



NOCH EIN **SEIDL**

Vier ganz unterschiedliche Biere von sehr unterschiedlichen Brauern mischen? Ja, das geht.

Normalerweise würde man darauf vertrauen, dass ein Braumeister seine Biere so gut braut, wie er es eben gelernt hat, und mit der in der jeweiligen Brauerei vorhandenen Technologie darstellen kann. Es geht dann nur noch darum, dieses gute Bier ohne große Qualitätsverluste zum Konsumenten zu bringen.

Da gibt es ohnehin allerlei Probleme, von der natürlichen Alterung über die Umwelteinflüsse von Wärme und Licht bis hin zu den Verunreinigungen an Schankanlagen und Gläsern. Und dann gibt es doch wieder Bierfreunde, die dann nicht das originale Bier wollen, sondern ein G'mischtes, ein Black & Tan, oder wie man die Mischungen in der jeweiligen Bierkultur nennt.

Im Mühlviertel haben sich jetzt vier Brauer zusammengetan, um eine Cuvée ihrer Biere zu machen und diese dann auch in Flaschen zu füllen. Es wurden etliche Mischungen und deren Verhältnis erprobt, bis man sich auf eine Rezeptur aus Freistädter Rotschopf (das dem fertigen Produkt die kupferne Farbe vererbt hat), dem Hofstettner Granitbier, dem Schlägler Kristall und dem Champion Bitter von Karl Schiffner (das dafür sorgt, dass der Trunk nicht allzu malzbetont wirkt) einigte. Das Ergebnis ist ein blankes, bernstein- bis kupferfarbnes Bier mit 5,7 Prozent Alkohol, das leicht malzig duftet, einen wuchtigen Körper und einen an Datteln erinnernden Nachtrunk aufweist. ☒