



## **Biermärz holt die Innviertler „Artenvielfalt“ vor den Vorhang**

Die Innviertler Brauer legen ihr ganzes Herzblut in ihre Biere. Jeder Schluck zeugt von dieser Zuneigung – und kann im Biermärz vielfach verkostet werden.

### **Ihre Gesprächspartner:**

#### **Mag. Andrea Eckerstorfer**

Projektverantwortliche der Bierregion Innviertel

#### **Othmar Zeilinger**

Eigentümer und Wirt des „Loryhof“

#### **Josef Niklas**

Geschäftsführer und Braumeister der Brauerei Ried

#### **Gerald Hartl**

Geschäftsführer des Tourismusverbands „s‘Innviertel“

**und weitere Vertreter der Bierregion bzw. der Innviertler  
Brauereien**

Pressekonferenz, Wippenham, 25. Jänner 2024

## Innviertler Biermärz 2024: Das Dutzend ist voll

**ÖBERÖSTERREICH / INNVIERTEL. Es ist mittlerweile nicht mehr vermessen, von einer guten Tradition zu sprechen: Der „Innviertler Biermärz“ – eine launige Mischung aus Kunst, Kultur und Kulinarik – geht heuer das zwölfte Mal über die Bühne. Zentrale Klammer ist wie immer das Bier, das im Innviertel nach der einzig wahren Rezeptur gebraut wird: mit viel Herzblut, Leidenschaft und Fokus auf der regionalen Vielfalt.**

„Die Zeiten, in denen sich die Biervielfalt auf die Gebindegröße beschränkt hat, sind vorbei“, sagt Andrea Eckerstorfer, Projektverantwortliche der Bierregion Innviertel. Was schön langsam auch in der breiten Masse durchsickert, haben die Brauer des Innviertels bereits vor Jahren erkannt und 2012 im Zusammenschluss zur „Bierregion Innviertel“ manifestiert. Gemeinsam bringen es die zehn klein- bis mittelständischen Brauereien aktuell auf 84 verschiedene Biere.

### **Erfolg bemisst sich nicht nur in Hektolitern**

Anders als bei großen Konzernbrauereien, wo es in erster Linie um den kommerziellen Erfolg geht, rechnen die Innviertler Brauer nicht nur in Hektolitern. Hier ist noch Platz für Experimentierfreude, der Inhaber ist mitunter zugleich der Braumeister, man hat noch eine echte Beziehung zum Produkt. Neben Selbstläufern wie Märzenbier und der im Innviertel beliebten „Weißen“ reifen auch viele Spezialitätenbiere in den hiesigen Sudkellern heran.

So war die Brauerei Ried die erste mittelständische Brauerei in Österreich, die 2012 ein India Pale Ale (IPA) gebraut hat und es seither durchgängig im Sortiment hat. „Wir sind flexibel und haben Spaß an der Arbeit. Spezialitäten wie unser ‚Schwarzmann‘ sind sicher nicht massentauglich, da geht es nicht um Marktanteile. Das brauen wir aus Liebe zum Produkt, das wollen wir einfach haben“, sagt Josef Niklas, Geschäftsführer der Brauerei Ried. Und: Regionalität zu predigen, reiche nicht, man müsse sie schon leben. Das bedeutet für ihn auch, der Brauerei „ein Gesicht zu geben“: Er und seine Kollegen seien „sichtbar und angreifbar“, so Niklas, auch das stärke die Kundenbindung.

### **Großartige Kleine**

Neben etablierten Brauereien wie jener in Ried gibt es im Innviertel auch Kleinstbetriebe, die teilweise im Nebenerwerb Großes hervorbringen, wie etwa die Brauerei Pfesch in Treubach mit Hopfenanbau am eigenen Biobauernhof. Das Wenzl Privatbräu in Wernstein mit gerade einmal 60 m<sup>2</sup> Produktionsfläche oder das Woigartl-Bräu in Schalchen, das heuer seinen fünften Geburtstag feiert (mehr dazu unten). Auch hier ist Handwerk keine leere Worthülse.

