



Thema: Freistädter Brauerei

Autor: P. Braun



Biershow In Aigen-Schlägl kämpfen 18 europäische Biere um den Europameistertitel.

p.braun@nachrichten.at

Österreich ist Bier-Europameister

Besser kann ein Eröffnungsspiel nicht laufen. Zug um Zug setzte sich das österreichische Bier „Fan Lager“ an die Spitze und verwies die Bier-Gegner auf die hinteren Plätze. Von Philipp Braun (Text) und Volker Weibbold (Fotos)

Es war kein eindeutiger Sieg von Österreich. Aber schlussendlich setzte sich die Klasse vom nationalen „FanLager“-Bier verdient durch. Der knappe Vorsprung gegenüber dem stärksten Konkurrenten (Sam Smith Organic Pale Ale) konnte über die Zeit gerettet werden.

Freilich spielte der Heimvorteil eine entscheidende Rolle. Mehr als 65 Bieraficionados votierten in der ausverkauften „Schlägler Bierarena Gasthaus Schiffner“ für das nationale Bier. Ein gelungener Einstand für die erste OÖN-Biershow.

Anpfiff

Wie bei den OÖN-Weinshows wurden die Biere von Sommeliers und den angereisten Fans verkostet und nach einem 20-Punkte-System bewertet. Das Starterfeld bestand analog der Fußballeuropameisterschaft aus 18 europäischen Ländern. Einzig sechs Länder verpassten die Qualifikation zur Bier-Euro und konnten nicht teilnehmen.

Die Biere wurden in vier Gruppen eingeteilt und von allen Teilnehmern degustiert und benotet. Außer Konkurrenz starteten das Champion Bitter Wildbrett von Karl Schiffner und der Brauerei Hofstetten, der Freistädter Rotschopf, Schlägls Abtei-Bier und das helle, im Holzfass gereifte Samichlaus von der Brauerei Eggenberg. Diese Biere bildeten die korrespondierende Begleitung zum französischen Mehr-Gang-Menü und zeigten die Vielseitigkeit der Biere auf. WIFI-Sommelierausbilder Hans

Stoll ergänzte, dass es nicht immer Wein sein müsse zum Essen: „Kein Thema. Man kann auch mit Bier ein ganzes Menü begleiten.“

Der Weinsommelier bildete mit den Biersommeliers Karl Stöhr (Liggenberg), Karl Zuser (Biergasthof Riedberg), Peter Krammer (Hofstetten), Helmut Satzinger (Braucommune Freistadt), Reinhard Bayer (Schlägl) und dem Weinsommelier Philipp Braun (OÖNachrichten) die Expertenjury.

Ein Spiel dauert vier Stunden

Nach 240 Minuten ertönte vom Schiedsrichter und dem ersten Biersommelierweltmeister Karl Schiffner der Schlusspfiff. Während die Experten einen knappen Punktesieg des isländischen Bieres Einstök Pale Ale vermerkten, zeigten sich die restli-

chen Fans patriotisch und wählten die Mannschaft Fan Lager (eine Kooperation der Stiftsbrauerei Schlägl, der Brauerei Hofstetten, der Braucommune Freistadt sowie dem Biergasthaus Schiffner) auf den ersten Platz.

Zu Recht wie Karl Schiffner mit einem Schmunzeln bemerkte, denn der spielerische Bierstil habe es in sich: „Das Bier bringt frischen Schwung, erobert mit gefinkelten Spielzügen den ganzen Mundraum, und sprintet mit flinken Hopfenallizern zum verdienten und lang anhaltenden Finalsieg. Ein richtiger Siegertyp.“

Video und Bilder der Biershow finden Sie unter nach-

richten.at/tv bzw. /fotogalerie



Französische Eröffnung: Steak Tartare

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag



Thema: Freistädter Brauerei

Autor: P. Braun



18 Länder nahmen an der Bier-Euro teil und lieferten sich ein Match um den Sieg.

Die besten fünf

Die Bier-Fans wählten folgende Biere auf die Plätze 1 bis 5. Die Kostnotizen stammen von den Sommeliers.

1. **Fan Lager** (Österreich): strohgelbe Farbe, dichter und feinporiger Schaum, glanzfeine Trübung, geringe Bittere, prickelnd, perfektes Bier zum Fußball



2. **Sam Smith O.P.A** (England): schöne dunkle Orangennoten, lang anhaltende Schaumkrone, schön gehopft mit leicht süßfruchtigen Anklängen, harmonisch



3. **O'Haras Pale Ale** (Irland): glänzendes Bernstein, feinblumige Hopfennote, vollmundig, kräftige, trockene Bittere, langer Nachtrunk



4. **Leffe Blond** (Belgien): malziger Vanillegeruch, schöne Schaumbildung, feiner obergäriger Geruch, angenehme Fruchtnoten



5. **Pietra** (Frankreich): dunkles Gelb, kräftiger Farbtouch, dezente Fruchtnoten, Zitrusanklänge, extraktreich mit mittlerem Abgang





Thema: Freistädter Brauerei

Autor: P. Braun

Premiere der OÖN-Biershow

Die Verkostung von europäischen Bieren ging professionell über die Bühne

Die Biershow unterscheidet sich von den OÖN-Weinshows unwesentlich. Die Getränke werden ebenso nach Aussehen, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck beurteilt und in einem 20-Punkte-System bewertet. Einzig die Gewichtung erfolgt bei der Biershow abweichend: Für alle vier Kriterien können maximal je fünf Punkte vergeben werden.

Verkostet wurde offen. Bier- und Weinsommeliers gaben eine eigene Bewertung ab, die dennoch ins Gesamtergebnis floss. Sieger wurde das Bier mit den meisten Punkten. Folgende Betriebe nahmen teil: Fan Lager (Österreich), Dreher (Ungarn), Sagres (Portugal), Einstöck (Island), Passauer Pils (Deutschland), Pietra (Frank-



Die Organisatoren: Karl und Gisela Schiffner, Hans Stoll und Philipp Braun

reich), Quöllfrisch (Schweiz), Sam Smith (England), Baltika 7 (Russland), Zywiec (Polen), Efes (Türkei), Karlovacko (Kroatien), Estrel-

la (Spanien), Krusovice (Tschechien), O'Haras (Irland), Crocodile Lager (Schweden), Leffe (Belgien), Nastro Azzurro (Italien).



Das Publikum feierte den österreichischen Sieg in vollen Zügen und genoss neben dem französischen Mehr-Gang-Menü die Vielfalt europäischer Biere.

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag