



Newsletter

2013/03

Koscheres Bier im Kaffeehaus

Die Formulierung des Reinheitsgebotes von 1516, wonach zu keinem Bier mehr Stücke als Gersten, Hopfen und Wasser verwendet werden sollen, kennt man. Natürlich weiß auch jeder Insider der Biertrinkkunst, was dieses Credo wert ist. Grau, teurer Freund, ist alle Theorie, lässt Goethe Mephisto in Faust I sagen. Zur Deutung, ob Bier tatsächlich immer rein von Zusätzen ist, kann der skeptische Konsument bestenfalls ein Orakel oder den Kaffeesud zu Rate ziehen.

Es gibt aber Biere, die hinsichtlich ihrer Produktion noch strengeren Normen unterworfen sind, als es das Reinheitsgebot vorschreibt. Die Rede ist von **koscheren Bier**en.

Wie für das koschere Essen gelten auch bei der Herstellung von Bier in der jüdischen Religion unumstößliche Richtlinien. Koscher heißt übersetzt: im rechten Zustand tauglich.

Damit gehen die Ansprüche weit über die üblichen Anforderungen des natürlichen Anbaus hinaus. Zusätze sind absolut untersagt.

Es gilt das Reinheitsgebot zum Quadrat. Eine Brauerei von koscherem Bier darf zum Beispiel Bier und Wein

nicht zur gleichen Zeit produzieren, verarbeiten und/oder abfüllen. Das gesamte Ernte-, Produktions-, und Verarbeitungsverfahren hat unter der Kontrolle eines Rabbiners zu stehen.

Hier zwei Beispiele von koscherem Bier:

Goldstar ist ein **Dark Lager Beer** mit 4,9 % Alkohol. Das Getränk liegt geschmacklich zwischen einem klassischen Pils und einem eher geschmacklich neutralen Lager. Goldstar wurde 2007 vom Internationalen Institut für Qualitätsselektion (Monde Selection) mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Maccabee hat laut Etikette Premium Quality, 5 % Alkohol und gehört zur Familie **Lager Beer**. Es ist eher ein Durstlöscherbier mit diskretem Geschmack.

Beide Biere kommen aus Natanya in Israel. Das ist weit weg von Österreich.

Wer trotzdem einmal koscheres Bier probieren möchte, dem sei das **Cafe Eskeles** in der Dorotheergasse in Wien empfohlen. Das kleine Lokal ist nach Bernhard Freiherrn von Eskelen benannt, der Sohn eines Rabbiners und kundiger Berater von Habsburgischen Kaisern war. Im Cafe gibt es koscheres Essen, koscheren

Wein (auch aus Österreich) und das **Goldstar** wie auch das **Maccabee**. Die 0,33er Flasche kostet 3,10 Euro. Die Flaschenetikette kann man nur lesen, wenn man hebräisch beherrscht.

Trinkt man das Bier, hat man schon nach wenigen Schlucken das Gefühl, dass man innerlich gereinigt und zunehmend mehr in einen rechten Zustand tauglich, also kosher, wird.

Alfred Suchy, Jäger und Sammler zugleich

Alfred Suchy ist Mitglied der KGB und ein fleißiger Teilnehmer bei den Jour fixen, den Stammtischen und bei der Fortbildung. Meist geht er davon beschwingt und schwer beladen nach Hause. Es ist aber nicht der Bierkonsum, der ihn schwer tragen lässt. Es sind die leeren Flaschen, denen er nachjagt und die er mit nach Hause schleppt. Da ist ihm keine Fracht zu schwer.

Alfred ist Jäger und Sammler von Bierflaschen. Und das seit 1998!

„Zu meinem 40. Geburtstag wünschte ich mir verschiedene Biere zum Verkosten. Als ich sie ausgetrunken hatte, stellte ich sie auf unseren Küchenmöbeln aus. Das gefiel mir und meiner Freundin so gut, dass ich die Sammlung immer mehr erweiterte“, erzählt Alfred.

