



Zuletzt aktualisiert: **18.05.2012 um 20:16 Uhr**

Erzbergbräu: Die Idee kam in Mariazell

Helga Leis und Reini Schenkermaier gehen in Eisenerz neue Wege: mit ihrer Privatbrauerei "Erzbergbräu" und dem 1. Steirischen Bedarfswirtshaus. Die Idee dazu kam den beiden in Mariazell.



Foto © Birnbaum Helga Leis und Reini Schenkermaier starten heute mit ihrem Erzbergbräu

Natürliches hat in dem Geschäftslokal am Mautbühel in Eisenerz, unmittelbar in der Nähe des Bergmannplatzes, mit Blick auf die Oswaldikirche und den Kaiserstuhl schon Tradition. Wo noch vor einigen Jahren Tees, Einreibungen und Salben über die Theke der Drogerie Gomm gingen, spielt sich jetzt hinter einer neu gestalteten Theke eine andere Verarbeitung natürlicher Zutaten ab: Hopfen, Malz, Wasser, Hefe und vielleicht - irgendwann einmal - natürlicher Aromen. "Um Bier noch interessanter zu machen", sagt Reini Schenkermaier schmunzelnd.

Seit Kurzem haben er und seine Frau Helga Leis ihren Traum von einem eigenen Bier, einer Privatbrauerei, offiziell gestartet. Erzbergbräu ist der stolze Name, unter dem es erst einmal das Kellerbier "Grubenhunt" geben soll, ein Helles. Später soll auch ein

Dunkles folgen, der "Schwarze Steiger". Alles sehr bergmännisch - schaut doch der Erzberg mit seiner 1300-jährigen Geschichte hinunter auf den Ort.

Die Idee, eine eigene Brauerei aufzubauen, hatten Leis und Schenkermaier schon länger. Der EDV-Unternehmer wollte sich ein Standbein für die Zeit nach der EDV aufbauen. Der Hofladen der "Roankeuschler", die auf der Prossen einen kleinen landwirtschaftlichen Betrieb führen, hat einen guten Ruf mit seinen regionalen Produkten. Der Gedanke, dann wirklich selbst Bier zu brauen ist eineinhalb Jahre alt. "Wir sind seit Jahren in Mariazell beim Büro für Weihnachtslieder im Einsatz. Dort habe ich die Brauerei im Gasthaus Girrer kennengelernt. Und außerdem mag ich das Industriebier nicht mehr so", erzählt Schenkermaier. Und er fügt bestimmt hinzu: "Bei uns war es immer so, dass, wenn wir etwas wollen, was es nicht gibt oder wir uns nicht leisten können, machen wir es selber."

Biersommelier

Also machten die beiden es eben selber: ihr Bier. Lesen, informieren, probieren, anschauen, lernen - zeitfüllende Aktivitäten. Reini Schenkermaier ließ sich auch zum Biersommelier ausbilden. Vier davon gibt es derzeit in der Steiermark, gleich zwei davon im Bezirk Leoben: Neben Reini Schenkermaier gehört auch noch Walter Mittelbach von der Brauunion zum geprüften Kreis der Bier-Mundschenke.

Unterstützung erhielten die beiden auch von der Gösser Brauerei in Leoben. Der Satz "Unter Brauern hilft man sich" beeindruckte und beinhaltete keine leeren Worte. Austausch ist gut, das Bier brauen Leis und Schenkermaier selbst. Und das ist eine eigene Wissenschaft, allerdings so spannend erzählt und erlebt, dass aus einer Stunde im "1. Steirisches Bedarfwirtshaus samt Brauerei", gleich drei werden können. Und diese Begeisterung verbunden mit Wissen will Schenkermaier künftig auch durch Bierseminare vermitteln.

Leis und Schenkermaier lieben ihr Erzbergbräu nicht nur, sie leben Biertradition verbunden mit gutem Essen. "Wir haben unser Lokal in der Brauerei bewusst Bedarfwirtshaus genannt, weil wir nur nach Bedarf auskochen. Eine Jause kann der Gast immer haben, ab einer gewissen Gästeanzahl wird alles ausgedet, geplant, gekocht und bewirtet", sagen die beiden.

JOHANNA BIRNBAUM