

OÖN-Bienenaktion inspirierte Braumeister zum Jahrgangsbier 2019

Regionale Rohstoffe in althergebrachter Handwerkskunst zu echten Mühlenviertler Bieren zu verarbeiten ist oberstes Credo in der Braucommune Freistadt. Acht Sorten haben die Freistädter ständig im Sortiment. Doch einmal im Jahr ist Braumeister **Johannes Leitner** gefordert, ein ganz besonderes Bier zu brauen: das Freistädter Elixier. Dabei lässt er seiner Brauer-Kreativität freien Lauf. Zum Jahrgangsbier 2019 ließ er sich von der OÖN-Aktion „Rettet die Bienen“ inspirieren. „Wir sind Bienenpaten und haben überlegt, wie wir das Thema Honig und Bier verknüpfen können“, erklärte der Braumeister bei der Präsentation in der Brauerei-Kathedrale. Und so braute er sein erstes Honigbier. Den Honig dazu ernteten die Imker **Martin** und **Hannes Reithmayr** im Bienenstock der Brauerei. Den Hopfen – verwendet wurde nur die Sorte Perle – erntete man ebenfalls im eigenen Garten. Unterstützung bekamen die Brauer dabei vom Obmann der Hopfenbauernossenschaft Mühlenviertel **Josef Reiter** höchstselbst.

Herausgekommen ist ein wahrer „Goldschatz“ an Bier, wie sich die Gäste der Verkostung überzeugen konnten. Und weil die OÖN-Aktion

den Braumeister überhaupt erst auf die Idee gebracht hat, ein Honigbier zu brauen, überließ Braucommunen-Chef **Ewald Pöschko** OÖN-Chefredakteur **Gerald Mandlbauer** die Ehre des Anstichs. Eine erste Kostprobe ließ sich auch **Heinz Wahlmüller**, Vorstandsmitglied im Imkereiverband, schmecken.

Das gelungene Jahrgangs-Elixier feierten die Gäste bei einem Bier-Menü, das vom Brauhaus-Chefkoch **Markus Gahleitner** zubereitet und von Wirt **Helmut Satzinger** präsentiert wurde.

Eine Überraschung hielt gleich die Vorspeise bereit, zumal das Tafelspitz-Sülzchen mit einer belgischen Geuze mariniert wurde. Diese schmeckte zwar am Teller, im Glas ist diese Bierspezialität eher gewöhnungsbedürftig. Dafür harmonisierte die Graupensuppe mit dem Freistädter Bio-Zwickl umso besser.

Das neue Honigbier gab es erst zum Hauptgang, einer Variation vom Kalb. Zum schokoladigen Dessert überraschte Pöschko mit einem japanischen Kaffee-Stout. Zum Drüberstreuen reichte Helmut Satzinger ein frisch gestacheltes Bock-Bier.



Die Imker **Martin** und **Hannes Reithmayr**, Hopfenbau-Obmann **Josef Reiter**, Braumeister **Johannes Leitner**, Braucommunen-Chef **Ewald Pöschko**, OÖN-CR **Gerald Mandlbauer** und **Heinz Wahlmüller** vom Imkereiverband (v. l.) stießen an. (fell)