

VON SEBASTIAN HOFFER

Bis vor Kurzem, also noch vor drei bis vier Jahren, war Bier in Österreich entweder hell oder dunkel oder Weizen und unterschied sich ansonsten nur dadurch, ob es aus der Flasche, der Dose oder vom Fass kam. Anhand dieser Parameter ließ sich das heimische Angebot recht umfassend definieren. Seither ist freilich einiges passiert: Biertrinker in Österreich müssen sich auf eine Bewusstseinsweiterung einstellen. Bier ist heute nicht mehr bloß ein Getränk zur Hinunterspülung fettiger Fleischspeisen, sondern ein vielfältiges, charakterstarkes, gern auch herausforderndes Genussmittel sowie eine Angelegenheit, über die man stundenlang fachsimpeln und sich dabei anhören kann wie ein Weinsnob. Wer sich gewohnheitsmäßig nach Bitter-Units erkundigt und tschechische Hopfensorten beim Vornamen kennt, weiß natürlich, wovon hier die Rede ist: Craft Bier.

Ausgerechnet im 500. Jubiläumsjahr des bayerischen Reinheitsgebots ist die ganz Vielfalt der internationalen Bierkultur auch in Österreich in den Mainstream hinübergeschwappt. Im besseren Supermarkt zählen Craft Biere gut erkennbar an ihren layouterisch meist recht gewagten Etiketten zum Standard: Gasthäuser und Bierbeislm mit Qualitätsanspruch kommen kaum noch darum herum, ihre Kundschaft mit aktuellen Spezialitäten angesagter Kleinstraubereien zu versorgen. Zugleich hat sich der Bierkonsum, imagetekhnisch bis dato eher in Richtung Stammtisch und Zeltfest orientiert, im urbanen Zeitgeist festgesetzt: Craft Bier zählt unbestritten zur heiligen Vierfältigkeit des Hipstertums (neben Unterarmtätowierungen, Vollbärten und Vintage-Rennrädern).

Der Trend ist auch in Zahlen messbar. Zuletzt registrierte der Verband der Brauer Österreichs insgesamt 214 heimische Braustätten (davon 114 Gasthaus- oder Hausbrauereien). Vor nur zehn Jahren lag man noch bei 147 Braustätten, was für eine eher langfristig veranlagte Branche wie die Bierbrauerei geradezu Start-up-mäßige Zuwachsraten bedeutet. Getrieben wurde diese Entwicklung von den Klein- und Kleinstraubereien, die in den letzten drei bis vier Jahren die Lust am Kreativbier entdeckt haben.

Wobei Größe natürlich auch eine Frage der Perspektive ist: In den USA, wo Craft Beer in den späten 1970er-Jahren erstmals urkundlich erwähnt wurde und von wo bis heute wichtige Impulse aus-

gehen, gilt laut amtlicher Definition der Brewers Association als Craft-Bier-Produzent, wer zu weniger als 25 Prozent von einem Großkonzern besessen wird und jährlich weniger als sieben Millionen Hektoliter Bier braut. Zum Vergleich: Der österreichische Marktführer, die Brau-Union, zu der heimische Großbrauereien wie Zipfer, Gösser, Puntigamer oder Schwechater zählen, produziert insgesamt nicht ganz fünf Millionen Hektoliter. Immerhin gehört die Brau-Union zum Heineken-Konzern, weshalb

**NINA KALTENBRUNNER,
HANS PLEININGER,
SEPP WEJWAR,
MICKY KLEMSCH;
MARKUS BETZ UND
SEBASTIAN HOFER**
Tester in Bier-Poesie-Laune:
„Leuchtet wie orangefarbenes
Herbstlaub im Abendlicht“.



Craft und Ausdruck

Von Charakterböcken, Bieren, die nach Riesling schmecken, und der Angst des Jurors vorm Nikolausbier: Der profil-Craft-Bier-Test 2016.

man gar nicht erst in Versuchung kommt, sie als Craft-Bier-Unternehmen zu bezeichnen. Trotzdem fährt der lokale Biermulti auch auf der Spezialisten-Schiene, um am Typ heimischer Kultbrauereien wie Gusswerk in Salzburg, Lanicum in Kärnten, Hierol in Tirol oder Brew Age in Wien teilzunehmen.

