

Kampagne für Gutes Bier



Newsletter

2014/05

Eine Bierreise der besonderen Art - KGBier besuchte das Erzbergbräu

Eisenerz empfängt uns freundlich. Die Stadt hat ein besonderes Fluidum. Hochtoupierte Renaissancefassaden stehen neben unfrisierten Ruinen. In den engen Gassen der Altstadt ist manische und depressive Ästhetik auf wenigen Metern vertreten.

Am 4. April 2014 um 16 Uhr treffen sich 15 KGBierler in der Trofengbachgasse. Dort stehen die Privatbrauerei **Erzbergbräu** samt Bedarfs-wirtshaus. Besitzer ist KGBier-Mitglied **Reini Schenkermaier**. Das Wirtshaus ist außen wau und innen pfau. Auf wenigen Quadratmetern sind ein schmucker Gasträum mit Theke und eine Kleinbrauerei mit Lagerkeller versammelt. Man entwickelt in Kürze eine astreine Liebe zu diesem Kraftort und Refugium.

Gleich am Beginn verkosten wir den lokalen Renner, der sich Gruamhant nennt. Ein Kellerbier mit appetitmachendem Charakter. Schon jetzt will Werner Hofer einkaufen. Er erkundigt sich, wie er zu einem Fass dieses Biers kommen kann. Mit kleinen Flaschen gibt er sich schon lange nicht mehr ab. Reini erzählt, dass er erst



Ursula und Gerhard mit einer KGBier-Sympanthisantin in Eisenerz

kürzlich mit dem regierenden Sommelier-Weltmeister und Nomadenbrauer Oliver Wesseloh ein spezielles Bier kreiert hat. Es hat hohe Hopfenanteile. Daraufhin startet Andi Öhlinger mit seinen vielen Fragen, die er immer im Talon hat. Nicht lange, denn bald werden wir vom Trink- zum Esstisch gebeten, wo eine Speisetafel nach Vorbild des spanischen Hofzeremoniells für uns hergerichtet ist. Als Aperitif wird ein Geuze von Boon gereicht. Ingrid und Manuela kennen dieses Wildhefe-Bier nicht und haben augenblicklich eine saure Mimik. Die Vorspeise – ein Gericht mit geräuchertem Fisch aus dem Leopoldsteiner See – lässt erahnen, welche Haubengerichte noch kommen werden.

Jeden Gang begleitet Reini mit einem korrespondierenden Bier und kenntnisreichen Erklärungen. Man merkt, dass er bierkognitiv in der Königsklasse spielt.

Einstweilen füllt sich das Lokal. Frauen, die vom Zumba-Tanzen kommen und Männer, die den Weltfrieden besprechen, bestellen viel Bier und wenig zum Essen. Wir hingegen werden mit einem Feuerwerk an Speisen aus **Helga Schenkermaiers** Küche verwöhnt, die auch das Stützgerüst für die weiteren alkoholischen Konsumationen sind. Dazu gibt es Biere, mit denen man schon nach dem ersten Schluck per Du ist:

- Moinette, ein belgisches Blond von Dupont
- Hobgoblin / Ruby, ein Ale der Wychwood Brewery
- Youngs double chocolate, ein Stout von Wells & Young und
- Deus Brut de Flandres, ein „Champagnerbier“ von Bosteels

Zur Erholung flirten wir in jeder sich bietenden Pause mit den hauseigenen Produkten (Noar, Drei Hops und Osterbock). Als es schon gegen Mitternacht geht und Odo seine erste Wortmeldung abgegeben hat, setzt sich Helga zu uns. Dann erleben wir eine Folklore, für die es sich alleine schon gelohnt hat, nach Eisenerz zu pilgern. Reini und Helga bieten als Duett Jodler der Extraklasse. Da vergießt sogar Fritz, dass er seine Sperrstunde sowohl vertikal wie horizontal für 23 Uhr angekündigt hat. Ursula zerschmilzt vollends, ob der musikalischen Darbietungen. Werner (welcher wird nicht verraten) braucht für die meisten Biere, die er konsumiert, nicht länger,

als der Minutenwalzer von Chopin dauert.

In der Nacht, die ich mit Odo, Markus und Gerhard in einer Wohnung verbringe, wünsche ich mir eine Mittelohrentzündung, da die Schlafgeräusche sogar meine Ohropax durchdringen.

Am Samstag dann das nächste Highlight. Helga führt uns kundig durch das Areal der spätgotischen Wehrkirche St. Oswald. Beim Aufstieg zur Kirche legt Hans Szendrei einen Zwischenspurt ein und distanziert die müde Gruppe. Anna Höbart, eine Eisenerzer Eingeborene, ergänzt die kulturhistorischen Erklärungen von Erika und berichtet von ihren früheren Schandtaten in der Eisenstadt. Die Sensation im Burggelände ist ein Karner, in dem Totengebeine und Schädel aufgeschichtet sind. Fritz Garo bleibt verdächtig lange in diesen unterirdischen Gemäuern. Der Verdacht, dass er bereits ein privates Probeliegen zelebriert, ist allerdings weit hergeholt.

Nach letzten Bieren im Erzbergbräu teilt sich dann die Gruppe. Ingrid und Manuela verschleppen ihre Männer in die ungesunde scharfe Luft am Leopoldsteiner See. Alle anderen fahren nach St. Michael in ein geheiztes Restaurant mit wohligem Ambiente. Helga und Reini begleiten uns. So haben wir nochmals Gelegenheit, von unseren großartigen Gastgebern Stage- und Backstage-Informationen über das Leben mit und ohne Bier zu bekommen. Da gibt sogar Odo eine weitere Wortmeldung ab. Am Ende stelle ich mir noch die Frage, warum das Erzbergbräu in Seidls Bierguide nur mit drei Krügeln bewertet ist. So manches

Lokal, das lediglich Flaschen mit Bier und im Service anbietet, hat vier Krügel bekommen. Vermutlich muss man dafür das Orakel von Delphi befragen.

Mexikanische Biere in Wien

Mexiko ist das Land, das 1938 gegen den unfreiwilligen Anschluss Österreichs an Deutschland protestierte. Der Mexikoplatz in der Leopoldstadt trägt aus diesem Grund diesen Landesnamen. Ansonsten verbindet der Österreicher mit dem nordamerikanischen Land Kakteen, Speedy Gonzales, Chili, Tortilla und Tequila. Als Bier ist einigen das Corona Extra bekannt, das oft ungebührlich mit einer Zitronenspalte im Flaschenhals serviert wird. Brrr.

Susanne Sucher hat in der Siebensterngasse 16 A im 7. Bezirk die **Casa Mexico** entdeckt, die als Fundgrube für mexikanische Gustostückerln bezeichnet werden kann. Vor allen werden dort auch interessante Cervezas verkauft. Zum Beispiel:

- Tecate, das bekannteste Lagerbier in Mexiko und Kalifornien. 4,5% vol.
- Pacifico Clara, ein Pils, das erstmals 1900 von deutschen Einwanderern gebraut wurde. 4,5% vol.
- Negra Modelo, ein dunkles Lagerbier, das nach alter Wiener Tradition gebraut wird. 5,4% vol.

Die Biere gibt es allesamt in 0,355-l-Flaschen und kosten unter zwei Euro. Ein Besuch lohnt sich.

Schon probiert?

* In der edlen Großgreißlerei **Meinl am Graben** findet sich ein holzgereiftes Bier im Regal. Es nennt sich **Krinnawible** und ist gut geschützt verpackt. Das Starkbier mit 14,5 % vol. wohnt in einer weißen Keramikflasche. Es wurde von Überdrüberbrauer **Reinhold Barta** in der Brauerei **Gusswerk** gebraut.

Die Ingredienzien von torfgeschwängertem Malz, von ober- wie auch untergärigen Hefen sowie eine lange Reifung in einem von Whiskey verlassenen Eichenfass ergeben ein Bier für den dramabefreiten Alltag.

Aber Achtung! Der Preis ist auch nicht ohne. Die Flasche kostet bei Meinl 26,90 Euro. Dafür ist die Haltbarkeitsdauer bis zum Jahr 2025 garantiert. 90-jährige sollten es bald einmal aufmachen.

* Die Saison der Bier-Mischgetränke ist eröffnet. Dazu bringt Gösser ein Getränk auf den Markt, das sich **Gösser Kracherl** nennt und gar keine Prozente hat. Ein gewisser Geschmack nach Bier ist aber nicht vom Mund zu weisen. Zitrone ist im Vorder- und Hopfen im Hintergrund.

* Auch die niederösterreichische **Privat-brauerei Egger** startet mit ihrem ersten Bier ohne Promille. Das Getränk nennt sich **Zisch** und wird als isotonisch & alkoholfrei vermarktet. Dafür wurden allein in die Produktion 1,5 Mio. Euro investiert.

Die Promillelosen fördern weder die Durchblutung noch weiten sie die Adern. Ich sag's nur. Falls jemand einen Glückstaumel erwartet.

Termine in der KGBier

Botanik und Bier

Wer Lust hat, dem Frühling botanisch in die Blüten zu schauen, hat dazu am 13. Mai Gelegenheit. Interessierte KGBierler flanieren mit und unter kompetenter Führung durch den Schulgarten der Berufsschule für Gärtner und Floristen und kehren danach in ein Bierlokal ein.

Treffpunkt ist die U1-Station Kagran.
Treffzeit ist 17 Uhr.

Generalversammlung der KGBier

Die Entlastung des alten und die Neuwahl des neuen Vorstandes finden am 15. Mai 2014 statt.

Ort: Gasthof Bamkraxler in Wien 19, Kahlenberger Straße.

Zeit: 18 Uhr.

Ein Pflichttermin für alle, die am Vereinsleben interessiert sind.

