



Newsletter

2013/09

KGBier Deutschland wurde zehn Jahre alt

Ein zehnjähriges Bestehen muss ordentlich und würdig gefeiert werden. Wie sagte schon Euklid? Ein Leben ohne Feste ist wie ein Leben ohne Einkehr. Zehn Jahre schon gibt es den Schwesterverein KGBier in Deutschland, zu der es gute und freundliche Beziehungen gibt.

Die Feier fand mit umfangreichem Programm am Sonntag, dem 7. Juli 2013, statt. Unsere Ehrenpräsidentin **Britta Dolenc** hat stellvertretend für die KGBier Österreich das Bierfestival besucht und von kleinem Abenteuer und großem Erleben berichtet. Der Event war bestens organisiert und stand unter dem Motto „Biere des Nordens“.

Schon am Samstag, dem 6. Juli 2013, hielt Obmann **Lars Seyfrid** die Hauptversammlung ab. Und zwar in Hamburg im Schanzenviertel. Das würdige Ambiente steuerte die **Ratsherrn Brauerei** bei. Interessierte schauen dazu <http://www.ratsherrn.de/>. Diese junge Braustätte mit engagierten Leuten stellt zur Zeit fünf Sorten Bier her: Eine Weiße, ein Helles, ein „Red“, ein Pale Ale und ein erfrischend leichtes Sommer-Ale. Es werden 20.000 hl Bier gebraut. Die Anlage hat

sogar die Kapazität für 70.000 Hektoliter.

Die Brauerei bietet auch Führungen an, und im Anschluss kann man in einem gemütlich kleinen Verkostungsraum alles theoretisch Gehörte auch praktisch verkosten.

Neben der Brauerei befindet sich das Lokal „Altes Mädchen“. Auch dort kann man das Bier der Brauerei im Gastgarten genießen und einen bitterschweren Lebensjammer therapieren.

Das Festival am Sonntag fand dann auf dem Gelände des Freilichtmuseums Kiekeberg statt. Eine Reihe von Brauereien schütteten ihr Füllhorn von exzellenten Bieren aus. Namentlich boten folgende Brauereien ihre Produkte an:

Brauerei Ratsherrn, Blockbräu, Bleckeder Brauhaus, Urstrom, Kehrwieder, Schwarzenbecker, Campusperle-TUHH, Gröninger, Klüver, Ostsee Brauhaus, Schüttinger Brauerei, Ricklinger Landbrauerei, Schnuckenbräu, Vielanker Brauhaus und das Brauhaus Albrecht.

Britta und Andrej haben uns nicht nur würdig vertreten, sondern empfehlen ohne Einschränkung eine Bierreise in den höheren Norden Deutschlands.

Bierbrauer – ein Beruf mit ausgefallenen Eigenschaften

In Österreich kann man viel lernen und studieren. Die meisten Berufe sind dabei an eine formale Ausbildung gebunden. Das sagt noch nicht unbedingt etwas über eine knitterfreie Kompetenz aus. Ein Bachelor in Pädagogik ist kein Garant für die empathischen Fähigkeiten eines Lehrers und so mancher Hobby-Sterngucker weiß mehr über den Kosmos als ein studierter Astronom. Nur so als Beispiel.

Beim Bierauskennen ist es ähnlich. Es bedarf keines Diploms oder Dekrets, um ein tolles Bier zu brauen oder das Hexeneinmaleins der Bierchemie zu kennen. Oft schmecken die stillstandsversiegelten Produkte aus der Bierindustrie wie Werkelmann-Arbeiten. Die Biere aus den Klein- und Gasthausbrauereien kommen einem dagegen wie virtuose Stehgeiger-Getränke vor. Dennoch!

Eine fundierte Ausbildung in Theorie und Praxis eines Berufes ist immer wichtig und verschafft in der Branche Respekt. In Österreich gibt es mehrere Möglichkeiten, sein Wissen und Können bezüglich Bierbrauen zu vertiefen.

Es gibt dazu den Lehrberuf **Brau- und Getränketechniker/in**, der im dualen System mit drei Lehrjahren erlernt wird. Die Ausbildung in einer Brauerei und die begleitende Bildung in der Berufsschule bringen fundiertes Wissen und Können von den Rohstoffen bis zur Bier-Abfüllung.

