

BIER  
REGION  
INNVIERTEL



DAS KLEINE  
10x10

DER INNVIERTLER  
BIERVIELFALT

10 BRAUEREIEN | 10 GESCHICHTEN | 10 PODCASTS

[www.bierregion.at](http://www.bierregion.at)



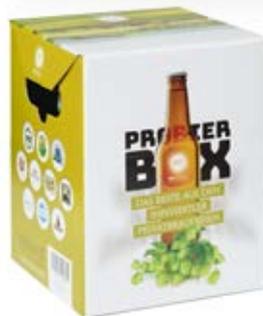
In seinem einzigartigen Bierkeller im Bergasthof Riedberg in Ried im Innkreis sammelt Diplom-Biersommelier **KARL ZUSER** nicht nur hunderte Biere aus aller Welt, er verkostet sie auch gerne und teilt sein unerschöpfliches Wissen bereitwillig mit allen, die ihn darauf ansprechen.

In **10** Podcasts á **10** Minuten unterhält er sich mit den **10** Brauherren der Bierregion Innviertel – jeweils zu einem Thema, das Sie in die Grundlagen des Bierwissens einweiht.

Die Podcasts finden Sie online:  
[www.bierpodcast.at](http://www.bierpodcast.at)



IHR SCHNELLER  
LINK ZUM  
BIERPODCAST



Das Innviertel zum Verkosten.  
Neun Biere in einem Karton.

Erhältlich bei den Brauereien, beim  
Tourismusverband s'Innviertel oder  
online: [www.bierregion.at](http://www.bierregion.at)



**EPISODE 1**  
Seiten 10–13

### DAS BIER & SEINE GESCHICHTE

Podcast mit  
**MANFRED SCHAURECKER**  
Kanonenbräu  
Schärding

Verkostungsbier:  
**PULVERFASSL HEFEWEIZEN**



**EPISODE 2**  
Seiten 14–17

### DER HOPFEN

Podcast mit  
**WOLFGANG VITZTHUM**  
Privatbrauerei Vitzthum  
Uttendorf

Verkostungsbier:  
**VICEDOMINATOR**



**EPISODE 3**  
Seiten 18–21

### DAS MALZ

Podcast mit  
**MATTHIAS SCHNAITL**  
Privatbrauerei Schnaitl  
Gundertshausen

Verkostungsbier:  
**MAIBOCK**



**EPISODE 4**  
Seiten 22–25

### DIE HEFE

Podcast mit  
**JOSEF NIKLAS**  
Brauerei Ried  
Ried im Innkreis

Verkostungsbier:  
**WEISSBIERBOCK**



**EPISODE 5**  
Seiten 26–29

### DAS WASSER

Podcast mit  
**MARTIN ERLINGER**  
Privatbrauerei Pfesch  
Treibach

Verkostungsbier:  
**DUNKLES BIER**



**EPISODE 6**  
Seiten 30–33

### VOM LAGERN UND REIFEN

Podcast mit  
**GÜNTHER PREISHUBER**  
Brauerei Aspach  
Aspach

Verkostungsbier:  
**ASPACHER PILSNERL**



**EPISODE 7**  
Seiten 34–37

### GUT EINGESCHENKT

Podcast mit  
**CLAUS  
WURMHÖRINGER**  
Brauerei Wurmhöringer  
Altheim

Verkostungsbier:  
**ZWICKL DUNKEL**



**EPISODE 8**  
Seiten 38–41

### ESSEN UND TRINKEN

Podcast mit  
**ALEXANDER SCHIEMER**  
Woigartlbräu  
Schalchen

Verkostungsbier:  
**DUNKLES WEISSBIER**



**EPISODE 9**  
Seiten 42–45

### KLEIN, ABER OHO

Podcast mit  
**HANS KIESLINGER**  
Brauerei Wenzl  
Wernstein

Verkostungsbier:  
**STAMMTISCH HOPFEN**



**EPISODE 10**  
Seiten 46–49

### BIER AUS DEM KLOSTER

Podcast mit  
**HANS HOFER**  
Trappistenbrauerei  
Stift Engelszell  
Engelhartzell

Verkostungsbier:  
**BENNO**



Seiten 4–9 **DIE BIERREGION INNVIERTEL**  
Seite 50 **MEHR BIER-PODCASTS**  
Seite 51 **BIERMÄRZ**  
Seiten 52–59 **ZU GAST IM INNVIERTEL**

# IN DER HEIMAT DER BRAUER

## Die Quintessenz des Innviertels

Ein wenig haftet ihnen das Bayerische immer noch an, den Innviertlern, die erst 1779 zu Oberösterreichern wurden. Man spürt dieses Erbe auch in der Braulandschaft, die hier so dicht besiedelt ist wie sonst nirgendwo in Österreich. Zehn Privatbrauereien bilden den Kern der „Bierregion Innviertel“, in ihren Sudhäusern entstehen etwa 100 verschiedene Biere. Tourismus, Wirtschaft und Gastronomie sind weitere Puzzlesteine in diesem süffigen Verbund.

Die Besinnung auf starke Wurzeln bei gleichzeitiger Experimentierfreude ist die Quintessenz der Bierregions-Biere. Unverfälscht und unverkennbar

kommen sie ins Glas und halten für Bierfeinspitze viele Überraschungen bereit. Verkosten lässt sich die Vielfalt bei den Innviertler Bierregions-Wirtschaftshäusern oder vor Ort in den Brauereien. Oder im „Innviertler Biermärz“, der im Frühling Jahr für Jahr tausende Besucher in die Region lockt.

Lust auf einen Probeschluck?  
[www.bierregion.at](http://www.bierregion.at)



- A** PRIVATBRAUEREI WURMHÖRINGER
- B** PRIVATBRAUEREI VITZTHUM
- C** PRIVATBRAUEREI SCHNAITL
- D** BRAUEREI RIED
- E** TRAPPISTENBRAUEREI STIFT ENGELSZELL
- F** WENZL PRIVATBRÄU
- G** PRIVATBRAUEREI PFESCH
- H** KANONENBRÄU
- I** BRAUEREI ASPACH
- J** WOIGARTLBRÄU





USC

# DIE BIER- WIRTSHÄUSER

*Wo man nicht mehr weg will*

Biertrinken an sich ist schon schön. Biertrinken in Gesellschaft ist die Schaumkrone auf dem Glas. Am allerschönsten aber ist Biertrinken im Wirtshaus.

Das Innviertel hat nicht nur viele Brauereien, sondern auch die nötige Infrastruktur fürs gepflegte Genießen. In den Bierregions-Wirtshäusern zeigt sich der Landstrich sowohl

am Teller als auch im Glas von seiner besten Seite. Erkennen lässt sich eine solche Labstelle an der silberfärbigen Bierregions-Plakette neben der Wirtshaustür. Und am geschulten Personal, das bereitwillig darüber Auskunft gibt, was denn da so verheißungsvoll aus dem Zapfhahn rinnt. Es gibt nur ein Problem mit diesen paradisischen Orten: Man will von dort nie wieder weg.

Das Gasthaus „Maria vom guten Rat“ gleich neben der Kirche in Gstaig ist beispielhaft für ein typisches Innviertler Gasthaus: mächtig, selbstbewusst, ehrwürdig.



MHO

Auf manchen Speisekarten finden sich neben den Innviertler Klassikern auch noch alte Gerichte wie die Rollgerstsuppe.



LPR

Fast alle Innviertler Wirte brauten einst ihre Biere selbst, auch der Rieder Braugasthof Träger, dessen Weißbierproduktion aber längst in die Brauerei Ried ausgelagert worden ist. Die alte, kleine Braustätte ist aber als Minimuseum erhalten geblieben.



**1** **HOFGENUSS  
WOIGARTLBRÄU**  
Schalchen  
[www.woigartlbraeu.at](http://www.woigartlbraeu.at)

**2** **RIEDER WIRT**  
Ried im Innkreis  
[www.rieder-wirt.at](http://www.rieder-wirt.at)

**3** **BIERGASTHOF RIEDBERG**  
Ried im Innkreis  
[www.riedberg.at](http://www.riedberg.at)

**4** **GASTHOF  
„ZUM MITTERHOFER“**  
Waldzell  
[www.gasthofschachinger.com](http://www.gasthofschachinger.com)

**5** **LORYHOF**  
Wippenham  
[www.loryhof.at](http://www.loryhof.at)

**6** **HOTEL GASTHOF ZUR POST**  
Obernberg am Inn  
[www.gh-zurpost.at](http://www.gh-zurpost.at)

**7** **BRAUGASTHOF  
WURMHÖRINGER**  
Altheim  
[www.wurmhoeringer.at](http://www.wurmhoeringer.at)

**8** **BRAUGASTHOF VITZTHUM**  
Uttendorf  
[www.braugasthof-vitzthum.at](http://www.braugasthof-vitzthum.at)

**9** **HOFWIRT**  
Obernberg am Inn  
[www.gasthaus-hofwirt-obernberg.stadtausstellung.at](http://www.gasthaus-hofwirt-obernberg.stadtausstellung.at)

**10** **BRAUGASTHOF & HOTEL  
TRÄGER**  
Ried im Innkreis  
[www.hotel-traeger.at](http://www.hotel-traeger.at)

**11** **GASTHAUS SCHRAML**  
Raab  
[www.raaber-bier.at](http://www.raaber-bier.at)

**12** **GASTHOF STEINERWIRT**  
Eggelsberg  
[www.steinerwirt-eggelsberg.com](http://www.steinerwirt-eggelsberg.com)

**13** **WEBERBRÄU**  
Ried im Innkreis  
[www.weberbraeu.at](http://www.weberbraeu.at)

**14** **RIEDER BAUERNMARKT**  
Ried im Innkreis  
[www.riederbauernmarkt.at](http://www.riederbauernmarkt.at)

**15** **HOTEL DER KAISERHOF**  
Ried im Innkreis  
[www.derkaiserhof.at](http://www.derkaiserhof.at)

**16** **GASTHAUS GRAMILLER**  
Höhhart  
[www.gasthof-gramiller.at](http://www.gasthof-gramiller.at)

**17** **ZUM HAIDERWIRT**  
St.Veit im Innkreis  
[www.haiderwirt.at](http://www.haiderwirt.at)

**18** **GASTHOF MATTIGTALERHOF**  
Mattighofen  
[www.mattigtalerhof.at](http://www.mattigtalerhof.at)

**19** **GASTHOF BAUBÖCK**  
Andorf  
[www.bauboeck.at](http://www.bauboeck.at)

**20** **THERME GEINBERG**  
Geinberg  
[www.therme-geinberg.at](http://www.therme-geinberg.at)

**21** **GASTHAUS  
MARIA VOM GUTEN RAT**  
Feldkirchen bei Mattighofen  
[www.gstaig.at](http://www.gstaig.at)

**22** **KLETZL FLEISCHWAREN**  
Wildenau  
[www.kletzl.at](http://www.kletzl.at)

**23** **FREIZEITBAD RIED**  
Ried im Innkreis  
[www.freizeitbad-ried.at](http://www.freizeitbad-ried.at)

**24** **COOK UP KITCHEN**  
Auroldmünster  
[www.cookupkitchen.at](http://www.cookupkitchen.at)

**25** **LANDGASTHAUS  
STRANZINGER**  
Mettmach

**26** **BURG LOUNGE**  
Obernberg am Inn  
[www.burg-lounge.com](http://www.burg-lounge.com)

**27** **GENUSSWERK**  
Kirchheim im Innkreis  
[www.genusserk-restaurant.at](http://www.genusserk-restaurant.at)

# DIE BRAUHERREN

*Beim Bier hört sich die Freundschaft nicht auf*

Wann immer sich die Brauherren der Bierregion Innviertel treffen, geht es recht heiter zu. Denn längst haben sie erkannt, dass sie – bei allem Ehrgeiz, das bessere Bier zu brauen – doch viel mehr Kollegen als Konkurrenten sind. Man schenkt sich gegenseitig ein, zeigt den andern, was man gesotten hat, und freut sich gemeinsam, wenn es gut gelungen ist. Gelebte Bierfreundschaft quasi.



LISC



Während sich andernorts gesichtslose Konzerne breitmachen, ist im Innviertel die Brauwelt noch in Ordnung. Man kennt und mag sich, unternimmt gemeinsam Exkursionen und hilft sich gegenseitig aus. Da werden Flaschen und Kisten getauscht, die etwas Größeren nehmen die Kleinen unter ihre Fittiche und helfen ihnen über etwaige Anfangsschwierigkeiten hinweg. Hört sich unglaublich an? Ist es aber nicht.

