

Städte Tour de Bier Wien 2008

Von Volker Quante, Brunnenbräu

Seit 2004 gibt es die von Klaus Kling und dem VHD ins Leben gerufene „Tour de Bier“, bei der sich ein stetig wachsender Kreis von Bierliebhabern für ein verlängertes Wochenende in einer biertypischen Region trifft und seinem Hobby frönt. Für 2008 hatte Hans Rolf Linke vom Feuerhofer Kellerbräu (www.feuerhofer-kellerbraeu.de) nun die Idee, diese Standard-Tour für den, na, sagen wir mal „harten Kern“ der Bierreisenden durch eine etwas längere, etwas weitere und leider auch etwas teurere Tour zu ergänzen. Heraus kam: Die „Städte Tour de Bier“ unter dem Motto „Wien 2008 – Bier erleben“.

Zwölf Bierliebhaber vom VHD, der Kampagne für Gutes Bier Deutschland (www.kgbier.de) und dem Bierclub.de (www.bierclub.de) trafen sich am 27. Februar nachmittags in einer der bekanntesten Gasthausbrauereien Österreichs, dem 7 Stern Bräu (www.7stern.at). Hier erwarteten uns auch schon ein paar Mitglieder der österreichischen Kampagne für Gutes Bier (www.kgbier.at), die uns bei der Planung und Vorbereitung unterstützt hatten und die eine oder andere Station unserer Tour auch begleiten wollten.



Bild: 7 Stern Bräu

In den meisten Gasthausbrauereien fanden sich die Brauanlagen des ortsansässigen Herstellers Salm. Sie verfügen über einen Außenkocher. Er ermöglicht deutlich nach unten von der angegebenen Kapazität abweichende Sude zu brauen.

Wir begannen mit einer Besichtigung des Sudwerks und der Lagerräume des 7 Stern Bräus.

Stolz zeigte uns der tschechische Braumeister Vlado Sedmak seinen Arbeitsplatz und ließ uns sogar von seinen noch nicht ausgegorenen, für uns direkt aus dem Lagertank gezwickelten Spezialitäten, dem Oster-Rauchbock und dem fantastisch mit Magnum- und Cascade-Hopfen verfeinerten India-Pale-Ale, kosten.

7 Stern – der Name ist Programm. Sieben verschiedene Biere waren von uns anschließend noch zu verkosten – und wir ließen uns diese Gelegenheit natürlich nicht entgehen. Aber halt – es waren heute nur sechs Sorten, eine war kurz vorher schlicht ausgetrunken worden... Im Angebot scheinen wohl das Helle, das Märzen, das Dunkle und ein Chilibier immer fest verfügbar zu sein, die anderen Sorten variieren je nach Saison. Insbesondere das Chilibier ist wirklich eine Besonderheit, und der Brauer hat es vermocht, die Balance zwischen „zu fad“ und „zu scharf“ nahezu perfekt zu finden.

Bei gemütlicher Fachsimpelei klang so der erste Abend aus.



Bild: Chilibier. Das Bier der Städtetour-de-Bier, Fragen zu seiner Zubereitung sollten nicht nur den Braumeister des 7 Stern Bräu, Vlado Sedmak, sondern auch die Braumeister der anderen Brauereien verfolgen.

Wien zeigte sich am nächsten Morgen von seiner besten Seite – strahlend blauer Himmel und frühlinghafte Temperaturen schon im Februar!

Wir starteten unser Programm in der **Ottakringer Brauerei**, Wiens einziger Großbrauerei. Beziehungsweise starteten wir erstmal nicht, weil unsere Straßenbahn sich bemüßigt fühlte, unterwegs ein Taxi zu rammen...

