



Treffen sich acht passionierte Brauer in einem Beisl zur Geheimniskrämerei. Und wir sind dabei.

# DAS BIER, VON DEM



Foto: Gerd Kressl



**ACHT ARTISANE  
ÖSTERREICHISCHE BRAU-  
EREIEN HABEN SICH  
ZUSAMMENGETAN, DAS  
ULTIMATIVE LAGER ZU  
BRAUEN. 3B HAT DURCH  
ZUFALL DAVON ERFAH-  
REN UND DAS ERSTE GLAS  
AUF DEN TISCH GESTELLT  
BEKOMMEN.**

AUTOR · MANFRED KLIMEK

# NIEMAND WUSSTE

**Erster Gedanke: »Ein neues Bier«**

Es gibt ein neues Bier! Es gibt jede Woche ein, zwei neue Biere. Vor zehn Jahren gab es lediglich die Biere, die es immer schon gab. Und nur ganz selten ein neues Bier, das kein temporärer Sonderling war. Schon gar nicht gab es jede Woche ein, zwei neue Biere. Will man die Veränderung und Entwicklung der Bierszene in einem Satz zusammenfassen, so lautet dieser Satz: »Es gibt ein neues Bier.«

**Zweiter Gedanke: »Craft Beer ist der eigentliche Naturwein.«**

Vor bald zehn Jahren begann sich die »Weinszene« (eigentlich das Unwort schlechthin) radikal zu spalten. Orange- und Naturweine penetrierten einen komplett komatösen Markt. Neue Winzer, angeführt von Kult-Önologen, wie etwa Nicolas Joly, warfen alle Gepflogenheiten des Weinbaus über Bord und erklärten die Natur, und niemand anderen als die Natur, zum relevanten, zum eigentlichen Weinmacher. Von nun an sollten hippe Weine möglichst naturbelassen bleiben. Das heißt nicht nur, dass diese Weine biodynamisch hergestellt sein müssen; es heißt zudem, dass sie kaum bis gar nicht vom Winzer beeinflusst werden dürfen. Was seither aus dieser »Naturweinszene« kommt, ist vor allem Dreck, der nach faulen Gemüsesuppen riecht und so schmeckt, als würde man das Auskochwasser alter Herrensocken trinken. Wichtig: es gibt auch hier Ausnahmewinzer, die sonderbare, aber hervorragend schmeckende Naturweine keltern. Auch wichtig: die Ausnahmeweine dieser Ausnahmewinzer werden ausschließlich von namhaften Önologen hergestellt, die das konventionelle, biodynamische Weinmachen beherrschen. Am wichtigsten: die Naturweinszene ist der größte Irrtum im Weinbau, der je stattgefunden hat. Sie ist Fundamentalismus in Reinform; sie ruft dazu auf, ihren Kritikern die Fresse zu polieren. Die Naturweinszene – nicht die Naturweinwinzer – sind die Faschisten dieser Tage – vergleichbar mit radikalislamischen, oder rechtspopulistischen Bewegungen, und irrtümlicherweise in der Bobo-Linken geerdet. In zehn Jahren wird dieser Spuk wieder vorbei sein. Das Einzige, was dann von der Naturweinszene bleibt, ist neben einer unangenehmen Erinnerung der Umstand, dass es mehr biodynamische Winzer geben wird als heute. Das ist dann durchaus ein Verdienst – und kein geringes.

Wer von vielen der neuen Biere gekostet hat, und auch von vielen der neuen Naturweine, dem wird aufgefallen sein, dass viele dieser neuen Biere – vor allem die Ales – den Naturweinen geschmacklich sehr nahekommen. Das liegt an der simplifizierten Machart, was aber keineswegs bedeuten soll, dass eine simplifizierte Machart das Entstehen hervorragender Getränke ausschließt. Naturwein hat also einen wesentlichen Konkurrenten. Und der heißt Craft Beer. Wobei genau genommen auch das falsch ist, denn Naturwein kann an Craft Beer nicht heranreichen, kann mit Craft Beer gar nicht konkurrieren, denn Craft Beer – jedes neue, unverfälschte, artisanale Bier – ist besser als jeder dieser neuen Naturweine. Und deswegen wird die Kreativbierezene bleiben, und die Naturweinszene verschwinden.



**DER NAME**

AUSTRIAN LAGER

**DIE DATEN**

STAMMWÜRZE: 12,8 °P  
 ALKOHOLGEHALT: 5,4 %  
 IBU: 26

Die »Braustrianer« lassen nichts verschütt gehen.



### Das Zusammentreffen: »Bitte schreiben sie nichts darüber.«

Ein Beisl in Wien, dritter Wiener Gemeindebezirk. Beisl: das ist die Wiener Eckkneipe, die freilich gastronomisch besser aufgestellt ist als alle Eckkneipen Deutschlands. Hier kriegt man das Essen, was Deutschland fehlt. Hier lebt jener gastronomische Mittelbau, der ein Land zu einer Nation der Gourmands macht. Am Nachbartisch finden sich drei Personen ein. Zwei Braumeister und eine PR-Agentin. Nach dem Verzehr von gebackenem Fleisch, also in Panade beerdigtem Essen, zieht einer der Braumeister – jener der Brauerei der Waldviertler Kleinstadt Zwettl – eine Flasche Bier ohne Etikett aus seiner mitgebrachten Kühltasche, öffnet diese und schenkt den hellbraunen Saft in ebenfalls mitgebrachte Weingläser des Edelglasbläfers Zalto ein. Das ist der Moment, von seinem Tun abzulassen, die Mahlzeit zu unterbrechen, und sich dem Nachbartisch in offensiver Zuwendung zu erkennen zu geben. »Bitte schreiben sie nichts darüber«, ist der erste Satz, mit dem das Interesse erwidert wird. Geheimsache Bier? Warum diese Attitüde? Antwort: »Weil wir ein Bier kreiert haben, dass alle am Markt befindlichen Lagerbiere toppen soll.« Sorry, Leute: Nun ist es zu spät.

