



Prost: Zwei Brauereien feiern Geburtstag

Geschmackvoll. Erfrischend. Gesund. Der Dreiklang vom Bier begeistert. Mehr als 100 Liter Bier trinkt jeder Österreicher durchschnittlich pro Jahr und bevorzugt regionale Brauereien. Zwei davon jubilieren.

VON PHILIPP BRAUN

Land des Hopfens, Land des Malzes, Land der Brauereien. Oberösterreich ist einzigartig. Einzigartig, was die Rohstoffe wie den Hopfen betrifft; das Mühlviertel gilt als größter Hopfenproduzent Oberösterreichs. Unser Bundesland ist aber auch bemerkenswert hinsichtlich der Mälzerei und der hohen Dichte an gewerblichen Brauereien. Oberösterreich gilt als klassisches Bierland. Freilich, im Jahr 1797 zählte man noch 332 Brauereien. Heute versorgen 44 Brauereien und 18 Hausbrauereien die Landsleute mit köstlichem Bier.

Zwei oberösterreichische Brauereien feiern Jubiläum: Die Innviertler Brauerei Raschhofer in Altheim braute bereits vor 375 Jahren Bier. Die Brauergemeinschaft in Freistadt existiert als Rechtsform seit 250 Jahren, Bier wird in der Stadt seit der Gründung Freistadts gebraut.

Anlass genug, beide Brauereien vorzustellen und hochleben zu lassen. Prost!

375 Jahre Brauerei Raschhofer

Das Innviertel gilt als eigenständig und kampflustig. Auch die Raschhofer Privatbrauerei aus Altheim setzte sich gegen das Bierkartell zur Wehr.

Die Biervielfalt und die Freiheit der Wirte sind so eine Sache. Heute erscheint es beinahe als Selbstverständlichkeit, dass sich die Wirte ihr Bier aussuchen können. Das war nicht immer so. Von 1907 bis 1980 diktierte das Bierkartell in Österreich den Markt. Vereinfacht gesagt, es entschied, wer wohin wie viel liefern durfte. „Natürliches Wachstum

sollte so unmöglich gemacht werden. Wenn eine Brauerei ihr Bier in ein neues Absatzgebiet liefern wollte, musste sie das Recht dazu dem angestammten Lieferanten abkaufen – oder man kaufte den Mitbewerber mitsamt seinen Kunden einfach auf“, schreiben die Brauereibesitzer Doris Scheriau-Raschhofer und ihr Mann Christoph in der Festschrift „375

Jahre Raschhofer.“ Brisant wurde es nach dem Zweiten Weltkrieg, da auch knappe Rohstoffe wie Hopfen und Malz zentral vergeben wurden. Das verlangte den eigenständigen Brauern viel an Durchhaltevermögen ab.

Kampf gegen das Kartell

Nahezu alle Brauereien waren Kartellmitglieder. Nur die Raschhofers weigerten sich. Scheriau fasst die herausfordernde Zeit zusammen: „Das war sehr kühn. Aber man blieb unabhängig und konnte substanziiell wachsen.“

Deutlich sichtbar wurde der Widerstand 1969, als Raschhofer mit der Handelsorganisation Adeg kooperierte. Zum Missfallen des Kartells fädelt die Brauerei eine Abmachung ein und braute für Adeg das Burg-Bräu. Ein Märzenbier, das fortan neben dem gängigen Kartellbier an die Kaufleute geliefert wurde. Die Brauereien klagten, weil das Bier ihrer Meinung nach gegen den Kodex des Österreichischen Lebensmittelbuches verstoßen würde. Sie verloren, Raschhofer setzte sich durch und schuf zugleich die ersten Voraussetzungen für einen überregionalen Bierverkauf.

Modern und traditionell

Und heute? „Wir wollen ein Zeichen für die Zukunft setzen und zugleich unsere Vorfahren würdigen. Wir sind eine moderne Traditionsbrauerei“, sagt Frau Scheriau, die nach dem Ableben ihres Bruders Georg vor 21 Jahren die Brauerei übernommen hat.

Moderne und Tradition schließen sich nicht aus. Herzstück ist der Kupferkessel, der den Bieren Eleganz und geschmackliche Anmut verleiht. Gebraut wird in 70-l-Vollkupfergefäßen über direktem Feuer, die Biere werden in offenen Gärbottichen vergoren.

Die Kunden goutieren die Qualität. 13 Biersorten werden verkauft. Schon früh setzte man auf Spezialitätenbiere: Porter, Stout, oder Witbier. Für die Raschhofers nichts Neues, sondern eine Selbstverständlichkeit. Man würde der Privatbrauerei aber Unrecht tun, sie nur auf Spezialitäten

biere zu reduzieren. Denn bekannt sind sie für Märzen und Zwickl. „Das sind unsere Brot- und Butterbiere. Die werden hierzulande getrunken und mit denen triumphierten wir mehrmals beim Beer-Award“, sagt Scheriau.

Speziell das Zwickl-Bier ist identitätsstiftend. Die Raschhofers bewiesen – wie beim Kampf gegen das Bierkartell – Mut und Weitblick und waren vor 20 Jahren die ersten, die das unfiltrierte Bier unter dem Namen „Zwickl“ abfüllten. Pur, unfiltriert, vielschichtig. Und vielfältig, so wie man sich die Brauszene wünscht.