Für den Mittelbau der heimischen Branche wiederum ist der Craft-Bier-Trend ohnehin ein imagetekhnischer Super-GAG (also die Größte Anzunehmende Großartigkeit): Alles, was im Craft-Bier-Zusammenhang gut und wichtig und wertvoll erscheint, also Handwerk, lokale Verwurzelung, traditionelles Arbeiten und Lust am Experiment, ist üppigst vorhanden: Kaum einer der heimischen Mittelständler ist jünger als 200 Jahre, die meisten tendieren eher in Richtung 500, 600 Jahre, sind ihren jeweiligen Regionen entsprechend eng verbunden, als Wirtschafts- und Kulturträ-

ger lokal verwurzelt und aus Hipstersicht damit über jeden Konsumenten Zweifel erhaben. Schon im Jahr 2009 haben sich neun mittelständische österreichische Brauereien nämlich Trumer, Schloss Eggenberg, Hirt, Freistadt, Mohren, Murau, Zillertal, Schrems und Zwettl zum Verband „Culturbrauer“ zusammengerottet, um genau diese Stärken marketingtechnisch zu forcieren. Seit 2010 werden gemeinsame Bier-Boxen herausgebracht, und man ist in der Zeit offenbar auf den Geschmack gekommen. Karl Schwarz, Eigentümer der Zwettler Privatbrauerei: „Wir sind im Lauf der Jahre immer mutiger geworden. Teils sind die Biere wirklich sehr experimentell.“ Konkret spricht Schwarz spricht von der jüngsten Culturbrauer-Edition, die dieser Tage in den Handel kommt und auf den folgenden Seiten einer eingehenden Begutachtung durch die profil-Expertenjury unterzogen wird.

besten Bockbiere Österreichs“, auf einem weiteren Testbogen fand sich der salomonische Mittelweg: „keine Ecken oder Kanten, hat aber etwas sehr Wohlriges“. Weitere Kostnotizen: „Haferflocken in der Nase, auch etwas Nuss“, „sehr harmonisch, malzig, karamellig“.

Alkohol: 7,2 %

Stammwürze: 16,5°

empfohlene Trinktemperatur: 9–10°

Freistädter Black Bock

Der Brauergemeinschaft in Freistadt gelang mit ihrem dunklen Bockbier, das aus Pilsner Malz und Mühlviertler Hopfen gebraut wurde, ein echtes Aha-Getränk. Typischer Kommentar: „Da brennt dann schon der Christbaum“. Die Tester schmeckten unter anderem „Noten von Kräutermalz-Bonbon“ und „Kaffee“, notierten ein sehr rauchiges Aroma, hat beinahe etwas von Schinkenspeck“, gleichzeitig eine angenehme Bittere im Abgang“ und einen „animierenden“ Charakter. Weitere Kostnotizen: „ein weiches, vollmundiges Bier“, „fast eine Nachspeise“.

Alkohol: 7,1 %

Stammwürze: 16,5°

**empfohlene
Trinktemperatur:** 8–10°



Zwettler Black Magic

Das tiefschwarze „Austrian Porter“ aus der Privatbrauerei Zwettl ließ die Jury fast ein bisschen ins Schwärmen, jedenfalls aber ins Philosophieren geraten: „animalisch, wie bei manchen Rotweinen“ hieß es da, oder, in ganzen Sätzen: „Zwettler trifft mit seinen Experimenten verlässlich den Zeitgeist, so auch hier: ein sehr spezielles Bier, mit dem man sich lange beschäftigen kann. Das ist sicher auch für Weintrinker interessant.“ Oder, noch einmal anders formuliert: „Wir sind hier in der Freak-Abteilung.“

Ein Tester empfahl gar, dieses Bier über Vanilleeis zu leeren. Weitere Kostnotizen: „Waldbonig, am Gaumen Hopfen und dunkle Schokolade, sehr spannend“, „Kakao, Lagerfeuer“, „Lakritze, Kakaobutter, rohes Fleisch, extrem vielschichtig“.

