



Newsletter

2014/02

Reini Schenkermaier – Biermissionar in Eisen- erz

Wenn man mit Reini über Bier spricht, muss man kompetenzmäßig ausgeschlafen sein. Die Leidenschaft, mit der er den Werdegang seiner Brauerei erklärt, ist überschäumend. Sein Wesenskern ist nicht von melancholischer Bauart und die Erzählungen aus seiner beruflichen und familiären Welt kommen mit steirischer Semantik und Begeisterung herüber. Sein Lebensmittelpunkt ist Eisenerz. Dort ist Reini geboren und dort stehen nicht nur der Erzberg und mehrere Schisprungschanzen, sondern dort gibt es auch sein **Erzbergbräu**.

Begonnen hat alles im Juli 2011. Davor hat **Reini Schenkermaier** in Mariazell das Bier im **Girrerbräu** verkostet und daraufhin beschlossen, auch ein Bier zu brauen. Als Abgänger der HTL Graz hatte er zwar kenntnisreiches Wissen über Hochfrequenz- und Nachrichtentechnik, aber null Ahnung von der Bierbrauerei. Die ersten Brauersuche fanden in der Küche und unter Zuhilfenahme einschlägiger Bücher statt.

„Ich betrieb und betreibe noch heute ‚erlesenes‘ Bierbrauen“, sagt Reini mit einem Schmunzeln. Mit einer Profi-Brauanlage entwickelte er bald höher-

fliegende Pläne. Dazu muss man wissen, dass Eisenerz als Wohn- und Arbeitsstätte eine grandiose Vergangenheit hat. Einst waren am Erzberg 4.000 Mitarbeiter beschäftigt. Mittlerweile sind es nur mehr 170.

Eine Brauerei auf der Eisenstraße zu eröffnen, braucht schon ein Optimismus-Gen mit Dreifachhelix. Genau richtig für Reini, für den Fürchten ohnedies kein Ganztagsjob ist. Er wollte zu den touristischen Events in der Stadt einen bierigen Pluspunkt setzen. Sehr zur Freude der Stadtväter und -mütter. Er hatte damit nicht zu hoch geträumt. Das Bier wird in der Region gut angenommen, und das Wirtshaus neben der Brauerei hat gute Besucherzahlen.



Beim ersten Sud mit der neuen Anlage entwich das CO₂ aus dem Drucktank. Das etwas lasche Bier war aber gut für die hauseigene Essigerzeugung geeignet. Der Brauersuch firmiert unter Anfängerpech.

*...erlesen
gebraut!*

„Ab dem zweiten Sud haben wir aber jedes Bier ausgetrunken“, lacht Reini.

Heute zählt die Privatbrauerei zu den interessantesten Firmen der steirischen Bierkultur. Durch die technische Versiertheit von Schenkermaier ist der Brauprozess elektronisch gut geschmiert. Die Hauptgärung erfolgt jedoch naturnahe in offenen Gärbottichen und die Flaschenabfüllung in Handarbeit. In der 3-Hektoliter-Schau-brauerei werden heuer voraussichtlich 250 hl gebraut. Drei Sorten stehen für Durstige und Genießer zur Auswahl:

- ein Porter („**Noar**“), mit dem Schenkermaier 2013 Vizestaatsmeister wurde.
- ein hopfengestopftes Pale Ale („**Drei Hops**“) mit 6,1 % Alkohol und
- ein Kellerbier mit dem erzbergaffinen Namen „**Gruamhunt**“ mit 5,3 bewusstseinsweiternden Prozenten.



Dass nun Reini am Ausziehsofa seine Brauerfolge genießen würde, war nicht

anzunehmen. Zu sehr hatte ihn sein zweiter Bildungsweg geformt.

Im Hauptberuf ist Reini in der EDV-Branche tätig. Das wird auch so bleiben. Er machte aber auch neben der Brauerei ein Bedarfswirtshaus auf, das für abgewohnte Lebensgeister eine Frischzellenkur anbietet. Die Gaststätte hat jeden Freitag geöffnet.

Gemeinsam mit seiner toughen Frau Helga, die als Gourmetköchin an den Töpfen steht, bietet man im Wirtshaus Speis und Trank vom Feinsten. Die Grundierung der Genusswelt ist bierig, die Speisen sind bioregional.

Einstweilen ist Reinhold vom Bierbuch-Studenten zum diplomierten Bier-sommelier aufgestiegen, bietet Seminare und Braukurse an und hat noch viele Ideen. Seine eigene Fortbildung ist ihm sowieso ein großes Anliegen.