Die Raschhofer Braufamilie: Michael Scheriau mit Eltern Doris und Christoph



Eine der wichtigsten Gerätschaften in Altheim: die Kupferkessel



Aus der Hauschronik des Marktes Altheim von Josef Müller

Braucommune Freistadt, 250 Jahre

Die „Commune“ als Rechtsform ist einzigartig in Europa. Bier wird seit der Gründung Freistadts gebraut, damals noch innerhalb der Stadtmauern.

So mancher Hausbesitzer in Freistadt darf sich glücklich schätzen. Zum einen nennt er die Immobilie sein Eigen, aber – und das macht es für Genießer richtig prickelnd – er ist ebenso Miteigentümer der Braucommune in Freistadt. 149 dieser begehrten Häuser stehen innerhalb der Stadtmauern. Sie verleihen der Braucommune ihre Einzigartigkeit in Europa, aber auch ihre Unabhängigkeit. Denn um die Brauerei zu übernehmen, müsste man tief in die Tasche greifen und zuerst die ganze Innenstadt kaufen.

Die Hausbrauer

Um Freistadt besser verstehen zu können, blickt man idealerweise weit zurück – in das Jahr 1363. Herzog Rudolf IV. verlieh den Bürgern von Freistadt das Recht, Bier zu brauen und auszuschenken. Ein Privileg, das vielen Bewohnern Einkommenssicherheit garantierte. Auch wenn nicht in jedem Haus gebraut wurde, sondern vielmehr im Lohnverfahren gearbeitet wurde.

1770 gab es nur noch zwei „Brauhaus“, in denen Bier produziert wurde. Um die Interessen zu wahren, schlossen sich die Besitzer der 149 Innenstadthäuser zusammen, gründeten die Braucommune und unterzeichneten mit der Gemeinde einen Kaufvertrag für die „Stadtschreibergärten“ außerhalb der Stadtmauern der Startschuss für die Errichtung des neuen Brauhauses, das zwischen 1770 und 1780 errichtet wurde.

„Das erste Gemeinwohlprojekt“, sagt Ewald Pöschko, Geschäftsführer der Brauerei. „Wir

gehen aus der Stadt hinaus und bauen ein gemeinsames Brauhaus, wo Bier für uns alle gebraut wird.“ Pöschko betont den Gemeinwohlcharakter, denn auch heute will die Braucommune dem Thema Nachhaltigkeit und Regionalität mehr Gewicht verleihen und legt eine Gemeinwohlbilanz vor. „Wir glauben, dass wir in Zukunft andere Wege gehen müssen. Es wird kein ständiges Wachstum geben und wir wollen kein Industriebetrieb werden“, sagt Pöschko.

120.000 Hektoliter Bier werden zurzeit pro Jahr gebraut. Elf Sorten wie das ausgezeichnete Pegasus (Silber beim Beer Award), das Bio-Zwickl oder das Jubiläumsbier Imperator (Alkohol 8,2 % Vol.) füllen die Freistädter in die Flaschen. „Wir sind zufrieden. Wir sind eine kleine, feine Regionalbrauerei mit dem Liefergebiet

Mühlviertel und Linz-Umgebung“, sagt Pöschko. Die Gäste honorieren den regionalen Zugang. Die Brauerei geht gestärkt aus der Krise. Auch wenn etwas vom Wirtabsatz weggebrochen ist, so konsumierten die Privatkunden mehr. „Die Leute wollen Nähe und Unabhängigkeit. Sie wollen wissen, wo ihr Bier herkommt und auch einmal den Braumeister anrufen können“, sagt Pöschko.

100 Prozent des Hopfens kommen aus dem Mühlviertel, die Braugerste stammt aus dem Weinviertel, und Mühlviertler Wasser verleiht den Bieren unverwechselbaren Charakter. Pöschko ist stolz: „Wo gibt es das sonst noch, dass 100 Prozent der Zula-

ten aus Österreich stammen.“

Lebendige Vielfalt

Seit August 1988 führt Pöschko bei der Brauerei die Geschäfte, er sieht aber nicht nur den eigenen Braukessel und will nicht nur seinen eigenen Sud kochen. Gerne kooperiert er mit anderen Kleinbrauereien. „Die drei größten Braukonzerne haben mehr als 50 Prozent Anteil am Weltmarkt. Wir wollen Vielfalt und haben uns deswegen zu den KulturBrauern zusammengeschlossen, um eine Monopolisierung auf dem Biermarkt zu verhindern“, sagt Pöschko. Die KulturBrauerei sind acht unabhängige Privatbrauereien, die nicht in Konkurrenz stehen, sondern die Bierkultur gemeinsam aufrecht erhalten.

Für die Freistädter Brauerei hat Pöschko eine Vision, dass Freistadt langfristig seine Sonderstellung behält. „Wir tragen mit unserem Image, der Marke, und den guten Bieren das Unsere dazu bei. Wir wollen die Qualität in die Zukunft bringen.“



Geschäftsführer Ewald Pöschko mit Kaufvertrag vom Grundstück



Die Braucommune Freistadt feiert 250-jähriges Bestehen



In einer der modernsten Brauanlagen wird das Bier abgefüllt



Fotos: Weibold, Raschhofer (2), Colourbox