



Newsletter

2014/04

Malle Biermanufaktur – eine neue winzige Brauerei in Kärnten

Wenn man sich mit allen Menschen beschäftigt, die eigenes Bier brauen und sogar verkaufen, steht man bald knöcheltief im Durcheinander. Der Schablonenfächer der neuen Brauereien geht immer weiter auf. Jetzt also wieder Kärnten: Seit 1. März 2014 gibt es in Villach eine neue Craftbier-Brauerei, die Bier in limitierter Anzahl herstellt. Vergoren nach alter Tradition in offenen Bottichen, werden die Biere weder filtriert noch pasteurisiert.

Je nach Jahreszeit wird es in der **Malle Biermanufaktur** obergärige und untergärige Biere geben. Geplant sind z.B. Ales mit Vornamen Pale, Strong, India Pale, Light, Ginger oder Real.

Kaufen kann man die Biere in 1-Liter-Glasflaschen mit Bügelverschluss bzw. in 18-Liter-Edelstahlcontainern.

Die Privatbrauerei von **Rudolf Malle** kann als Österreichs kleinste Brauerei bezeichnet werden. Sie hat nur 8 m². Adresse: Villach, Hochpirkachweg 3.

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag
9.00 – 12.00 und 14.00 – 17.00 Uhr.
Näheres unter www.mallebier.at

Susanne Schreiber berichtet über die KGB- Bierreise nach Bamberg

Es war ein Freitag, aber nicht der 13., sondern der 7. März 2014. Kaum hatte das Licht den Tag eröffnet, trafen sich elf KGBier-Mitglieder am Westbahnhof. Ziel war eine Erkundungsreise in die Braustadt Bamberg. Die lange Fahrt von Wien über Nürnberg nach Bamberg war kurzweilig. Kaum waren wir dort, war das erste Ziel die Brauerei **Fässla**. Ab 13 Uhr gab es dort ein deftiges fränkisches Mittagessen.

Getränkemäßig eröffneten wir den Aufenthalt mit einem **Goldpils**. Es folgten dann noch ein Lager vom Fass sowie das **Zwergla**, ein untergäriges Vollbier, aus der Flasche. Dann aber ging es gleich in die Innenstadt. Das Wetter war für Anfang März großartig und warm genug, um in den Gastgärten in der Sonne zu sitzen. Der kurze Weg zur Brauerei **Schlenkerla** war bald getan und auch das **Aecht Schlenkerla Rauchbier** war bald im Glas und im Mund. Seit 5. März wird hier auch - sehr zur Freude und zum Genuss der Mitgereisten - das **Schlenkerla Fastenbier** ausgeschenkt.

Der Nachmittag verging schnell, vor allen beim **Kellerbier** im **St. Georgen**

Bräu. Es wird dort im hübschen Tonkrug ausgeschenkt. Danach spazierten wir zur nächsten Verkostung zum **Klosterbräu** – der ältesten Braugaststätte Bambergs. Dort traf sich die Gruppe zum Abendessen und zum Genuss der hauseigenen Biere: **Bamberger Gold**, ein Pils, **Bamberger Schwärzla**, ein malziges Bier mit schöner dunkelbrauner Farbe und – der Favorit vieler Mitglieder – **Bamberger Braunbier**, ein bernsteinfarbiges, leicht malzaromatisches Bier.

Der Abend endete im **Spezial-Bräu**, wo viele das **Lagerbier**, ein Bier mit feinem Rauchgeschmack, und das **Ungespundet**, das einzige Bier dieser Brauerei ohne Rauchgeschmack, genossen.

Damit war der erste Tag gut abgerundet. Wir auch.

Am nächsten Tag ging es gleich wieder in die Stadt. Der Tag wurde noch wärmer als der vorige. Bamberg zeigte sich von seiner besten klimatischen Seite. Wir nützten die Gelegenheit für einen ausgiebigen Spaziergang auf die „Hausberge“ der Stadt, wo es natürlich auch wieder eine Brauerei zu besuchen galt.