Kurz und fündig

* Am deutschen Biermarkt weht ein rauer Wind. Seit Jahren kämpfen die verschiedenen Brauereien um jeden Biertrinker. Dennoch gehen die Absätze zurück. Kreativität ist gefragt. Allerdings wurde das von einigen Unternehmen falsch verstanden. Das **deutsche Kartellamt** wirft einigen Konzernen vor, von 2006 bis 2008 Aufschläge für Fassbier verabredet zu haben. Genaue Namen hat das Kartellamt nicht genannt. Gemunkelt

wird, dass **Carlsberg** und die **Radeberger-Gruppe** im Mittelpunkt der Ermittlungen stehen.

* Die Dachmarke **Ottakringer Helles** legte 2013 weiter zu. Das Plus war drei Prozent. Auch das Brauvolumen der **Ottakringer Brauerei AG** war mit 540.800 Hektolitern praktisch gleich wie im Jahr 2012. Das Sorgenkind war das Tochterunternehmen in Ungarn. In **Pecs** sanken der Getränkeverkauf, der Umsatz und der operative Gewinn. Nicht gerade ein Geschmacksverstärker für ökonomische Freuden.

* **Frankenmarkt** ist eine kleine Marktgemeinde in Oberösterreich, etwa drei Kilometer von Vöcklamarkt entfernt. Dort ist der Familienbetrieb **Starzinger GmbH & Co KG** angesiedelt. Derzeit in fünfter Generation von Ludmilla Starzinger geleitet. Zum Betrieb gehören zwei Kleinbrauereien: **Bräu am Berg** und die **Brauerei Aspach**. Von dort kommen Biere, die beim würdevollen Vergleichen helfen können. Der Betrieb hat sich in den letzten Jahren zu einem Player im Getränkehandel entwickelt, führt 250 Fremdmarken, beschäftigt 230 Mitarbeiter und füllt an fünf Standorten Mineralwässer, Limos und Biere ab. Klein, aber mehr als oho.

* Die heurige Präsentation von **Conrad Seidls Bier Guide** hatte Licht und Schatten. Den Schatten steuerte die **Stiegl Ambulanz** bei, wo eine überforderte Servicemannschaft Negativwerbung für ihr Lokal machte. Man brauchte schon eine ins Servile gehende Engelsgeduld, um zu einem Bier zu kommen.

Doch das Licht überwog. Der Bier Guide 2014 ist wieder vorzüglich geworden und bietet auf 450 Seiten objektive Informationen und subjektive Bewertungen.

An die 1.200 Lokale und Brauereien werden darin vorgestellt. Wiens Bierlokal des Jahres wurde das **Shabu**, das bereits im KGBier-Newsletter 2013/04 beschrieben wurde. Es gibt dort zwar kein Bier aus dem Hahn, aber etwa 30 Biere aus der Flasche.

Der Bier Guide selbst sollte neben dem Sparbuch und der Bibel zu den Standardbüchern jedes Bierfreundes gehören.

* Eine interessante Meldung kommt aus dem Burgenland. Dort, wo hauptsächlich der Wein zu Hause ist, versucht sich der Landwirt **Jürgen Lunzer** mit Bier zu positionieren. Doch völlig anders als üblich, will er mit seinen Erzeugnissen alte Handwerks-traditionen hoch halten und kein Außenmarketing betreiben. Also gibt es weder designte Etiketten noch bezahlte Radio-, TV- oder Plakat-werbungen. Es geht ihm einzig um die Qualität, die in der Flasche ist. 2013 wurde daher der gemeinnützige Verein **Butterflyconnection** gegründet, dessen Markenzeichen der Blaue Morphofalter ist.

Nun zum Bier, das **1. ANDERs** genannt wird. Es hat 4,5 % vol. und wird in eine 0,75-l-Flasche abgefüllt. Da das Bier „überheft“ ist und in der Flasche weitergärt, ist diese mit einem Sektkorken verschlossen.

Pro Jahr werden etwa 1.000 Flaschen verkauft. Die Getreidesorten für das Bier bauen Jürgen Lunzer und seine Frau Martina selbst an. Das Bier wird allerdings außer Haus gebraut. Wo, konnte nicht in Erfahrung gebracht werden. Das ist streng geheim.

Mehr unter www.butterflyconnection.eu

* Studiert man die derzeitigen Bestimmungen zur Besteuerung von Bier, muss man schon ein gottferner Geselle sein, um das zu verstehen.

Beispiel: Bei offiziellen Bierimporten, z.B. aus dem Bruderland Deutschland, kommt die österreichische Biersteuer zur Anwendung. Das betrifft etwa 350.000 Hektoliter Bier aus der be-nachbarten Bundesrepublik. Bei priva-ten Importen im Kofferraum zählt das allerdings nicht. Da zählt nur die Besteuerung des Ursprungslandes. Oder ein anderes Kuriosum: Beim Radler wird nicht nur das Bier, sondern auch der Limonadenanteil mit Biersteuer belastet. Das kann man bestenfalls mit einer Lachgasbehandlung lustig finden.

Impressum

Herausgeber

Kampagne für Gutes Bier

Kontaktadresse

<http://www.kgbier.at>

Redaktion

Herbert Winkler

Mitarbeiter der Ausgabe

Gerhard Prammer, Alfred Suchy,
Susanne Sucher

