

STEIERMARKBIER

Zehn steirische Brauereien machen sich die Förderung von Geschmacksvielfalt zur Aufgabe. Sie versorgen die Steirer mit deren beliebtestem Durstlöcher.

- Privatbrauerei Erzbergbräu (Eisenerz)
- Handbrauerei Forstner (Kalsdorf)
- Bierbotschaft Herzog (Wundschuh)
- Brauerei Kofler (Rottenmann)
- Schladminger Brauerei (Schladming)
- Flecks Bier (Frohnleiten)
- Brauerei Gratzner (Hartl)
- dieBrauerei (Leutschach)
- Brauhaus Girrer (Mariazell)
- Kulturbrauerei Hengist (Hengsberg)

Schaum-gekrönte

Die „handgebraute Vielfalt“ des Biers – diesem Credo haben sich zehn steirische Brauereien verschrieben.

Bier nicht im 20er-Bierkisten-Format aus dem Supermarkt, sondern als individuelles „handgefertigtes“ Genussmittel aus einer steirischen Brauerei. Bier ist definitiv nicht gleich Bier und das sollten die Österreicher, die einen jährlichen Pro-Kopf-Konsum von mehr als 100 Litern haben, eigentlich wissen. „Tun viele aber nicht“, erklärt Reini Schenkermaier, der seit 2012 im Erzbergbräu in Eisenerz sein eigenes Bier braut und Obmann der Marktgemeinschaft „Steirisches Brauhandwerk“, kurz Steiermarkbier, ist. „Die meisten kennen das Pils und das war's. Uns geht es darum, die Vielfalt des Biers zu betonen und Bier

als Kulturgetränk zu positionieren“, so Schenkermaier.

Biergenuss mit Andacht

Diese Devise haben neben dem Erzbergbräu auch noch neun andere steirische Brauereien, die die alte Braukunst hochleben lassen wollen und insgesamt 70 verschiedene Biersorten brauen. Ein Handwerk, das das Leben der Menschen übrigens von alters her geprägt hat, so waren Georgi (23. April) und Michaeli (29. September) wichtige Zeit-Meilensteine: Wohnungen konnten nach dem Allgemeinen Bürgerlichen Gesetzbuch von 1811 nur zu diesen Terminen gekündigt werden, sogar die Öffnungszeiten der Wiener Börse richteten sich danach. Heute gehen die Uhren zwar etwas anders, dennoch wird das Ende des urtümlichen Braujahres von Steiermarkbier gefeiert, und zwar mit einem

eigenen Steiermarkbier-Fest am Samstag, 22. April, in Wundschuh (Details in der Infobox). Wasser, Hopfen und Malz – diese Zutaten ergeben mit Unterstützung des Braumeisters und der Bierhefe ein Lebensmittel für Genießer. Schenkermaier: „In unserer Brauerei stellen wir handwerklich gebrautes Bier in traditioneller Bottichgärung



Genießer: Helga Leis-Schenkermaier mit ihrem Gatten Reini.

Handwerkskunst

her und füllen es unfiltriert und ohne Pasteurisierung naturbelassen für Sie ab.“

Doch nicht nur Bier kann in Eisenerz verkostet werden. Helga Leis-Schenkermaier ist für die feine Küche im Bedarfswirtschaftshaus verantwortlich, das freitags (11 – 23 Uhr) und samstags (17 – 23 Uhr) geöffnet ist.

Sittinger/Gaube

TERMIN

Die Marktgemeinschaft „Steiermarkbier“ veranstaltet am Samstag, 22. April, das 1. Bierfest in der Bierbotschaft in Wundschuh. Zehn steirische Brauereien und auch befreundete Brauereien aus anderen Bundesländern präsentieren ihre Kreationen. Es gibt gutes Essen, Livemusik, eine vom Biersepp kommentierte Standverkostung und natürlich Biervielfalt. Beginn: 11 Uhr.



Er braut sich sein eigenes Bier: Reini Schenkermaier, der engagierte Obmann von „Steiermarkbier“.

Einkaufen daheim:
Damit tun Sie Gutes



Es gibt unzählige Gründe, regional zu denken und zu kaufen. Hier sind nur einige Beispiele angeführt:

- Arbeitsplätze in der Region
- Standort sichern
- persönliches Service erhalten
- Traditionen (be-)wahren
- Beratung vor Ort erfahren
- Lehrstellen garantieren
- Produktherkunft kennen
- Nachhaltigkeit gewährleisten
- Qualität bekommen
- Umwelt weniger belasten
- Gemeinschaft stärken