

Acht private Brauereien unseres Landes haben sich zu den „CulturBrauern“ zusammengeschlossen und bieten ...

REPORTAGE

Heimische Bier-Spezialitäten, ideal auch beim Grillen

Nur die Tschechen „tschechern“ europaweit mit rund 141 Litern pro Kopf und Jahr mehr Bier als wir. In unserem Land beläuft sich der durchschnittliche Pro-Kopf-Konsum auf 107 Liter pro Jahr. Knapp 60 Prozent der heimischen Bevölkerung gönnen sich mehrmals pro Monat das bierige Vergnügen. Aus Gusto auf den biertypischen Geschmack und vorzugsweise beim ge-

mütlichen Beisammensein mit Familie und Freunden. Wird dann noch der Griller angeheizt, ist das Genusserlebnis perfekt. Denn hierzulande trinken die Menschen zum Gegrillten am liebsten Bier. Daran wird sich künftig auch nichts ändern. Das behaupten die „CulturBrauere“. Sie setzen sich dafür ein, dass heimische Bier-Spezialitäten erhalten bleiben.

In der rechten Hand die Grillzange, in der linken eine Flasche Bier. So gefallen sich die Männer gerne beim Grillen mit der Familie und mit Freunden. Denn Grillen ist nach wie vor hauptsächlich „Männersache“. Sobald die Sonnenstrahlen die Gärten erwärmen, wird die Kohle zum Glühen gebracht.

Grillen, die seit Langem bewährte Methode, Fleisch über offener Flamme zu garen, fasziniert die Menschen seit eh und je. Während für die Auswahl des Grillgutes in Form von Koteletts, Steaks, Würsteln, Fisch und für die Vegetarier ein paar Gemüsesorten, mehr Zeit investiert wird, ist bei den Getränken eines von vornherein klar. Für den Biervorrat muss gesorgt sein, denn Grillen ohne Bier ist wie Feuer ohne Glut. Schon allein der feine Duft von frisch Gegrilltem weckt die Lust auf einen kühlen Biergenuss.

Wie bei der Auswahl des Grillgutes sollte auch beim Getränkebegleiter Bier der regionalen Braukultur Vorrang gegeben werden. „Natürlich beherrschen beim Bier längst die internationalen Großkonzerne den Weltmarkt, wie in anderen Bereichen auch“, sagt Karl Trojan, Chef der Schremser Brauerei in Niederösterreich. Dort steht seit fünf Generationen der feine Biergenuss im Mittelpunkt des Familienunternehmens. Mehr noch, der Brauerei-Chef ist zugleich

KARL SCHWARZ
Privatbrauerei Zwettl (NÖ)
„Der Waldviertler Sommer passt in 0,5 Liter Bier“

„Unser naturtrübes Zwickl passt zu jeder Grillparty. Die herben Hopfennoten verleihen ihm seine feine Eleganz. Wir sind überzeugt, dass der Waldviertler Sommer in 0,5 Liter Bier passt. Das ‚Zwettler Zwickl‘ schmeckt zu Grillhendl, Steak, Lamm ebenso wie zu Grill-Gemüse.“

SEPPI SIGL
Trumer Privatbrauerei (S)
„Der perfekte Aperitif als Einstieg in die Grillerei“

„Unser ‚Trumer Hopfenspiel‘ ist ein fruchtig-leichtes Pils, das hervorragend zu Grill-Gemüse passt und zugleich ein perfekter Aperitif ist. Mit seinem zarten Hauch von Holunder und Kräutern ist es ideal für Biertrinker, die weniger Alkohol bei vollem Geschmack bevorzugen.“



HEINZ HUBER
Mohrenbrauerei (Vbg.)
„Spareribs brauchen einen Widerpart“

„Heiß begehrt ist unser ‚Mohren Spezial‘ vor allem im Sommer, und ich weiß auch, warum. Intensive Grillgerichte wie Spareribs brauchen einen ordentlichen Widerpart im Glas. Unser vollmundiges ‚Mohren Spezial‘ kann das, zumindest behaupten das die Bierliebhaber bei uns im Ländle.“