Alkohol: 7,4 %

Stammwürze: 18,2°

**empfohlene
Trinktemperatur:** 13°



Zillertal Gauder Steinbock

Dieses untergärige Bockbier, nach einer Rezeptur aus den 1920er-Jahren gebraut und acht Monate gereift, stammt zwar aus Tirol, erinnerte die Jury aber eher an die Wachau: „Das hat nicht nur die Farbe eines Weines, sondern schmeckt auch wie alter Riesling: Steinobst, süße Würzigkeit, toll. Mich würde interessieren, ob das bei einer Blindverkostung als Bier erkannt wird.“ Diese Charakteristik stieß nicht nur auf



Begeisterung. Während ein Tester „viel Frucht, Marille, Pfirsich, Melone, sehr cremig, Honig, ein bisschen oxidativ, sehr schöner Speisengeleiter“ notierte, machten andere Abstriche in der B-Note: „verspricht in der Nase mehr, als es hält“, „im Abgang schnell verflogen“.

Alkohol: 10,4 %

Stammwürze: 22,0°

**empfohlene
Trinktemperatur:** 10°

Schloss Eggenberg Samichlaus Schwarz

Ursprünglich in der Schweiz produziert, wird das Samichlaus seit der Jahrtausendwende in Vorchdorf gebraut – und weltweit kultisch verehrt. Dieses dunkle, malzige und sehr, sehr kräftige Bier (14 % Alkohol!) wird ausschließlich am Nikolaustag eingebraut und reift danach mindestens zehn Monate im Holzfass. Das Resultat: „sehr extravagant, für geschulte Biertrinker sensationell, für Einsteiger möglicherweise etwas überfordernd“, beziehungsweise: „Ich fürchte mich fast ein bisschen vor diesem Bier.“ Einig war man sich aber, dass das Samichlaus „eine Klasse für sich“ sei, das man ruhig noch eine Weile zurücklegen könne: „noch zu frisch“, „braucht Zeit, in drei Jahren ist die etwas ungestüme Süße weg“. Andererseits: „Ich kann bei einem solchen Bier nicht warten. Wahnsinn, einfach toll!“



Wahnsinn, einfach toll!“

Alkohol: 14 %

Stammwürze: 28°

**empfohlene
Trinktemperatur:** 12–14°

Alle Neune

Formales zum profil-Craft-Bier-Test 2016: Wer, was, warum?

Zum Test zugelassen wurden neun Biere aus dem Sortiment der Culturbrauer. Der Jahreszeit entsprechend handelt es sich um eher schwergewichtige Vertreter, die dabei aber doch eine schöne stilistische Bandbreite vom untergärigen Märzen über den Pilsbock und ein obergäriges Porter bis zum „Barley Wine“ aufmachen. Getestet wurde offen und in drei Flights unter der Anleitung von Zwertler-Chef Karl Schwarz, der auf Nachfrage auch ein bisschen Braumeister-Geheimwissen beisteuerte. Weil die stilistischen Unterschiede der getesteten Biere eine einheitliche Wertung kaum sinnvoll erscheinen ließen, wurden weder Noten noch Punkte vergeben, sondern die qualitativen, sensorischen und sortentypischen Merkmale der einzelnen Biere erwogen. Das heißt natürlich nicht, dass sich nicht ein, zwei Lieblinge der Jury herauskristallisierten. Selbige bestand aus den Genussprofis Nina Kaltenbrunner (À la carte, Falter), Hans Pleininger (Wirtschaftsblatt) und Sepp Wejwar (Institut für Bierkultur) sowie den Craft-Bier-Szenegrößen Micky Klemesch (Veranstalter des Craft-Bier-Fests) und Markus Betz (Diplombiersommelier im Wiener Craft-Bier-Kompetenzzentrum Beerlovers). Sebastian Hofer (profil) schrieb mit.

Eine Box mit allen neun getesteten Craft-Bieren ist im Lebensmittel Einzelhandel erhältlich. Wer die Biere lieber vom Fass und in Angesicht ihrer Produzenten kosten möchte, kann das beim Craft-Bier-Fest-Wien tun, das am 18. und 19. November in der Marx Halle stattfindet (craftbierfest.at).

