aus Bierliebhabern und berät gerne und umfassend. Die Einrichtung ist rustikal, die Musik größtenteils rockig, das Publikum entspannt und freundlich. Zudem gibt es jede Menge Brettspiele zum Ausleihen. Das einzige, was es am „Labeerynt“ auszusetzen gibt, ist die schlechte Belüftung des Ladens.



Früher hieß die heutige „Ulicna Piwna“ (Bierstraße) „Jopengasse“, benannt nach dem bekanntesten Danziger Bier.

Die Luft ist gerade an Wochenenden zu späterer Stunde katastrophal sauerstoffarm.

Außerhalb der Innenstadt

Soviel gute Bier-Bars es in der Innenstadt auch gibt, lohnt sich der Weg in die anderen Stadtteile Danzigs. Denn abseits der Touristenströme haben sich entlang der Ostseeküste einige tolle Orte für Bierliebhaber etabliert:



Maverick Gdańsk Taproom
(Partyzantów 8, 80-254 G.)

Der neueste Zuwachs der Danziger Craftbier-Landschaft. Und was für einer! „Browar Rockmill“ ist zwar erst seit 2017 am Start und noch ohne eigene Brauerei, hat sich aber in der kurzen Zeit bereits einen sehr guten Ruf in der Craftbier-Welt erarbeitet und gilt vielen jetzt schon als eine der besten neuen Brauereien Polens. In Danzig haben die Jungs einen Taproom eröffnet. Der „Maverick Taproom“ ist seit Ende Mai 2018 am Start und bietet die Möglichkeit, zwölf der Rockmill-Biere direkt vom Fass zu verkosten. Dazu gibt es eine Gastronomie mit Fokus auf mediterrane Küche.

Das Personal ist kompetent und sehr freundlich. Die Atmosphäre elegant-hip und entspannt.



Pub Browar Spółdzielczy
(aleja Grunwaldzka 190,
80-001 Gdańsk)

Der „Pub Browar Spółdzielczy“ liegt etwas versteckt im Hof eines Gewerbegebietes, ist die Suche aber auf jeden Fall wert. Denn hier überzeugt nicht nur die eigene

Die neueste Anlaufstelle für Bierliebhaber in Danzig ist der „Maverick Gdańsk Taproom“

und internationale Bierauswahl vom Fass, sondern auch das Konzept.

Die Bar wird zum Großteil von Menschen mit Beeinträchtigungen betrieben und ist dementsprechend barrierefrei aufgebaut. Es gibt sogar einen Treppenlift, da sich die Bar im Souterrain befindet. In Polen ist dies leider noch eine Seltenheit.

Du findest hier 22 Biere vom Fass, darunter auch viele Barrel-Aged-Biere sowie eine wirklich feine Auswahl an internationalen Flaschenbieren (Jopen, Founders, Lindemans, The Kernel,...).

Im Sommer gibt es draußen Liegestühle. Das „Pub Browar Spółdzielczy“ ist eine tolle Anlaufstelle für ein entspanntes, gutes Bier, mit dem du gleichzeitig ein gutes Projekt unterstützt.

Tipp: Der Zugang zur Bar verbirgt sich hinter dem Tor mit den zwei schwarz-gelben Geländern. Die Bar liegt dann auf der Rückseite des ersten Gebäudes rechter Hand hinter dem Tor.



100cznia
(Doki 1,
80-863 Gdańsk)

„Stocznia“ heißt „Werft“ und „Hundert“ heißt „Sto“ im Polnischen. Daher Name und Schreibweise dieser ungewöhnlichen Location, die auch gleich schon erahnen lässt, wo sich das Ganze befindet.

Inmitten des Danziger Werftgeländes gibt es einen Teil, der nicht internationalen Firmen gehört und der nach dem Zerfall der Sowjetunion lange nicht genutzt wurde. Vor einigen Jahren entdeckte Danzigs kreative Szene die Brache für sich und es entstanden Musikclubs, Sportzentren, Beachclubs und eben auch das „100cznia“ auf dem Gelände.

Das „100cznia“ ist ein kleines Dorf aus übereinandergestapelten Schiffscontainern, das Street-Food-Küche mit kulturellen Events verbindet. Abends finden hier oft Konzerte statt, tagsüber kann man hier hervorragend in der Hängematte schaukeln und die Kulisse der Werft genießen – und natürlich das ein oder andere gute Bier!

