

Blues, Bier und Bourbon am großen See

Chicago-Touren: Schwarze Geschichte und Musik, die Brauer-Revolution und Schnaps aus Europa

Von Harald Ries

Chicago. Der Taxifahrer am Flughafen war skeptisch: „4563 South Michigan Avenue? South Side? Da fahre ich nie Touristen hin. Was wollen Sie da? Da gibt es keine Hotels.“

Aber wir wollten auf die Südseite von Chicago, die schwarze Seite. Weil dort die Musik entstanden ist, wegen der wir über den Atlantik geflogen waren. Weil dort die Zuwanderer von den Baumwollfeldern des Südens in den 1930er Jahren ihre Gitarren an Verstärker angeschlossen und aus dem akustischen Mississippi Delta Blues den elektrischen Chicago Blues machten. Und wir wollten hören, was Welcome-Inn-Memor-Inhaber Mell Monroe über Musik und Geschichte zu erzählen hat.

Er hat das 1893 von einem deutschstämmigen jüdischen Möbelfabrikanten erbaute großzügige Steinhaus penibel restauriert und komplett mit Musiker-Fotos dekoriert. Die sechs Zimmer sind Künstlern wie Nat King Cole, Louis Armstrong oder Dinah Washington gewidmet. Mell, aufgewachsen in New Jersey, Chicagoaner aus Leidenschaft, berichtet von der ersten Migration der Schwarzen, 1920-1940, und von der zweiten nach dem zweiten Weltkrieg: „Es gab die Fleischindustrie, Textil, Stahl - Jobs, Jobs, Jobs. Riesige Menschenmengen kamen. Mit dem Zug von Süden. Und da wollte man sie halten, südlich der Innenstadt, getrennt

„Noch sind wir hier in Bronzeville Pioniere.“

Mell Monroe, Kenner schwarzer Geschichte und Pensionswirt

von den Weißen.“ Die zogen weg aus Bronzeville, wie das Viertel seitdem wegen der dunklen Hautfarbe der Bewohner heißt. Hier waren Jazz und Blues zuhause, es gab eine eigene schwarze Kultur, die Künstler kamen, weil der Markt da war.

In den 1970ern und 80ern wanderten die Jobs ab, die Kriminalität uferte aus, die Häuser verfielen. „Wir haben 2002 eine Ruine gekauft“, sagt Mell. 2011 eröffnete er mit seiner Frau das B&B. Inzwischen waren gefährliche Wohnblöcke abgerissen worden, seitdem haben Restaurants, Galerien und ein Comedyclub in der Nachbarschaft eröffnet. „Noch sind wir Pioniere“, sagt Mell. „Aber ich wünsche mir eine Entwicklung wie in Harlem.“

Design statt Jam-Session

Die Geschichte muss man hören. Vieles ist nicht mehr zu sehen. Mecca Flat hieß der Wohnblock, in dessen Innenhof berühmt gewordene Jam Sessions stattfanden. Seit dem Krieg steht hier die Crown Hall des Illinois Institut of Technology, geplant vom deutschen Designer Mies van der Rohe. Zur Eröffnung spielte Duke Ellington. Das berichtet Amanda Scotese, deren Firma Chicago Detours Spezialführungen veranstaltet. Amanda erzählt von den Strip- und Spielclubs, zeigt die Stelle, an der erst eine Synagoge stand, dann die Pilgrim Baptist Church, in der Gospel in den 1970ern kommerzialisiert wurde, wo Mahalia Jackson aufgenommen hat.

Das Gebäude ist abgebrannt. Wo der Chicago Defender residierte, die größte schwarze Zeitung des 20. Jahrhunderts, ist eine Baustelle. Weiter nördlich liegt Chess Records, das Studio, wo 1964 auch die Rolling Stones aufnahmen (das Instrumental „2120 South Michigan Avenue“ nennt die Adresse) und Idole



Mell Monroe möchte Bronzeville zu einem zweiten Harlem machen. „Aber das geht nicht so schnell“, sagte der Inhaber einer schönen Pension. FOTO: HARALD RIES



Wenn die Sonne hinter den Wolkenkratzern versinkt, geht es beim jährlichen Blues Festival erst richtig los. FOTO: CHOSE CHICAGO



Michael Roper zapft nur im Ausnahmefall selbst. Aber mit den neuen Bieren kennt sich kaum jemand so gut aus wie der Wirt aus Andersonville. FOTO: HARALD RIES

wie Muddy Waters, Buddy Guy und Willie Dixon trafen. Die Firma wurde in den 70ern abgewickelt, Dixon hat das Gebäude gekauft, aber sonderlich viel zu sehen ist darin nicht.