Ein untergäriges Lagerbier also. Kommt ja auch aus Österreich, wo das Lagerbier 1841 von Anton Dreher (heute noch Namensgeber eines bekannten, italienischen Industriebieres) erfunden wurde, und wo es seit jeher eine größere Tradition hat als das Pils. Der Braumeister der Privatbrauerei Zwettl ist in Begleitung seines Kollegen aus der Brauergemeinschaft Freistadt in Oberösterreich. Weiter sind noch die Brauerei Mohrenbräu in Vorarlberg, die oberösterreichische Brauerei Schloss Eggenberg, die niederösterreichische Bierbrauerei Schrems, die Privatbrauerei Hirt in Kärnten, die Trumauer Privatbrauerei in Salzburg und die Brauerei Murau in der Steiermark an der Entwicklung dieses Lagers beteiligt. Es sind die acht wichtigsten, österreichischen Privatbrauereien. Und sie haben sich schon vor geraumer Zeit zu einer Vereinigung namens *CultBrauer* zusammengetan – ein Name, der nicht annähernd der Bedeutung dieser Brauereien entspricht. Denn sie sind mehr Klassik als Kult.

Der Verdienst dieser acht Privatbrauereien ist es, dass sie die österreichische Bierkultur aus einem Tief geführt haben, das seinesgleichen lange suchen muss. Vor zehn Jahren noch beherrschten fast ausschließlich große Industriebrauer den Markt. Sie profitierten vom Niedergang alter Lokalbrauereien, die in den Siebziger- und Achtzigerjahren dahinstarben wie Fliegen an Fensterscheiben geschlossener Räume. Und wenn sie überraschenderweise überlebten, wie etwa Wieselburger oder Puntigamer, wurden sie Opfer von globalen Konzernen und deren Nivellierung.

Der Zusammenschluss der letzten unabhängigen Brauereien Österreichs erfolgte jedoch noch vor der Craft-Beer-Welle, deren Entstehen und Schub sie nicht ahnen konnten. Das Versäumnis soll dieses neue Lagerbier nun nachholen; es soll die *CultBrauer* in der Gegenwart andocken lassen, ohne das Modische vor die Moderne zu setzen. Wenn man den Vergleich nicht scheut, ist dieses Lagerbier wie ein Naturwein arrivierter Winzer: kein Zitat, sondern etwas, das dem Neuen etwas Neues vom Alten aufsetzt: ein Missing Link.



Carared Malz, meine Herren, schreibt man zusammen und mit »C« (Anm. d. Red).

### Der erste Schluck: »Ein Bier für wir«

Und ja: es ist anders! Im Glas kupferfarben, am Glasrand eher ins Rostbraune tendierend. In der Nase dann eine gigantische Ähnlichkeit mit einem sehr gut gemachten, kühlen, mitteleuropäischen Naturwein. Jede Wette, dass dieses Bier bei einer sogenannten »Blindverkostung«, bei welcher man das Getränk in einem geschwärzten Universal-Weinglas vorgesetzt bekommt, als Naturwein durchgeht. Bei keinem anderen Bier ist die Ähnlichkeit derart ausgeprägt wie bei diesem. Und der Geschmack erst: im Mund Kraft, Creme, Malz, auch geröstete Haselnüsse, Espresso, etwas Karamell, ganz wenig Eisenkraut und sogar etwas Blaubeere. Im Weiteren dann elegantes Bitter mit einem Hauch drängenden Alkohol. Auch hier wieder eine verblüffende Ähnlichkeit mit Wein – und nicht einmal mit Naturkreszenzen, sondern vielmehr mit späten und gut gemachten, konventionellen Weinen.

### Der Fehler: »limited 4«

Das neue Lager der acht österreichischen Brauereien wird ausschließlich für die Gastronomie gebraut. Das ist schade. Das ist schlecht. Denn es ist jene typische Limitierung dieser Tage, mit der um die Szene-Sommeliers der Spitzengastronomie gebuhlt wird, welche dieses Bier sicher zu würdigen wissen und es ohne Verrenkung in die Menüfolgen ihrer Küchenchefs einbauen können.

Doch das ist eine kaum zulässige Verkürzung. Mag dieses Bier auch mehr kosten als andere Biere, so sollte es doch für die Allgemeinheit leicht zu kaufen sein. Die *CultBrauer* nehmen sich vor, mit diesem Bier, das Lagerbier generell vorwärts zu bringen. Doch wenn dies nur in geschützten Bereichen geschieht, bleibt es ein Enklavenbier – eines, das kaum etwas bewegen wird, weil es das Außen nicht findet. Es bleibt eine Petitesse. <|

---

Der Preis für den Endkonsumenten wird bei 4–5 Euro pro 0,33 l-Flasche liegen; Gastronom können über [wagnerweb.at](http://wagnerweb.at) mit dem exklusiven Vertriebspartner Getränke Wagner Kontakt aufnehmen.