Tipp: Eigens für diesen Ort wird das „Kontenerowiec“, auf Deutsch „Container“ von der „Browar Zakładowy“ gebraut, ein entspanntes NEIPA, das gut zur Hängematte passt. →



Im Danziger Hafen hat sich auf alten Industriebrachen eine junge und dynamische Kreativszene entwickelt.



Tolle Biere und eine Auswahl an Brettspielen finden Besucher im „Labeerynt“.



Nettes Personal und gute Biere gibt es im „Alebrowar Taproom Gdingen“.



Bartek bietet im „Sklepziwem“ eine tolle Bierauswahl.



Sklepziwem

(Zbigniewa Burzyńskiego 9,
80-462 Gdańsk)

13

Ein toller, kleiner Bottle Shop mit einer ausgezeichneten Auswahl polnischer und einiger internationaler (vor allem USA, Italien, Belgien) Bierspezialitäten. „Sklepziwem“ bedeutet einfach „Laden mit Bier“. Betreiber Bartek sagt dazu, er wollte sich nicht mit der Namensgebung, sondern mit guten Bieren beschäftigen. Und das macht er ganz hervorragend. Seit 2016 ist er mit seinem kleinen Laden im spannenden Stadtteil „Zaspa“ am Start, der vor allem durch seine mehr als 60 großflächigen Fassadenmalereien bekannt geworden ist. Da der Platz im Laden äußerst begrenzt ist, nimmt Bartek nur Biere ins Angebot, die er für exzellent hält. Und da er ein Beer Nerd ist und sich ständig auf der Suche nach den besten Bieren befindet, ist die Auswahl hier wirklich der Hammer. Bartek nimmt sich stets Zeit für einen Schnack und eine ausgezeichnete Beratung. So muss ein Bottle Shop sein!



Alebrowar Taproom Gdingen

(Starowiejska 40B,
81-364 Gdynia)

14

In Gdingen, etwa eine halbe Stunde mit dem Zug von Danzigs Innenstadt entfernt, befindet sich der Taproom der Gypsy-Brauer von „Alebrowar“.

„Alebrowar“ sind seit 2012 mit ihren Bieren am Start und haben inzwischen zwei Taprooms in Polen. Einer befindet sich in Breslau, der andere hier in Gdingen, ziemlich genau in der Mitte zwischen Bahnhof und Strand. Perfekte Lage also.

Hier gibt es an 13 Hähnen wechselnde Biere der selbsternannten „Hop Heads of Poland“ vom Fass und fast alle Biere der Brauerei in der Flasche. Zusätzlich hat die Bar einen beeindruckenden internationalen Bierfundus im Keller, den man durch eine Glastür bewundern kann.

„Alebrowar“ hat zwar selber keine Küche, allerdings kann man sich eine Pizza im Nachbarladen bestellen und im Taproom essen.

Tipp: Auch die Pizzeria hat einige gute Biere am Start.

Fazit

Danzig überzeugt nicht nur als liberalste Stadt Polens, durch seine Nähe zum Wasser und als alte Hansestadt, sondern auch in Sachen Craftbeer. Hier finden sich viele gute Bars und eine kleine, aber sehr umtriebige Bierszene. Es ist zwar unwahrscheinlich, dass Danzig seinen ehemali-

gen Weltruhm als Bierstadt zurückerlangt, aber es tut sich gerade sehr viel und wer weiß, wohin sich das Ganze noch entwickeln wird. Gute Ansätze gibt es jedenfalls viele und es macht Spaß, Danzig und seine Biere zu erkunden und zu genießen. 🍺

Die Recherche für diesen Artikel wurde durch die Pommersche Tourismusorganisation PROT und das polnische Fremdenverkehrsamt unterstützt.

Thomas Bassen ist freier Journalist und Blogger aus Hamburg sowie Mitbegründer der „Beer-Ambassadors“. Als neugieriger Diesseitsmensch drehen sich seine Texte auf die eine oder andere Art



stets um die Themen „Genießen“ und „Entdecken“. Besonders gerne schreibt Thomas über gutes Bier und interessante Orte, am liebsten in Kombination. Weitere Kostproben gibt es auf MojitoPapers.de.



BEER

Vergessene Bierstile
Regionale Traditionen
Handverlesene Bierspezialitäten
Internationale Sondersude
Zum ersten Mal im deutschen Handel erhältlich.

AMBASSADORS

Bierliebhaber
Abenteurer
Entdecker
Genießer
Menschen mit Neugier & Leidenschaft.

**WERDE TEIL DER
BEER AMBASSADORS!**

www.beer-ambassadors.de