Denn der Austausch mit den Kollegen ist den Brauern ein Ansporn, nicht einzurosten und neugierig und kreativ zu bleiben. Nicht umsonst gibt es in den Privatbrauereien der Bierregion so viele unterschiedliche Biere. Eine Vielfalt, die von vielen getragen und mit jedem Sud aufs Neue gefördert wird.



LPR



ISF

Ein Gespräch mit  
**MANFRED  
 SCHAURECKER**  
 KANONENBRÄU  
 SCHÄRDING

Kapitän Manfred Schaurecker ist stolzer Besitzer von Europas einzigem Brauschiff. Sein „Kanonenbräu“ braut er an Bord gemeinsam mit Helga Stiegler (rechts), aber auch gern in größerer Gesellschaft: Besonders in der warmen Jahreszeit sind seine Ausflugsfahrten auf dem Inn gefragt.

PODCAST  
 EPISODE  
**No1**  
 www.bierpodcast.at



IHR SCHNELLER  
 LINK ZUM  
 BIERPODCAST

# DAS BIER UND SEINE GESCHICHTE

## Frauenpower am Sudkessel

Wir alle kennen es, das Bild des gestandenen biertrinkenden Mannsbilds. Dabei waren es anfangs die Frauen, die das Brauen in ihren Küchen vorantrieben. Auch Manfred Schaurecker, Innschiffahrtskapitän und Brauer, kann beim Bierbrauen auf weibliche Unterstützung zählen. Und er weiß so einiges darüber, wie das so kam mit dem Bier.

Während der Inn träge seiner Wege zieht, herrscht an Bord des Brauschiffs von Kapitän Schaurecker rege Betriebsamkeit. In der kupferglänzenden Kleinbrauanlage seines „Kanonenbräu“ dampft ein neuer Sud. 2016 ist der Schärddinger unter die Brauer gegangen und hat sich damit einen lange gehegten Traum erfüllt.

Die Location, ein umgebautes Salzfürstenschiff, mutet nur aufs Erste ein wenig seltsam an. Bei genauerer Betrachtung entpuppt es sich als geradezu prädestiniert, um die österreichisch-bayerische Braugeschichte fortzuführen. Denn mit seiner schwimmenden Brauerei hat Manfred Schaurecker quasi immer einen Fuß in Bayern und einen im Innviertel, das erst 1779 zu Österreich kam. Der Inn ist heute Grenzfluss.

Ja, die Bayern und das Bier. Fast könnte man glauben, sie hätten es erfunden. Dabei liegt das doch schon weit länger zurück. Bier gab's schon in der Jungsteinzeit, der deutsche Evolutionsbiologe Josef Reichholf ist gar überzeugt, dass die Menschen nur deshalb sesshaft wurden, um Braugetreide anbauen zu können. Auch die Pyramiden in Ägypten sind auf Bier gebaut: Die Arbeiter erhielten zur Stärkung mehrere Krüge täglich.

Doch zurück ins Hier und Jetzt: Immer an der Seite des Kapitäns ist Helga Stiegler, seine Braupartnerin. „Es ist ein schönes Miteinander“, sagt der Kapitän. Gemeinsam schroten die beiden Malz, maischen ein und begleiten ihr Bier bis zur Reife. Damit steht Helga in guter Tradition, waren es doch die Frauen, die einst beim

## DAS BIER UND SEINE GESCHICHTE



Am Inn zwischen Schärding und Passau drehen die Schiffe von Schaufeckers Innschiffahrt die Runde.



Das Brauschiff ist einzigartig in Europa. An Bord entstehen die Kanonenbräu-Biere.

Brauen den Ton angaben. Sie führten Haushalt und Küche und hatten so eine der wichtigsten Zutaten, die Hefe, an der Hand. Vom Brotbacken zum Bierbrauen war es nur mehr ein kleiner Schritt, ein Braukessel gehörte folgerichtig oft zur Mitgift.

Dieses Nahverhältnis zeigt sich auch in einem bekannten Märchen der Gebrüder Grimm: „Heute back' ich, morgen brau' ich, übermorgen hol' ich der Königin ihr Kind“, trällerte dort das hyperaktive Rumpelstilzchen. Was vermuten lässt, dass es a) ein emanzipiertes Kerlchen oder b) ohne Angetraute war. Denn, wie gesagt: Das Brauen gehörte den Frauen, die selbst auch fleißig Bier tranken. Sogar Schwangere und Kinder nippten lieber am Bierkrug als am Wasserglas, was bei den damals herrschenden hygienischen Bedingungen vermutlich auch gesünder war.

Das Bier dagegen war abgekocht, wenn auch manchmal von etwas zweifelhafter Zusammensetzung.

Früher durfte praktisch alles in den Sudkessel: Pech, Ochsen-galle, Tollkirsche, Stechapfel, Bilsenkraut und anderes mehr. Erst das Reinheitsgebot setzte dem wilden Treiben ein Ende. Von da an war nur mehr Hopfen erlaubt. Dessen antiseptische Wirkung hatte die kräuterkundige Äbtissin Hildegard von Bingen bereits im 12. Jahrhundert erkannt. Dass die Bitterkeit des Hopfens dem Bier auch geschmacklich guttat, war wohl eher eine Zufallsentdeckung.

Verweilen wir noch ein wenig in der Historie: Auch Martin Luthers Frau Katharina von Bora, eine ehemalige Nonne, war eine begabte Brauerin. Luther selbst richtete seiner besessenen und wirtschaftlich versierten Gattin eine Brauerei ein, später kam ein kleiner Hopfengarten dazu. Mit dem Bier versorgte Katharina nicht nur den bekennenden Bierfreund Luther, sondern auch dessen Gäste und Studenten; ein Teil der Sude wurde weiterverkauft.



Wenn an Bord gebraut wird, können die Gäste selbst Hand anlegen.

Nach und nach wurde das Brauen aber immer mehr zur Männerdomäne; hierzulande gibt es aktuell nur wenige Brauerinnen. Am ehesten sind sie noch in den kleinen Garagenbrauereien anzutreffen, die seit einigen Jahren wie die Pilze aus dem Boden schießen. Schaut man über den Inn nach Bayern, wird man eher fündig: Schwester Doris Engelhard vom Kloster Mallersdorf nahe Landshut ist eine kleine Brau-Berühmtheit. Das Weißbräu in Graming bei Altötting wird von drei Schwestern geführt, das Meinel-Bräu in Hof von zwei Schwestern.

Doch das Interesse am Bier ist da: Unter jenen, die bisher die Biersommelier-Ausbildung in der Brauerei Ried absolvierten, waren mehr als ein Drittel Frauen. Wer weiß: Vielleicht bekommt Helga ja bald Verstärkung.



ZUR VERKOSTUNG:

## PULVERFASSL HEFEWEIZEN

Alkohol: 5,6%, Stammwürze: 12,9°  
Trinktemperatur: 7 °C



- BIERSTIL** Hefeweizenbier nach traditioneller bayerischer Brauart
- FARBE** bernsteinfarben
- TRÜBUNG** naturtrüb (opal)
- SCHAUM** weiß, cremig, dicht
- DUFT** brotartig mit Hopfenanklängen
- ANTRUNK** trocken, keine weißbiertypische Banane
- BITTERE** betonte Hopfenbittere
- REZENZ** angenehm prickelnd
- MUNDGEFÜHL** vollmundig, weich
- ABGANG** zitrusfruchtige Note mit angenehmer Rezenz

An Bord eines Schiffes an einem heißen Sommertag vorzugsweise im Schatten zu genießen.



### KANONENBRÄU

Leonhard-Kaiser-Weg 1  
4780 Schärding  
[www.kanonenbraeu.at](http://www.kanonenbraeu.at)



LPR

Ein Gespräch mit  
**WOLFGANG VITZTHUM**  
**PRIVATBRAUEREI**  
**VITZTHUM**  
 UTTENDORF

Wolfgang Vitzthum (im Vordergrund) kümmert sich gemeinsam mit seinem Bruder Markus und seinen Cousins Hermann und Mathias um die Geschäfte in Brauerei und Gasthof – mithilfe einiger weiterer Vitzthums und Vater Helmut, der fürs Brauen zuständig ist.



www.bierpodcast.at



IHR SCHNELLER  
 LINK ZUM  
 BIERPODCAST



AST

## DER HOPFEN

*Die Seele des Biers*

Gemeinhin verbindet man mit Bitterkeit ja nichts Gutes, doch beim Bier darf sie in Maßen sein. Zuständig dafür ist der Hopfen, von dem gleich drei Sorten im Pils der Brauerei Uttendorf stecken. Die wiederum versteckt sich im Oberen Innviertel und ist allemal einen Ausflug wert. Oder zwei oder drei.

Da bummelt man so durch die Gegend und plötzlich steht er da: prächtig, mächtig, immer schon. Der Braugasthof Vitzthum ist ein weitem sichtbares Monument des Genusses. Dahinter befindet sich die familien-eigene Brauerei Uttendorf, die zuverlässig Nachschub für die Gaststube liefert. Dort hat sich in den letzten Jahrzehnten kaum etwas verändert, Gott sei Dank: eine gut bestückte Schank, ein Kachelofen in traditionellem Grün, schlichte Tische und Bänke aus Holz.

Brauerei und Wirtshaus sind seit Generationen fest in der Hand der Familie Vitzthum. „Acht, und wenn alle mithelfen, zehn“, geht Wolfgang Vitzthum die Mitglieder des Clans im Geiste durch. Vor ihm auf dem Tisch

steht ein Pils. Womit wir schon mit-tendrin wären in Familiengeschichte und Bierbrau-Materie.

Für ihr Pils sind die Vitzthums be-kannt und berühmt, es ist das Flaggschiff der Brauerei. Glasklar, goldgelb und mit einer feinen Bittere kommt es ins Glas. Für letztere ist der Hopfen verantwortlich, von poetischen Naturen auch gern als „Seele des Bieres“ bezeichnet. Humulus lupulus, so der lateinische Name des Hanfge-wächses, sorgt aber nicht nur für Bit-tere, sondern auch für eine schöne Schaumkrone und gute Haltbarkeit des Biers.

„Auf alten Postkarten von Utten-dorf sieht man, dass auch hier ein-mal Hopfen angebaut wurde“, sagt

## DER HOPFEN



LPR

Die Schank an einer Holzvertäfelten Wand, der Kupferkessel im Sudhaus – wer eine klassische Innviertler Brauerei sucht, findet sie in Uttendorf.



GMA

Wolfgang Vitzthum. Auch im nahen Ibmer Moor wuchsen die Ranken bis zu sieben Meter in den Himmel. Doch diese Zeiten sind vorbei. Heute kommt der Rohstoff aus der bayerischen Hallertau oder dem Mühlviertel. Auch in der Südsteiermark rund um Leutschach und in Tschechien wächst Hopfen.

In der Regel werden die Hopfendolden gleich nach der Ernte im August und September zu Pellets gepresst. So sind sie rund ums Jahr verfügbar. Frische Dolden sind schwerer zu handhaben, sie lösen sich im heißen Sud auf und verpicken die Würzpfanne. Außerdem zieht frischer Hopfen wie ein Magnet Milchsäurebakterien an, die ihm – wenn man nicht aufpasst – den zweifelhaften Geruch nach Schweißfüßen verleihen. Daher: besser Pellets. Die Brauer kaufen Hopfen übrigens nicht nach Gewicht, sondern nach dem Gehalt an Alpha-säure; eine Bittereinheit (BE) gibt den Anteil der im Bier enthaltenen Alpha-säure pro Liter an.

Zu kompliziert? Dann schreiben wir über etwas anderes. Zum Beispiel, wie und wann der Hopfen ins Bier kommt. Das passiert in mehreren Gaben, während die Würze kocht. Hier sind das Fingerspitzengefühl und die Erfahrung des Braumeisters – im Fall der Vitzthums ist das Wolfgang's Vater Helmut – gefragt. Denn die Hopfen-Auswahl wird immer größer: Mittlerweile gibt es an die 300 verschiedenen Sorten, zum Teil mit seltsam anmutenden Aromen wie Kokos, Mandarine oder Melone.

Weiters unterscheidet man Bitter- und Aromahopfen und Hopfen, der beides kann: also Bitterstoffe und Aroma beisteuern. Soll ein Bier besonders aromatisch werden, kommt in manchen Brauereien das Hopfenstopfen, auch Kalthopfung genannt, ins Spiel. Dabei wird dem abgekühlten Sud noch einmal Hopfen zugesetzt; das Jungbier löst so kaum mehr Bitterstoffe heraus, bekommt aber viel Aroma.



GMA

Ein Monument des Genusses: Vitzthums Braugasthof.