Derzeit sind österreichweit 45 Lehrlinge in Ausbildung. Vier davon in Wien.

Ein Hochschulstudium im Brauwesen mit akademischem Abschluss gibt es in Österreich nicht. Die findet man in Deutschland, etwa an der TU in München oder der Versuchs- und Lehranstalt in Berlin.

Einige Studiengänge im Bereich der Lebensmittel- und Rohstofftechnologie beschäftigen sich in Österreich aber auch mit Bier. Zum Beispiel gibt es am Management Center in Innsbruck oder an der Fachhochschule Oberösterreich Ausbildungsgänge.

Schließlich gibt es immer wieder Ausbildungen zum Bier-Sommelier. Dabei kann man als Bier-Fan vom Unverbindlichen zum Konkreten schreiten. Die Kurse laufen auf privater Ebene ab und lassen selbst talentfreie Hobbyisten zu Profis werden.

Seit einem Jahr gibt es auch für KGB-Mitglieder eine monatliche Fortbildungsveranstaltung, die von Gastro-Guru **Peter Berger** geleitet wird.

In Oberösterreich wurde ein „Paläo-Bier“ gebraut

In St. Martin im Mühlkreis in der **Brauerei Hofstetten** wurde ein Bier mit einem Rezept hergestellt, das etwa 300 Jahre alt ist. Die historische Rezeptur fand der Brauereieinhaber **Peter Krammer** auf einer „Pier- oder Präuhaus Rechnung“ aus dem Jahr 1720. Die Mengenangaben von Gerste, Weizen und Hopfen wurden

beim Wiederbeleben des „fossilen“ Bieres authentisch eingehalten. Als Weizen wurde allerdings Emmer eingesetzt. Dieses Getreide gehört zu den Süßgräsern und wird z.B. auch im niederbayrischen Coburg zur Bierherstellung verwendet. Der Getreidesamen kam aus einer Genbank und war von mehreren Landwirten vermehrt worden. Auf die früher übliche Spontangärung durch wilde Hefe wurde allerdings verzichtet. Im Vorfeld des Experiments entstand nämlich ein furchtbar saures Bier, beschreibt Braumeister **Markus Thaller** das Getränk. Daher wurde die Machart des Brauens verändert. Die Hefe kam von einem französischem Landbrauhaus. Herausgekommen sind 4.000 Liter eines würzigen Getränks, das an Weißbier erinnert.

Das **Neuhauser Herrschafts Pier** wurde bei einem Schlossfest in Neuhaus erstmals ausgeschenkt und auch verkauft. Schade, dass man dabei nicht von der Partie war. Weder Schlechtwetter noch Durchfall wäre ein Hinderungsgrund gewesen.

Kurz und fündig

* Als Plaisirtrinker stellt man manchmal gramgebeutelt fest, dass einem bei der Vielfalt der Bierangebote manches durch die Lappen geht. Wer kann sich schon Biertrinken als Ganztagsjob leisten? Daher ist es Zeit auf ein Bier aufmerksam zu machen, dass man in Wien nur selten in Gasthäusern bekommt: Das **Kaltenhauser Bernstein**. Dieses wunderbare Leichtbier aus der **Spezialitäten-Manufaktur Hofbräu** verdient eine

Einzelnenennung. 12,3 Grad Stammwürze und federleichte 4,1 Prozent Alkohol ergeben ein dunkelbernsteinfarbiges Getränk, das mirnix-dirnix durch den Kehlkopf rinnt. Wenig Kohlensäure und feinporiger Schaum bewirken weder einen Rückstoß noch eine Schubumkehr beim zügigen Trinken.

Genießen kann man das Kaltenhauser Bernstein z.B. im Restaurant **Kupferdachl** in der Schottengasse 7.

Die Preise sind allerdings auf dem Hochplateau angesiedelt. Ein Seidel kostet 3,80 Euro, ein Krügerl gar 4,80 Euro.

