



DER BIERSEPP TRIFFT *die Freistädter*

**EWALD PÖSCHKO, GESCHÄFTSFÜHRER, UND
JOHANNES LEITNER, BRAUMEISTER DER
BRAUCOMMUNE IN FREISTADT.**

Die Braucommune in Freistadt steht im Besitz der Innenstadthäuser, die Eigentumsverhältnisse sind nach Eimern je Haus verteilt. Das Führungsteam hat aus einer verschlafenen Provinzbrauerei einen Vorzeigebetrieb der Weltklasse gemacht. Für ein Interview standen dem Österreichischen Biermagazin Geschäftsführer Ewald Pöschko und Braumeister Johannes Leitner zur Verfügung.

Auch wenn bei Freistädter Bier die Ausstoßzahlen bei Weitem nicht als wichtigste Messgröße für den Erfolg betrachtet werden – sie sind trotzdem beachtlich. In den letzten zehn Jahren hat sich der Jahresausstoß an Freistädter Bier mehr als verdoppelt: von rund 50.000 auf wohl etwa 120.000 Hektoliter. In einem rückläufigen Markt und trotz strenger regionaler Ausrichtung. Das Mühlviertel und Linz sind und bleiben dabei die Hauptmärkte. Auch an Export ins nahe Tschechien wird nicht gedacht. Pöschko: „Die trinken mit Begeisterung ihr Bier, wir sind von unserem genau so begeistert. Das ist doch gut so!“

Mit Konzentration auf die Bierqualität wurde viel gebaut. Für das Sudhaus wurde in einem ursprünglichen Teil des bedeutendsten barocken Industriebaues Oberösterreichs – in Zusammenarbeit mit dem Bundesdenkmalamt – eine „Kathedrale“ errichtet. Pöschko holte die Landesausstellung nach Freistadt, für diese wurde der schöne Altbau aufwändig renoviert. Dieses Jahr wurden 3.500 Quadratmeter Dachfläche neu eingeschindelt. Das

Brauhaus betreibt einen ausgezeichneten Gastronomiebetrieb, der immer sehr gut besucht ist. Im kommenden Jahr feiern beide, die Stadt und die Braucommune, runde Jubiläen: 800 beziehungsweise 250 Jahre.

Der Biersepp traf Pöschko und Leitner kurz vor dem Bockanstich, am 25. Oktober.

BIERMAGAZIN: Ihr habt in den jüngsten Jahren viel gebaut. Ein neues Sudhaus, einen neuen Lagerkeller, eine neue Abfüllhalle ...

PÖSCHKO: Am Montag kommen vier neue Lagertanks und die Planung für unser neues Logistikzentrum ist in der Finalphase.

Habt ihr dafür überhaupt noch Platz, hier, mitten in der Stadt?

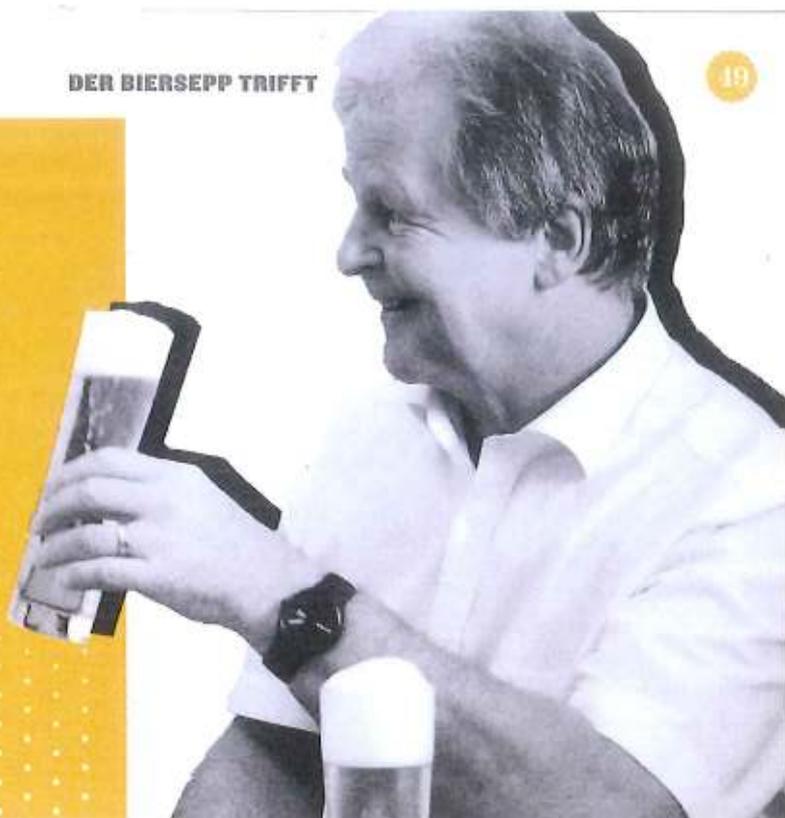
PÖSCHKO: So wie wir damals, Ende des 18. Jahrhunderts, an den Rand gegangen sind, so gehen wir auch heute wieder an den Stadtrand. Gleich bei der Autobahnauffahrt Freistadt Süd entsteht das neue Logistikzentrum. Dann haben wir hier am alten Standort wieder ausreichend Platz, für das Bierbrauen.