Bild: Die Tour de Bier Teilnehmer bei Ottakringer



Mit ein wenig Verspätung begannen wir aber doch noch die Führung durch die Brauerei und waren positiv überrascht darüber, dass auch in einer größeren Brauerei eine Führung mit Herz stattfinden kann. Viele Details des über die Jahre gewachsenen und daher etwas zusammengewürfelt wirkenden Sudhauses wurden uns gezeigt und mit Liebe zum Detail erläutert. Gebraut wird mit zwei Sudstraßen und einer Kapazität von 500 hl/Sud. Bei Maximalauslastung im Sommer kann im Dreischichtbetrieb alle drei Stunden ein Sud angesetzt werden. Das Brauwasser stammt aus einem eigenen Brunnen aus einer Tiefe von 120 m und wird zum Brauen von 28° dH auf 5° bis 13° dH enthärtet. Das Bier gärt und reift in Außenlagertanks mit Kapazitäten zwischen 1.000 hl und 2.700 hl. Leider nicht auf dem Programm stand bei dieser Führung der alte Lagerkeller mit Holzfässern, der bis in die 80er Jahre des letzten Jahrhunderts im Betrieb war. Der Name des Bieres „Goldfassl“ leitet sich von der Lagerung in diesen Fässern ab.



Der rote Zwickel der Ottakringer Brauerei, so wurde gesagt, sei ein Bier im Stile eines traditionellen Wiener Märzens. Seit fünf Jahren ist er wieder im Programm.

Es schloss sich eine fachkundig begleitete Verkostung im historischen Gerstenboden an, und recht spät ging es zum Mittagessen in die neben der Brauerei gelegene Gaststätte Bierfink, bevor wir dann den zur freien Verfügung stehenden Nachmittag individuell in Wien und seinen Kaffeehäusern verbrachten.

Noch eine zweite Brauerei stand heute auf dem Programm – die **Stadtbrauerei Schwarzenberg** (www.stadtbrauerei.at). Erst knapp zwei Jahre alt faszinierte sie uns mit einem winzigen, aber hochtechnisierten, einschließlich der Gärtanks voll computergesteuerten 5-hl-Sudwerk der Firma Alfred Gruber GmbH & Co. KG. Und mit fünf übereinander liegenden Tanks, die den in Teilzeit beschäftigten Brauer Andreas Hartl regelmäßig zu fast schon halbschweren Klettereien nötigen...



Schlusspunkt des heutigen Tages war eine Bierverkostung, die Britta Dolenc und Dietmar Eder von der österreichischen Kampagne für Gutes Bier für uns ausrichteten. In der für ihre große Auswahl auch an belgischen Bieren bekannten **Kneipe „Känguruh“** (www.kanguruh-pub.at) verkosteten wir 21 verschiedene österreichische Biere unterschiedlicher Qualität und diskutierten ihre geschmacklichen Merkmale.



Bild: Britta Dolenc, Obfrau der KGBier

Vom uninteressanten Märzen über Bio-, Hanf- und Mehrkombiere bis zu einigen hervorragenden und exklusiven Starkbieren war alles dabei. Schade eigentlich nur, dass wir anschließend von

der umfangreichen Bierkarte des „Känguruh“ fast nichts mehr probieren konnten oder wollten...

Der Freitag begann erneut mit einer Großbrauerei – der **Schwechater Brauerei** vor den Toren der Stadt.



Bild: Sudhaus der Brauerei Schwechat, zwei Maischebottiche a 300 hl und eine Sudpfanne a 600 hl

Die zweitgrößte Braustätte Österreichs empfing uns bei etwas trübem, leicht regnerischen Wetter, was die langen Wege zwischen den Brauereigebäuden etwas ungemütlich werden ließ. Trotzdem war es eine eindrucksvolle Brauereiführung. Gemischt wird in einem supermodernen Ziemann-Sudwerk in zwei Maischbottichen mit einer Kapazi-

tät von je 300 hl. Das Wasser stammt aus eigenen Brunnen und wird vor dem Brauen von 25° dH auf 9° bis 10° dH enthärtet. Nach dem Abmaischen versammeln sich die Inhalte der beiden Maischbottiche in einer Sudpfanne zum Kochen, es können so bis zu zwölf Sude im Dreischichtbetrieb durchgeführt werden. Insbesondere die gigantische Dosenabfüllung (Ökofreaks hören jetzt besser mal weg) mit 70.000 Dosen in der Stunde läuft locker unter der Überschrift „Faszination Technik“ und hinterließ einen bleibenden Eindruck. In Österreich werden Aluminiumdosen verwendet, und auch ohne Dosenpfand beträgt die Recyclingquote immerhin