Doch wie bitter kann ein Bier eigentlich werden, um noch trinkbar zu sein? Ein Versuch war das „100BE“, das – wenig überraschend – seinerzeit ebenfalls in Uttendorf gebraut wurde. Ein Bier mit 100 Bittereinheiten und damit drei- bis viermal soviel Hopfenbittere als ein normales Pils. Der als „Bierpapst“ bekannte Journalist Conrad Seidl notierte dazu: „Entschlossen herb, an Wermut und Walnüsse erinnernd“ und – auch das nicht überraschend – „kein Bier für Schwächlinge“.

Aktuell ist das 100BE nicht im Portfolio der Brauerei. „Aber es kann schon sein, dass wir es wieder einmal brauen“, sagt Wolfgang Vitzthum und setzt zum letzten Schluck Pils an. Wenn nicht gerade ein Virus die Wirtshäuser leert, ist hier 365 Tage im Jahr Betrieb. Nur am Heiligen Abend ab 18 Uhr bleiben die mächtigen Türen geschlossen. Dann besetzt die Familie die weitläufige Gaststube. An allen anderen Tagen gilt: Ohne Wirtshaus ist das beste Bier nur die halbe Miete.



ZUR VERKOSTUNG:

## VICEDOMINATOR

Alkohol: 6,0%, Stammwürze: 16,0°  
Trinktemperatur: 9 °C aufwärts



- BIERSTIL** Fastenbier
- FARBE** dunkel, fast tiefschwarz
- TRÜBUNG** leicht naturtrüb
- SCHAUM** feinporig, dicht
- DUFT** Datteln und Schokolade, leichtes Karamell
- ANTRUNK** die gewonnenen (Sinnes-)Eindrücke setzen sich im Geschmack fort
- BITTERE** hohe Hopfenbittere, nicht aufdringlich oder adstringierend
- REZENZ** angenehm prickelnd
- MUNDGEFÜHL** schlank, alkoholkaschierend
- ABGANG** anhaltende Hopfenbittere

**SPEISENBEGLEITUNG**  
Ideal zu deftigem Rinderbraten, Wild (aus der eigenen Jagd – zu genießen im Brauwirtshaus), Schokodesserts, aber auch zu Käse.



**PRIVATBRAUEREI VITZTHUM**

Uttendorf 25, 5261 Uttendorf  
[www.uttendorf-bier.com](http://www.uttendorf-bier.com)



LPR

Ein Gespräch mit  
**MATTHIAS SCHNAITL IV.**  
**PRIVATBRAUEREI**  
**SCHNAITL**  
 GUNDEKSHAUSEN

Vom Feld in die Flasche: Matthias Schnaitl (links) setzt bei der Braugerste – soweit es geht – auf Selbstversorgung. Silvester Gehmayr (rechts) baut das Getreide für ihn an. Und gemeinsam freuen sich die beiden über das, was am Ende des Brauprozesses herauskommt.



www.bierpodcast.at



IHR SCHNELLER  
 LINK ZUM  
 BIERPODCAST



SST

## DAS MALZ

*Wo das Bier wächst*

Die Südsteiermark, die Wachau, das Burgenland: Wer dort durch die Gegend fährt, kann ihn sehen, den Wein, und wie er ganze Hänge überzieht und Ebenen bedeckt. Doch auch dem Bier kann man beim Wachsen zuschauen. Sagt zumindest Matthias Schnaitl IV., der seine Braugerste auf eigenem Grund und Boden anbauen lässt.

Die Privatbrauerei Schnaitl am westlichsten Zipfel Oberösterreichs ist eine genussvolle Kreislaufwirtschaft. Seit fünf Generationen im Familienbesitz, brauen die Schnaitls nicht nur überaus passables Bier, sondern bauen darüber hinaus auch ihre eigene Braugerste an. In der Gundertshausener Brauerei war die Landwirtschaft schon immer Teil des großen Ganzen.

Die Braugerste hat es den Schnaitls angetan, spielt sie doch – zu Malz verarbeitet – eine gewichtige Rolle bei der Bierwerdung: Malz gibt dem Bier Körper, Farbe und Geschmack, macht es schön mollig und rund. Nebenbei gesagt ist es auch für das leichtfüßige und beschwingte Gefühl verantwortlich, das sich in der Regel bald nach

dem erst Zisch einstellt. Merke: Getreide = Stärke = Alkohol.

„Die Stärke in der Gerste ist nicht wasserlöslich, deshalb muss sie beim Mälzen quasi herausgekitzelt werden“, sagt Matthias Nummer 4. Und das geht so: Die Körner werden in Wasser eingeweicht und beginnen zu keimen. Dabei werden natürliche Enzyme aktiviert, die die Stärke in Malzzucker umwandeln. Dieses so genannte Grünmalz wird getrocknet und geröstet – der Brauer spricht von Darren – und von der Mälzerei fertig an die Brauereien ausgeliefert. Kaum eine Brauerei mälzt heute noch selbst. Das Darren ist ein entscheidender Schritt: Denn je nachdem, bei welcher Temperatur und wie lange

## DAS MALZ

das Malz getrocknet wird, verleiht es den Bieren später einen ganz unterschiedlichen Charakter.

„Malz kann alles sein, von ganz hell bis fast schwarz“, sagt Matthias Schnaitl. Bekannte Vertreter sind das helle Pilsener Malz, das dunklere Wiener Malz und das noch dunklere Münchener Malz. Dazu kommen dunkelste Karamell- und Röstmalze, die geschmacklich an Kaffee, Schokolade oder Rauch erinnern. Die Kunst des Brauens besteht darin, hier die richtige Mixtur zu finden. So stecken etwa im kräftigen „Schnaitl dunkel“ fünf verschiedene Sorten Malz, im süffigen „Maibock“ immerhin noch drei: Gerste, Weizen und Dinkel.

Gerste, Weizen, Dinkel? Kann man denn jedes Getreide vermälzen und zu Bier machen?

Ja, wenn auch mit Einschränkungen. Des Brauers Liebling ist immer noch die zweizeilige Sommerbraugerste, die sich an ihren freundlich nickenden Ähren zu erkennen gibt. Sie hat qualitativ und von der Ausbeute her die Nase vorn, bekommt aber seit einigen Jahren verstärkt Konkurrenz von der zweizeiligen Winterbraugerste, die auch auf den Schnaitlschen Äckern wächst; milde Winter und warme Frühlinge machen es möglich. Gerste lässt sich im Brauprozess leichter verarbeiten als Roggen, Weizen, Dinkel und Ur-Sorten wie Emmer oder Einkorn. Sie bleiben meist nur das Tüpfelchen auf dem i. Auch im Weißbier holt sich der Weizen Verstärkung von der Gerste.

Springen wir vom Feld doch kurz in die Brauerei und kommen zu einer Frage, die viele Biertrinker umtreibt: Was sagt denn nun eigentlich die Stammwürze aus, von der man immer wieder hört und liest? Die Stammwürze gibt – vereinfacht gesagt – die Menge des vergärbaren Zuckers in der Würze an. Sie wird in „Grad Plato“ angegeben und sagt indirekt auch etwas über den Alkoholgehalt des Bieres aus. Eine einfache Faustregel lautet: Der Plato-Grad minus 2 dividiert durch 2 ergibt den Alkoholgehalt. Also, nur so als Beispiel: Ein Bier hat 12° Plato. Minus 2 ergibt 10. 10 dividiert durch 2 ergibt 5. Ein Bier mit 12° Plato Stammwürze hat also in etwa 5 Vol.% Alkohol. Wieder was gelernt.



Sommer 1938: Der Klingeisen Karl, der Fassbinder Wimmer, die Weißenburger Maridl, der Brauführer Bogner, der Schober und der Friedl, die Dallinger Resi und die Tante Lizzi – so hießen die Menschen, die in der Brauerei, im Gasthof und in der Landwirtschaft der Schnaitls ihr Auskommen fanden. Vor der Heugabel Matthias II. mit dem III. am Arm. Mittlerweile ist der IV. am Ruder. Dessen Oma hat bis in die 60er-Jahre täglich für 30 Leute gekocht. Für den Begriff „Privatbrauerei“ kann es keine bessere Definition geben.



EBH

Besonders viel Stammwürze und damit Alkohol haben Bockbiere. Ihre Namen verdanken sie nicht ihrer Wucht, die schon so manchen schwanken ließ. Das Wort leitet sich vielmehr von der niedersächsischen Hansestadt Einbeck ab, die bekannt für ihre kräftigen Sude war. Von dort warben die Bayern für ihr Hofbräuhaus den Braumeister Elias Pichler ab, der fortan ein „Ainpöckisch Bier“ braute – bayerisch verwordagelt „Bockbier“ genannt. Auch der „Maibock“ aus dem Hause Schnaitl steht in dieser Tradition und verlangt mit seinen 6,9 vol.% Alkohol nach ein wenig Standfestigkeit. Oder man trinkt ihn einfach im Sitzen.



ZUR VERKOSTUNG:

## STILLE NACHT

Alkohol: 6,3%, Stammwürze: 14,5°  
Trinktemperatur: 9–13 °C



- BIERSTIL** Spezialbier, Festbier dunkel
- FARBE** mahagonifarben mit rubinrotem Schein
- TRÜBUNG** keine Trübung – glanzfein
- SCHAUM** feinporig, elfenbeinfarben
- DUFT** nach Toffee, Schokolade und leichte Beereneromen
- ANTRUNK** Karamellmalzaromen, Anklänge von Kaffee, Toffee und Schokolade mit angenehmen Hopfenaromen
- BITTERE** angenehm, nicht aufdringlich
- REZENZ** angenehme Kohlensäure
- MUNDGEFÜHL** angenehme Kohlensäure, vollendet weich, sinnlich
- ABGANG** wärmend, malzsüßlich übergehend in zartbitter
- SPEISENBEGLEITUNG** Passt hervorragend zu Festtagsbraten, Schokomousse und weihnachtlichem Backwerk.



**PRIVATBRAUEREI SCHNAITL**

Gundertshausen 9  
5142 Eggelsberg  
[www.schnaitl.at](http://www.schnaitl.at)



LPR

Ein Gespräch mit  
**JOSEF NIKLAS**  
**BRAUEREI RIED**  
 RIED IM INNKREIS

Josef Niklas ist nach eigener Definition Brauer mit „Leib und Seele“. Beides stellt er in den Dienst des Bieres und treibt so die Entwicklung der Brauerei Ried voran. Unter anderem kultiviert man hier die bayerischen Wurzeln in geballter Weißbierkompetenz.



www.bierpodcast.at



IHR SCHNELLER  
 LINK ZUM  
 BIERPODCAST

# DIE HEFE

*Wie der Geist in die Flasche kommt*



LPR

Früher nannte man sie nur „das Zeug“. Nicht aus Geringschätzung, sondern weil man einfach nichts von dem Zauberwesen wusste, das Zucker in Alkohol verwandelt und dem Bier seine Duftigkeit gibt. Heute ist das Geheimnis der Hefe gelüftet und findige Brauereien wie jene in Ried wissen ihre Vielfalt zu nutzen.

„Die Hefe ist unsere wichtigste Mitarbeiterin, sie arbeitet Tag und Nacht“, sagt Geschäftsführer Josef Niklas von der Brauerei Ried. Als Braumeister kennt er ihren Wert und weiß sie geschickt einzusetzen. So haben sich die Rieder Brauer nicht auf ihren jahrzehntlang geernteten Lorbeeren ausgeruht, sondern zuletzt viel Herzblut in eine Reihe von Spezialbieren gesteckt. Auch dort spielt die Hefe eine wichtige Rolle.

Aber halt, wir wollen der Geschichte nicht vorgreifen. Zunächst einmal: Wie funktioniert das überhaupt mit der Hefe? Kurz gesagt, wandelt sie den Malzzucker in der Würze in Alkohol und Kohlensäure um. Die Hefe wird dem Sud nach dem Abkühlen zugesetzt – die Brauer sprechen vom „Zeuggeben“ – und beginnt dann ihr Werk. Damit sie das tun kann, macht

man es ihr so angenehm wie möglich: Obergärige Hefen arbeiten am liebsten bei einer Temperatur von 16 bis 22 °C, untergärige bei 8 bis 10 °C.

Oha, schon wieder vorausgaloppiert! Denn was ist das jetzt wieder, dieses obergärig und untergärig? Ein Teil der Lösung liegt im Namen. Obergärige Hefen (Weißbier, Ale) steigen nach abgeschlossener Gärung an die Oberfläche, untergärige (Märzen, Pils, generell Lagerbier) sinken auf den Grund des Gärtanks ab. Abhängig von der Biersorte dauert diese Hauptgärung bis zu acht Tage.

Anders als früher, als man nur mit den natürlich in der Luft und auf Oberflächen vorkommenden Hefen arbeiten konnte, bestimmt der Brauer heute schon mit dem Kauf eines bestimmten Hefestamms das spätere

## DIE HEFE

Aroma. Hier hat sich in den letzten Jahren enorm viel getan. Es gibt Hefen mit Aromen nach Gummibärchen, Banane, Gewürznelken, Maracuja, Honig oder Eisbonbons, um nur einige zu nennen.