Am Fuß der Altenburg liegt das **Greifenklau**. Hier kehrten wir auf ein Seidla **Lagerbier** und ein erfrischendes **Weizen** ein. Der Weg ging dann weiter zum oberen Stephansberg geradewegs zum **Spezial-Keller**. Hier war der Biergarten schon eröffnet. In der Sonne sitzend, mit Blick auf Bamberg, tranken wir das **Ungespundete** und ein Lagerbier vom Feinsten.

Für das Abendessen war ein Tisch im **Mahrs Bräu** reserviert. Bekannt ist dort das **Mars Bräu „AU“** – ein ungespundetes und ungefiltertes, angenehm herbes Bier mit wenig Kohlensäure. Es blieb dort nicht bei einer Bestellung. Als Draufgabe dann noch das **Mars Bräu Bock Bier**.

Sonntag blieb nicht mehr viel Zeit. Noch einmal kurz durch die Stadt – einige Biere zur Auskehr - und dann ging es zurück nach Österreich.

Glücklicherweise waren in Bamberg nicht alle Brauereien geöffnet. So wird sich eine weitere Reise ins Frankenland nicht umgehen lassen.

Gerhard Prammers Impressionen aus Singapurs Bierwelt

Generell ist **Singapur** kein Land für einen billigen Urlaub. Man kann zwar billig essen, wohnen hingegen ist teuer. Alkoholische Getränke sind ebenfalls teuer, und beim Bier fällt das besonders auf.

Ein großes Bier (manchmal auch nur ein kleines) ist unter € 6,- kaum zu bekommen. Der Preis kann bis zu € 12,- gehen. Man muss sich umschauchen, und am Besten sucht man Lokale, die Happy Hour anbieten, in denen man für ein Bier ein zweites gratis bekommt.

Von folgenden Bieren bzw. Lokalen kann ich berichten:

TIGER

Die Tiger Brewery ist die erste vollautomatische Brauerei Südost-

asiens, die man auf einer Besichtigungstour angeboten bekommt. TIGER ist überall auch offen erhältlich.

www.tigerbrewerytour.com.sg

SINGHA

Dieses Bier kommt aus der Pathumthani Brewery in Thailand. In der Beschreibung wird besonders darauf hingewiesen, dass nur Malz, Hopfen und Wasser (!) verwendet wird. Als Billigprodukt hat diese Brauerei ein Dosenbier, das sich LEO nennt und 5 Prozent Alkohol hat. Man kann es im Supermarkt im 6er-Trägerl um etwa € 7,- kaufen.

www.singhabeer.com

ANCHOR

Diese Marke wird seit 1933 in den Asia Pacific Breweries in Singapur gebraut. Es wird als Smooth Pilsner mit 4,5% in der Dose angeboten.

www.anchorbeer.com

JUNGLE BEER

wird in der kleinen Privatbrauerei Barefoot Brewing Company in Singapur gebraut. Ausgeschenkt wird es in einem schwer zu findenden Food stall im Chinatown Complex. Das sehr gehaltvolle Bier kostet als half pint Euro 6,-.

www.junglebeer.com

BREWERKZ

Eine Brauerei im Herzen der Stadt mit angeschlossenem Pub. Dort gibt es ca. zehn Biersorten, darunter auch Kölsch, Honey Apricot Ale, Ginger Beer, Pilsner, American Pale Ale. Die

Qualität der einzelnen Sorten ist bemerkenswert. Auch die Preisgestaltung im Pub: von 12 bis 15 Uhr kostet ein Krügerl € 4,50, dann steigern sich die Preise in der Zeit von 20 bis 23 Uhr bis auf € 10,50.

www.brewerkz.com.sg

SQUE ALE HOUSE

Günstig am Clarke Quay gelegen, hat nur Importbiere, z.B. Carlsberg, und eine günstige Happy Hour von 11 bis 19 Uhr.