Einstweilen ist die Kollektion auf über **4.350 Bierflaschen** angewachsen und in verschiedenen Räumlichkeiten in Stockerau und Herzogbirbaum verteilt. Damit führt Alfred Suchy mit Sicherheit die inoffizielle österreichische Staats-

meisterschaft in Bierflaschensammeln an. Da kann ihm niemand so leicht das Bier reichen.

Wie viele Flaschen peilt unser KGB-Meistersammler noch an?

„Da habe ich kein Ziel nach oben“, sagt Alfred locker, „ich hoffe auf weitere Räume, die ich ausstatten kann.“ Er bleibt also weiterhin Jäger und Sammler.

Natürlich könnte man die Sammlung auch besichtigen, und es wird Zeit, dass der KGB-Clan einen Ausflug in das Vorzimmer des Weinviertels einplant. Noch bevor Alfred von hohen politischen Funktionären die Goldene Bierflasche am Hosenbandorden verliehen wird.

Augustiner Bräustübl - neue Heiztechnologie im Sudhaus

Das Sudhaus in der Lindhofstraße 7 in Salzburg ist älter als es normalerweise Menschen werden. Es ist 1912 in Betrieb genommen worden. Generationen von Biergenießern und Geschmacksliebhabern haben im Stübl das gebotene Fass- und Herdprogramm konsumiert. Viele sind mit, mache auch wegen dem Augustiner Bier älter geworden.

Nun wurde das Sudhaus an moderne Erfordernisse neu adaptiert und von Gas auf Fernwärme umgestellt. Ein weiterer Schritt zur Reduzierung der CO₂-Emissionen. Auch im Bräustübl ist es bacherlwarm. Wie im Sudhaus setzt man nun auch dort bei der Beheizung der Gasträume ganz auf die Fernwärme der Stadt. Bereits seit dem

Jahr 2009 wird ein Teil der benötigten Energie durch ein eigenes kleines Wasser-Kraftwerk erzeugt.

Die Biere des Augustinerbräu Kloster Mülln bleiben unverändert auf hohem Niveau, die gesamte Produktion wird aber umweltfreundlicher. Darauf hat Abt Nicolaus Wagner Wert gelegt.

Gleich geblieben sind auch das Kühlschiff, der Lagerkeller, die offene Kühlung sowie der Gärkeller. Dem problemlosen Ausstoß von bis zu über 12.000 Hektolitern Bier pro Jahr steht nichts im Wege.

Zum Jubiläum „100 Jahre Sudhaus“ wurde zusätzlich ein neuer attraktiver Jahreskrug herausgebracht. Krüge haben im Bräustübl immer schon Tradition. Die ältesten Exemplare sollen noch aus dem Jahr 1910 stammen.

Samuel Adams – Wiedergeburt des New Albion IPA

Mit dem Namen **Samuel Adams** verbindet man die Tradition der Craft-Biere. Berühmt ist zum Beispiel das **Utopias**, ein Strong Ale mit sagenhaften 27 Volumsprozenten. Angeblich das stärkste Bier der Welt.

Im Jänner 2013 brachte die Brauerei in Boston das **New Albion IPA** auf den Biermarkt. Das Pale Ale wurde bereits 1976 von **Jack McAuliffe** gebraut und hieß damals schon New Albion. Aufgrund finanzieller Probleme wurde die Produktion 1982 eingestellt.

Nun haben einige Fans ausgeholfen, und die Produktion des New Albion

wurde mit der Original-Rezeptur wieder aufgenommen. Halleluja.

Für die Bittere im Ale sorgt ein amerikanischer Cascade Hopfen. Das Bier hat 6 % Alkohol und wird als relativ mild beschrieben. Feiner Hopfen am Anfang und langer malzigsüßer Abgang am Ende, so der O-Ton in der Beschreibung. Noch deutlicher liest sich die charmante Aufforderung, das Ale zu trinken:

Let's take this lady for a sail and see how she goes.

