

Die Wiedergeburt

Neufeldner Bier ist wieder auferstanden. Als Erste Oberösterreichische BioBrauerei.



Comeback mit Bio-Bier.

Alois Meir (rechts) und Richard Grasmück setzen ausschließlich auf Bio-Produkte. Die Erste Oberösterreichische BioBrauerei strebt vorerst einen Ausstoß von 4.000 Hektoliter per anno an.

Kurzporträt.

Richard Grasmück, Braumeister der Neufeldner BioBrauerei

Grasmück wurde 1961 in Montreal/Kanada geboren und ist in Deutschland aufgewachsen. In den Jahren von 1978 bis 1981 absolvierte er die Ausbildung zum Brauer und Mälzer. Er hat in etlichen deutschen Brauereien gearbeitet, unter anderem im Erdinger Weissbräu. Bis vor Kurzem war er als Produktionsleiter in der Braucommune Freistadt beschäftigt: „Ich weiß sehr gut, was Mühlviertler Biere besonders und eigenständig macht. Unabhängig davon habe ich für die Neufeldner BioBrauerei geschmacklich aber ein gänzlich eigenständiges Vollbier kreiert.“ „s'Hopferl“ besticht durch seine hopfige Note. Ausschließlich die Aromasorte Spalter Select kommt bei diesem Bier zum Einsatz. Grasmück: „Viele Brauereien werben damit, dass sie beste Rohstoffe verwenden, wir haben sie wirklich. Und das schmeckt man.“ Die Neufeldner BioBrauerei akzeptiert durch ihren Qualitätsanspruch etwa „doppelt so hohe Rohstoffkosten wie konventionelle Brauereien“.

Alois Meir ist ein guter Geschäftsmann. Demzufolge kann sein Engagement im Bier nur aus Liebe entstanden sein. Aus Liebe zum Bier, zum Mühlviertel und zu einer kleinen Brauerei in Neufelden, die er „schon lange Zeit beobachtet“ hat. Der sympathische Oberösterreicher hat sich aber wahrscheinlich nicht vorstellen können, was er jetzt erlebt: Biere sind viel schwerer zu verkaufen als Immobilien – das Kerngeschäft seiner Unternehmensgruppe.

Am 26. September 2011 strahlt die bierige Immobilie im malerischen Neufelden mit der Sonne um die Wette. Die schönbrunnengelbe Fassade ist fertig, an der Terrasse wird noch gearbeitet. Auch das Sudhaus ist wieder blitzblank. Wer in den jüngsten Monaten dort vorbeigeschaut hat, wird es anders in Erinnerung haben. Neben Meir, dem Neo-Bräu, begrüßt mich Richard Grasmück, ein alter Bekannter. Viele Jahre lang hat er als Braumeister der Braucommune in Freistadt gearbeitet und dort einiges zur Güte des Biersortiments beigetragen. Seine neue Herausforderung: Bio-Bier. Der gesamte Sortenspiegel der Neufeldner Brauerei wird ausschließlich Bio-Produkte enthalten. Folgerichtig brandet sich die Brauerei als „Erste Oberösterreichische Bio-Brauerei“. Die Mengenziele sind bescheiden: Ein Ausstoß von 4.000 Hektoliter per anno wird angestrebt. Das kleine Brauhaus arbeitet mit offenen Gärbottichen und einem hübsch gestalteten Zweigeräte-Sudwerk. Noch ist vieles in der Planungsphase, das Premierenbier soll erst im

November auf den Markt gebracht werden. Aber man spürt schon im Gespräch mit Bräu und Brau, dass die beiden wild entschlossen sind, das Bräuhaus Neufelden zu einer Pilgerstätte feiner Bierkultur zu machen. Auch die Nähe – drei Gehminuten – zur Genossenschaft der Mühlviertler Hopfenbauern legt so manchen Bier-Ausflugsgedanken nahe. Jedenfalls wird ein Brauwirtshaus eingebaut, mit möglichen Pächtern wird bereits verhandelt.