„Mittlerweile wird sogar an Hefen geforscht, die nur Kohlensäure und Aroma erzeugen, aber keinen Alkohol“, sagt Josef Niklas. Nun, ja. Alkoholfreies Bier gibt es ja schon länger, bei den Riedern sogar als süffige Weißbier-Version. Noch aber muss dem Bier nachträglich in einem komplizierten Verfahren der Alkohol entzogen werden, etwas, das viele Brauereien aus wirtschaftlichen Gründen lieber auslagern.

Hat die Hefe ihre Arbeit getan, wird sie geerntet und für den nächsten Sud verwendet. Das geht sechs bis acht Mal gut, dann wird die Hefe getauscht, weil sie sonst einen „Brauereigeschmack“ bekommt, wie der Braumeister sagt. Denn mit jedem Gärvorgang – im Fachjargon

„Führung“ genannt – steigt die Gefahr, dass die Hefe sich infiziert und degeneriert.

Unschöne Worte, denen wir gleich etwas Phantasievolles entgegensetzen wollen. Die vielfältigen Spezialbiere der Rieder Brauer beispielsweise. Da gibt es etwa ein Kürbiskern-Bier, ein Honig-Bier, ein India Pale Ale oder den „Schwarzmann“, der seinem Namen farblich durchaus gerecht wird. Bevor die Neuschöpfungen auf der großen Anlage gebraut werden, probieren die Rieder sie in ihrer „Braugalerie“ aus. Diese „Puppenküche“, wie Braumeister Niklas sie nennt, steht auch Außenstehenden offen. Unter fachkundiger Anleitung können sie dort ihr eigenes Bier brauen.

So mancher fragt sich jetzt vielleicht: Ja, dürfen die Rieder denn das, Kürbiskerne und Honig ins Bier geben, wo es doch das Reinheitsgebot gibt? Ja, die dürfen das. Und zwar deshalb, weil das Reinheitsgebot eine rein deutsche Angelegenheit ist, und



MRA

In der Brauerei Ried kann man gut hinter die Kulissen schauen: entweder bei einer Führung oder – für alle, die gerne selbst einmal brauen möchten – bei einem Brauseminar in der Braugalerie.



MRA



MRA

Seit 2017 kann man in der Brauerei Ried die Ausbildung zum Biersommelier machen. Auch viele Wirte, Wirtinnen und Servicekräfte der Bierregion Innviertel haben so ihr Bierwissen auf eine neue Ebene gehoben und können ihre Gäste entsprechend beraten.

hierzulande der „Codex Alimentarius Austriacus“ gilt. Ein wenig trocken heißt es dort: „Bier ist ein aus Cerealien, Hopfen und Trinkwasser durch Maischen und Kochen hergestelltes, durch Hefe vergorenes, alkohol- und kohlesäurehaltiges Getränk.“

Vor allem der vor einigen Jahren eingefügte Passus der Kreativbiere lässt den Brauern mehr Freiheit als ihren bayerischen Kollegen. Nicht nur Gerste, sondern beispielsweise auch Hafer, Roggen oder Urgetreide dürfen demzufolge ins Bier. Auch andere natürliche Zutaten wie Kräuter und (Kürbis-)Kerne sind erlaubt. „Die kleinen Garagenbrauer haben es vorgemacht und unsere Experimentierfreude geweckt. Ich sehe das durchaus positiv“, sagt Josef Niklas. Nachsatz: „Denn wir Brauer sind ja doch ein recht konservativer Haufen.“ Aber wo!



ZUR VERKOSTUNG:

## WEISSBIERBOCK

Alkohol: 6,5%, Stammwürze: 16,5°  
Trinktemperatur: 9 °C



- BIERSTIL** (Weizen-)Bockbier
- FARBE** dunkelorange
- TRÜBUNG** naturtrüb (opal)
- SCHAUM** kompakt, äußerst feinporig
- DUFT** grün, nach frischem Hopfen und Banane
- ANTRUNK** Banane, dezente Ananasnoten, Hopfenaroma
- BITTERE** für ein Weißbier etwas erhöht
- REZENZ** spritzig
- MUNDGEFÜHL** vollmundig
- ABGANG** lang anhaltend, für ein Weißbier sehr ausgeprägte Hopfenbittere und -aromatik

**SPEISENBEGLEITUNG**  
Der ideale Speisenbegleiter zu deftigeren Speisen. Es gibt kaum ein Gericht, wo er nicht passt.



**RIEDER BIER**

*Feinste Innviertler Braukunst*

### BRAUEREI RIED

Brauhausgasse 24  
4910 Ried Im Innkreis  
[www.rieder-bier.at](http://www.rieder-bier.at)



USC

Ein Gespräch mit  
**MARTIN ERLINGER**  
**PRIVATBRAUEREI PFESCH**  
 TREUBACH

Martin Erlinger hat sich auf seinem Bauernhof eine Kleinbrauerei eingerichtet und verkauft dort seine süßigen Biere in Flasche und Fass. Wenn ihm nach Ruhe ist, macht er einen Ausflug – am liebsten ans Wasser, das es in der Gegend reichlich gibt.



www.bierpodcast.at



IHR SCHNELLER  
 LINK ZUM  
 BIERPODCAST

AST



## DAS WASSER

*Das Geheimnis des Erfolgs*

**Hopfen und Malz, Gott erhalt's:** Das reimt sich zwar schön, aber in Wahrheit drängen sich da zwei Brau-Zutaten ganz schön vor. Denn genauso wichtig fürs Bier ist das Wasser. Es entscheidet über Geschmack, Farbe und Bierstil. Warum das so ist, erklärt Martin Erlinger von der Brauerei Pfsch.

Beginnen wir dieses Bier-Kapitel doch einmal mit einem kleinen Ratespiel. Zum Beispiel mit der Frage, wie viel Wasser eigentlich im Bier steckt. „Das kommt darauf an, wie stark es eingebraut wird. Aber im Schnitt sind es so zwischen 90 und 95 Prozent“, sagt Martin Erlinger, der sich auf seinem Bauernhof mit seinem Bruder Florian eine kleine Brauerei eingerichtet hat. Knapp sieben Jahre ist das jetzt her und das „Pfsch-Bier“ mittlerweile in vieler Munde.

Ja, das Wasser. Eigentlich steht und fällt mit ihm schon die Entscheidung, wo sich Brauereien ansiedeln. Historisch gesehen entstanden sie dort, wo es gutes Wasser gab. So wie im Innviertel, das mit dem Inn einen

mächtig schönen Namensgeber vor der Haustür hat. Wer als Brauer einen eigenen Brunnen besitzt, ist noch heute stolz darauf und lässt das die Bierkundschaft auch wissen. „Natürlich kann man so was auch gut vermarkten“, sagt Martin mit einem Schmunzeln. Er selbst hat – eh klar – auch einen Brunnen. 60 Meter tief und regelmäßig streng kontrolliert liefert er das Wasser für die vier Sorten Pfsch – Kellerbier, Rampenbier, Dunkles Bier, Weißbier – und das Starkbier, das nur einmal im Jahr gebraut wird.

„Bei uns gibt's kein richtig helles Bier, weil wir sehr eisenhaltiges Wasser haben“, sagt Martin. Eisen verleiht hellen Bieren einen leichten Blut-

## DAS WASSER



USC

geschmack. Da beutelt es den Feinspitz schon beim Lesen, geschweige denn, dass er so etwas trinken möchte! Gegensteuern lässt sich mit dunklen Malzen: Sie übertönen den Eisengeschmack und waren – zumindest in der Vergangenheit – ein starkes Indiz für das Brauwasser. In London entstanden beispielsweise das dunkle Porter und das noch dunklere Stout. Auch in München gibt es seit jeher eher dunkle Biere. Und warum? Wir sagen nur: Eisen. So prägte das Wasser einer Region ganze Bierstile.

Heute ist das freilich etwas anders. Während Kleinbrauer wie Martin Erlinger mit dem arbeiten, was der Brunnen hergibt, schicken große Brauereien ihr Wasser über Aufbereitungsanlagen, um es in die gewünschte Richtung zu lenken. So schmeckt das Bier immer gleich und genauso, wie der Brauer das gerne möchte. Auch Kalk im Wasser ist ein

Wertschätzung, ganz anschaulich: Im Verkostungsraum seiner kleinen Brauerei präsentiert Martin Erlinger auch die Biere seiner Kollegen aus der Bierregion Innviertel.

An Brautagen steigt der Duft des jungen Bieres aus dem dampfenden Kessel und legt sich wohlriechend über den ganzen Hof.

Thema: Hartes Wasser macht ein Bier vollmundig, was einem Weiß- oder Bockbier gerade recht kommt. Ein Pils dagegen braucht weiches Wasser, damit es schmeckt.

Weil er es als Neo-Brauer ganz genau wissen wollte, startete Martin vor einigen Jahren einen Selbstversuch: gleiche Rohstoffe, gleiches Rezept, fünf verschiedene Wasser aus ganz Oberösterreich. „Wir haben das Ganze dann blind verkostet und festgestellt: Jedes der Biere schmeckte anders und hatte zum Teil sogar eine andere Farbe. Enthielt das Wasser viel Kalk, waren die Biere dunkler, auch der Hopfengeschmack war etwas rauer und kratziger“, erinnert sich der Brauer. Da sage noch einmal einer, Wasser spiele keine wichtige Rolle beim Bierbrauen.

Ganz im Gegenteil: Es zieht sich sogar durch den gesamten Brauprozess. Eine Faustregel für kleine Betriebe wie die Brauerei Pfsch besagt: In



USC



GPR

Von Treubach ist es nur ein Katzensprung zum Europareservat Unterer Inn, einem Naturjuwel für brütende Vögel und erholungssuchende Menschen. Erkunden lässt es sich zu Fuß oder mit dem Rad – und idealerweise mit einem „Pfsch“ im Rucksack.

einem Liter Bier stecken 10 bis 20 Liter Wasser. Ein Großteil geht für die Reinigung der Anlage, der Fässer und Flaschen auf. Aber auch für die Vermälzung des Getreides und für die Kühlung der Würze mittels Wärmetauscher braucht es Wasser.

„Wir versuchen, möglichst sparsam mit diesem wichtigen Rohstoff umzugehen“, sagt Martin Erlinger, der den Biohof inklusive Brauerei mit Leidenschaft führt und betreibt. Wer „Pfschhub 3“ ins Navi eingibt, kommt direkt zu seinem Hofladen mit Rampenverkauf und zu guter Letzt auch noch dem Namen der Brauerei auf die Spur: Martin und Florian stammen aus Pfsch und ihr Bestreben ist, richtige Schmanckerl zu brauen. Pfscht da was? Falls nicht: Die zwei Brauer klären das Mirakel gerne auf. Natürlich bei Bier und nicht bei Wasser.



