

Der Biergreißler

STEFAN KREIDL machte im Lauf der Jahre aus seinem Reformhaus eine der besten Greißlereien Wiens und vor allem die wahrscheinlich ergiebigste Quelle für spannende Biere aus aller Welt.

Wir haben jetzt 400 Biere, damit ist das Limit erreicht.“ Stefan Kreidl wirkt ein wenig echauffiert, es ist gerade Freitag, einer der beiden Tage, an denen es in seiner kleinen Greißlerei mit Küche den „Bioburger“ gibt, ein gewaltiges Burger-Monster mit sehr, sehr knusprigen Pommes frites, die er sich extra aus den USA kommen lässt; ein Burger, für den die Fans quer durch die Stadt anreisen und den Laden somit einigermassen voll machen.

So voll, dass man kaum sehen kann, was Stefan Kreidl für tolle Gewürze, Chilisaucen, extravagante Weine, Schokoladen und Gemüse in seinen Regalen hat. Nur, dass es hier wirklich sehr viel Bier gibt, das ist unübersehbar. Denn die mitunter wirklich auffällig gestalteten Flaschen stehen nicht nur überall, auf Regalen, in einem offenen Getränkekühlschrank, in Schränken und sogar vor dem Geschäft in – winters zwecks Kühlung offenen – Auslagen, sie werden von den Gästen auch mit großer Freude konsumiert. Nicht nur jede Menge Burger-Fans, auch mindestens so viele kommen wegen der Biere her.

Begonnen hat Stefan Kreidl seinen Laden vor zwanzig Jahren eigentlich als Reformhaus, „aber weil nur kranke Leute zu mir ins Geschäft kamen, wurde ich selber krank.“ Und er änderte das Konzept in Richtung Lebensfreude, Genuss, Geschmack und Köstlichkeit. Bier war – neben Gewürzen und Chilisaucen – immer schon ein Thema. Vor vier Jahren waren es noch 64 verschiedene, heute führt das Verde 1080 allein aus Belgien an die 150 Biere, „halt alle, die ich bekommen kann“.

Aber auch Italien komme stark sowie wahrhaft Exzentrisches aus Skandinavien und den USA, „da fragst dich hin und wieder wirklich, wozu trink ich das, aber über Geschmack...“



Mit Brettanomyces abgefüllte Ales aus Belgien, Methusalem Strong Sour Altbier aus Deutschland, in Whiskyfässern gereiftes, in nummerierte Flaschen gefülltes Bier, eines exotischer als das andere. Und auch aus Österreich ist viel Rares dabei: das Herrenpils von Hubertus, die limitierten Monatsbiere von Stiegl in den Großflaschen, das Gusswerk-Sortiment, Marchfelder Storchenbräu, Brauschneider, Die Weisse...

Man kann gar nicht aufhören zu schauen und zu stöbern, jede einzelne Flasche ist so interessant, erzählt eine Geschichte, das Verde ist gewissermaßen eine Bier-Bibliothek. | FH

Stefan Kreidl handelt mit Lebensfreude, Genuss und Geschmack.

VERDE 1080
Josefstädter Straße 27
1080 Wien
Tel.: 01/405 13 29
Mo.-Fr. 10-18 Uhr
www.verde1080.at