



[Hochgenuss in der Granville Island Brewery](#)



Qualitätskontrolle aus dem Reifetank - Foto Granville Brewery



Im Reifekeller der Brauerei in Vancouver - Foto Granville Brewery



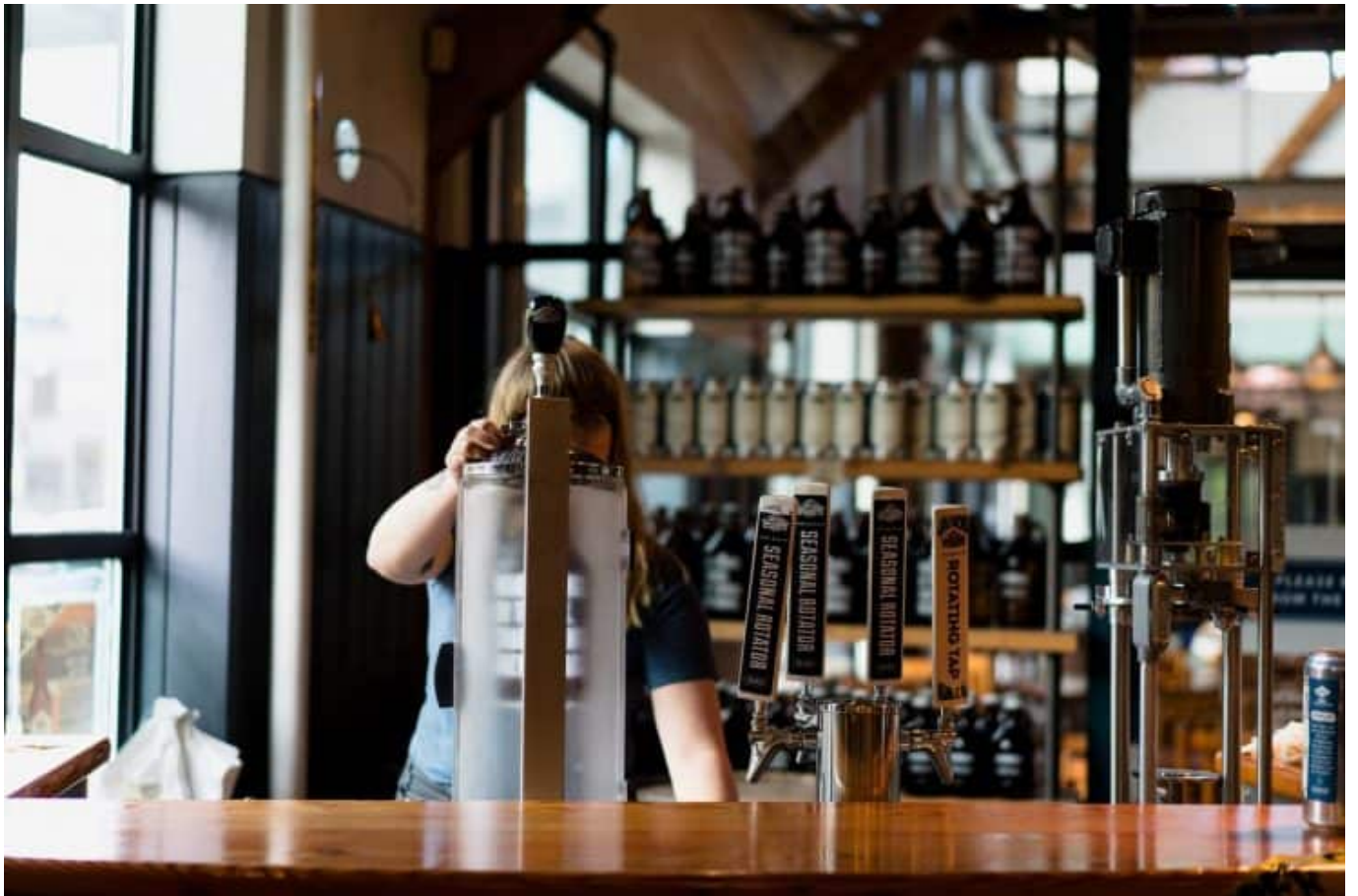
Hygiene steht in der Granville Brewery an erster Stelle - Foto Granville Brewery



Gute Laune ist angesagt bei der Brauereiführung und beim Tasting - Foto Granville Brewery



Was ist drin im Bier? Bei der Führung und beim Tasting lernt man die Kunst des Bierbrauens kennen - Foto Granville Brewery



Erlebe die Vielfalt der Granville Brewery - Foto Granville Brewery



In einer geselligen Runde verköstigt sich es am besten - Foto Granville Brewery



Auch für Zuhause und als Reisesouvenir beliebt, die Biere der Brauerei - Foto Granville Brewery

Zu Besuch in der ersten Mikrobrauerei Kanadas

Die Granville Island Brewery in Vancouver ist die älteste Mikrobrauerei in ganz Kanada. Entstanden ist die Brauerei durch den Wunsch, Biergenuss und Bierkultur in Kanada zu etablieren. Faszination Kanada war bei einem Beer- und Foodtasting mehr als begeistert.