ZUR VERKOSTUNG:

## DUNKLES BIER

Alkohol: 5,0%, Stammwürze: 12,0°  
Trinktemperatur: 7 °C



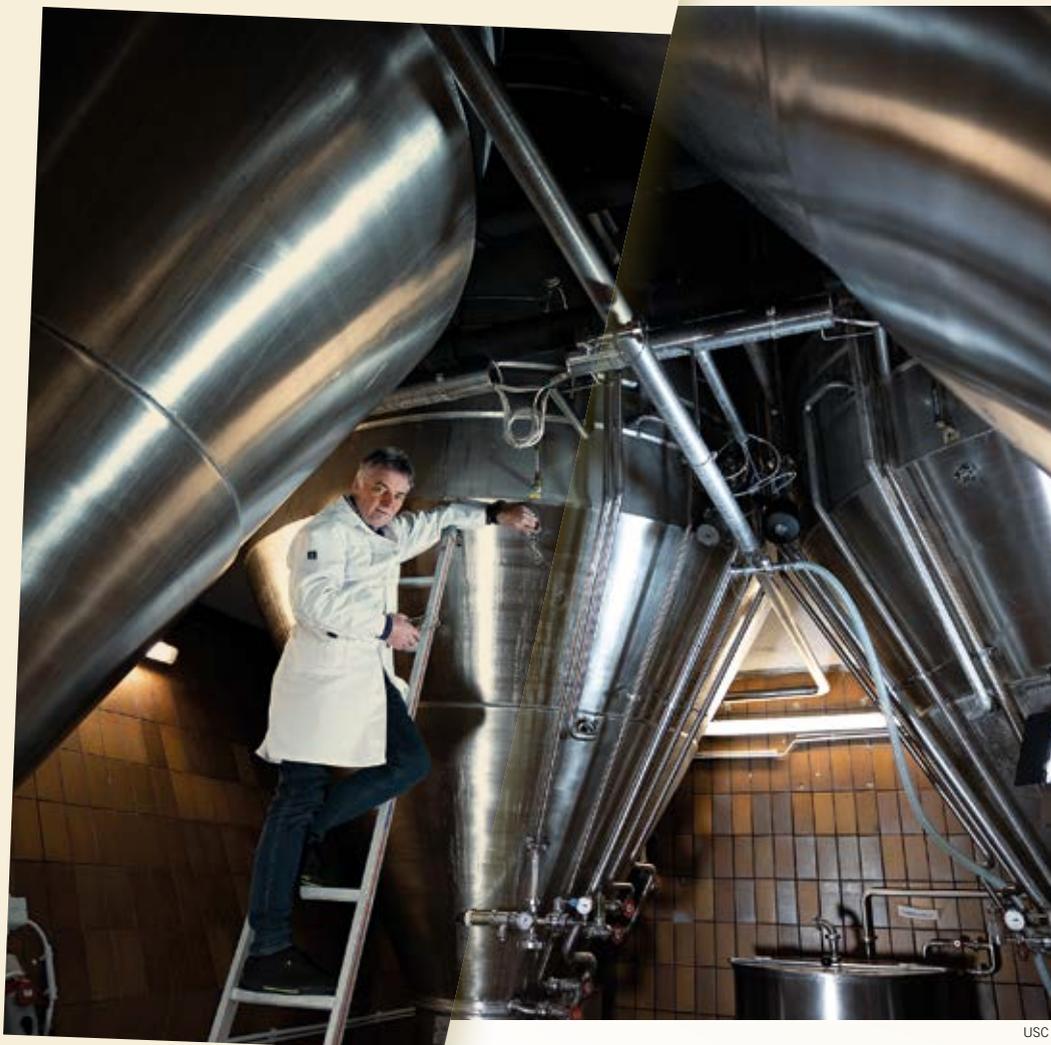
- BIERSTIL** dunkles Bier
- FARBE** kastanienfarben
- TRÜBUNG** glanzfein
- SCHAUM** gleicht der Crema eines Espressos
- DUFT** leichte Röstaromen, feine, dezente Kaffeenote
- ANTRUNK** erst Karamell, dann Kaffee
- BITTERE** Hopfen aus eigenem Anbau verleiht dem Bier den unverkennbaren feinherben Charakter
- REZENZ** prickelnd und rund
- MUNDGEFÜHL** schlank
- ABGANG** die Kaffeearomen setzen sich durch, der Hopfen klingt fein aus

**SPEISENBEGLEITUNG**  
Der perfekte Begleiter für einen genussvollen Tagesausklang oder zu einem schokoladigen Dessert.



**PRIVATBRAUEREI PFESCH**

Pfschhub 3  
5272 Treubach  
[www.pfsch.at](http://www.pfsch.at)



USC

Ein Gespräch mit  
**GÜNTHER PREISHUBER**  
**BRAUEREI ASPACH**  
 ASPACH

Günther Preishuber leitet die alteingesessene Brauerei Aspach. Nach einer wechselvollen Geschichte kam diese 1990 zur Getränkegruppe Starzinger, dem Haus der österreichischen Traditionsmarken „Schartner Bombe“ und „Frankenmarkter Mineralwasser“. Aber der Brauleiter bleibt lieber beim Bier.



www.bierpodcast.at



IHR SCHNELLER  
 LINK ZUM  
 BIERPODCAST

# VOM LAGERN UND REIFEN

*So viel Zeit muss sein*

Gut Bier braucht Weile. Das gilt für die sorgfältige Auswahl der Rohstoffe über die Reifung im Lagerkeller bis zur Abfüllung in Flasche oder Fass. Ist es dann einmal daheim im eigenen Keller, stellt sich die Frage, wie lange es dort bleiben darf. Brauleiter Günther Preishuber von der Brauerei Aspach weiß Bescheid.

Große Veränderungen gehen manchmal von kleinen Dingen, oder – wie in dieser Geschichte – mittelkleinen Dingen aus. Die Rede ist von der Kältemaschine, die der deutsche Ingenieur Carl von Linde gegen Ende des 19. Jahrhunderts erfand. Damit konnte untergäriges Bier, das es bei seiner Entstehung gern kühl hat, auch im Sommer gebraut werden. Zuvor hatten die Brauer von Georgi (23. April) bis Michaeli (29. September) Pause.

Mit dem Einzug der Kältemaschine kam der Begriff „Lagerbier“ auf: Das meint wiederum nichts anderes als untergäriges Bier, das im – nun schön kalten Keller – lagert und nachreifen kann. Bis zu Lindes Geniestreich dienten dazu die traditionellen Eiskeller, die im Winter mit Eis aus Tümpeln und Weihern bestückt wurden. Auch in der Brauerei Aspach gab es einen solchen Keller, erzählt Günther Preishuber; das ist

nicht weiter verwunderlich, lässt sich die Geschichte dieser Innviertler Bräustätte doch bis ins Jahr 1777 zurückverfolgen.

Nicht ganz so lange dauert es, bis ein Bier die Brauerei verlässt. Nehmen wir zum Beispiel ein gängiges Märzen. Für die Hauptgärung rechnet der Braumeister fünf bis sechs Tage, danach kommt die Nachgärung, bei der sich das Jungbier beruhigt und reift. Oder wie Günther Preishuber sagt: „Die Hefe arbeitet langsam und gemächlich bis zum Endvergärungsgrad hin.“ Bei der Reifung werden überschüssige Kohlensäureperlen und Gärgase abgebaut, das Bier wird bekömmlicher. Beim Märzen dauert dieser Akt sechs bis acht Wochen, beim Bockbier bis zu sechs Monate. Merke: Je stärker das Bier, desto länger darf es ruhen. Eine Faustregel, die sich mit gutem Recht auch auf Biertrinker/-innen umlegen ließe.

## VOM LAGERN UND REIFEN

Zu guter Letzt wird das Bier – sofern es kein Zwickl oder Kellerbier ist – filtriert und in Fass oder Flasche abgefüllt. Und dann – Jupiduhh! – landet es irgendwann in unserem Külschrank oder Keller. Damit es dort in seiner ganzen Geschmacksfülle erhalten bleibt, gilt es einige Dinge zu beachten. „Kühl und dunkel, so mag es das Bier“, sagt Günther Preishuber. Ein ungeheizter Keller oder eine kühle Speisekammer sind ideal. Hat der Maurer dort kein Loch für das Fenster gelassen – umso besser. Denn (Sonn-)Licht ist Gift fürs Bier. Brauer sprechen vom „Lichtgeschmack“ und füllen ihre Sude daher gern in grüne, braune oder schwarze Flaschen ab.

Temperaturschwankungen sollten ebenfalls vermieden werden: Sie lassen das Bier schneller altern. Auch

gute Nachbarschaft ist wichtig: Wer sein Bier neben Zwiebeln und Vorarlberger Bergkäse lagert, braucht sich nicht wundern, wenn es ihm plötzlich so ganz anders vorkommt; Fremdgerüche schleichen sich durch den Verschluss in die Flasche und verfälschen den Biergeschmack. Ist es im Bierdepot zu feucht, kann der Kronkorken rosten und sich das Etikett in Wasser auflösen. Es schadet auch nicht, Bier stehend zu lagern: So bleiben die Trubstoffe, auch Geläger genannt, dort, wo sie hingehören: am Boden der Flasche.

Über die Lagerung, werden jetzt einige sagen, mache ich mir keine Gedanken: Das gute Innviertler Bier wird bei mir sowieso nicht alt. Aber angenommen, es gelingt einem Sechsertragerl, sich ganz hinten in der Speis' vor dem Bierfreund zu verstecken,



USC



USC

Kühl und dunkel mag es das Bier. In der Kellergrotte in Raab lässt sich besichtigen, wie man bis zum Ende des 19. Jahrhunderts für das richtige Klima gesorgt hat.

und erst entdeckt zu werden, wenn es schon ein wenig über der Zeit ist. Es also, wie es lebensmitteltechnisch so schön heißt, sein „Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten hat“. Das sei, so Günther Preishuber, noch lange kein Grund, die Finger vom Bier zu lassen. Das MHD gibt ja nur an, wie lange das Bier bei optimaler Lagerung genauso schmeckt, wie es der Brauer gerne hätte. „Ein Monat über der Zeit ist in der Regel kein Problem“, sagt der Brauleiter. Wenn überhaupt, leidet der Geschmack, gefährlich oder gesundheitsschädlich ist ein überzeitiges Bier nicht.

Und dann gibt es da ja auch noch die Bierspezis, die Bier gezielt reifen lassen und es drei, vier, fünf Jahre lang aufheben. Dafür eignen sich hauptsächlich Starkbiere. Märzen, Pils und Weißbier sollten dagegen beizeiten getrunken werden. Nun ja: Das ist sicher kein Problem.



ZUR VERKOSTUNG:

## ASPACHER PILSERL

Alkohol: 5,0%, Stammwürze: 11,8°  
Trinktemperatur: 7 °C



<u>BIERSTIL</u>	Pils
<u>FARBE</u>	hellgelb
<u>TRÜBUNG</u>	glanzfein
<u>SCHAUM</u>	weiß, fein, dicht
<u>DUFT</u>	fruchtiges, frisches, blumiges Hopfenaroma
<u>ANTRUNK</u>	frisch und rezent
<u>BITTERE</u>	angenehm anhaltend herb sind die Aromen der fünf Hopfensorten
<u>REZENZ</u>	prickelnd
<u>MUNDGEFÜHL</u>	süffig
<u>ABGANG</u>	herb, blumiger und fruchtig anmutender, harmonischer Abgang

SPEISENBEGLEITUNG  
Ideal zu allen Fleischspeisen sowie zu schmackhaften, nicht zu würzigen Käsesorten.



**BRAUEREI ASPACH**

Mettmacherstr. 5  
5252 Aspach  
[www.starzinger.at](http://www.starzinger.at)



BWH

Ein Gespräch mit  
**CLAUS WURMHÖRINGER**  
**PRIVATBRAUEREI**  
**WURMHÖRINGER**  
 ALTHEIM

Claus Wurmhöringer war schon als Bub am liebsten in der familieneigenen Brauerei. Mit zwanzig machte er Nägel mit Köpfen und den Abschluss zum jüngsten Braumeister Österreichs. Brautechnologie ist sein Steckenpferd.

 **PODCAST**  
 EPISODE  
**No7**  
 www.bierpodcast.at



IHR SCHNELLER  
 LINK ZUM  
 BIERPODCAST

# GUT EINGESCHENKT

*So schmeckt Bier noch besser*

Fass, Flasche oder Glas – Bier begegnet uns in den unterschiedlichsten Größen und Gebinden. Warum es nicht nur darauf ankommt, was drin ist, sondern wo es drin ist, erklärt Claus Wurmhöringer von der gleichnamigen Brauerei. Und einen dazugehörigen Gasthof gibt es selbstverständlich auch.

Über Jahrhunderte schien die Sache klar: Bier trank man aus irdenen Gefäßen, schweren Steinkrügen, bei entsprechendem Kleingeld gern auch aus Zinn- oder Silberbechern. Zwar kannten schon die Römer, deren Spuren noch heute in Altheim präsent sind, Krüge aus Glas; richtig durchsetzen konnten sich diese aber erst ab dem 19. Jahrhundert.

Seither hat sich noch einmal viel getan. Wer auf sich hält, hat mindestens drei Arten von Biergläsern im Schrank: eins für die kräftige Halbe, eins fürs schlanke Pils und eins fürs mollige Weißbier. „Das Glas ist ein wichtiger Teil der Bierkultur“, sagt Claus Wurmhöringer, Spross der alteingesessenen Altheimer Brauerdynastie und 2012 mit 20 Jahren zum jüngsten Braumeister Österreichs ernannt. Im Braugasthof seiner Familie wird viel Wert auf ebendiese Bierkultur gelegt. Das beginnt bei der Pflege

der Schankanlage und reicht übers richtige Zapfen und Einschenken bis hin zur perfekten Trinktemperatur.

Nun denn, dann zapfen wir das Wissen des Braumeisters doch gleich einmal an. Punkt Nummer 1: die Schank. Ein Bier ist nur so gut, wie die Anlage, über die es ins Glas fließt. Eine regelmäßige Reinigung und Wartung der Leitungen und des Zubehörs sind nicht nur angeraten, sondern sogar gesetzlich vorgeschrieben, und zwar längstens alle drei Monate. Umsichtige Bierwirte warten nicht so lange zu und putzen wesentlich öfter.

