

Martin Droschke | Martin Bierobelix Seidl

111 Biere
aus Österreich,
die man getrunken
haben muss

Mit einem Gastbeitrag von Mareike Hasenbeck



emons:

Herzlichen Dank an Bierpapst Conrad Seidl
und Dr. Herbert Höglinger für Zuspruch, Tipps und Infos.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische
Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.



© Emons Verlag GmbH
Alle Rechte vorbehalten
© der Fotografien: Martin Droschke und Martin Seidl, außer:
Ort 5: die beer_meiers; Ort 13: Zaungast; Ort 62, 65, 69: Dr. Herbert Höglinger;
Ort 82: Bäckelar Brewery
© Covermotiv: AdobeStock/Sergii Moscaliuk, AdobeStock/AlenKadr
Covergestaltung: Karolin Meinert
Lektorat: Andreas Zinßer
Gestaltung: Editorial Design & Artdirection, Conny Laue, Bochum,
nach einem Konzept von Lübbecke | Naumann | Thoben
Konzept von Lübbecke | Naumann | Thoben
Kartografie: altancicek.design, www.altancicek.de
Kartenbasisinformationen aus Openstreetmap,
© OpenStreetMap-Mitwirkende, ODbL
Druck und Bindung: CPI
Printed in Germany 2024
ISBN 978-3-7408-2114-2

Unser Newsletter informiert Sie
regelmäßig über Neues von emons:
Kostenlos bestellen unter
www.emons-verlag.de

Vorwort

Ein halbes Jahrhundert ist es mittlerweile her, da beschlossen zwei Brauereien, sich über geltendes Recht hinwegzusetzen. Die Rede ist von den Privatbrauereien Ottakringer und Zwettler sowie einer bürokratisch-juristischen Obszönität aus den letzten Tagen der Monarchie. 1977 beschlossen die beiden, die vier ab 1907 erlassenen Abkommen nicht mehr zu beachten, die jeder Brauerei ein konkret eingegrenztes Gebiet zuwiesen, in dem nur sie die Wirte und Geschäfte beliefern durfte. Anders formuliert: In Wien standen der Schwechater Brauerei 50 Prozent des Flaschenbiers zu, der Ottakringer exakt 21 Prozent, Gösser 12 Prozent... Danke! 50 Jahre nach dieser Kehrtwende präsentiert sich die Wüste von damals als Paradiesgarten.

Martin Seidl, einer der Autoren dieses Buchs, Brauer, Netzwerker und Aktivist, hat sein halbes Leben lang an allen nur denkbaren Strippen gezogen, damit die traurige Anzahl von 59 Sudstätten, die die Marktregulierung 1980 übrig gelassen hatte, auf die heutige Vielfalt von gut 340 anstieg. Aber natürlich auch, damit das Land wieder auf dem internationalen Parkett beeindrucken kann. Kaum jemand, der die Bierlandkarte, die Macher und ihre Sorten besser kennt.

Alle sollten uns das nachmachen, ist der Satz, den Martin Droschke, ebenfalls Anfang der 1970er Jahre geboren, nach den gemeinsamen Streifzügen, die die beiden zu den 111 gigantischen, winzigen, altbekannten und versteckten Genusshighlights dieses Buchs geführt haben, zu wiederholen nicht müde wird. Den Bayer begeistert die Freiheit, die der Codex Alimentarius Austriacus, das österreichische Pendant zum deutschen Reinheitsgebot, den Brauern gewährt. Das klassische, würzige Märzen: ein Gaumenschmeichler. Das schrille, exotische Marillenbier: herrlich! Jenes sämige Ale, das bei jedem Sud einen Tick anders ausfällt und das nur eine einzige Dorfwirtschaft ausschenkt: Mehr davon! Phönix ist längst aus der Asche auferstanden...

13__ Honig Lavendel Weizen

Mit Haubenköchen auf Augenhöhe

Ein Leben lang nur Märzen schlucken. Für 80 Prozent der Österreicher ein Ausdruck höchster Lebensqualität. Für Martin Wohlkönig hingegen: Auf Dauer so langweilig wie London, wo er als Banker Traumrenditen hinterherhetzte. Hin und weg! Das war auch die Jury der Austrian Beer Challenge. Wegen seines Muts, beides in einem Rutsch zu ändern – und weil es ihm ungemein gekonnt gelang, ihre in unzähligen Seminaren geschulten, überkritischen und unbestechlichen Gaumen zu beeindrucken.