„Ein Überdrüber-Wunsch für 2014 wäre, einen Weltmeistersud herzustellen“, verrät er mir.

Diese Bemerkung, die zwischen Delphi und Orakel angesiedelt ist, ist schwer zu entziffern. Soviel sei verraten: Es hat mit seiner Freundschaft zum regierenden Sommelier-Weltmeister **Oliver Wesseloh** zu tun. Vielleicht wird das Geheimnis noch im Frühjahr gelüftet. Für KGBier-Mitglieder wird demnächst eine **Bierreise** nach Eisenerz ausgeschrieben.

Neugierige können schon jetzt auf www.erzbergbraeu.at nachschauen, was das KGBier-Mitglied Reinhold Schenkermaier so alles anbietet.

Bier und Tabak – eine Hommage von Sebastian Zimmel

Bei Bier und Tabaksdunst ist alle Weiberlist umsonst – so steht es lyrisch verziert im Braukeller des Brauhotels der Gemeinde Weitra geschrieben. Der Sinnspruch weist darauf hin, dass Bier und Tabak eine lange gemeinsame und befruchtende Geschichte haben.

Bier hat es schon im alten Ägypten und in Mesopotamien gegeben, während der Tabak erst 1492 von Kolumbus' Mannen „entdeckt“ wurde. Im Logbuch des genuesischen Seefahrers in spanischen Diensten kann man lesen: *Man hat Weiber und Männer mit einem Feuerbrand in der Hand getroffen und mit Blättern, um sie ihrer Gewohnheit gemäß zu rauchen...*

In unseren Breiten gab es vorerst Pfeifen und Schnupftabak. Aber schon 1717 rollte Carmen die ersten Zigarren in der königlichen Manufaktur Sevilla. Angeblich auf ihrem Schenkel. Oho! Die österreichische Tabakregie – bereits in den Himmel aufgestiegen – hatte seit 1818 „Zigari“ auf ihrem Preistarif. Das ist auch schon bald 200 Jahre her.

Wie geeichte KGBler wissen, wurde in allen Zeiten kräftig Bier getrunken und - als es salonfähig geworden war - natürlich auch Tabak geraucht.

Historisch belegt sind die Treffen im Tabakskollegium Königs Friedrich Wilhelm I. von Preußen. Männer von Stand und andere Zeitgenossen mit pyknischen Ansichten fanden sich dort zu ausufernden Gesprächen ein,

tranken Bier und schmauchten dazu ein Tonpfeifchen. Das alles in der Meinung, ... *dass der Gebrauch des Tabaks gegen alle böse Luft gut sei.*

„Ciqar“ heißt bei den Taino Indianern soviel wie „etwas Brennbares, das gut schmeckt und gut riecht“. So wandelte sich im Laufe der Zeit der Tabakgebrauch allmählich von der Schnupftabakdose und der Pfeife zur gerollten Zigarre. Die Rauchkultur breitete sich in Kaffeehäusern, Dichterstuben und Künstlerateliers aus. Rund um die Zigarre entstand ein eigener, sehr gepflegter Kosmos. Zigarrenschränke, Humidors, spezielle Accessoires, Raucherzimmer und Rauchertischchen sind noch heute die Leitsterne für gehobene Lebensqualität und angewandten Genuss. Der Zigarrenkult wirkt auf kreative Menschen wie ein Sesam-öffne-Dich für Kommunikation und Inspiration.

Ein fruchtbares Liebesverhältnis von Bier und Zigarre kann man in Kuba beobachten. Gerne wird dort die Kunst der Zigarrenfertigung gezeigt. Den Bierfreund wird freuen, dass in Kubas tschechische Braumeister solidarische Entwicklungshilfe geleistet haben. Die Völkerfreundschaft brachte ein süßfiges, malziges Bier hervor, das, ob in der Flasche oder in der Dose, als **Cristal**, **Mayabe** oder **Hatuey** verkauft wird. Dabei zeigt sich im Besonderen, dass Bier und Tabak edle Zwillinge sind.

Das Bockbier und die Bockzigarre haben nur eine zufällige Namensgleichheit. Bock beim Bier wird semantisch vom Namen der Hansestadt Einbeck abgeleitet. Für die Zigarre ist der einflussreiche deutsche

Zigarrentycoon **Gustavo Bock** der Namensgeber. Er hat in Kuba die „Bauchbinde“ bei der Zigarre erfunden. Diesen Marketingcoup krönte er mit seiner eigenen Marke **Bock y Ca (Compania)**, die heute in der Dominikanischen Republik gefertigt wird.