EWALD PÖSCHKO
Braucommune in Freistadt (OÖ)
„Auch im Sommer darf's gehaltvoll sein“

„Unser ‚Freistädter Imperator‘ ist ein Starkbier, wobei nichts dagegen spricht, auch im Sommer ein gehaltvolles Bier zu genießen. Unser Jubiläumsbier zeichnet sich durch seine gold-orangen Reflexe, das Bouquet aus Kräutern, zarten Kletzenduft und seinen feinporigen Schaum aus.“

KLAUS MÖLLER
Privatbrauerei-Hirt (K)
„Ein Pils oder Märzen ist beim Grillen nie falsch“

„Ich stehe selbst gern am Griller. Zum saftigen Steak mit Chili-Kräuterbutter und gegrillten Champignons empfehle ich ein malzaromatisches ‚Hirter Kellermeister‘. Prinzipiell ist ein Pils oder Märzen nie falsch.“

SEPP RIEBERER,
Brauerei Murau (Stmk.)
„Von Frauen fantastisch gut gebranntes Bier“

„Unser ‚FemALE‘ wurde von zwanzig Mitarbeiterinnen unserer Brauerei kreiert. Ein großes Kompliment an unser weibliches Team, es schmeckt fantastisch. Ich habe es schon in meinem Kühlschrank auf der Terrasse eingekühlt. Am besten schmeckt es zu Fisch und Gemüse vom Grill.“



HUBERT STÖHR
Brauerei Schloss Eggenberg (ÖO)
„Sommerfrisch‘ entfaltet sich bei Sonnenschein“

„Wie der Name schon sagt, ist unser ‚Sommerfrisch‘ das ideale Bier, das seinen Charakter in der warmen Jahreszeit entfaltet. Empfehlenswert für alle Hopfenliebhaber, die es spritzig-leicht mögen, und die an lauen Grill-Abenden Lust auf ein kaltgehopftes Bier mit Zitrus- und Fruchtaromen bekommen.“

KARL TROJAN
Bierbrauerei Schrems (NÖ)
„Der Champagner unter den Pils-Bieren“

„Unser extra für den Sommer gebranntes ‚Schremser Kellerpils‘ ist der ideale Getränke-Begleiter für jedes Grillfest. Gut gekühlt, ist es für mich der Champagner unter den Pils-Bieren. Es enthält die besten Rohstoffe und wir lassen das Bier gut reifen. Da machen wir keine Kompromisse.“

Sprecher der „CulturBrauere“. Im Jahr 2008 gegründet, setzen sich seither acht Traditionsbrauereien (Bild links) aus dem ganzen Land für das Weiterbestehen der heimischen Bierkultur ein.

„Wir tun alles dafür, um unsere jahrhundertealte Brau-Traditionen und unsere regional gebrannten Biere zu erhalten. Dabei sehen wir uns als Rückgrat der Bierkultur und versichern den Bierliebhabern in unserem Land, dass sich das auch in Zukunft, trotz Internationalisierung und Preis-Dumping, nicht ändern wird“, meint Trojan. Deshalb haben es sich die acht „CulturBrauere“ zur Aufgabe gemacht, mit ihrer Braukunst und regionalen Bier-Spezialitäten gegen „Industriebiere und gegen den Einheitsgeschmack“ zu kämpfen. Und gemeinsam sind sie stark. „Immerhin stammen 1,1 Mio. Hektoliter Bier der 7,5 Mio. Hektoliter Bier, die hierzulande jährlich gebraut werden, von den ‚CulturBrauere“, weiß Trojan.