Als Gründungsjahr der Braucommune gilt 1777.

Wie geht sich da 2020 ein 250-Jahr-Jubiläum aus?

PÖSCHKO: Hätte ich schon seinerzeit Marketing gemacht, ich hätte nicht gesagt „Freistädter Bier, seit 1777“, sondern „seit 1220“.

OPTIMIEREN IMMER. ABER NICHT „BESCHLEUNIGEN“. WIR SIND NICHT GRUNDLOS MITGLIED BEI SLOW BREWING.



Wie das?

PÖSCHKO: Mit der Stadtgründung hat Freistadt, haben 149 Innenstadthäuser von den Babenbergern das Braurecht erhalten. Darum tragen Stadt und Brauerei das rot-weiß-rote Bindenschild im Wappen.

Was war dann 1777?

PÖSCHKO: 1770 wurde der Kaufvertrag für das Grundstück hier errichtet. Dann hat man zehn Jahre gebaut. 1777 wurden die Fenster und die Türen eingesetzt – und die Jahreszahl im Torbogen eingemeißelt.

Und ab wann wurde hier gebraut?

LEITNER: Erstmals im März 1780.

Für das Jubiläum wird also der Grundstückskauf herangezogen.

PÖSCHKO: Die Braucommune wurde 1770 gegründet.

Kehren wir in die Zukunft zurück. Wie weit soll euer Wachstum gehen? Der Ausstoß hat sich im vergangenen Jahrzehnt mehr als verdoppelt ...

LEITNER: Ja, aber unser Wachstum kann und soll nicht grenzenlos weitergehen.

Weswegen?

LEITNER: Wegen der Bierqualität. Es geht darum, dem Bier Zeit zu geben.

Keine Möglichkeiten zu optimieren?

LEITNER: Optimieren immer. Aber nicht „beschleunigen“. Wir sind nicht grundlos Mitglied bei Slow Brewing.

PÖSCHKO: Uns ist das qualitative Wachstum wichtiger, als das quantitative.

LEITNER: Es ist schön, wenn du als Braumeister nicht die Vorgabe hast, Bier so schnell wie möglich herzustellen. Dafür wäre ich auch der Falsche ...

Pöschko: ... oder so billig wie möglich Bier zu brauen.

Leitner: Lange Zeit haben sich sogar die Sudhausbauer auf Kostenminimierung konzentriert. Es gibt ein „Null-Mann-Sudhaus“! Ja, was soll denn das heißen?

Freistadt setzt auf ein traditionsbezogenes Sortiment.

LEITNER: Durchaus. Das Bewahren wertvoller Brautraditionen ist mir wichtig. Dennoch haben wir alle, die gesamte Branche, die Impulse der Craft-Bier-Bewegung dringend gebraucht. Das hat uns aufgerüttelt. Auf einmal achtet man auf Hopfensorten, auf unterschiedliche Malze. Und wir differenzieren unsere Bierstile.

PÖSCHKO: Ich bin ja erst seit 32 Jahren in der Branche ... Damals, als ich zum Bier gekommen bin, waren die Sudhäuser nicht zum Anschauen! Schwarze Kessel hinter Mauern. Man hat keine Kunden in die Brauereien gelassen.

Nicht zu Unrecht ...

PÖSCHKO: Kaum eine Brauerei hatte Ambitionen zu zeigen: Hier wird ein wertvolles Produkt hergestellt.

Das hat ja schon bei den Rohstoffen angefangen.

PÖSCHKO: Hopfen! Null Interesse an Differenzierung. Man hat „Hopfen“ gekauft, keine Sorten. Es ging vor allem um die Alphasäure ...

Inzwischen weiß man, dass die Verbundenheit mit „meinem“ Bier schon bei den landwirtschaftlichen Rohstoffen und ihrer Herkunft beginnt.

LEITNER: Bier lebt von Emotionen. Wir können heute auf die Bierqualität in Österreich sehr stolz sein. Für uns ist es wichtig, auch die Emotionen zu transportieren. Gemeinsam mit den Informationen.

Zur Freistädter Bierakademie.