BROTZEIT

Ein Lokal vis-a-vis vom Raffles-Hotel, das von der Stelze bis zur Weißwurst (zu gehobenen Preisen) viel Europäisches bietet. Dazu gibt es gezapftes Paulaner.

BEERMARKET

Ein interessanter Ort, denn dort richtet sich der Bierpreis nach Angebot und Nachfrage. Eine Biersorte, von der nicht viel bestellt wird, wird billiger verkauft. Dafür steigen die Preise für mehrfach bestellte Sorten. Man wird an ein Casino erinnert und kann auf den Monitoren die Preisentwicklungen verfolgen und dann danach bestellen.

Stechschritt im Kopf

Ein netter Abend mit zu viel Bier kann einen dicken Kopf bescheren. Oft folgt am nächsten Morgen die Reue und ein frommer Entschluss: Nie wieder Alkohol! Wie lange halten solche Vorhaben? Verzögert eine „Biermigräne“ den nächsten physiologischen Auffahrunfall? Das wurde an der **University of Missouri** von **Thomas**

Piasecki geforscht. Für die Studie wurde das Trinkverhalten von mehr als 380 Probanden untersucht. Das Ergebnis spricht nicht für eine langanhaltende Konsequenz. Ein Kater bewirkt keinen Rückblick mit Weisheit.

Vor allen jüngere Menschen haben den Hangover bald vergessen und verbinden mit ihm kein negatives Erlebnis. Nachzulesen in der Online-Ausgabe der Zeitschrift *Alcoholism*.

Schon probiert?

+ **Ralph Nicolussi** hat sich am St.-Patrick-Tag in der Leopoldstadt umgesehen und den Klassiker Guinness getestet. Sein Urteil ist nicht bindend, aber profund:

Guinness draught (alc. 4.2 % vol.), Euro 3.20/half pint ist das **Best Guinness in town**. Es kommt aus der Dose! Aber nicht aus der altbekannten Dose mit der Stickstoffkapsel, sondern aus der „Surger“-Dose. Mit Hilfe einer Ultraschallplatte, auf der das gefüllte Glas abgestellt wird, zeigt dieses binnen drei Sekunden Wirkung. Durch die Schwingungen wird der Stickstoff zum Leben erweckt und verleiht dem Bier seinen charakteristischen Schaum. Gesehen und getrunken habe ich es im **Tachles**, Karmeliterplatz 1.

Guinness foreign extra (alc. 7.5 % vol.), Euro 3.00/325ml bottle ist das **Strongest Guinness in town**. Ich fand es im **Amazing Grace**, einem unscheinbaren Lokal in der Novaragasse 38. Hier kann man neben Meat pie, Fish pie und Chicken das stärkste eingebraute Guinness aus Nigeria

genießen. Der Alkoholgehalt hilft einem dabei, sich wie auf einem Marktplatz in Lagos zu fühlen. Es wird lautstark diskutiert und um Waren aus dem Bauchladen gefeilscht.

Übrigens: Beide Guinness kommen ohne irische Folklore aus!

+ In der **1516 Brewing Company** wird es demnächst ein Roggenbier geben. Roggen ist als Braugetreide nicht so leicht zu verarbeiten, weil er keine Hülsen hat. Auch nimmt Roggen Wasser leichter auf als andere Körnerfrüchte, was beim Maischen Probleme macht.

Das **Rye Pale Ale** wurde im 1516 vom US-Starbrauer **Spike Buchowski** eingebraut. Er ist zweifacher Goldmedaillengewinner des American Beer Festivals.

+ In **Schwechat** wurde ein **Fastenbock** mit 7,7 % vol. alc. gebraut. Das naturtrübe Starkbier präsentiert sich mit einem kräftigen Bernsteinton und entwickelt am Gaumen Orangenaromen mit angenehmer Restsüße. Für die Hopfenaromen standen Sorten aus Leutschach und Spalter Select Pate. Mit dem Schwechater Fastenbock - exklusiv im Brauhaus Schwechat erhältlich - lässt sich die Fastenzeit mit Andacht und das Osterfest drama- und unlustbefreit erleben.