Nach dem Rundgang nahm sich der Leiter der Qualitätssicherung, Herr Dr. Andreas Urban (Bild), die Muße, mit uns eine professionelle Verkostung



Medien erfährt.

der Schwechater Biere durchzuführen – zwar ein wenig unter Zeitdruck, aber dennoch mit viel Herzblut. Und mit der Bereitschaft, an der einen oder anderen Stelle doch ein wenig mehr über die Markenstrategie von Heineken und der Brau-Union zu erzählen, als es der „normale“ Konsument aus den

Solcherart mit Informationen gesättigt, gönnten wir uns noch ein gehaltvolles Mittagessen im brauereieigenen Restaurant, bei dem wir allerdings unseren ersten Ausfall zu verzeichnen hatten: Der Star unseres Bremer Teams gab nach einem Anfall von Übersättigung auf und trank Almdudler

Kräuterlimonade!

Wir brachen dann mit der S-Bahn in Richtung „1516 Brewing Company“ (www.1516brewingcompany.com) auf.



Bild: IPA, eines der hopfigsten Biere, dominierend der Cascade Hopfen

Um es gleich auf den Punkt zu bringen: Die 1516 Brewing Company werde ich als die bis dato mit Abstand „hopfigste Brauerei“, die ich besucht habe. Alle sieben Biersorten, die wir hier verkostet haben, strotzten nur so vor Hopfenaroma. Die edelsten Sorten wie zum Beispiel Cascade werden hier in verschwenderischer Menge dem Bier zugesetzt – am herbsten wohl im Hop Devil India Pale Ale, am aromatischsten im Yankee Sticke. Der Hop Devil basiert übrigens auf einem Rezept von Bill Covaleski, dem Braumeisters der Victory Brewing Company aus Downingtown, Pennsylvania.

Unsere Gastgeber von der KGBier gönnten uns aber nach den hier verkosteten Bieren keine Verschnaufpause, sondern führten uns direkt ins „Krah Krah“ (www.krah-krah.at), eine Bierkneipe mit sehr guter Auswahl an Fass- und Flaschenbieren, in der wir die Zeit bis zur nächsten Fix-Station unserer Reise kurzweilig überbrückten.

Eben diese nächste Fix-Station war die „Stiegl Ambulanz“ (www.stiegl-ambulanz.at). Im alten, ehemaligen Wiener Krankenhaus, der Ambulanz, hat die Salzburger Stieglbrauerei (www.stiegl.at) ein kleines Brauhaus eingerichtet.

Ein weitläufig großer, mit seiner violetten Beleuchtung ein wenig kühl und tendenziell eher ungemüt-

lich wirkender Schankraum empfing uns, an seinem Rande eine blitzblank glänzende Caspary-Brauanlage, und dahinter ein urgemütliches Kaminzimmer mit dicken Lederfoteuils und einem prasselnden offenen Feuer.



Bild: Stiegl's Ambulanz

Das angebotene Monatsbier, ein Alt, war recht lecker, das dauerhaft angebotene Paracelsus Hausbier eher ein uninteressantes Allerweltsbier, aber auch nicht schlecht. Das Essen war allerdings wirklich nichts Dolles.

Der Vollständigkeit halber war's gut, dass wir hier waren, wir waren auch nicht unzufrieden, aber wenn wir nicht gekommen wären, hätte es auch nicht geschadet...