Begleitet von Mike, einem der Bierexperten im mittlerweile 80-köpfigen Team der Granville Island Brewery haben wir uns in der Brauerei umgesehen und die Biere verkostet. Mike hat sich viel Zeit genommen und auch unsere Fragen beantwortet. Das Team der Brauerei legt Wert auf höchste Qualität der hier erzeugten Biere. So ist auch das Deutsche Reinheitsgebot von 1516 an der Wand zu finden.

FasziKa: Mike, was wir hier sehen, begeistert uns. Ihr wart 1984 die erste in Kanada gegründete Mikrobrauerei. Wie hat sich die Geschichte der Granville Island Brewery in den vergangenen 33 Jahren fortgeschrieben?

Mike: In den 1980er Jahren gab es in Nordamerika nicht wirklich eine Bierauswahl oder gar eine Bierkultur. Es gab ein paar große und größte Brauereien mit einer Art „Einheitsbrei“. Es war die Idee der Brauereigründer, mit besonderen, handwerklich gebrauten Bieren das Biertrinken zu einem Erlebnis zu machen, eine Bierkultur einzuführen und mehr Auswahl nach Kanada zu bringen. Seither sind wir sowohl in der Produktionsstätte als auch bei den Mitarbeitern stetig gewachsen. Immer mehr Menschen lernen unsere Brauerei und unsere Bier kennen.

FasziKa: Passend zur Jahreszeit gibt es gerade das Lions Winter Ale. Wie würdet ihr dieses saisonale Bier beschreiben? Gibt es ein passendes Sommer-Gegenstück?

Mike: Das Lions Winter Ale ist ein Bier, das passend für die Winter und Weihnachtszeit gebraut wurde. Der leicht Geschmack nach Schokolade und Vanille trifft die Gefühle dieser Saison am besten. Im Sommer haben wir das Lions Summer Ale, das Gegenstück zum Winter-Ale, das ebenso für die Saison gebraut wurde. Hier haben wir ein leichtes, erfrischendes Bier mit einem fruchtigen Geschmack. Einfach zu trinken, lecker und leicht im Geschmack. Der Produktname „Lions“ kommt übrigens von den Lion Mountains, die Teil der North Shore Mountains, nördlich von Vancouver, sind.

FasziKa: Welches ist eure beliebteste Biersorte bei den Bieren, die es dauerhaft im Sortiment gibt und bei den saisonalen?

Mike: Bei unseren Bieren, die man dauerhaft im Sortiment findet, ist das unser English Bay Pale Ale die klare Nummer eins. Ein leckeres ganzjährig zu trinkendes Bier, reich an Aromen. Von den saisonalen Bieren ist mit Abstand das Lions Winter Ale die Nummer eins – gefühlt wird bei uns viel mehr Bier im Winter als im Sommer getrunken.

FasziKa: In Deutschland sind Biermix-Getränke wie Cola-Weizen, Russ (Weizen mit klarer süßer Zitronenlimonade, Anm. der Red.) oder Radler sehr beliebt. Wie seid ihr auf die Idee gekommen, ein malziges Bier mit echtem kanadischen Ahornsirup zu küssen?

Mike: Wir wollten mit dem Maple Shack Cream Ale etwas typisch kanadisches kreieren. Das Bier mit dem Ahornsirup Kuss soll Spaß machen und gut schmecken. Der karamelig sahnige Geschmack wird mit einem leichten Hauch von Ahornsirup untermalt, nicht dominant, aber man schmeckt ihn.

Ein Besuch der Granville Island Brewery lohnt sich auf jeden Fall

Mike, vielen Dank für das Gespräch, die vielen Eindrücke, die man aus eurer Brauerei mitnehmen kann. Herzlichen Dank für die freundliche Einladung. Wir kommen wieder, versprochen.

Und dann ging es ans Biertasting und einem „Charcuterie board“. Auf der als Augenweide angerichteten Platte fanden sich verschiedene Fleisch- und Wurstsorten, Käse, Dijon-Senf, Bier-Speck-Marmelade, Apfelschnitze und ein Handwerker-Baguette. Einfach lecker. Und dann die zehn Biersorten, wobei ich das Hefeweizen ausschloss, da ich kein Fan dieses Bieres bin. Aber die neun restlichen Biere der Granville Island Brewery sind einfach toll. Die Vielfalt, die in den Bieren steckt, die ist einfach beachtlich. Meine persönlichen Favoriten waren bei der Winterverkostung das English Bay Pale Ale, das Indian Pale Ale und das Lions Winter Ale. Ich kann als **Tipp des Fzination Kanada Teams** nur eines empfehlen, wenn ihr auf dem Farmers Market auf Granville Island in Vancouver seid, dann geht auf jeden Fall vorbei oder terminiert eine Führung mit Tasting. Ein Erlebnis der bierigen Art.

Weitere Informationen zur Granville Island Brewery und ihren Bieren findet ihr [hier](#).