

# OÖN-Bienenaktion inspirierte Braumeister zum Jahrgangsbier 2019

Regionale Rohstoffe in althergebrachter Handwerkskunst zu echten Mühltal-Bieren zu verarbeiten ist oberstes Credo in der Brauergemeinschaft Freistadt. Acht Sorten haben die Freistädter ständig im Sortiment. Doch einmal im Jahr ist Braumeister **Johannes Leitner** gefordert, ein ganz besonderes Bier zu brauen: das Freistädter Elixier. Dabei lässt er seiner Brauer-Kreativität freien Lauf. Zum Jahrgangsbier 2019 ließ er sich von der OÖN-Aktion „Rettet die Bienen“ inspirieren. „Wir sind Bienenpaten und haben überlegt, wie wir das Thema Honig und Bier verknüpfen können“, erklärte der Braumeister bei der Präsentation in der Brauerei-Kathedrale. Und so braute er sein erstes Honigbier. Den Honig dazu ernteten die Imker **Martin und Hannes Reithmayr** im Bienenstock der Brauerei. Den Hopfen - verwendet wurde nur die Sorte Perle - erntete man ebenfalls im eigenen Garten. Unterstützung bekamen die Brauer dabei vom Obmann der Hopfenbauernschaft Mühltal **Josef Reiter** höchstselbst.

Herausgekommen ist ein wahrer „Goldschatz“ an Bier, wie sich die Gäste der Verkostung überzeugen konnten. Und weil die OÖN-Aktion

den Braumeister überhaupt erst auf die Idee gebracht hat, ein Honigbier zu brauen, überließ Brauergemeinschaften-Chef **Ewald Pöschko** OÖN-Chefredakteur **Gerald Mandlbauer** die Ehre des Anstichs. Eine erste Kostprobe ließ sich auch **Heinz Wahlmüller**, Vorstandsmitglied im Imkereiverband, schmecken.

Das gelungene Jahrgangsbier feierten die Gäste bei einem Bier-Menü, das vom Brauhaus-Chefkoch **Markus Gahleitner** zubereitet und von Wirt **Helmut Satzinger** präsentiert wurde.

Eine Überraschung hielt gleich die Vorspeise bereit, zumal das Tafelspitz-Sülzchen mit einer belgischen Geuze mariniert wurde. Diese schmeckte zwar am Teller, im Glas ist diese Bierspezialität eher gewöhnungsbedürftig. Dafür harmonisierte die Graupensuppe mit dem Freistädter Bio-Zwickl umso besser.

Das neue Honigbier gab es erst zum Hauptgang, einer Variation vom Kalb. Zum schokoladigen Dessert überraschte Pöschko mit einem japanischen Kaffee-Stout. Zum Drüberstreuen reichte Helmut Satzinger ein frisch gestacheltes Bock-Bier.



Die Imker Martin und Hannes Reithmayr, Hopfenbau-Obmann Josef Reiter, Braumeister Johannes Leitner, Brauergemeinschaften-Chef Ewald Pöschko, OÖN-CR Gerald Mandlbauer und Heinz Wahlmüller vom Imkereiverband (v. l.) stießen an. (fell)