



Rodauner Calafati

Helles mit Naturreis

A bissal Naturreis gefällig?

11,7° Stammwürze, 4,8% Alkoholgehalt, 20 IBU

Hellgoldfarbenes spritziges Lager mit erdig getreidigen Tönen.

Unser Calafati ist ein helles Lager, das durch den Zusatz von Reis eine leicht erdig, getreidige Note zeigt und ein wenig mehr Körper (eine Art Molligkeit) anmuten lässt, als das bei trockenen schlanken Bieren normalerweise der Fall ist.

Idee und Hintergrund

Der Calafati entstand aus einer Kooperation mit dem Reisbauern Gregor Neumeyer, der unter der Marke **ÖsterReis** schon seit einigen Jahren im Raum Gerasdorf Reis (ja, Reis in Österreich!) anbaut. 25% des Malzes wurde durch geschälten Naturreis ersetzt. Zuerst wird der Reis gekocht und dann gemeinsam mit Gerstenmalz zu einem fruchtig trockenen Lagerbier eingebraut. Sag nicht „Reisbier“ zum Calafati - dazu müsste mindestens 50% Reis drinnen sein. In Österreich darf allerdings nur bis zu 25% nicht vermälztes Getreide im Bier mit dabei sein – daher die Bezeichnung „Helles mit Naturreis“. Basilio Calafati war im 19. Jahrhundert ein Schausteller im Wiener Prater. Sein Ringelspiel zierte eine große chinesisch anmutende Figur – die Wiener gingen „zum großen Chineser“ und bis heute ist der Calafati eine zentrale Figur im Prater. Wenn man an die Region denkt, an Reis im Bier und mit Wienbezug, ist Calafati – bei jüngeren Zeitgenossen meist nicht mehr wirklich bekannt – der Name für das Bier – unsere Hommage an den Wiener Prater.

Kostnotiz

Goldgelb, dichter feinporiger weißer Schaum. Ein wenig erdig getreidig und Hefe in der Nase, fruchtig im Antrunk, spritzig, leicht mollig am Gaumen, trocken und moderat bitter im Ausklang.