Blues hören ist auch wichtiger. Das ist jeden Abend in vielen Clubs der Stadt möglich, auch Buddy Guy besitzt einen. Die Musik ist großartig, die Besucher sind größtenteils weiße Touristen. Junge Schwarze rappen lieber. Gemischt und einheimisch allerdings ist das Publikum beim Chicago Blues Festival. Das veranstaltet die Stadt seit 1984 immer an drei Tagen Anfang/Mitte Juni umsonst und draußen. Schon der Ort ist grandios: der Grant Park zwischen dem riesigen Michigan-See und der imposanten City-Skyline. Auf fünf Bühnen spielen tagsüber Newcomer und regionale Größen, abends dürfen es Stars sein, 2014 Dr. John und Aaron Neville.

Zuhören macht durstig. Ein Bier? Oder lieber nicht, weil Bud, Miller, Coors & Co. eine Beleidigung für den Gaumen sind und ein überbelegtes Beck's auch nicht wirklich glücklich macht? Überraschung! Das war einmal. Es ist kaum möglich, ein Pub, ein Restaurant oder eine Bar zu finden, das nicht eine große Zahl von regionalen Spezialbieren vom Fass führt.

Was da geschehen ist, kann Michael Roper erklären. Vor 23 Jahren hat er die Hopleaf Bar eröffnet, ganz im Norden der Stadt, in Anderson-

ville. Hierher zogen viele Schweden, als in der City nach dem verheerenden Brand von 1871 Holzhäuser verboten wurden, seit den 1980ern ist es eine attraktive Wohngegend für ein junges, etwas alternatives Publikum, das am Nachmittag beginnt, die 348 Plätze im Hopleaf zu füllen, um zwischen 68 Fass- und 350 Flaschenbieren zu wählen. Michael hatte sein Erweckungserlebnis 1972. Da trank er ein deutsches Hefeweizen und stellte fest, dass es mehr gab es die US-Standardbiere. Danach entdeckte er belgische Trappistenbiere und englische Ales. Und als er 1991 seine Bar eröffnete, hatte er noch viele Importbiere. „Da ging es gerade los mit

„Es ist eine Revolution. Nie war es so gut wie jetzt.“

Michael Roper, Bar-Besitzer und Bier-Kenner

den unabhängigen US-Brauereien. Vieles von dem, was ich damals verkaufte, würde ich jetzt nicht mehr anbieten.“ Heute sei alles anders: „Es ist eine Revolution. Wir haben 45 Brauereien in der Stadt, fast jeden Monat eröffnet eine neue. Die ganze Region braut Bier: Wir fordern die Westküste heraus. Hier wächst Getreide, hier ist Wasser.“ Michael hat die Qual der Wahl:



Umsonst und draußen: Das ist das Motto, unter dem jedes Jahr im Frühsommer die Stadt des Blues zum Blues lädt. FOTO: CHOSE CHICAGO



Im Garten ist nichts Spezielles los, aber das an der South Side überhaupt an den großen Willie Dixon erinnert wird, ist doch auch schön. FOTO: HARALD RIES



Sonat Birnecker Hart hat mit ihrem österreichischen Mann die amerikanische Whiskeybrenner-Szene aufgemischt. FOTO: HARALD RIES

„Montags und donnerstags treffe ich mich mit den Verkäufern und probiere. Aber es ist nicht genug Platz für alles.“ Und die Mischung muss stimmen: „Ich will keine 15 IPA, sondern viele Varianten.“ Qualität sei kein Problem, nirgends: „Jetzt ist die beste Zeit, um zu essen, Wein und Bier zu trinken. Nie war es so gut wie heute.“

Trinken unter Zeitdruck

Manches ist allerdings Geschmackssache. Ein paar Kilometer Richtung City liegt DryHop Brewers. Eine Brauerei mit angeschlossener Kneipe oder eine Kneipe mit angeschlossener Brauerei. Was hier gebraut wird, wird nur hier getrunken und hier wird nur getrunken, was hier gebraut wird. Und das ist wechselhaft. 118 Biere im ersten Jahr des Bestehens. Wenn eine Charge austrunken ist, kommt etwas ganz anderes. „Trinken Sie heute, was es morgen nicht mehr gibt“, ist das Motto. Massen an jungen Chicagoern folgen ihm und kippen Gebräue mit Kokosmilch, extremer Hopfung oder asiatisch sauer-scharfem Geschmack. Sehr exotisch.

