

„Bier-Welt-Region Mühlviertel“ feiert Bockbierpremiere in den OÖN-Galerien

Elf Brauereien kooperieren und hieven den regionalen Stellenwert von Bier an die Spitze

Von Philipp Braun

Bock auf Bier? Vielleicht sogar auf ein weihnachtliches Starkbier? Wieso nicht, denken sich immer mehr Genießer und Brauereien und geben damit der vielfältigen Geschmackspalette die Substanz. Die Zeiten von Eigenbrötelei und uniformen, geschmacksidenten Bieren scheint vorbei zu sein, wenn man die Initiative der Mühlviertler Brauereien betrachtet.

Nahezu alle haben sich zusammengeschlossen, um die Region mit dem Bier zu verweben und den daraus genussvoll geknüpften Teppich bekannt zu machen. „Die Interessen liegen darin, das Bier nach außen zu tragen, zu fördern und uns bemerkbar zu machen. Wir sind Gastronomen, Hoteliers, Bierbrauer oder Hopfenbauern und wollen unser Gesicht zeigen, unser Bierwissen wie die Kompetenz fördern und diese hochhalten. Dazu planen wir diverse Veranstaltungen. Heute ist die Bockbierverkostung, nächstes Jahr findet der Bierherbst statt“, sagt Helmut Satzinger, Obmann der „BierWeltRegion Mühlviertel“.

Als besonderen Ort der Bockbierpräsentation wählte man die Promenaden Galerien der OÖ-Nachrichten. Elf Brauereien präsentierten dabei ihre Bockbierkreationen:

Freistädter Braucommune

(Black Bock)

Stiftsbrauerei Schlägl

(Doppel Bock)

Brauerei Hofstetten

(Bio-Bock und Honigbock)

Schiffner Bierspezialitäten

(Silentium)

Brat'l Bräu (s'Bockerl)

Thor Bräu (Mühlviertler Bock)

Syndicate Brewers

(Full Scottish Breakfast)

Schlossbrauerei Weinberg

(Weinberger Herbstbock)

Brau-Boutique (Aviva Almbock)

Bierbuschenschank

(Eder Bräu Bockbier)

The Beer Buddies

(Imperial Shades of Red).



Die BierWeltregion aus dem Mühlviertel rockt die Genussbühne mit ihren Bierspezialitäten. Fotos: V. Weibold (1), P. Braun (4)

„Ich bin eine Biergenießerin und mag den bitteren Geschmack. Von den Bockbieren erhoffe ich mir, einen neuen Einblick in die Geschmacksvielfalt zu bekommen.“



Christine Ernst

„Für mich sind Bockbiere Neuland, und ich kenne sie bis dato nicht. Was ich bis jetzt verkostet habe, schmeckt mir aber genauso gut wie die Biere, die ich normalerweise trinke.“



Rita Doppelhammer

„Ich trinke leidenschaftlich gerne Bier. Mir gefällt es, dass es vor allem in Oberösterreich eine große Dichte an guten und interessanten Brauereien gibt.“



Walter Pirklbauer

„Bockbier kenne ich und trinke dieses auch sehr gerne. An Starkbieren schätze ich, dass diese etwas kräftiger sind und sich durch vollmundigen Geschmack auszeichnen.“



Josef Lehner

Einzigartig ist sowohl die Kooperationsbereitschaft von elf Brauereien als auch die starke Präsenz von Bier. Was vor zehn Jahren noch unvorstellbar war, ist heute Usus. Feinspitze fragen genauer nach, wo, wie und mit welchen Rohstoffen das Bier hergestellt wird. „Wir beobachten mehr Genussrinker, die eine Flasche zu dritt oder zu viert verkosten, und merken auch, dass das Mühlviertel

neben dem landwirtschaftlichen Reiz durch den Bierreichtum besticht“, sagt Satzinger.

Die Vielfalt der Biere ist zum identitätsstiftenden Merkmal geworden. „Das Mühlviertel hat das Glück, dass es alle Rohstoffe birgt und auf kreative Braumeister zurückgreifen kann. Während oft vieles gleich schmeckt, erwartet die Genießer hier ein großes Spektrum und ein Feuerwerk der Aro-

matik“, sagt der Sommelier-Weltmeister Karl Schiffner.

30 OÖN-Leser durften die Bockbiere verkosten und wurden nicht enttäuscht. Von hopfenbetonten bis hin zu fruchtaromatischen Bieren oder Ales mit torfig-rauchiger Würze war alles dabei. Und wer sich gerade im Adventfasten befand, durfte trotzdem ruhigen Gewissens degustieren, denn „Flüssiges bricht das Fasten nicht.“