Murauer 11/11

Das 11/11 ist das erste „hopfengestopfte“ Bier der steirischen Brauerei, ein untergäriges Märzen, in dem die Hopfensorten Hallertauer Tradition, Hallertauer Magnum und Centennial verarbeitet wurden. „Hopfengestopft“ bedeutet, dass nach der Hauptgärung und Abkühlung des Suds noch weiterer Hopfen zugefügt wird, wodurch dessen Aromen besonders intensiv eingebunden werden. Das Murauer 11/11 wurde im Test als „weich, sehr süffig“, „sehr rund und gefällig“ charakterisiert, zugleich aber als „zu brav“ und „ziemlich unspektakulär“. Weitere Kostnotizen: „in der Nase dezent hopfig“, „cremig, Biscuit“. Insgesamt kritisierten die Tester mangelnden Innovationsgeist, streng formulierte es ein Juror: „In einer Craft-Bier-Box hat dieses Bier eigentlich nichts verloren.“



Alkohol: 5,2 %
Stammwürze: 12,2°
empfohlene Trinktemperatur: 8°

Mohrenbräu Kellerbier

Dieses im Dornbirner Familienbetrieb hergestellte, unfiltrierte, also naturtrübe Kellerbier (man darf auch Zwickl dazu sagen) wurde von einigen Juroren als „sehr mainstreamig“ eingeschätzt („würde auch im Bierzelt niemandem besonders aufstoßen“, „ein Trink-mich-Bier“), dabei aber durchaus positiv bewertet: „hätte ich nicht so gut erwartet“, „überraschend frisch“, „angenehme Hopfenbitterkeit, gute Perlage“. Weitere Kostnotizen: „dicht am Gaumen, füllig, stoffig, cremig, fast gewürzig; Nussaromen“, „zart-bitter, sehr natürlich“.



Ein PS für Nichtvorarlberger: Trotz des irreführenden Logos stammt der Name der Brauerei nicht aus schlechten alten Kolonialzeiten, sondern schlicht von deren Begründer, einem gewissen Herrn Josef Mohr.

Alkohol: 5,7 %
Stammwürze: 12,8°
empfohlene Trinktemperatur: 8–10°

Trumer Imperial

Auch wenn dieser Test bewusst auf ein Ranking verzichtet, ging der kaltgehopfte Pilsbock aus der Trumer Privatbrauerei inoffiziell als recht eindeutiger Testsieger hervor. Die Urteile fielen durchwegs positiv bis begeistert aus, unter anderem stand

da „Wahnsinn“ und „Charakterpils“; auf einen Testbogen wurde schlicht ein Herz gezeichnet. Man kann es natürlich auch

so sagen: „Trotz 7,5 Volumsprozent Alkohol kann ich mir sehr gut vorstellen, hiervon ein zweites Seidl zu trinken.“ Weitere Kostnotizen: „sehr grasig, im Abgang leichte Schärfe, Alkohol fein eingebunden“, „tolle Hopfenmase, exotische Frucht, Bitterorange“, „Pils zum Quadrat“.

Alkohol: 7,5 %
Stammwürze: 16,2°
empfohlene Trinktemperatur: 7–9°



Hirter Copper IPA

Dieses India Pale Ale (ein stark eingebrautes, helles Ale) aus Kärnten hat seinen Namen von seiner kupfernen Färbung und liegt mit einem Alkoholgehalt von nicht einmal sechs Volumsprozent an der Untergrenze dessen, was international für IPAs gebräuchlich ist. Diese Abweichung wurde von einem Tester als „Anpassung an den heimischen Gaumen“ gewertet, was ihn zu der Frage führte, „warum man überhaupt die internationalen Stile kopiert und sich nicht gleich auf unsere lokalen Traditionen konzentriert“.

Zugleich wurde die „hohe Drinkability“ dieses Bieres betont, und seine „sehr angenehme, fruchtige Nase“. Weitere Kostnotizen: „sehr karamellig, mit frischer Frucht (Melone)“, „im Abgang lang und bitter“, „frisch und kühl“, „mit mehr Luft recht würzig, fast rauchig“.

Alkohol: 5,8 %
Stammwürze: 13,8°
empfohlene Trinktemperatur: 8–14°



Schremser Weihnachtsbräu

Mit diesem süßlich-kräuterigen Bock aus dem Waldviertel nähert sich der Test nicht nur dem Namen nach, sondern auch aromatisch der Adventszeit. Innerhalb der Jury taten sich hier erstmals größere Gräben auf, dieser Bierstil hat seine Anhänger und Verächter. Ein Tester schmeckte „nicht Fisch, nicht Fleisch – wo ist des Pudels Kern?“, für einen anderen ist das Weihnachtsbräu schlicht ein „sehr, sehr guter, sehr klassischer Bock, nicht wahnsinnig kreativ, aber eindeutig eines der