Isst man dazu im **Leupold**, wie das Restaurant auch genannt wird, das hervorragende Gulasch, sind die Euros im Räderwerk des Alltags allerdings gut investiert.

* Gelsen und Biertrinken vertragen sich nicht gut. Sitzt man behaglich in einem Biergarten und genießt als Open-Air-Trinker ein Krügerl, können einem die Stechmücken den Tag samt Abendessen und kommenden Frühstück verderben. Man wünscht sich, dass die Biester dem Alkohol mit dem abgezapften Blut taumelnd von dannen ziehen.

Das ist auch wirklich der Fall! Bis zu einem gewissen Grad nehmen Gelsen den Alkohol bei ihrem Schlüpfvorgang vom lustigen Blutsbruder auch auf. Wissenschaftlich gesehen braucht es allerdings eine Alkoholkonzentration von einem Promille, damit die Gelse mit etwa einem halben Promille ohne Reflux mit partizipiert. Ein Vollrausch

ergibt sich für das Insekt, wenn der Wirt an die fünf Promille im Blut hat. Mit dieser Menge kann eine Gelse nicht mehr Auto fahren und der Biertrinker liegt auf der Intensivstation.

* Das **Gluten** ist ein Klebereiweiß, das in den meisten Getreidesorten vorkommt und bei Überempfindlichkeit zur Vermehrung von speziellen weißen Blutkörperchen führt. Einen Glücks- taumel löst das nicht aus, da es bei diesen Menschen den Dünndarm schädigt. Hirse oder Mais sind Getreidesorten, die glutenfrei sind.

Als glutenfreies Bier ist z.B. das Neumarkter Lammsbräu auf dem Markt, bei dem interessanterweise Gerstenmalz verarbeitet wird. Der Eiweißkleber wird am Ende des Brauverfahrens entzogen. Auch das aus Hirse bestehende Schnitzerbräu aus Offenburg ist glutenfrei.

Nun gibt es für die genuss- einschränkte Zielgruppe der Gluten- Allergiker auch ein Bier aus der rotweißroten Republik. Es nennt sich **Beer Up** und hat 4,5% Alkohol. Gebraut wird es in der Mälzerei **Plohberger** bei **Malt 'n' More**, einer Brauerei in der bierbekanntesten Stadt Grieskirchen. Der Geschmack soll gewöhnungsbedürftig sein. Die berühmten Bier-Sensoriker werden aber vermutlich auch in diesem Bier eine Fülle von exotischen Früchten und schmackhaften Hauskräuteln heraus schmecken, die einem Normaltrinker verborgen bleiben.

* Aus **Stiegls Hausbrauerei** ist in etwa drei Wochen eine Neuerscheinung zu erwarten. **Markus Trinker**, der seit

2009 an Stiegls Spezialbieren mitwirkt, hat ein neues Jahrgangsbier eingebracht. Es wird sich „**Nachtschwärmer**“ nennen und ist ein dunkles Weißbier, das mit feinsten Röstkaffee verfeinert wurde. Man darf gespannt sein.

* Das **Schweizerhaus** im Prater ist ein Atoll, in dem man sich von den Zumutungen des Alltags gut umspülen lassen kann. Der Preis eines meist nur drei Viertel gefüllten Krügerls gehört zwar nicht zum Glücks-Portfolio eines Stammtrinkers, zum schwer vermittelbaren Sozialfall wird man dadurch aber auch nicht.

Nun hört man von Expansions- gerüchten der Wiener Institution. **Karl Kolarik** überlegt einen neuen Biergarten in der Nähe der künftigen Wirtschaftsuniversität zu schaffen. Er soll Platz für 1.000 bis 1.500 Gäste bieten. Das Bier soll aus dem **Münchner Augustinerbräu** kommen.

Die Pläne sind noch nicht ausgegoren, die Idee ist aber schon in Rufweite der Verwirklichung. Wenn, dann soll es Ende 2014 so weit sein.

Impressum

Herausgeber

Kampagne für Gutes Bier

Kontaktadresse

<http://www.kgbier.at>

Redaktion

Herbert Winkler

Mitarbeiter der Ausgabe

Britta Dolenc, Gerhard Prammer, Andreas Urban