

Die Mischung macht's: Vier Bier-Musketiere aus dem Mühlviertel

Das Bierviertel trumpft mit einer weltweiten Neuheit auf: Eine Bier-Cuvée, hergestellt aus vier edlen Mühlviertler Spezialbieren

LINZ. En garde. Die drei Brauereien Braucommune in Freistadt, die Privatbrauerei Hofstetten, die Stiftsbrauerei Schlägl und Biersommelier-Weltmeister Karl Schiffner aus Aigen-Schlägl eröffnen den Reigen für eine Geschmacksoffensive und präsentieren eine Weltneuheit. Eine Bier-Cuvée, hergestellt aus vier verschiedenen Spezialbieren.

„Wir wollten was machen, was noch nie da war“, beschreibt Ewald Pöschko, Geschäftsführer der Freistädter Braucommune, das hehre Ansinnen der Bier-Aficionados. Eine Cuvée kennt man aus der Weinwelt, wo verschiedene Weine miteinander verschnitten werden. Beim Bier gibt es vielleicht einige

Versuche innerhalb einer Brauerei und diverse betriebsübergreifende Kooperationen, die sich aber hauptsächlich auf die gemeinsame Nutzung von Rohstoffen beziehen. „Wir haben das Pferd von hinten aufgezäumt und die fertigen Biere im optimalen Verhältnis gemischt“, sagt Peter Krammer von der Hofstettner Brauerei, der auch die Geschicke des Vereins Bierviertel leitet, wo die drei Brauereien und Karl Schiffner seit vielen Jahren intensiv und kreativ zusammenarbeiten.

Da jeder eine große Vielfalt an unterschiedlichen Bieren im Sortiment hat, ist die finale und optimale Auswahl der Biere nicht leicht. In



Gute Mischung: drei Mühlviertler Brauereien und ein Sommelierweltmeister (phil)

der Bierviertel-Cuvée gibt das Schlägl Kristall, ein helles untergäriges Bier, die Grundlage und dient zur Abrundung. Vom Granitbier aus Hofstetten werden schöne Röstmalztöne und die dunkle Farbe beigesteuert. Rötliche Reflexe und die angenehme Bittere stammen vom Freistädter Rotschopf, und die Fruchtigkeit, wie spürbare Hopfennoten sind dem Champion Bitter von Schiffner zuzurechnen.

In Summe ergibt das ein charaktervolles Bier mit „heller, leuchtender Bernsteinfarbe, harmonischem Malzgeruch und einem Hauch fruchtiger Bitterschokolade, was es trinkfreudig macht und wohlighausklingen lässt“.

(phil)