Insofern fiel uns auch der Entschluss nicht schwer, erneut die Straßenbahn zu entern und noch eine weitere Brauerei, die vierte am heutigen Tage, zu erkunden.

Am Rande des Schloss Belvedere, noch inmitten uralten Gemäuers, befindet sich das **Salmbräu** (www.salmbraeu.com) – eine gar nicht mal so kleine Gasthausbrauerei, die sich aber so verwindelt über mehrere Gaststuben und bis in den alten Gewölbekeller, den so genannten Klosterkeller, erstreckt, dass man gar nicht merkt, wie viele andere Gäste hier ebenfalls ihr Bier genießen. Es sei denn, man muss zur Toilette – dann macht man sich auf den weiten, durch alle Räume mäandrierenden Weg, der einen an allen Schanktheken und an der blitzblank polierten Sudanlage vorbeiführt. Eine anlassbezogene Brauereibesichtigung gewissermaßen, die dabei durchgeführt wird.

Wir genossen zu inzwischen recht später Stunde unsere gemütliche Ecke im Klosterkeller, die guten und großen Essensportionen und natürlich das

excellente, elegante und erfrischend gebraute Bier. Und auch die Bedienung war, trotz ihres etwas herben, unnahbaren „Wiener Charmes“ schon soweit in Ordnung.

Und zum krönenden Abschluss des Tages genossen wir noch, dass das Salmbräu mit öffentlichen Verkehrsmitteln (Straßenbahnhaltestelle unmittelbar am Eingang) gut zu erreichen ist: Drei Schritte, und schon saßen wir in der Tram und schaukelten erschöpft unserem Hotel entgegen.

Der nächste Morgen – verflüxt, es ist ja schon Sonnabend – empfing uns zunächst mit einer Sturmwarnung, von der wir uns in unserem Tatendrang aber nicht abhalten ließen. Als erstes stand die Eipeltauer Brauerei (www.eipeltauerbier.at) auf dem Plan.



Ein Erlebnis der Extraklasse – ein Braumeister, der vor Begeisterung über seinen Beruf geradezu überschäumt, gute Biere und eine einmalig liebenswert chaotische Brauerei. Schwer zu finden inmitten eines Industriegebietes, versteckt in einer hässlichen Lagerhalle, aber dann mit einigen wirk-

lich leckeren, aromatischen und charaktervollen Bieren – Hell, Märzen, Dunkel, Honigbier und Bock.



Christian Eipeltauer (Bild), der Brauer und Besitzer, hat im August 2007 seinen Traum Realität werden lassen und vom Computerfachmann zum Brauer umgesattelt, oder wie er selber sagt, gewechselt von Nullen und Einsen zu Null-Drei und Null-Fünf.

In der einigermaßen überdimensionierten Lagerhalle stehen Sudanlage, Gär- und Lagerbehälter und alles Sonstige herum und vermitteln schon durch ihre pure Positionierung das Gefühl von umtriebiger Geschäftigkeit. Wie dem auch sei, lecker waren die Biere, alle Erklärungen und Erläuterungen brannten vor Begeisterung, und auch die Verpflegung war in Ordnung.

Also nochmal: Einfach Extraklasse!



Jetzt tat sich für uns ein noch nicht verplantes Zeitfenster auf – fünf Stunden ohne Programm. Irgendeiner hatte die außerordentlich originelle Idee, der Fast-Vollständigkeit halber doch auch noch das Wiedenbräu und das Medl-Bräu heimzusuchen.

Widerspruch? Keiner.
Beziehungsweise zwecklos.

Also Blitzstopp im **Wiedenbräu** (www.wiedenbraeu.at). Schnell hinein, von jeder der fünf Biersorten ein kleines Gläschen, und weiter. Gerade lang genug, um zu sehen, dass das Wiedenbräu früher eine normale Gastwirtschaft gewesen sein muss, in die jetzt eine kleine Salm-Anlage eingebaut worden war, die zwar hübsch anzusehen ist, aber in der eher historisch-bürgerlichen Umgebung doch ein wenig wie ein Fremdkörper wirkt.