Die seinerzeitigen gemütlichen Tabakkollegien fanden ihre Nachfolger in diversen noblen Zigarren- und Pfeifenclubs u.ä. Heute wird es jedoch immer schwieriger, irgendwo zwanglos zu rauchen. Genussraucher werden immer mehr ausgesperrt, und so manche ehemals gemütliche Gaststube wurde in einen sterilen Operationssaal verwandelt. Will man Bier und Zigarre gemeinsam genießen, braucht es einen aufgeschlossenen Gastronomen und einen rührigen Trafikanten, der ein paar Zigarren aficionados führt.

Bei einer Veranstaltung der KGBier wurde vor kurzem im Känguruh von Bierkenner **Clemens Kainradl** und mir eine Verkostung von italienischen Bieren und italienischen **Toscano Zigarren** durchgeführt. Die Kostnotizen liegen in der KGBier vor.

Für die, die nicht dabei waren und jene, die mehr über das weite Feld der Bier- und Zigarren-Sensorik erfahren möchten, wird die KGBier ein Proseminar anbieten.

Sagte nicht schon Goethe so treffend: *Ein starkes Bier, ein beizender Toback und eine Magd im Putz, das ist nun mein Geschmack.*

Und der Wolferl aus Weimar war immerhin ein geistiger Großmeister.

KGBier präsentiert Biergebilde im Museum

Über das KGBier-Mitglied **Alfred Suchy** wurde im Newsletter 2013/03 ausführlich berichtet. Er ist Jäger und Sammler von Bierflaschen aller Gattungen und Rassen. Seine Kollektion an bierigen Gebilden ist einstweilen auf über 5.300 Flaschen und Fläschchen angewachsen.

Dank dem Engagement von **Gerhard Halusa** wird diese imponierende Sammlung nun der Öffentlichkeit vorgestellt.

In Zusammenarbeit mit dem **Österreichischen Gesellschaft- und Wirtschaftsmuseum** in Wien wurde eine Ausstellung initiiert, in der in der Galerie der Sammler/innen Suchys Bierflaschen aus aller Welt gezeigt werden. Thema der Präsentation ist „**Flasche leer ...**“ Das wird sich kein Bierfreund entgehen lassen können.

Die Eröffnung der Ausstellung ist am **Dienstag, 25. Februar 2014**. Alfred führt durch die Ausstellung und **Conrad Seidl** in einem Referat in die Welt der Bierflaschen und der Bierkultur ein.

In der Folge gibt es an folgenden Dienstagen geführte Bierverskostungen im Museum:

25. März, 22. April, 20. Mai und 17. Juni 2014.

Für Bierfans und die es noch werden wollen, bieten Experten aus der KGBier unterschiedliche Vorträge an:

- **Werner Hofer** wird am 11. März über Trinkgefäße

- **Herbert Nowak** am 8. April über Hefe
- **Andreas Urban** am 6. Mai über Hopfen und
- **Patrice Hersh bain-Blondin** am 4. Juni 2014 über Malz referieren.

Selbst Hardcore-Vertreter des Verzichts werden sich diese Top-informationen nicht entgehen lassen. Man sollte ohnedies mehrmals in die **Vogelsanggasse 36** in Wien Margareten pilgern.

Schon probiert?

Im **Wieden-Bräu** in der Waaggasse hat **Christoph Trofeit** ein **belgisches Winterbier** mit 6,3 erfrischenden Alkoholprozenten geortet, das es vermutlich noch zwei bis drei Wochen geben wird. Das Bier vermählt drei Malzsorten und Gewürzmischungen aus Orangen- und Zitronenschalen sowie Hibiskus zu einem speziellen Genuss. Auch von Hanf und neuseeländischem Galaxy-Hopfen ist die Rede.

Laut Christoph hat das Bier einen zitronigen Antrunk und der Hopfen kommt nicht gleich, sondern verzögert zur Geltung. Sollte man probieren.

Kurz und fündig

* In Wien gibt es eine neue Kleinbrauerei. Sie nennt sich **XAVER BRAUEREI** und ist in Ottakring in der Hasnerstraße 14/6-7 angesiedelt. **Franz Lughofer** und **Thomas Haging** brauen dort auf kleinem Platz und engem Raum ein Wit, ein Stout und ein Pale Ale. Abgefüllt

werden die Biere in Fässer und in 0,33-l-Fläschchen mit Kapselverschluss. Der Verkauf ist noch work in progress. Geöffnet ist die kleine Brauerei, deren Anlage von der Firma Bierzauberei gekauft wurde, vorerst immer Freitag und Samstag.