Bierviertel

Während der Eröffnungsfeier wurde von den Festgästen viel über eine neuerliche Mitgliedschaft der Neufeldner Brauerei im Verein Bierviertel diskutiert. Die „alte“ Brauerei war schließlich dabei, als der Klub noch „Mühlviertler Bierreise“ hieß. Meir und Grasmück möchten gerne „zurück“ in den vor rund zwei Jahren zum zweiten Mal umbenannten Verein (dazwischen hieß das Ganze „Mühlviertler Biererlebnis“). Vonseiten aller Bierviertel Brauereien hört man diesbezüglich nur Positives. Logisch, dass die drei auf höchste Bierqualität ausgerichteten Betriebe erst einmal prüfen wollen, ob das neue Neufeldner Bier so gut ist, wie es sich seine Protagonisten vorstellen. Der Biersepp hat an einem frisch vom Tank abgewickelten Gebräu genuckelt und kann beruhigen: Der Probesud ist wohl geraten. Bei einem Braumeister mit der Referenz „Freistädter Bier“ kann man sich nichts anderes vorstellen. Also werden die kritischen Gaumen mit hoher Wahrscheinlichkeit wohlwollend urteilen. Wenn darüber hinaus auch noch sichtbar wird, dass dem jungen Bräu die Lust am Bier erhalten bleibt, steht einer neuerlichen Mitgliedschaft der Neufeldner Brauerei im Verein Bierviertel sicher nichts im Wege. Gute Bierideen sind manchmal eine Frage guter Reflexe. Das bei der Eröffnungsfeier gereichte, frisch abgewickelte Hopferl fand großen Anklang. Also beschloss man kurzerhand, nicht mit einem Bier zu starten, sondern mit zweien – die gleichsam aus einem gemacht werden können. Die Biere heißen offiziell „s'Hopferl“ und „s'Zwickl“. Diese Benamungen sind marketingtechnisch ziemlich unglücklich. Alles was nicht vollkommen angenehm und rhythmisch auszusprechen, alles, was schwer zu merken ist, reduziert den Erfolg einer Marke oder einer Sorte – manchmal sogar wesentlich. Außerdem kann man die Sortenbezeichnungen grammatikalisch nicht abwandeln. Hoffen wir, dass die verqueren Produktamen dem Erfolg der Brauerei nicht im Wege stehen. Das verkostete Zwickl, Pardon, „s'Zwickl“, war jedenfalls köstlich.

Fotos: wegro gmbh

Facts.

Die Neufeldner Brauerei hat eine bewegte Geschichte hinter sich. Die „alte“ Brauerei am Standort hat 1968 die Brauaktivitäten beendet. 25 Jahre später wurde Neufeldner Bier von Gottfried Breuss wiederbelebt und bis Ende 2009 fortgeführt. Die Welscher Brüder, Alois (32) und Martin Meir (31), haben nun die Braustatt übernommen. „Dem Jahresbericht (Juni 2009 bis Juni 2010) des Verbandes der Brauereien Österreichs ist zu entnehmen, dass es in Oberösterreich im Jahr 2009 genau 40 Brauereien gegeben hat. Keine davon ist eine reine Bio-Brauerei. Darin haben wir eine große Chance gesehen, denn der Trend zu Bio und Nachhaltigkeit ist in allen Lebensbereichen erkennbar“, so Martin Meir.

Alois Meir passt die geografische Lage der Brauerei perfekt ins Konzept. „Das Mühlviertel ist die oberösterreichische Bio-Region!“ Die Brüder setzen bei ihrem Bier ausschließlich auf regionale Rohstoffe aus kontrollierter Bio-Landwirtschaft. Sie verfügen über langfristige Lieferverträge. Der Hopfen stammt aus dem Mühlviertel. Der Betrieb wurde vom staatlich akkreditierten Prüfinstitut LACON als Bio-Brauerei zertifiziert und ist bereits Partner von Bio Austria.

Familienbande

Die Familie Meir ist Eigentümer der Realbüro Meir GmbH, die seit über 40 Jahren als Gesamtdienstleister im Bereich Immobilienentwicklung und -verkauf tätig ist. Weiters gehört die Meir Logistic Center GmbH zum Familienbesitz, die in mehreren Bundesländern Logistikzentren errichtet und vermietet. Jüngste Aktivität war die Übernahme des Quelle Logistik- und Verteilerzentrums am Linzer Hafen im August 2011. Zusätzlich gehört der ehemalige Voest-Alpine-Standort in Wien zum Familienbesitz, erst kürzlich war man hier im Rahmen der neuen Standortpläne in Verhandlungen mit dem ORF.

Vertrieb

Ab Mitte November 2011 ist das Neufeldner Bio-Bier im Vertriebsnetz der Lagerhausgenossenschaft Urfahr-Umgebung erhältlich. Es umfasst folgende zehn Verkaufsstellen: Ottensheim, Walding, Feldkirchen, Abgabestelle Lacken, Herzogsdorf, Vorderweißenbach, Bad Leonfelden, Hellmonsödt, Steyregg und den Tankstellenshop Ennsdorf.

Kleine, feine Bierkultur.

Offene Gärbottiche, ein hübsch gestaltetes Zweigeräte-Sudwerk und hohe Bierqualität – das Bräuhaus Neufelden verspricht zu einer Pilgerstätte feiner Bierkultur zu werden.