Von der Schank geht es folgerichtig weiter zum Fass. Die Frage „Fassbier oder Flaschenbier“ scheidet regelmäßig die Geister. „Fassbier ist geschmacklich schon ein wenig anders als Flaschenbier“, sagt Claus Wurmhöringer und umschiffert damit elegant die Klippe, die sich vor ihm als

## GUT EINGESCHENKT

Brauer und Wirt aufzut. Der Vorteil des Fasses ist, dass es kein Licht durchlässt und das Bier so den gefürchteten „Lichtgeschmack“ nicht annehmen kann. Außerdem enthält Fassbier etwas mehr Kohlensäure, weil ein Fass mehr Druck aushält als ein Kronkorken. So schmeckt das Bier unter Umständen etwas frischer. Drittens – und dann hören wir schon auf – schleicht sich bei der Abfüllung von Flaschenbier ein kleines bisschen Sauerstoff in die Flasche. Der lässt das Bier schneller altern. Aber meistens ist es ja schon ausgetrunken, bevor es überhaupt alt werden kann.

Womit wir zum Anfang dieser Geschichte zurückkommen: zum Trinken. „Am besten schmecken Biere so zwischen 5 und 10 °C, was aber auch vom jeweiligen Bierstil abhängt“, sagt Claus Wurmhöringer. Profis

verkosten Bier wesentlich wärmer, weil sich so die Aromen besser entfalten. Was das richtige Glas angeht, kann man sich an einer einfachen Faustregel orientieren: Je „schlanker“ das Bier, desto schlanker das Glas. Auch das Bauchgefühl ist ein guter Ratgeber: Ein mächtiger Bock in einer schmalen Pils-Tulpe fühlt sich irgendwie nicht richtig an. Umgekehrt wirkt ein elegantes Pils in einem bauchigen Steinkrug doch etwas verloren. Das Problem stellt sich ohnehin nur in den eigenen vier Wänden; der Wirt weiß, wie's geht. Umso mehr, als die Gastronomen der Bierregion Innviertel oft auch ausgebildete Biersommeliers und Biersommeliären sind.

Einen guten Wirt erkennt man aber auch an der Zeit, die er sich fürs Einschenken nimmt. Er füllt das Glas



BWH

nicht hastig und auf einen Sitz, sondern peu à peu und mit viel Gefühl. Also: Einschenken, warten, bis der Schaum sich setzt. Wieder einschenken, wieder warten. Und zur Krönung obenauf eine schöne Schaumkrone. Ob und wie diese gelingt, hängt von vielen Faktoren ab: vom Malz, vom Hopfen und nicht zuletzt vom verwendeten Glas.

Und hier kommt der Feind aller Schaumschläger ins Spiel: Trifft Fett auf Schaum, geht diesem – pffft! – in Windeseile die Luft aus. Deshalb gilt: Biergläser dürfen immer als Erstes ins Spülbecken und keinesfalls nach oder mit der Bratleere. Am besten wäscht man sie per Hand, weil im Geschirrspüler ja schon die fettigen Teller, Tassen und Töpfe hocken. Abtropfen (lassen) ist besser als abtrocknen, weil Geschirrtücher ebenfalls Fett-Schleudern sein können. Aus diesem Grund ist auch das Polieren ein Fauxpas und den Weingläsern vorbehalten.

Wer nichts falsch machen will, geht ins Wirtshaus. Damit liegt man immer richtig.

Drei Generationen Wurmhöringer auf einen Blick: Gemeinsam schupfen die Familienmitglieder Brauerei und Braugasthof.



BWH



ZUR  
VERKOSTUNG:

## WURMI ZWICKL DUNKEL

Alkohol: 4,9%, Stammwürze: 11,9°  
Trinktemperatur: 7–8 °C



- BIERSTIL** Kellerbier, Zwicklbier, Naturtrübes
- FARBE** sehr dunkles, rötliches Kastanienbraun
- TRÜBUNG** naturtrüb (opal)
- SCHAUM** feinporig
- DUFT** Karamellröstaromen
- ANTRUNK** malziger Körper im Geschmack
- BITTERE** kaum wahrnehmbar
- REZENZ** rund, prickelnd
- MUNDGEFÜHL** vollmundig, weich
- ABGANG** angenehm weicher und geschmeidiger Abgang, fein hefig und angenehm hopfig

**SPEISENBEGLEITUNG**  
Ideal zu würzigen Braten, Eintopfgerichten oder zu selbstgemachten Torten aus dem Brauwirtshaus.



**PRIVATBRAUEREI  
WURMHÖRINGER**

Stadtplatz 10/11, 4950 Altheim  
[www.wurmhoeringer.at](http://www.wurmhoeringer.at)



USC

Ein Gespräch mit  
**ALEXANDER SCHIEMER**  
**WOIGARTLBRÄU**  
 SCHALCHEN

Alexander Schiemer kochte in sehr guten Häusern, bevor er das Brauen für sich entdeckte. Sein „Woigartlbräu“ in Schalchen steht auf dem familieneigenen Schafbauernhof, den er mit seiner Frau Carmen führt.



www.bierpodcast.at



IHR SCHNELLER  
 LINK ZUM  
 BIERPODCAST

# ESSEN UND TRINKEN

*Wie sich die Richtigen finden*

Gut essen und gut trinken: Eins lässt sich ohne das andere nur schwer denken. Im Innviertel muss es wohl heißen: Kein Essen schmeckt gut ohne Bier. Wer ein paar Dinge beachtet und klug kombiniert, steigert den Genuss noch einmal. Wie das geht, weiß Alexander Schiemer – brauender Koch und kochender Brauer.

Seinen ersten Sud braute Alex – man möchte fast sagen stilecht – noch in einem Gulaschkocher. Heute steht bei ihm daheim eine schicke und bestens ausgerüstete Kleinbrauerei. In die Flasche kommen ein helles und ein dunkles Weißbier, ein naturtrübes Kellerbier und für ein wenig Exotik ein Summer Pale Ale. In seinem „Woigartlbräu“ wird aber nicht nur eingemaischt und abgefüllt, sondern auch ausgeschenkt und aufgekocht.

So unbefangen, wie er sich 2017 ans Brauen wagte, geht der Koch auch an das Thema „Essen und Bier“ heran. Er sagt: „Für mich gibt es da keine starren Regeln. Was zusammenpasst, hängt ja von vielen Faktoren ab, etwa vom persönlichen Geschmack oder auf welche Art ein Gericht zubereitet wird“.

Es ist noch nicht lange her, da sah man das ganz anders und übte sich im Geschmacksdiktat: helles Fleisch, helles Bier, dunkles Fleisch, dunkles Bier. Und zum Fisch überhaupt und sowieso nur Pils. Vor allem Letzteres hat sich nur bedingt als richtig erwiesen. Ganz in Gegenteil, es kann passieren, dass der Fisch in Kombination mit dem Pils sogar ein wenig nach Eisen schmeckt – nichts, was sich der Gaumen wünscht.

Als überaus passabler Partner hat sich dagegen das Weißbier herausgestellt. Für Bier-Experten ist es das „Universal-Paarungsbier“ (für Uneingeweihte und alle, die ein wenig angeben möchten: „Food-Pairing“ bezeichnet die geglückte Kombination von Speis und Trank). Oder anders gesagt: Mit Weißbier macht man



USC

selten etwas falsch. Vor allem, weil es in den unterschiedlichsten Varianten zu haben ist: hell, dunkel, als Bock, Doppelbock und – am anderen Ende der Fahnenstange – als Leichtbier oder alkoholfrei.

Anders als noch vor zehn Jahren, als hierzulande fast nur Märzen, Pils und Weißbier getrunken wurden, können Bierliebhaber heute aus einer großen Vielfalt schöpfen. Das macht es leichter, auch auf den ersten Blick schwierige Gerichte mit Bier zu verkuppeln – Nachspeisen zum Beispiel. Für Alexander Schiemer ist diese Kombination „was vom Besten, das es gibt.“ Dunkle, malzige, leicht süßliche Biere etwa harmonisieren mit schokoladigen Nachspeisen, ein fruchtig gehopftes Pale Ale passt dagegen gut zu Weichkäse und Trauben.

Als gelernter Koch tut sich Alex Schiemer natürlich etwas leichter, das passende Bier zu einem Gericht zu finden. In seiner Lehrzeit hat Bier

aber keine große Rolle als Speisengeleiter gespielt, zumindest nicht in der gehobenen Gastronomie. Wer etwas auf sich hielt, verlangte nach Wein, Bier wurde meist etwas verschämt und – wenn überhaupt – als kleines Pils zum Aperitiv bestellt. Die Zeiten haben sich geändert, Gott sei Dank. Heute ordert man Bier mit stolzeschweller Brust selbst in den besten Häusern.

Aber wir schweiften ab. Wie kann sich nun der Laie an das Thema Essen und Bier herantasten? Zunächst sollte man wissen, wie das, was auf den Tisch kommt, schmeckt – Vorkosten ist ausdrücklich erwünscht und notwendig. Zweitens: Je intensiver eine Speise schmeckt, desto alkoholreicher darf das Bier dazu sein. Gleiches zu Gleichem ist eine weitere Faustregel, also etwa bitter zu bitter oder süß zu süß. Aber auch das Gegenteil kann reizvoll sein, also bitter zu süß. Idealerweise kommt untergäriges Bier vor obergärigem, frisches vor gereiftem.



USC

Brauerei, Gast- oder Landwirtschaft. Die Prioritäten ändern sich am Woigartl-Hof von Stunde zu Stunde. Vor allem die Lämmer, denen das Unternehmen den Namen verdankt, ringen permanent und lautstark um die Aufmerksamkeit der Familie Schiemer.

Außerdem sollte ein Menü nicht mit dem alkoholreichsten Bier starten, sondern sich langsam steigern; schließlich will man nicht schon zu Beginn sämtliche Geschmacksknospen betäuben. Die Speise und das Bier sollen einander ebenbürtig sein, weshalb zum Beispiel ein stark gehopftes Pils kein guter Partner für sanft gewürzte Gemüsegerichte ist; der Hopfen wäre hier einfach zu dominant.

Es gibt nur eine Regel, die immer gilt: Wer das Ganze spielerisch angeht, profitiert am meisten. Versuch und Irrtum gehören zum Lernprozess und vielleicht entdeckt der ein oder die andere so ganz neue Geschmackserlebnisse. Kochen ist Gefühlssache, Biertrinken auch. Was soll da schon schiefgehen?!



ZUR VERKOSTUNG:

## DUNKLES WEISSBIER

Alkohol: 5,1%, Stammwürze: 12,6°  
Trinktemperatur: 7 °C



- BIERSTIL** Weißbier
- FARBE** bernsteinfarben
- TRÜBUNG** naturtrüb (opal)
- SCHAUM** cremefarben
- DUFT** frucht aromatisch mit leichtem Karamell
- ANTRUNK** fruchtige Banane, Schokolade, hintergründig Karamell- und Lakritznoten
- BITTERE** weißbiertypisch zurückhaltend
- REZENZ** stark prickelnd
- MUNDGEFÜHL** vollmundig
- ABGANG** angenehme Säure und leichte Bittere

**SPEISEBEGLEITUNG**  
Passend zu Geräuchertem, kaltem Braten, Wild, kräftigem Käse sowie Schokoladen- und Nussdesserts. Am besten direkt im Woigartlbräu genossen.



### WOIGARTLBRÄU

Oberharlochen 6  
5231 Schalchen  
[www.woigartlbraeu.at](http://www.woigartlbraeu.at)



BHU

Ein Gespräch mit  
**HANS KIESLINGER**  
**BRAUEREI WENZL**  
WERNSTEIN

Hans Kieslinger ist Brauer aus Leidenschaft und mit Erfahrung. Seine Biere, allen voran das „Stammtisch Hopfen“ und das „Wirtshaus Helle“, gibt's bei den Wirten in der Umgebung und ab Brauerei. Gruppen dürfen sich nach Voranmeldung gern durchkosten.



www.bierpodcast.at



IHR SCHNELLER  
LINK ZUM  
BIERPODCAST

## KLEIN, ABER ÖHO

### *Bier aus Garage und Industrie*

Was braucht es für ein gutes Bier? Wasser, Hopfen, Malz und Hefe, soviel steht fest. Dazu ein Gespür fürs Handwerk und viel Herzblut. Beides im Übermaß hat Kleinbrauer Hans Kieslinger-Furtner, der auch die andere, die große Seite des Brauens kennt. Was Klein und Groß verbindet oder auch trennt, weiß keiner besser als er.

Keine 20 Quadratmeter misst Hans Kieslingers Sudhaus. Früher standen hier Traktoren und anderes landwirtschaftliches Gerät, heute füllt eine moderne Brauanlage die ehemalige Garage. Ihn einen Garagenbrauer zu nennen, greift trotzdem zu kurz: Immerhin hat Hans sein Handwerk von der Pike auf gelernt. Fast 40 Jahre pendelte er ins nahe Schärding zur Arbeit in die Brauerei Kapsreiter.

