



(Fellhofer)

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

Neufeldner steigen in Weißbier-Liga ein

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

NEUFELDEN. Im Bierigsten Dreiländereck der Welt war es zwar einlogischer, und dennoch ein lange erwarteter Schritt, ein eigenes Weißbier zu brauen. Dieses kommt jetzt aus dem jüngsten Spross der Mühlvierter Brauereien, Neufeldens Braumeister Richard Grasmück kreierte die „Mühlvierter

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 „Mühlvierter 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 Brauereigentümer Alois Meir und Braumeister Richard Grasmück war von Anfang an klar, dass das Mühlviertel Anspruch auf ein eigenes Weißbier hat. Alois Meir dazu: „Wir haben uns gewundert,

dass bis jetzt keine der großen Mühlvierter 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 „Mühlvierter Weiße“ das erste Bio-Weißbier in Oberösterreich ist.

Sechs Wochen Reifezeit

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.

■ DIE ERSTE KOSTPROBE

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

Hefetrüb, bernsteinfarben (ca. 27 EBC). Weicher, cremiger, extrem feinporiger und stabiler Schaum. Sehr attraktiv. Schöne Fruchtluft: Die weißbiertypische Banane fällt hier jung aus (nicht „überreif“); hinzu kommen Aromen von Klaräpfeln und gute Luise Birnen. Frischer Anstrich (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.



Foto: (t)heigner

Sepp Wejwar