Kurz und fündig

* Vom **16. bis 18. Mai 2014** kann man auf der Flaniermeile des Donaukanals (Höhe Salztorbrücke) handwerklich gebraute Biere, sogenannte Craft-Biere, verkosten. Veranstaltet wird der

Event von **Adria Wien**. Der Eintritt ist frei. Als Fixstarter notiert man sich:

Fr, 16.Mai 2014 – 14.00 bis 22.00 Uhr
Sa, 17.Mai 2014 – 14.00 bis 22.00 Uhr
So, 18.Mai 2014 – 12.00 bis 18.00 Uhr

* Der **Pro-Kopf-Verbrauch** an Bier ist 2013 in **Österreich** gesunken. Von 108 Liter auf 106 Liter. Österreich bleibt aber weiterhin hinter Tschechien Vize-Europameister. Die 194 österreichischen Brauereien steigerten ihren Absatz trotzdem um 1,7 Prozent, denn beim Export in die Nachbarländer wurden Zuwächse verzeichnet.

* Vom **31. Mai bis 1. Juni 2014** findet in **Köln** das **5. Festival der Bierkulturen** statt. 20 Brauereien werden ihre Produkte ausstellen und zur Verkostung anbieten.

Darunter sind solche Kaliber wie **Ale Mania**, **Black Isle**, **BrauArt**, **Monarchy** oder **Lahnsteiner**.

* Ab März 2014 bietet die **Ottakringer Brauerei** eine Biersommelier-Ausbildung an. Kursleiter sind Braumeister **Tobias Frank** und Biersommelier **Bernhard Bugelmüller**. Die Abschlussprüfung wird vor einer unabhängigen Prüfungskommission unter Vorsitz eines Vertreters des Verbandes der Brauereien abgehalten. Seminarort ist 1160 Wien, Ottakringer Platz 1.

Als Kursinhalte stehen Bierherstellung, Schanktechnik, Bierpräsentation und Bierkultur auf dem Programmzettel.

Detaillierte Infos und Anmelde-möglichkeit unter

www.ottakringerbrauerei.at/die-brauerei/biersommelier

* **Sebastian Zimmerl**, ein Stadtflanierer mit Hang zu guten Zigarren, kehrte als neugieriger Mensch in die **Bäckerei Joseph** in der Landstraßer Hauptstraße 4 ein. Das Lokal, das eine Mischung aus Bäckerei, Patisserie und Bistro ist, gehört derzeit zu den angesagtesten Aufenthaltsorten der Stadt. Es gibt dort Brot und Gebäck für alle Lebenslagen, und Sebastian hat im Bistro auch ein besonderes Bier entdeckt. Es stehen ein süffiges Märzen und ein schaumgebremstes Dunkles um 3,70 Euro aus der 0,33-l-Flasche zur Auswahl. Diese Hausbiere kommen - exklusiv für Joseph gebraut - aus **Dangls Hausbrauerei** (siehe dazu Newsletter 2014/01). Man braucht demnach nicht nach Zettenreith zu pilgern, um ein Dangel Bier zu verkosten.

* Aus der **Ottakringer Brauerei** wird ein neues Bier gemeldet. Es nennt sich **Wiener Original** und wurde von Braumeister **Tobias Frank** nach einer über 100 Jahre alten Rezeptur gebraut. Testimonial für dieses Bier ist der Schauspieler **Nikolaus Ofzarek**.

Impressum

Herausgeber

Kampagne für Gutes Bier

Kontaktadresse

<http://www.kgbier.at>

Inhalt und Redaktion

Herbert Winkler

Mitarbeiter der Ausgabe

Michael Kranewitter, Andreas Urban, Susanne Schreiber, Sebastian Zimmerl, Ralph Nicolussi, Gerhard Prammer