### **Wissen und Experimentierfreude**

Wichtiger Multiplikator für die Biervielfalt ist seit jeher die Gastronomie. In wirtschaftlich herausfordernden Zeiten kann es dabei durchaus nützlich sein, sich von der Masse abzuheben – ein Anliegen, das die 28 Bierregionswirte eint. Einer von ihnen ist Othmar Zeilinger, Chef des „Loryhof“ in Wippenham. Sein Bio-Bauernhof mit Restaurant ist bekannt für zugkräftige Veranstaltungen, aber auch für den hohen Qualitätsanspruch in Küche und Service. Sechs Biersommeliers und -sommelières stehen den Gästen mit Rat und Tat zur Seite, drei weitere sind in Ausbildung.

„Die Biersommeliers sind für mich der Schlüssel, um den Leuten die Biervielfalt in der Gastronomie näherzubringen, und vermitteln gleichzeitig das nötige Grundwissen, das es im Wirtshaus braucht“, sagt Othmar Zeilinger. Die Ausbildung wird in der Brauerei Ried angeboten, der nächste Kurs startet Ende Februar. Auf dem Loryhof gibt es vier verschiedene Biere vom Fass, dazu etliche weitere aus der Flasche. Alkoholfrei sei „ein ganz starker Trend“, auch hier stehen zwei Sorten auf der Getränkekarte. „Wir haben festgestellt: Die Nachfrage steigt mit dem Angebot“, so Zeilinger.

### **Bier als Tourismus-Zugpferd**

Bier-Multiplikator Nummer 2 ist der Tourismus. „Das Bier ist vor allem für Gruppen ein Grund, ins Innviertel zu kommen“, sagt Gerald Hartl. Der „Innviertler Biermärz“ sei neben dem Woodstock-Festival das touristische Aushängeschild der Region, so der Geschäftsführer des Tourismusverbands „sInnviertel“. Des Thema Bier ist aber auch übers Jahr gesehen von großer Bedeutung – so hat sich allein die Nachfrage nach dem „Rieder Bierbummel“ zuletzt mehr als vervierfacht.

Vergleicht man die Bierregion mit alteingesessenen Genussregionen wie der Südsteiermark oder der Wachau – Stichwort Wein – sei natürlich noch Luft nach oben, so Hartl. Aber man transportiere das Thema bei jeder Gelegenheit mit – so etwa auch bei dem für Sommer und Herbst 2024 geplanten „Grenzgänger-Podcast“. Darin wird es um Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen Bayern und dem Innviertel gehen. Auch die Kulinarik – und damit auch das Bier – wird vorkommen.

Im Folgenden ein kleiner Auszug aus der Liste der vielen Veranstaltungen und sonstigen Aktivitäten.

Mehr dazu unter: [www.biermaerz.at](http://www.biermaerz.at)

### **Los geht's!**

Offiziell eröffnet wird der Biermärz mit der großen Biermärz-Gala. Serviert werden ein viergängiges Menü, Biere aus der Bierregion Innviertel und Kultmusik von „D' Boazn Briada“.

*Freitag, 1. März, 18.30 Uhr, Loryhof, Wippenham*

### **Kein schöner Land – Teil 2**

Josef Brescher zeigt alte und neue Zeichnungen mit Motiven aus dem Innviertel. Nach dem großen Vorjahreserfolg seiner „dekadenten Tuschzeichnungen“ spürt der Künstler auch heuer wieder „der Magie früherer Pracht und gefährdeter Schönheit im Innviertel“ nach.

*2. bis 31. März, jeweils Sa und So von 14 bis 18 Uhr, Kunsthaus Burg Obernberg (Eintritt frei); Vernissage am Samstag, 2. März, 19.30 Uhr*

### **Bier im Fernsehen**

Diplom-Biersommelier Karl Zuser lädt zur Live-Bierverkostung auf LT1. Wer mitverkosten möchte, besorgt sich vorab eine Probier-Box.  
*Sonntag, 3. März, LT1, 18 Uhr*

### **Sieben Haubenköche, eine Stehparty**

Charity Dinner Party mit den sieben Innviertler Haubenköchern, heuer im neuen Format. Bereits ausverkauft, soll sie hier dennoch nicht unerwähnt bleiben. Der Reinerlös geht an das Kinderschutzzentrum Innviertel.

*Montag, 11. März, 17 Uhr, Fill Future Zone, Gurten*

### **Rockiger Geburtstag**

Das Woigartlbräu feiert seine ersten fünf Jahre mit einem Bieranstich, der „Rattle Bones Gang“ und Musik aus den 60ern und 70ern.