Mehr erfährt man unter **xaver.brauerei@gmail.com**

* **Ralph Nicolussi** war in der Innenstadt strawanzen und hat in einer Buchhandlung eine Entdeckung gemacht, die er uns nicht verheimlichen möchte:

Frisch gedruckt liegt in der Wollzeile bei Morawa die Spezialausgabe von **A LA CARTE „Bier in Wien“** auf. Dieses, 106 Seiten umfassende, Magazin stellt das who is who der Wiener Brauerszene vor. Es berichtet über alle Wiener Braustätten (ausgenommen Xaver Brauerei), über Biersommeliers, Pubs und Biergärten, bringt Biergeschichten und Infos, wo man Bier für die eigenen vier Wände aus aller Welt findet.

Ein Wiener Bier-Lexikon sowie ein Summary in Englisch machen dieses Journal zu einem informativen Nachschlagwerk.

Das Magazin wird von **Hans Schmid** und **Christian Grünwald** herausgegeben, kostet Euro 16,- und die schönsten Bilder darin zeigen Personen, die auch KGBier-Mitglieder sind.

Fazit: Nice to have für den affinen Biertrinker, der nicht nur gerne in sein Bierglas schaut, sondern auch lesen kann.

* **Ursula Tlapak** hat im Nobelschuppen **Meinl am Graben** gestöbert und dort einen eigenen Ständer der deutschen Biermanufaktur **Braufactum** gefunden. Folgende Biere stehen zum Kauf im Angebot:

In 650-ml-Flaschen gibt es das Schwarzbier **Darkon** (5,4 %) und das Märzen (5,5 %) **Marzus**. Beide kosten Euro 7,99.

In 355-ml-Flaschen wohnen ein Pale Ale namens **Palor** (5,2 %) und ein obergäriges Bitterbier nach Kölscher Brauart, das sich **Colonia (5,5 %)** nennt. Die beiden kosten jeweils Euro 4,49. Dazu gibt es ein Indian Pale Ale in der 0,75-l-Flasche, das sich **India** (6,8 %) nennt und 13,99 Euro kostet.

Auffallend ist, dass auf den Bier-Etiketten auch der verwendete Hopfen ausgewiesen ist. Super.

Neugierige informieren sich unter **www.braufactum.de**.

* Immer öfter versuchen große Konzerne ihre Namens- und Urheberrechte durchzusetzen. So auch die Kaffeehauskette **Starbucks**. Sie versendete an eine kleine Brauerei im US-Bundesstaat Missouri eine Unterlassungsaufforderung, da ein Bier der Brauerei mit dem Namen „Frappicino“ der eigenen namensrechtlich geschützten Kaffeereihe „Frappuccino“ zu ähnlich war.

Die Brauerei wurde über einen Anwalt aufgefordert, den Namen nicht mehr zu verwenden. Auf welchem Talente-Humus solche Klagen geboren werden, ist selbst für Tiefen-

psychologen unergründbar. Der Besitzer des Lokals **Exit 6 Pub and Brewery** in einem Vorort von St. Louis schickte darauf hin Starbucks einen Scheck über sechs Dollar, um seinen aus dem Namen gezogenen Profit gut zu machen. Er wechselte den Biernamen „Frappicino“ auch in „das F-Wort“ um. Laut der Brauerei nahm der Absatz seit der Umbenennung rasant zu.

Bei solchen Geschichten brauchen selbst Menschen, denen der Ernst aus den Poren rinnt, keine Lachgasbehandlung.

* Oft sind Braumeister neugierige Menschen, die sich für molekulare Prozesse beim Bierbrauen interessieren. Wissenschaftler der **TU München** haben mit der Braugruppe **Bitburger** geforscht, warum zu lange gelagertes Bier ungenießbar wird. Es liegt an den Iso-Alpha-Säuren! Diese sind für die biertypische Bittere verantwortlich und außerdem extrem lichtempfindlich. Die Alterung dieser Säuren lassen bei langer Lagerung das Bier alt aussehen und machen es wegschüttreif.

Impressum

Herausgeber

Kampagne für Gutes Bier

Kontaktadresse

<http://www.kgbier.at>

Inhalt

und

Redaktion

Herbert Winkler

Mitarbeiter der Ausgabe

Peter Berger, Ursula Tlapak, Christoph Trofeit, Andreas Urban, Ralph Nicolussi, Sebastian Zimmel.