LEITNER: Sie umfasst sechs Module unter anderem „Bier trifft Kulinarik“, die Ausbildung zum Biersommelier, Bierbrauen live ...

... in der Seminarbrauerei.

LEITNER: Die ist voll ausgelastet. Freitag und Samstag sowieso. Wir hätten uns bei der Gründung der Bierakademie nicht gedacht, dass das Interesse daran so groß sein würde.

Ihr veröffentlicht heute euer „Manifest“.

PÖSCHKO: Viele Firmenleitbilder bestehen hauptsächlich aus werblichen Sprüchen. Wir haben uns auf Aussagen zur Produktqualität festgelegt.

Warum?

PÖSCHKO: Ich wollte klarstellen, wer wir sind und wie wir arbeiten. Wir haben es festgeschrieben für die Zukunft, akkordiert mit unseren Besitzervertretern. So dürfte keine Diskussion mehr aufkommen, ob nicht irgendwann billig eingekauft und schneller produziert wird, ein wenig rascher vergoren, ein wenig kürzer gelagert – solche Dinge gehören ausgeschlossen.

Hat es da keine Diskussionen gegeben?

PÖSCHKO: Natürlich wurde viel diskutiert. Es gäbe ja genug Möglichkeiten Billigbier zu brauen. Aber wir haben das erfolgreich abgelehnt und die Besitzer stehen voll hinter uns.

LEITNER: Es sind viele Komponenten, die zusammenspielen und zu unserem Erfolg beigetragen haben. Technische Details, das Umfeld, der Mythos, ... Schön, die Entwicklung zu sehen.

PÖSCHKO: Und sie gibt uns recht.

LEITNER: Wir haben nie geplant: „Ab dann machen wir hunderttausend Hektoliter.“ Das ist passiert. Man muss natürlich dankbar sein, dass das so ist.

PÖSCHKO: Wir haben nie Umsatzziele definiert. Wir haben gesagt: Die Leute sollen gern bei uns arbeiten. Ich habe sämtliche ergebnisbezogenen Prämien abgeschafft. Es gibt keine Verkaufsprämien bei uns. Ich erwarte, dass ein jeder das Beste gibt. Die Leute werden anständig bezahlt und gut behandelt. Wenn wir alle gerne arbeiten, wenn es uns Spaß macht, für die Braucommune in Freistadt tätig zu sein, dann kommt der Erfolg irgendwann automatisch.

Da steckt auch Risiko drinnen.

PÖSCHKO: Sicher, solche Überlegungen – das könnte auch schief gehen. Aber jetzt, nach 32 Jahren kann ich sagen: Es ist gut gegangen.

Haht ihr wirklich keine Jahrespläne?

PÖSCHKO: (lacht) Nein. Jedenfalls keine Umsatzpläne. Ich erwarte, dass jeder sein Bestes gibt. Was der Markt hergibt, das gibt er her. Wir sind damit erfolgreicher, als jene, die jedes Jahr ein paar Prozente hinaufplanen. Am Jahresende müssen sie dann korrigieren. Wir planen nicht hinauf, aber am Jahresende haben wir ein Plus.

Das ist auch eine Frage der Menschen.

LEITNER: Apropos. Man kann heute viel analysieren, im Labor. Aber das sagt mir noch nicht, ob mein Bier den Gaumen erfreut, ob es mich anregt, noch einen Schluck zu trinken. Gefühl ist noch wichtig in unserer Branche.

PÖSCHKO: Das Gefühl fürs Bier und das Gefühl für die Menschen.

LEITNER: Wir sind geerdete Leute. Und: Der Bezug zu unseren Bauern ist uns sehr wichtig.

PÖSCHKO: Wir leben mit ihnen mit. Früher hat man gedacht: „Rohstoffe sind endlos verfügbar. Die kaufst du einfach ein.“ Wir sind eingebunden, auch in die Sorgen unserer Bauern.

LEITNER: Wir machen faire Verträge.

PÖSCHKO: In erster Linie geben wir unseren heimischen Betrieben Aufträge.

LEITNER: Die Wertschöpfung bleibt in der Region.

PÖSCHKO: Und die trinken auch unser Bier und so soll es auch sein.

LEITNER: Weil unsere Biere harmonisch sind. Die Balance im Bier – das finde ich cool. Die Harmonie ist eine ganz wichtige Zutat. Wenn ich ein Gespür habe und Erfahrung, dann gelingt das.

PÖSCHKO: Den Einsatz der Rohstoffe, den bestimmt nicht der Rechenstift, den bestimmt das Produkt. Wir legen Wert darauf, dass es uns selbst auch schmeckt. Wir trinken unser Bier ja auch selber. **