*Samstag, 16. März, ab 15 Uhr, Woigartlbräu, Schalchen (nur mit Reservierung)*

### **Bier und Tradition**

Unter diesem Titel serviert das Weberbräu ein Drei-Gänge-Menü, feine Bierregions-Biere und zu späterer Stund' Rum, Pernod und DJ-Musik.

*Samstag, 16. März, 18 Uhr, Gasthaus Weberbräu, Ried im Innkreis*

### **Brauerei inside**

Kostenlose Führungen in den Bierregions-Brauereien – bei Tag, bei Nacht und am Sonntag. *Termine und Details online*

### **Das schmeckt!**

Die Bierregionswirte locken mit Schmankerln und ausgefeilten Menüs rund ums Bier. *Termine und Details online*

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

### **Hintergrundinfo**

Der „Biermärz“ hat seinen Ursprung in einer Zeit, als es bei der Herstellung und Lagerung des Bieres noch keine Kühlmöglichkeit gab. In den warmen Monaten war es schwierig, untergäriges Bier zu brauen, und falls doch produziert wurde, fielen die Sude entsprechend unterschiedlich aus. So wurden die Biere im März stärker eingebraut und den Sommer über in tiefen, eisbestückten Kellern gelagert. Den letz-

ten kräftigen Sud vor dem „Sommerloch“ feierte man ausgiebig – der „Biermärz“ war geboren.

Die „Bierregion Innviertel“ – ein Zusammenschluss von zehn Brauereien, Wirten, Tourismus und regionaler Wirtschaft – hat den „Biermärz“ im Jahr 2013 wiederbelebt. Unter diesem Titel werden im Monat März die unterschiedlichsten Veranstaltungen zum Thema Bier angeboten.

### **Die Brauereien der Bierregion**

Trappistenbrauerei Stift Engelszell, Engelhartzell  
[www.stift-engelszell.at](http://www.stift-engelszell.at)

Privatbrauerei Wurmhöringer, Altheim  
[www.wurmhoeringer.at](http://www.wurmhoeringer.at)

Privatbrauerei Vitzthum, Uttendorf  
[www.uttendorf-bier.com](http://www.uttendorf-bier.com)

Brauerei Ried, Ried im Innkreis  
[www.rieder-bier.at](http://www.rieder-bier.at)

Privatbrauerei Schnaitl, Gundertshausen  
[www.schnaitl.at](http://www.schnaitl.at)

Wenzl Privatbräu, Wernstein  
[www.wenzl-bier.at](http://www.wenzl-bier.at)

Kanonenbräu, Schärding  
[www.kanonenbraeu.at](http://www.kanonenbraeu.at)

Privatbrauerei Pfesch, Treubach  
[www.pfesch.at](http://www.pfesch.at)

Privatbrauerei Aspach, Aspach  
[www.starzinger.at](http://www.starzinger.at)

Woigartlbräu, Schalchen  
[www.woigartlbraeu.at](http://www.woigartlbraeu.at)

### **Rückfragehinweis:**

Bierregion Innviertel  
Mag. Andrea Eckerstorfer  
Dr. Thomas-Senn-Straße 10  
4910 Ried im Innkreis  
Tel.: 07752/21118  
E-Mail: [office@bierregion.at](mailto:office@bierregion.at)



**Herzensangelegenheit Bier (v. l.):** Alexander Schiemer (Woigartlbräu, Schalchen), Claus Wurmhöringer (Privatbrauerei Wurmhöringer, Altheim), Günther Preishuber (Privatbrauerei Aspach), Wolfgang Vitzthum (Privatbrauerei Vitzthum, Uttendorf), Hans Hofer (Trappistenbrauerei Stift Engelszell, Engelhartzell), Martin Erlinger (Brauerei Pfesch, Treubach), Manfred Schaurecker (Kanonenbräu, Schärding), Josef Niklas (Brauerei Ried, Ried im Innkreis), Matthias Schnaitl IV. (Privatbrauerei Schnaitl, Gundertshausen), Johann Kieslinger (Wenzl Privatbräu, Wernstein).

*Dieses Foto (©Lothar Prokop/Abdruck honorarfrei) und weitere Bilder unter [www.bierregion.at](http://www.bierregion.at) (Bereich „Presse“).*