

# Gutes Gefühl, aus Bio-Rohstoffen Bier zu brauen"

NEUFELDEN. Matthias Mezera (27) ist der neue Herr über das Neufeldner Sudhaus. Der junge Waldviertler braut dort Bio-Biere.



Das Bierbrauen hat Matthias Mezera im Waldviertel gelernt, jetzt braut er die Neufeldner Bio-Biere. Bild: Fellhofer

Die ersten Biere, für die Matthias Mezera selbst verantwortlich war, sind vermutlich bereits ausgetrunken. Erst seit wenigen Wochen ist der Waldviertler aus Gmünd Chef-Brauer in Neufelden. Sein Handwerk lernte er in der Brauerei Schrems. Nach elf Jahren dort machte er sich auf die Suche nach einer neuen Herausforderung, die er schließlich im Oberen Mühlviertel fand. "Mich hat vor allem die Kleinheit der Brauerei fasziniert. Dazu kommt, dass wir hier voll auf die Bio-Schiene setzen", sagt Mezera, der sich bereits in der Brauerei einquartiert hat: "An Tagen, an denen ich braue, bin ich in Neufelden, am Wochenende geht's zurück ins Waldviertel, das passt ganz gut".

Zwar genießt er es, in Neufelden für die Produktion alleine zuständig zu sein, allerdings sei es schon eine große Verantwortung. Aber genau diese suchte der junge Brauer, denn nur in einer relativ kleinen Brauerei könne man auch seine Vorstellungen verwirklichen. Der Bio-Schwerpunkt passt ganz gut dazu: "Es ist ein gutes Gefühl, aus biologischen Rohstoffen Bier zu brauen", sagt Mezera. Der Weizenbock war das erste, das er für die Neufeldner-Brauerei zubereitete.

## Erste Neuheit: ein Pils

Ganz spurlos ging der Braumeisterwechsel in Neufelden auch an der Produktpalette nicht vorbei: Erst vor wenigen Tagen braute Matthias Mezera ein Pils ein. "Aus reinem Interesse, jetzt bin ich schon neugierig, wie es schmeckt – in einem Monat wissen wir mehr", gibt sich der 27-Jährige noch geheimnisvoll.

## Ideen für Spezialbiere

An Ideen für Spezialbiere mangelt es dem jungen Brauer nicht. Das freut vor allem die heimischen Hopfenbauern, die auf biologischen Anbau setzen, wurde doch heuer doppelt so viel Bio-Hopfen geerntet als noch im Vorjahr. Apropos Hopfen, diesen holt der Neufeldner Braumeister selbstverständlich von der Hopfenbaugenossenschaft direkt im Ort. Die Neufeldner Bio-Biere werden nach wie vor über die Lagerhäuser und viele Bioläden vertrieben. Aber auch viele Wirte setzen schon gerne ein Bio-Bier auf die Karte. So werden die 4000 Hektoliter Bier aus der Neufeldner Brauerei vorwiegend am regionalen Markt an den Mann gebracht.