Trotzdem schön – und die Bedienung zeigte auch keine Unzufriedenheit, dass wir aufgrund der „Happy Hour“ zwar viel Spül, aber nur wenig Umsatz produziert hatten.



Also ging's rasch weiter zum **Medl-Bräu** (www.medl-braeu.at) recht weit außerhalb von Wiens Altstadt – ein Weilchen mit der Straßenbahn in Richtung Westen. Es grüßt die mittlerweile recht vertraut aussehende Brauanlage der Firma Salm, hier hinter sehr schönen schmiedeeisernen Gittern, die sie vom Schankraum trennen. Eingebettet in ein holzdominiertes Ambiente macht sie einen guten Eindruck – und auch die drei Biersorten (Hell, Märzen und Dunkel) waren excellent.

Die Fachkenntnis der Bedienungen aber nicht. Als wir erfuhren, dass ab morgen ein Bockbier ausgeschenkt werden soll, fragten wir natürlich, ob wir es nicht heute schon probieren könnten. – Nein, das ginge nicht. – Auch nicht inoffiziell? – Nein, das Bier gäbe es noch nicht, das würde erst noch gebraut!

Bis morgen?

Na, danke, lieber Inhaber, Betreiber oder Geschäftsführer des Medl-Bräu, veräppeln können wir uns schon selber. Wenn's wirklich vorher noch nicht ausgeschenkt werden soll, dann sei es (wenn auch schweren Herzens) akzeptiert, aber eine Begründung, die uns für dumm verkauft? Bitte nicht!

Wir zogen es also vor, rasch wieder aufzubrechen und zurück in die inneren Stadtbezirke zu fahren.

Samstag Abend in Wien – die Stadt platzt aus allen Nähten, alle Kneipen und Restaurants sind brechend voll, Musik, Zigarettenrauch (ja – hier ist es noch nicht verboten, zu rauchen), Gesang und Geschrei. Auch das **Fischerbräu** (www.fischerbraeu.at) machte hier keine Ausnahme.





Bild: Braumeister Osmani führte engagiert durch sein kleines Reich im Fischer Bräu

Der Brauer aber schon. Mit Ruhe und sichtlichem Vergnügen zeigte er uns seine etwas unkonventionell in das Gemäuer gezwängte Anlage. Wegen fehlender Bauhöhe wird in ein Auffangbecken ausgetrebert, dann der Treber mit einer Schnecke wieder aufwärts gefördert, um dann endlich durch ein Rohr abgeleitet werden zu können.

Gutes und reichhaltiges Essen, vor allem aber sehr leckere Biere konnten wir hier probieren, auch ein bananiges, cremiges Weizen, wie man es nur selten findet. Und einen Osterbock, der noch reifen musste, bekamen wir heimlich gezwickelt – danke, Osmani, lieber Brauer, für diese Gelegenheit! Wie verraten's auch keinem!

Nun, so langsam ging die Tour an dieser Stelle ihrem Ende entgegen. Britta Dolenc und Dietmar Eder von der Kampagne für Gutes Bier Österreich gaben uns jedem noch ein von ihnen signiertes Exemplar des Österreichischen Bierführers (www.bierkultur.at/biblio1.html) von Conrad Seidl (www.bierpapst.cc) als Erinnerung mit und sorgten so für einen herzlichen Abschluss der Reise. Euch beiden, aber natürlich auch Hans Rolf Linke vielen Dank für Eure Unterstützung und die viele Zeit, die Ihr aufgewendet habt, diese Reise zu einem herrlichen Biererlebnis gemacht zu haben.

Hoffentlich bis bald, wünscht sich

Volker R. Quante,
CBO (Chief Beer Officer) vom Brunnenbräu
(www.brunnenbraeu.de)