Obwohl die Deutschen beim Bier immer eine Rolle spielten. Das Restaurant Berghoff, ein Familienbetrieb in vierter Generation, berühmt für Strudel und Schnitzel, besteht seit 1898 und wurde erfolgreich mit einem Trick: Zum großen Krug des eigenen Bieres gab es ein Corned-

beef-Sandwich umsonst. Und das war ziemlich salzig...

Inzwischen gibt es auch eine Destillerie in Chicago. Da musste erst ein Österreicher aus dem Salzkammergut kommen, um den Amis zu zeigen, wie man Bourbon macht? Er musste nicht, er wollte. Robert Birnecker war zwar im österreichischen diplomatischen Dienst und seine Frau Sonat Birnecker Hart hatte einen Lehrauftrag in Berlin. Doch er stammt aus einer Schnapsbrenner-Familie und sie aus Chicago, wohin sie zurück wollte. Um was zu tun? Ein Wiener Café zu eröffnen? Das war der erste Plan.

Weißer Whiskey

Aber dann hatten sie die Whiskey-Idee. Es gab keine gesetzliche Grundlage, es gab keinen Vertrieb, das Geld war knapp. Aber seit dem Start vor sechs Jahren scheint das Wachstum von Koval unaufhaltsam, der „weiße Whiskey“ (ein klarer Roggenschnaps), der kräftige Roggentrunken, der sanfte aus Hirse, der süßliche Bourbon (viel Mais) und der komplexe 4-Grain eroberten den Markt und werden mittlerweile zurück nach Europa exportiert. Das Geheimnis? „Beste Zutaten direkt von Biobauern“, sagt Sonat Birnecker, „modernste Destillertechnik und große Leidenschaft: Die ganze Familie hilft mit.“ Ein amerikanischer Traum? „Unser amerikanischer Traum.“

Architektur, Kultur und die tolle Lage am See

Blues, Bier und Bourbon sind nicht die einzigen Gründe, nach Chicago zu reisen. Die Lage am See ist ein Traum, die **Hochhausarchitektur** begeisternd, das Kulturleben (Museen, Musik) äußerst beeindruckend.

Die **drittgrößte Stadt der USA** steht bei internationalen Touristen nur auf Platz 9, was Chicagoer Touristiker ärgert, aber Besucher freut, die hier, anders als in New York, nicht dauernd Landsleuten über den Weg laufen. Und die Einheimischen sind in der Metropole des Mittelwestens freundlicher als in der hektischen Stadt am Hudson.

Tipps, die nicht im Text erwähnt wurden: Der **Chicago Architecture Foundation River Cruise** (www.architecture.org/takemetotheriver) erklärt die Hochhäuser.

Das Tourismusbüro (chose-chicago.com) bietet kostenlose Touren mit engagierten Amateuren.



Spiegelnde Attraktion im Millennium Park. FOTO: HARALD RIES

Stadtführern, den **Chicago Greeters**, an (www.chicagogreeter.com).

Das Guesthouse Hotel in **Andersonville** bietet brandneue Luxusapartments in Andersonville (www.theguesthousetotel.com).

Bier im Zentrum: Bei **Howells & Hood** im Gebäude der Chicago Tribune gibt es an drei Theken (auch draußen!) 114 Biere neuer, kleiner Brauereien vom Fass (www.howellsandhood.com).

Adressen im Text erwähnter Attraktionen und Institutionen: www.koval-distillery.com, www.chicagodetours.com, www.hopleaf.com, www.theberghoff.com, www.welcomeinmanor.com, www.dryhopchicago.com

Im Sommer ist es recht warm, im Winter sehr kalt und ganzjährig eher windig. Den Titel „**Windy City**“ bekam Chicago aber (von einer New Yorker Zeitung) wegen des Windes verliehen, den die Stadt um ihre Bewerbung für die Weltausstellung 1893 machte.



Mr. Sipp firmiert als „The Mississippi Blues Child“. FOTO: HARALD RIES