2021. Wohlkönig nimmt erstmals am wichtigsten Bierwettbewerb Österreichs teil. Mit zwei gewagten Kreationen. Einem Mango IPA. Und dem Honig-Lavendel-Weizen, das man schon auf zehn Meter Entfernung am Duft erkennt. Es katapultiert seine Marke Zaungast aus dem Stand in den Olymp der österreichischen Gipsy-Brauereien. Ausgangspunkt dieses Wagnisses, die neugierigen 20 Prozent auf eine kulinarische Terra incognita zu führen: Ein filtriertes Weizenbier US-amerikanischen Typs. Ein auf neutral getrimmtes Nass. Es bildet ein weiches Malzbett. Eine Bühne, auf der der zu ewiger Dominanz verdammte Lavendel und seine zart besaitete Partnerin, der nach der Vergärung zu einem Hauch von Süße abgestumpfte Honig, Szenen einer Ehe zum Besten geben. Dramen der menschlichen Beziehung. Die Macht und die Ohnmacht. Patriarchale Harmonie, die ohne Vorwarnung ins Disharmonische kippen kann.

Dass Wiens Haubenrestaurants mit die ersten waren, die das Honig Lavendel Weizen auf die Karte setzten, zeugt von exorbitant hohen Ansprüchen, die Martin Wohlkönig an den Gaumen stellt. Damit er nicht zu weit abhebt, bietet er auf seiner Website jedem die Möglichkeit, über seine nächste Rezeptur mitzubestimmen. Und über die sozialen Projekte, an die er einen Teil seiner Einnahmen weiterreicht. Sein persönliches Erweckungserlebnis, getrunken in San Diego: ein Erdnussbutterbier. Ein bodenständiges Seidl ist nicht zu erwarten.



Adresse Zaungast, Fasangasse 7/28, 1030 Wien, Tel. 0650/5266314, www.zaungast.beer | **Bierprofil** Honig Lavendel Weizen, Amber Lager, wechselnde Kreativbiere | **Öffnungszeiten** Ausschankorte siehe Website | **Tipp** Die Wiener Burger-Bar Mama Kraft (Schellinggasse 5, Eingang Himmelpfortgasse) braut einen Teil ihrer Biere selbst: ein Helles, ein Rotbier und ein belgisches Wit.



17 Helles

Bitte nicht weiter wahrnehmen

Am Anfang war der Talgrund des Trampelbachs wüst und leer. Oben im Norden des Mühlviertels. Und eine Familie namens Toifl sah, dass das nicht gut war. Da kaufte sich Bruno Toifl einen Bagger und sprach: Es werde ein Wirtshaus, ein Fisch- und Badeteich, ein Dorf aus Hütten und Vergnügungsstätten draußen in der freien Natur – und weil ich ein Asterix-Fan bin, nenne ich es Gallien. Und seine Frau und seine Kinder sahen, dass es gut war, und meinten: Wir sollten unser Bier selbst produzieren. Es wurde Abend und – zum Teufel! – Corona kam. Da sprach sein Sohn Marcel: Lasst mich die Zeit des erzwungenen Stillstands nutzen, um in München zu lernen, wie das mit dem Brauen denn nun geht! ... Themenwechsel.

Jene neue Sorte, mit der die Spaten-Brauerei 1894 von dort aus – München – den Markt flutete, ist zugleich der größte Schelmenstreich der Biergeschichte. Fest davon überzeugt, dass sich der Gaumen der Saupreußen nur mit einer dünnen Plörre erobern ließe, einem hygienischen Wasserersatz, reduzierte sie das Malz und den Hopfen auf die geringstmögliche Menge. Das Helle gelingt nur, wenn der Brauer nicht den geringsten Fehler macht – und das Brauwasser so weich ist, wie es im Mühlviertel von Natur aus dem Hahn fließt. Nur dann ist es derart filigran und anschmiegsam, dass man gar nicht mitbekommt, wie viel man bereits intus hat. Ein Sturztrunk, der bei Tisch nicht stören will.