Amarillo Smoke im 1516

Der Besuch der **1516 Brewing Company** in der Schwarzenbergstraße in Wien ist immer einen Umweg wert. Gut, am Abend ist in der unteren Gaststube viel Schall und Rauch. Ein Dorado für Passivraucher und Fans von hohem Lärmpegel. Kommt man nur wegen der Biere, empfiehlt sich ein Besuch nach dem Mittagschlaf. Da aber auf jeden Fall. Denn derzeit gibt es das **CVDH Amarillo Smoke**, ein Bier, das sowohl zu einer Sachertorte wie auch zu einer kubanische Zigarre gut schmecken würde. Aber auch ohne Beilagen ist das Smoke eine Hauptspeise.

Das Malz machte Bekanntschaft mit dem Rauch von Buchenholz. Auch karamellisiertes böhmisches Malz ist im Spiel. Veredelt wurde mit Amarillohopfen.

Das ergab eine Spezialität, die von einigen Bierkennern so beschrieben wird:

Das Bier riecht und schmeckt nach grünem Hopfen und hinterlässt

hinterrücks eine schöne röstige Note. Empfohlen wird, beim Trinken im 1516 autoritär zu bleiben und nach dem **Amarillo Smoke** keine andere Biersorte zu bestellen. Es würde geschmacklich zur B-Besetzung verkommen.

Der Alkoholgehalt des Bieres ist mit 6,4 % angegeben, ein 0,4-Glas kostet 3 Euro, ein Viertel 2,50 Euro.

Ehrlich einmal, ein großer Brauner ist teurer und löscht nicht einmal den Durst.

Stiegl verschönert die Fastenzeit

„Liquida non frangunt ieiunum“ ist der tröstende Satz aus dem 16. Jahrhundert, mit dem sich Mönche in der Fastenzeit das Darben schöner machen konnten. Auf Deutsch heißt das, dass Flüssigkeiten das Fasten nicht brechen.

Die **Privatbrauerei Stiegl** hilft mit, die karge Fastenzeit gut zu überstehen und füllte ein kräftiges untergäriges Bier in große Flaschen ab. Die rotbraune Versuchung mit karamelligen Anklängen im Geschmack ist das **Fastenbier Nr. 2** und nennt sich **Zölibat**.

Das Bockbier hat 16,8 Grad Stammwürze und 7,2 % Alkoholgehalt. Das Trinken einer Flasche verbreitet schon eine gewisse Seligkeit. Nach zwei Flaschen kann sein, dass einem der Heilige Geist erscheint.

Gesichtet wurde die 0,75-l-Flasche bei Meinl am Graben um 7,90 Euro. Man sollte aber schnell sein. Das **Zölibat** ist sehr gefragt.

Die Österreicher und das Bier

Man glaubt es nicht, aber in Österreich gibt es etwa 170 Braustätten. Zu dieser Zahl tragen viele Wirtshäuser bei, die ein eigenes Bier brauen. Gemessen an der Anzahl der Bewohner ist das rekordverdächtig. Nur Dänemark und Litauen hat noch mehr Braustätten pro Einwohner.

Glaubt man der Statistik, trinkt jeder Österreicher über 100 Liter Bier im Jahr, denn die Branche hat 2012 über 8,5 Millionen Hektoliter Bier im Land verkauft. Naja, die ausländischen Gäste muss man sich mitdenken. Der Bierexport steigerte sich um 2,8 Prozent.

Nur die Tschechen lassen sich mit 145 Liter im Jahr noch mehr Gerstensaft schmecken. Deutschland folgt auf Platz drei der Biertrinker-Hitliste.

Eine varianten- und kenntnisreiche Bierkultur herrscht aber in Österreich nicht vor. Der beglaubigte Österreicher unterscheidet bestenfalls zwischen großem und kleinem Bier. Das Märzen/Lagerbier schöpft über 63 Prozent des Marktanteils ab. Die höchsten Zuwachsraten finden sich beim Radler (7 Prozent) und beim Weizenbier (9 Prozent).

Impressum:

Herausgeber Kampagne für Gutes Bier

Kontaktadresse
<http://www.kgbier.at>

Redaktion
Herbert Winkler

Mitarbeiter der Ausgabe
Peter Berger, Alfred Suchy, Ursula Tlapak,
Andreas Urban, Herbert Winkler.