„Mit unserer Geschmacksvielfalt an regionalen Bieren steht einer gelungenen Grillfeier zuhause nichts im Wege“, sind die „CulturBrauere“ stolz auf ihre Brau-Traditionen. Damit das Bier an warmen Sommertagen länger kühl und frisch bleibt, hat Sepp Rieberer, der Chef der steirischen Brauerei Murau, einen Tipp parat. Er kühlt Tonkrüge im Kühlschrank vor. „Darin bleibt das Bier lange kühl, probieren Sie das aus, Sie werden begeistert sein“.

sagt der Bier-Experte.

Gemeinsam mit seinen „CulturBrauer“-Kollegen ist Rieberer stolz auf ein „gemeinsames Herzensanliegen“ der acht Brauereien Zwettler, Trumer, Hirter, Mohren, Freistädter, Eggenberger, Murauer und Schremser. Das haben sie in Form ihres ersten gemeinsamen Bieres realisiert. Für das „Austrian Lager“, das ursprünglich nur für die

Gastronomie gedacht war, nun aber auch bei Euro- und Interspar erhältlich ist, haben die Braumeister eine gemeinsame Rezeptur aus Mühlviertler Hopfen der Sorten „Aurora“, „Perle“ und „Tradition“ sowie den Malzsorten „Pilsner“ und „Wiener“ zusammengefügt.

„Insgesamt sind unglaubliche viertausend Jahre an Brau-Erfahrung in unser Bier geflossen“, sagt Heinz

Huber von der Mohren-Brauerei.

„Unser bernsteinfarbenes ‚Gemeinschaftsbier‘ ist im Antrunk mild, am Gaumen vielschichtig, komplex und zugleich erfrischend“, umschreibt der Vorarlberger das „Austrian Lager“ in der blumigen Bier-Sprache. „Und im Nachtrunk macht eine feine Bitternote Lust auf den nächsten Schluck“,

fügt er mit einem Schmunzeln hinzu.

Jedenfalls haben die „CulturBrauer“ vorgesorgt. Vor allem auch für jene, die heuer lieber zuhause Urlaub machen, gemütlich mit ihren Lieben im Garten oder auf „Balko-

nien“ grillen und sich dabei ein traditionell gebrautes, heimisches Bier gönnen wollen.

wieser

Die perfekte Schaumkrone

- Das Bierglas vor dem Einschenken mit kaltem Wasser ausspülen. Das kühlt die Glaswand, und es kann weniger Kohlensäure entweichen.

- Das Glas sollte etwas schräg gehalten werden und das Bier eine Temperatur von etwa 6 bis 8 Grad haben.

- Trifft das Bier zu schnell den Glasboden, entsteht zu viel Schaum.

- Ist zu etwa einem Drittel eingeschenkt, muss das Bier abge-

setzt werden. So bekommt der Schaum Zeit, eine kompakte Form anzunehmen. Danach wird das Glas vollgeschenkt. Dann wird kurz gewartet, bis der zweite Schaumring kompakt ist. Letztendlich führt ein Nachschenken erst zur endgültigen Haube, und das Bier ist trinkfertig.

- Durch die Schaumkrone bleiben Kohlensäure und Aromen, die das Bier spritziger machen, länger erhalten.



Gewinn Spiel

DIE FRAGE
BEANTWORTEN
UND GLÜCK HABEN:

In welchem Jahr
haben sich die heimischen
Traditions-Bierbrauer zur
„CulturBrauer“-Initiative
zusammengeschlossen?

a. 2006 b. 2008 c. 2010

Senden Sie eine
Postkarte mit der
richtigen Antwort an
Die ganze WOCHE GmbH,
Heiligenstädter Straße
121, 1190 Wien
oder per E-Mail an
gewinnspiel@dgw.at

und Sie können 1 von 8
CulturBrauer-Boxen
mit je 16 heimischen
Bierspezialitäten für Ihre
Grill-Party gewinnen!

Einsendeschluss:
Mittwoch, 10. Juni 2020