Das mache die Sache aber auch spannend, sagt Hans, weil man so irgendwie näher am Produkt ist. Und genau darum geht es Kleinbauern wie ihm: ein perfektes Bier zu brauen, öfter mal was auszuprobieren und Neues zu versuchen. In großen, industriell ausgerichteten Unternehmen ist der Brauer oft nur mehr dazu da, die Technik zu überwachen; die Nähe zum Handwerk geht verloren.

Als die Brauerei schließt, zeichnet sich für Hans ein kleiner, feiner Neuanfang ab: 2015 gründet er sein „Wenzlbräu“, angelehnt an den Hausnamen seines kleinen Sacherls. „Ich mache alles so, wie ich's gelernt habe. Mit dem Unterschied, dass ich jetzt gleichzeitig für alles zuständig bin“, sagt er in seiner ruhigen, unaufgeregten Art. Also: Rohstoffeinkauf, Sudhaus, Gärkeller, Lagerkeller, Abfüllung und Verkauf.

Auch Hans setzt im Sudhaus auf ein kleines bisschen Unterstützung, Temperatur und Dauer des Suds etwa steuert ein Computer. So bleibt dem Brauer noch mehr Zeit, sich um sein Bier zu kümmern. Drei Hektoliter fasst der Sudkessel; in seinem früheren Leben jonglierte er pro Durchlauf mit 200 Hektolitern. „So viel mache ich jetzt ungefähr im Jahr“, scherzt Hans.

## KLEIN, ABER OHO

Kunden großer Brauereien erwarten oft, dass ihr Bier immer gleich schmeckt. Doch das ist gar nicht so einfach; selbst der Wechsel des Braumeisters oder ein Umbau der Anlage bringen Änderungen im Geschmack mit sich. Um etwaige Unterschiede auszugleichen, verschneiden Großbrauereien oft mehrere Sude in einem Lagertank. Bei kleinen Brauereien suchen die Kunden dagegen das Individuelle, Abweichungen vom Gewohnten werden eher toleriert.

Biere wie das „Winterwenzl“ oder das „Sommerwenzl“, die Hans Kieslinger saisonal einbraut, fallen geschmacklich immer ein wenig unterschiedlich aus. Wichtig ist ihm nur, dass die Qualität gleichbleibend hoch ist. Alle Wenzl-Biere sind zudem untergärig, nicht pasteurisiert und nicht filtriert, also in Summe so naturbelassen, wie Hans sie schuf.



Fast schon so etwas wie ein Markenzeichen sind seine 0,75-Liter-Flaschen, die er auf Wunsch in hölzerne Kisten steckt. Kleinere Gebinde gibt es nicht, was dem Bier geschmacklich guttut und denjenigen, die es trinken, nur Recht sein kann. Wer es tatsächlich schafft, nicht alles auf einen Sitz auszutrinken, stopst die Flasche einfach wieder zu und trinkt später weiter. Aber, wie gesagt, das ist eher eine theoretische Angelegenheit. Wer einmal nippt, will immer mehr. Davon zeugen auch die Auszeichnungen, die Hans mit seinen Bieren bereits einfahren konnte. So wählte ihn etwa die Gault-Millau-Redaktion im fernen Wien zur „Brauerei des Jahres 2021“. Da muss einer schon was können.

Doch was genau ist er jetzt eigentlich? Ein Kleinbrauer, der großartige Biere macht? Ein Garagenbrauer? Oder



Hans Kieslingers „Wirtshaus Helles“ erreichte 2019 bei der *falstaff Bier Trophy* in der Kategorie Zwickl den ersten Rang – mit herausragenden 95 Punkten. Auch das „Stammtisch Hopfen“ war mit 91 Punkten ganz weit vorne. *Gault&Millau* adelte das Wenzl Privatbräu mit dem Titel „Brauerei des Jahres 2021“.

gar einer dieser ominösen Craftbeer-Brauer, von denen niemand so recht sagen kann, was das eigentlich ist? Genau, das könnten wir an dieser Stelle auch noch klären. Der Begriff „Craftbeer“ kommt aus Amerika und wurde über den großen Teich an unsere Bier-Gestade gespült. Hierzulande gibt es keine klare Definition dafür; in der Regel verbindet man damit kreative Brauer, die im Kleinen vor sich hinwerkeln. Wobei das „klein“ anderswo doch sehr relativ ist: In den USA fällt ein Ausstoß von 9 Millionen Hektolitern noch unter „Craft“. Na, Prost, wer hätte das gedacht.

Sei's, wie's sei: Gut ist es, das Wenzl-Bier. Und ehe man sich versieht, ganz schnell aus und gar. Trotz der mächtig großen Flaschen.



ZUR VERKOSTUNG:

## STAMMTISCH HOPFEN

Alkohol: 5,5%, Stammwürze: 12,7°  
Trinktemperatur: 8 °C



falstaff  
91 Punkte in  
der Kategorie  
Zwickl  
2019

- BIERSTIL** Exportbier
- FARBE** hellgelb, ins Goldene gehend
- TRÜBUNG** naturtrüb (opal)
- SCHAUM** feinporig und dicht
- DUFT** frisch, nach Karamell
- ANTRUNK** Kombination aus der duftigen Note von Karamell und sanfter Kohlensäure
- BITTERE** zurückhaltend, aber erkennbar
- REZENZ** dezentes Kohlen-säureprickeln
- MUNDGEFÜHL** schlank
- ABGANG** naturbelassen, mit angenehmer Säure und leichter Bittere

**SPEISENBEGLEITUNG**  
Ideal zu Rinder- und Schweinebraten, würzigen Käsesorten, aber auch zu Schokoladendesserts.

Wenzl

Gault&Millau  
Brauerei  
des Jahres  
2021

## WENZL PRIVATBRÄU

Wimberg 1, 4783 Wernstein am Inn  
[www.wenzl-bier.at](http://www.wenzl-bier.at)



SEZ

Ein Gespräch mit  
**HANS HOFER**  
**TRAPPISTENBRAUEREI**  
**STIFT ENGELSZELL**  
 ENGELHARTSZELL

Hans Hofer (rechts) ist der wirtschaftliche Leiter der Trappistenbrauerei Engelszell. Seine Gelassenheit ist legendär, seine Begeisterung für die stiftseigenen Biere groß. Kein Wunder bei dem, was in den Sudkesseln der Brauerei so vor sich hinköchelt. Himmlisch gutes Bier quasi.



IHR SCHNELLER  
 LINK ZUM  
 BIERPODCAST

# BIER AUS DEM KLOSTER

*In Gottes Namen*

Einer Kirchenmauer, die sich bedenklich der Donau zuneigte, und einer maroden Kirchenkuppel ist es zu verdanken, dass es im Innviertel wieder Klosterbier gibt. Trappistenbier, um genau zu sein. Damit schreiben die Mönche des Stiftes Engelszell ihre Geschichte fort. Allerdings schauen sie ein wenig weiter über den Tellerrand hinaus als ihre Vorgänger.

Die Kosten für eine anstehende Kirchensanierung ließen die Zisterzienser der strengen Observanz, landläufig Trappisten genannt, im Jahr 2012 zu Brauern werden. „Wieder“, muss man der Form halber sagen, denn schon zwischen 1709 und 1929 wurden in Engelszell recht erkleckliche Sude gebraut.

Noch viel früher, nämlich vor rund 900 Jahren, kamen in Süddeutschland und Österreich die ersten Klosterbrauereien auf. Was dort im Sudkessel brodelte, unterschied sich deutlich von dem faden und mitunter recht abenteuerlichen Gesöff, mit dem das gemeine Volk seinen

Durst löschte. Zum einen hatten die Mönche Zeit und Lust, sich dem Bierbrauen zu widmen und Rezepturen zu entwickeln. Zum anderen half ihnen ihre Gelehrsamkeit: Sie konnten lesen und schreiben und somit die Rezepte überliefern und verfeinern. Nicht zuletzt hatten sie auch Zugang zu besseren Rohstoffen aus eigenen Ländereien.

„So wurden die Klöster zu einem Hort des Bierbrauens“, sagt Hans Hofer von der Trappistenbrauerei Engelszell. Mitunter beherbergte ein Kloster sogar mehrere Brauereien unter seinem Dach: In einer braute man Bier für den König, in einer zweiten Bier für



## BIER AUS DEM KLOSTER

den Eigenbedarf, in einer dritten Bier fürs Volk. A-, B- und C-Ware würde man heute sagen.

Eines freilich zeigten die Klosterbiere quer durch alle Epochen und Länder: Stärke. Zur Fastenzeit wurde ein besonders starker Sud eingebraut und



Michael Hehenberger ist Braumeister in der Trappistenbrauerei im Stift Engelszell.

getreu dem Grundsatz „Flüssiges bricht das Fasten nicht“ auch fleißig getrunken. Nur ganz nebenbei: Demzufolge durfte auch alles, was aus dem Wasser kam, gegessen werden; so landeten Fische und Krebse auf den Tellern der Mönche, aber auch Biber und – wenn man entsprechenden Erzählungen glauben darf – auch

Schweine, die in Tümpel getrieben wurden, bevor man sie erlegte...

Fest steht: Auch die aktuellen Sude der Trappisten sind nicht von schwachem Alkoholgehalt. Das dunkle, würzige „Gregorius“ hat beachtliche 10,5 Vol.% Alkohol, das rötlich-schimmernde, vollmundige „Benno“ immerhin noch 6,9 Vol.%. „Das war manchen aber dann doch zu viel“, erklärt Hans Hofer den Umstand, dass man seit einiger Zeit auch alkoholische Leichtgewichte im Programm hat: das goldgelbe, fruchtig-prickelnde „Nivard“ (5,5 Vol.%), das kupferne Festbier (6,0 Vol.%) und das goldene, ausgewogene 1293er (4,9 Vol.%). Wer den aromenreichen Gregorius noch intensiver erleben möchte kann auch zum Trappisten-Bierbrand greifen. Dieser ist rein aus dem stärksten Bier gebrannt worden.

Die Wiederaufnahme des Brauens im Stift Engelszell war von Beginn an ein Erfolg. Noch bevor die Trappisten so recht wussten, wie ihnen geschah, befanden sie sich mitten in einem Lieferengpass: Bierliebhaber – und hier wiederum besonders jene in den USA – rissen ihnen die Biere aus der Hand. Die Brauer im weiß-schwarzen Habit kamen mit der Produktion kaum nach.

„Trappistenbiere sind begehrt, weil ihnen immer ein bisschen etwas Geheimnisvolles und Andersartiges anhaftet“, sagt Hans Hofer. Und Exklusives: Lediglich 10 Trappistenklöster weltweit brauen Bier.



SEZ

Das Stift Engelszell ist besonders im Sommer ein beliebter Rastplatz für die Radfahrer des Donauradweges von Passau nach Wien.

Erkennen kann man verbriefte Trappistenbiere übrigens am sechseckigen „Authentic Trappist Product“-Logo auf der Flasche. Das gibt es nur für Biere, die a) in einem Trappistenkloster gebraut werden, in dem b) der Abt fürs Brauen zuständig ist, und die c) den Erlös aus dem Bierverkauf auch wieder in den Erhalt des Klosters stecken.

All das trifft auf die Trappisten von Engelszell zu. Es lohnt sich also durchaus, an der Klosterpforte Halt zu machen und sich den Kofferraum mit den Stifts-Suden zu füllen oder zumindest den Fahrradkorb – praktischerweise liegt das Stift direkt am Donauradweg. Die hauseigene Gastronomie lädt ein, alle Schätze des Klosters zu verkosten.



ZUR VERKOSTUNG:

## BENNO

Alkohol: 6,9%, Stammwürze: 14,6°  
Trinktemperatur: 11 °C



- BIERSTIL** Belgisches Dubbel (Trappistenbier)
- FARBE** helles Rotbraun
- TRÜBUNG** naturtrüb (opal)
- SCHAUM** stark aufbrausender, sektähnlicher Schaum
- DUFT** Hopfenaromen gepaart mit fruchtige Aromen der feinen Alehefe
- ANTRUNK** fruchtig, honigartig mit erkennbarer Bittere
- BITTERE** sehr ausgepägt mit zurückhaltendem Aroma
- REZENZ** spritzig
- MUNDGEFÜHL** cremig
- ABGANG** Die Bittere ist sehr früh erkennbar und langanhaltend

**SPEISENBEGLEITUNG**  
Ideal zu Wildgerichten, Eintöpfen, Deftigem; sehr gutes Bier zur Fastenzeit.



## TRAPPISTENBRAUEREI STIFT ENGELSZELL

Stiftstrasse 6, 4090 Engelhartzell  
[www.stift-engelszell.at](http://www.stift-engelszell.at)



# MEHR BIER- PODCASTS

In weiteren vier Episoden erzählen acht bieraffine Innviertlerinnen und Innviertler über ihre Leidenschaft zum Bier, was es für die Region bedeutet und wie es sich richtig erleben und genießen lässt.



