



Die Neufeldner Bio-Bierfamilie bekommt Zuwachs. Ab sofort gibt es auch ein eigenes Weißbier – die Mühlviertler Weiße.

(Fellhofer)

# Neufeldner steigen in Weißbier-Liga ein

Bierfreunde haben darauf gewartet – endlich gibt es eine „Mühlviertler Weiße“

**NEUFELDEN.** Im bierigsten Dreiländereck der Welt war es zwar ein logischer, und dennoch ein lange erwarteter Schritt, ein eigenes Weißbier zu brauen. Dieses kommt just aus dem jüngsten Spross der Mühlviertler Brauereien. Neufeldens Braumeister Richard Grasmück kreierte die „Mühlviertler Weiße“. In den vergangenen Monaten hat die Neufeldner Bio-Brauerei bereits manche Überraschung aus dem Hut gezaubert. Nun lässt sie erneut aufhorchen. Still und heimlich haben die Neufeldner ein Bio-Weißbier eingebracht. Die „Mühlviertler Weiße“ kommt bereits in den nächsten Tagen und Wochen in den Handel.

## Lücke geschlossen

Das Überraschungsmoment haben die Neufeldner jedenfalls auf ihrer Seite, denn mit einem eigenen Bio-Weizen hat im Mühlviertel wohl niemand gerechnet. Für Brauereieigentümer Alois Meir und Braumeister Richard Grasmück war von Anfang an klar, dass das Mühlviertel Anspruch auf ein eigenes Weißbier hat. Alois Meir

## BIERSOMMELIER SEPP WEJWAR ÜBER DAS BIO-WEIZEN

Sepp Wejwar, Biersommelier und Herausgeber von „Das österreichische Bierbuch“, war der Erste, der die „Mühlviertler Weiße“ verkosten durfte. Er gab dazu folgende Kostnotiz:

Hefetrüb, bernsteinfarben (ca. 27 EBC). Weicher, cremiger, extrem feinporiger und stabiler Schaum. Sehr attraktiv. Schöner Fruchtduft: Die weißbiertypische Banane fällt hier jung aus (nicht „überreif“); hinzu kommen Aromen von Klaräpfeln und Gute Luise Birnen. Frischer Antrunk (zumal für eine Tankprobe!) kraftvoller Körper. Angenehme Säure (die sich schon

im Duft ein klein wenig bemerkbar gemacht hat). Im Mund viel Fruchtaroma (wieder Äpfel und Birnen). Vollmundig und dennoch erfrischend bis in den langen Nachtrunk, auch durch zarte Hopfenideen – mit einem satten, fruchtsüßen Finish.



dazu: „Wir haben uns gewundert, dass bis jetzt keine der großen Mühlviertler Brauereien ein eigenes Weißbier im Sortiment hat“.

Mit dieser Entscheidung könnten Meir und Grasmück einen richtigen Riecher gehabt haben, schließlich gibt es im Mühlviertel

kein einziges Bio-Weißbier. Auch österreichweit ist das noch etwas Besonderes. Fix ist jedenfalls, dass die „Mühlviertler Weiße“ das erste Bio-Weißbier in Oberösterreich ist. Vorerst kommt sie in normalen Flaschen im 6er-Träger in den Handel. Doch schon bald soll es

das Weizen in der traditionellen Bügelflasche geben. Die Auslieferung erfolgt in der kommenden Woche vorerst an ausgewählte Partner.

## Bier braucht seine Zeit

In den folgenden Wochen sollen alle bestehenden Partner beliefert werden. „Wir können nicht alle Kunden auf einmal beliefern, da unsere Produktionskapazitäten dafür nicht ausreichen“, entschuldigt sich Alois Meir schon im Vorhinein für Lieferengpässe. Meir ist ein gebranntes Kind: Gleich nach dem Start der Bio-Brauerei war die Nachfrage so groß, dass sich manche Kunden geduldig zeigen mussten, um an Neufeldner Bier zu kommen. Natürlich könnte auch die Neufeldner Bio-Brauerei deutlich mehr Bier im Jahr erzeugen. Da man jedem Bier aber etwa sechs Wochen Reifezeit gibt, ist der Jahresausstoß deutlich niedriger als bei großen Brauereien, laut Richard Grasmück reife hier das Bier teilweise nur ein bis drei Wochen. „Qualität braucht eben seine Zeit“, sagt er.