Von daher ist das Helle immer auch eine Messlatte, was ein Brauer wirklich kann. Weil die Gallier Bräu ihre ungemein elegante Version nur an Personen abzugeben bereit ist, die sich in ihren Weiler, nach Gallien, hinauswagen, dürfte es dennoch ein wenig dauern, bis sie den Nimbus eines Geheimtipps ablegen darf. Ach ja: Und auch die Giesinger Bräu, bei der Marcel Toifl sein Handwerk gelernt hat, ist ein Gallier. Im asterix'schen Sinn. 2006 gegründet, mischt sie seither Münchens Industriebrauereien auf.



Adresse Gallien Bräu in der Erlebniswelt Gallien, Gallien 1, 3753 Pernegg, Tel. 0664/5303441, www.gallien.at | **Bierprofil** Helles, Märzen, Dunkles, Weizen, Red Ale, Bock | **Öffnungszeiten** Gasthaus und Rampenverkauf Ostern–30. Juni Do–So ab 8 Uhr, Juli, August täglich ab 8 Uhr, Sept., Okt. Do–So ab 8 Uhr, Nov. und Dez. Sa/So ab 8 Uhr | **Tipp** Kurz vor der Grenze zu Tschechien, im Dörfchen Zettenreith, das zu Japons gehört, befeuert Günther Dangl den Sudkessel seiner Dangl Privatbrauerei noch von Hand und mit Holz.

81 St. Johanner Zwickl

Direkt vom Braumeister

Freitag, 10 Uhr vormittags. Aus der Ferne grüßt der Gipfelkamm des Wilden Kaisers, beglückwünscht die Einheimischen und Urlauber, die zielgenau auf ein 27 Meter hohes Wahrzeichen des Wander- und Ski-paradieses St. Johann in Tirol zugesteuert sind. Am Fuß des einzigen, nach seiner Fertigstellung 1959 hoch umstrittenen Hochhauses des auf ein touristenkonformes Äußeres bedachten Marktflecks, warten sie mit aufgeklapptem Kofferraum auf den Geheimtipp unter den Tiroler Mitbringseln: von Hand befüllte Zwei-Liter-Siphon-Flaschen.

Vom Boden- bis zum Neusiedler See hat sich in den Supermärkten eine Sorte breit gemacht, deren Name verspricht, was dort niemals eingehalten werden kann. Natürlich schmeckt ein Zwickl auch dann, wenn es zwischen seinem Aufenthalt im Lagertank und in jenem Krügerl, in dem ihm das letztes Stündchen schlägt, eine zeitgemäß schonende Haltbarmachung durchläuft. Nur dass es dann per Definition eigentlich gar keines ist. Was ein echtes Zwickl ausmacht und wie groß der Unterschied geschmacklich ausfällt, demonstriert die Huber Bräu zudem im obersten Stock ihres Sudhausturms. Nur dort, im Bräustüberl mit Panoramaterrasse, wird die Rarität auch ausgeschenkt.

Der Name Zwickl leitet sich von jenem Gerät ab, mit dem der Braumeister einem Lagerfass eine Probe entnimmt. Markiert er den Sud als ausgereift, wird bei der seit 1727 nachweisbaren, 1883 von der Familie Huber übernommenen letzten Traditionsbrauerei der Kitzbühler Alpen exakt das, was er sich zum Mund geführt hat, an die Durstigen weitergereicht. Mit allen Trübstoffen und der Gewissheit, dass es zügig getrunken werden muss. Ein unspektakulärer, für das Trinkerlebnis aber prägender Unterschied. Ein Helles mit einem deutlich verbreiterten Aromenprofil. Intensiver. Fülliger. Tiefer. Archaisch. Ursprünglich. Kein Wunder, dass der Wilde Kaiser bettelt, ihm beim nächsten Aufstieg eines mitzubringen.



Adresse Huber Bräu, Brauweg 2–4, 6380 St. Johann in Tirol, Tel. Brauerei 05352/62221, Tel. Turmstüberl 05352/6222115, www.huberbraeu.at | **Bierprofil** Zwickl, Original, Spezial, Pils, Augustinus (historisches bernsteindunkles Lager), Engerl (Schankbier), Dunkles, helles, dunkles und leichtes Weizen, saisonal: Juchizza (Festbier) und heller Bock | **Öffnungszeiten** Rampenverkauf Mo–Fr 7.30–12 Uhr und 13–16 Uhr, Sa 9–12 Uhr; Turmstüberl täglich ab 11 Uhr | **Tipp** Am Achensee dockte Alois Rupprechter 2010 an sein Hotel Karlwirt ein kleines Sudhaus an – das Achenseebier (www.hotelkarlwirt.at).