PODCAST  
EPISODE  
**No 11**

## **DIE BIER-SOMMELIERAUSBILDUNG**

MICHAEL ANGERBAUER (ehem. Biersommelier in der Therme Geinberg) und GERHARD HÖRANDTNER (Braumeister in der Brauerei Ried) sprechen über die Biersommelierausbildung in der Bierregion Innviertel.



PODCAST  
EPISODE  
**No 12**

## **BIERBUMMEL IN RIED**

SANDRA PUTZ (Tourismusverband s'Innviertel und Bierbummelbegleiterin) und SILVIA JETZINGER (Weberbräu in Ried) erzählen vom Bierbummel in Ried.



PODCAST  
EPISODE  
**No 13**

## **DIE BIERWIRTE -1**

OTHMAR ZEILINGER (Loryhof in Wippenham) und CHRISTIAN TRÄGER (Braugasthof Träger in Ried) sprechen über die Anforderungen eines Bierwirtes und über die Herausforderungen in der Gastronomie.



PODCAST  
EPISODE  
**No 14**

## **DIE BIERWIRTE - 2**

JÜRGEN GRÜNSTEIDL (Genusswerk in Kirchheim) und SIGRID SCHACHINGER (Gasthof zum Mitterhofer in Waldzell) erzählen über die Besonderheiten in ihrem Betrieb und über die Bierregion Innviertel.



IHR SCHNELLER  
LINK ZUM  
BIERPODCAST

[www.bierpodcast.at](http://www.bierpodcast.at)

# FRÜHLINGSGEFÜHLE IM INNVIERTTEL

31 Tage Bier,  
Kulinarik, Kunst  
und Kultur

INNVIERTLER  
BIERMÄRZ

In den warmen Monaten war das Brauen aufgrund mangelnder Kühlmöglichkeiten einst schwierig. So hat man für die heißen Monate bereits im März Bier auf Eis gelegt. Das starke historische Märzenbier lag nahe am Bockbier und hat mit dem modernen Märzen nur wenig gemeinsam. Den letzten kräftigen Sud feierte man ausgiebig. Der Biermärz war geboren.

Mit moderner Technik kann heute jedes Bier das ganze Jahr über mit hoher und gleichbleibender Qualität gebraut werden.

Den Biermärz zelebrieren die Brauer, Wirte und Partner der Bierregion Innviertel mit vielen Veranstaltungen in der gesamten Region – alljährlich von 1. bis 31. März.

[WWW.BIERMAERZ.AT](http://WWW.BIERMAERZ.AT)



# ZU GAST IM INNVIERTTEL



# EIN KOSTBARER LANDSTRICH



Im Innviertel versteht man sich aufs Kochen und Genießen, kurzum: aufs Leben.

S'INNVIERTEL Tourismus\_Matthias Klugsberger

Vier Viertel sind ein Ganzes, entgegen jeder Mathematik manchmal aber auch ein bisschen mehr. Nehmen wir zum Beispiel das Innviertel. 1779 kam es von Bayern zu Oberösterreich und hatte Bereicherndes im Gepäck: Geradlinige Menschen und eine hügelige Landschaft. Zupackende Freigeister mit Hang zum Genuss und Orte, die in Erinnerung bleiben. Was sich seither geändert hat? Nun ja, eigentlich nichts.

Das Innviertel ist eine Randerscheinung, freilich nur im geografischen Sinn. Im Dreieck zwischen Donau, Inn und Salzach gelegen, markiert es den westlichsten Zipfel von Oberösterreich. Ein starkes Agrarland, auch wenn der Innviertler Vierseithof es größtenteils nicht mit dem Trauenviertler Vierkanter aufnehmen kann.

Doch schon die Römer, die es sich immerhin 500 Jahre lang hier gemütlich machten, erkannten den Wert der fruchtbaren Böden. Noch heute ist das Innviertel die „Kornkammer Oberösterreichs“; wer im Sommer übers Land fährt, sieht einen wogenden Fleckerlteppich aus Weizengold, Raps gelb und Kukurzgrün.



S'INNVIERTEL Tourismus\_Matthias Klugsberger

## S'INN VIERTEL Tourismus

4943 Geinberg, Thermenplatz 2  
4910 Ried i.L., Stelzhamerplatz 2  
Tel +43 (0)7723 8555  
info@innviertel-tourismus.at  
[www.innviertel-tourismus.at](http://www.innviertel-tourismus.at)

### Der Tisch ist also reich gedeckt für einen Urlaub in Echtzeit.

#### Beispiele gefällig? Bitte schön.

Im Naturium Ering warten die Lebensräume des Unteren Inn darauf, erkundet zu werden. Gleich gegenüber auf oberösterreichischer Seite, im Salzstadl der Burg Frauenstein, zeigt eine interaktive Schau Stauenswertes über den Inn und die örtliche Vogelwelt. In der Burgschänke mit ihrem malerisch gelegenen Gastgarten wartet Stärkung. Hoch hinaus geht es am eINNBlick Aussichtsturm am Burgareal Obernberg am Inn, gleich neben einem der schönsten Marktplätze Oberösterreichs.

### Lieber in die Pedale treten?

Passionierten Genuss- und Rennradler:innen eröffnet sich in der Urlaubsregion S'INNVIERTEL eine Vielzahl an sehr unterschiedlichen Routen in allen Schwierigkeitsgraden. Wo das „Emporschwitzen“, „Hinunter-sausen“ oder lustvolle Dahingleiten in der Urlaubsregion S'INNVIERTEL ganz besonders viel Spaß macht? Wir hätten da ein paar Vorschläge: der Antiesenradweg, der Römerradweg, der Innradweg oder die KTM Kobernaußerwald Mountainbike-Arena.

In den hießigen Gasthäusern kommt schließlich zusammen, was zusammengehört: Essen, Trinken und – elementar wichtig – die Geselligkeit, die den Innviertlern heilig ist. Beredt und um keine Antwort verlegen, sind sie Gastgeber mit Witz und Charme. Rund um den Wirtshaustisch werden aus Fremden schnell Freunde. Mag draußen vor der Tür auch die Welt straucheln, bei Knödel und Bier ist sie für eine Weile heil. „A lustige Eicht“ nannte das treffend der selige Herr Stelzhamer.



OO Tourismus\_S'INNVIERTEL Tourismus\_Tom Son



Überraschend vielfältig, grenzenlos, sympathisch!  
Bayerisch-österreichisch gemütlich und innovativ.

IBMER MOOR

MSP

Natur und Kultur, Vergangenes und Neues, Ruhepol und Hotspot, Bodenständigkeit und Weltoffenheit, Gemütlichkeit und Geschwindigkeit, Tradition und Innovation, Handwerk und Hightech, unberührte Natur und heimische Produzenten, große Ströme und kleine Moorseen, historisches Kulturgut und moderne Kunst: Mit derartigen Attributen kann das Entdeckerviertel wuchern.

Und das nicht nur in Werbeprospekten und Fernsehspots, sondern ganz real und sogar grenzüberschreitend in Bayern und Oberösterreich. Das Entdeckerviertel an den Flüssen Salzach, Inn und Mattig ist die erste grenzüberschreitende Tourismus-Destination Österreichs und Deutschlands.

#### IBMER MOOR

Die größte zusammenhängende Moorlandschaft Österreichs ist ein Naturjuwel mit einer einzigartigen Pflanzen- und Tierwelt. Bei einer Abendwanderung gilt es „Irrlichter und Moorgeister“ zu entdecken.



KTM MOTOHALL



## S'ENTDECKERVIERTEL

SALZACH ° INN ° MATTIGTAL

Tourismusverband Entdeckerviertel  
Theatergasse 3  
A-5280 Braunau am Inn  
+43 7722 62644  
info@entdeckerviertel.at  
[www.entdeckerviertel.at](http://www.entdeckerviertel.at)

#### ACHT WARME SEEN UND SPANNENDE ERLEBNISBÄDER

Die meisten Seen der Region sind Naturbadeseen und fast alle laden zum Schwimmen ein. Und speziell die Moorseen erreichen schon im Frühsommer oftmals 25 Grad. Herrlich planschen lässt es sich in einem der sechs Erlebnisbäder.

#### FÜNF KLEINE UND HISTORISCHE STÄDTE

Gleich fünf sehenswerte Städte gehören zum Entdeckerviertel. Der Kirchturm der gotischen Stadt Braunau am Inn gehört zu den höchsten Österreichs und kann auch bestiegen

werden. Von oben hat man einen herausragenden Blick über die Stadt und die ganze Region. Gleich auf der anderen Seite der Innbrücke, direkt gegenüber von Braunau, liegt Simbach. Die vom Jugendstil geprägte Eisenbahnerstadt lag einst auch an der historischen Strecke des Orient-Express'. In Burghausen wiederum findet sich die weltlängste Burg, die ebenso wie die Burg von Tittmoning im Rahmen von Führungen besichtigt werden kann. Mattighofen ist Heimatort von KTM und die KTM Motohall ist nicht nur für Technikfreaks eine spannende Erlebniswelt.



IBMER SEE



BURGHAUSEN

# ABENTEUERREICHE DONAUREGION



Neben dem Biererlebnis eine spannende Auszeit genießen – das ist im Abenteuerreich zwischen Donau und Inn ganz einfach.

DIE DONAU AN DER SCHLÖGENER SCHLINGE

WGD Donau Oberösterreich Tourismus GmbH CMVisuals

Die oberösterreichische Donauregion, die sich von Schärding bis St. Nikola erstreckt, ist mehr als ein Ort, durch den sich ein mächtiger Strom windet. Sie ist eine reizvolle Gegend, die man in all ihren Facetten erleben muss. Am besten zu Fuß beim Wandern oder am Rad. Neben Inn- und Donauradweg gibt es sage und schreibe 15 E-Bike Rundtouren die zu sehenswerten Natur- und Kulturschätzen führen – perfekt geeignet für ausflugsbegeisterte, erlebnishungerrige Genussradler.

**ERLEBNISREICH – AM WASSER UND AN LAND.** Während einem der Fahrtwind beim Zillen fahren oder bei einer Schifffahrt um die Ohren bläst, lässt sich die herrliche Landschaft der Region im Vorbeifahren richtig genießen. Wer mehr über die Geschichte des majestätischen Flusses erfahren möchte, für den lohnt sich ein Abstecher ins Wassererlebnis Mini-Donau in Engelhartzell. Unweit davon werden so manche Kindheitsträume in den luftigen Höhen des



BAUMKRONENWEG KOPFING

Baumkronenweg Kopfing



STIFT ENGELSZELL

Oberösterreich Tourismus GmbH-Marko Mestrovic

Sauwaldes wahr, und zwar am über 1.000 Meter langen Baumkronenweg in Kopfing. In 15 Metern Höhe verspricht dieser unvergessliche Abenteuer mitten im Wald-Idyll. Für Entdecker mit Weitblick empfiehlt sich auch eine Tour entlang der



SILBERZEILE SCHÄRDING

Schärding Tourismus – J. Grünberger

Ob bei einem Besuch der abwechslungsreichen Ausflugsziele, bei einer Wanderung oder auf einer Radtour – einfach eintauchen und mit der Donau in Fluss kommen.



Tourismusverband Donau Oberösterreich  
+43 (0) 732/7277-888  
info@donauregion.at  
[www.donauregion.at](http://www.donauregion.at)

**Kostenlose Prospektbestellung**  
[www.donauregion.at/kataloge](http://www.donauregion.at/kataloge)

Sauwald Panoramastraße. Der Höhenweg bietet eindrucksvolle Aus- und Fernsichten. Auch kulturell hat die Donauregion viel zu bieten. Die Kulturschätze in den charmannten Städten und Orten strutzen nur so von Erinnerungen an eine reiche und turbulente Vergangenheit. Diese wird im Römerburg in Oberranna ebenso spürbar wie im Stift Engelhartzell. Kunstfans müssen unbedingt einen Besuch im 1. Zero Energy Museum der Welt einplanen – dem Schütz Art in Engelhartzell. Historisches Flair versprüht auch die Barockstadt Schärding mit ihrer farbenprächtigen Silberzeile. Aktiv erlebbar wird die Geschichte der Stadt auf der „Via Scardinga“, die Besucher auf eine spannende Zeitreise entführt.



INNVIERTEL



[www.bierregion.at](http://www.bierregion.at)

