

Biohopfen und Biomalz, Gott und die Bioregion Mühlviertel erhalt's

Oberösterreich. Angst, dass einem das Bier einmal ausgehen könnte, muss man in Oberösterreich nicht haben: In keinem anderen Bundesland gibt es so viele Brauereien wie hier. Seit April braut man im Mühlviertel neuerdings auch das erste Biobier Oberösterreichs.

VON THOMAS HARTL

[NEUFELDEN] Schöne Fassaden, wohin man schaut. Ruhig ist es hier in dem 1300-Seelen-Ort Neufelden im Mühlviertler Hopfenland. „OÖ Hopfenbaugenossenschaft“ heißt es auf einer Hauswand, „Bräuhaus“ leuchtet ein frisch-grüner Schriftzug in der Bräugasse. Stille. Kein Stampfen und Rattern, keine Lkw. Sind wir hier richtig?

„Ja, doch“, sagt ein freundlicher Herr. „Richard Grasmück“, stellt er sich vor, „Braumeister.“ Aus Leidenschaft, wie schnell klar wird. Eben erst hat er das erste Bioweißbier Oberösterreichs kreiert und ihm den Namen „Mühlviertler Weisse“ verpasst. „Muss man unbedingt kosten“, sagt er mit fremdartiger, so gar nicht Mühlviertler Sprachfärbung. „Deutschkanadier“, klärt er auf. In Kanada

geboren, in Bayern aufgewachsen, entdeckte Grasmück schon als Bub seine Affinität zum Gerstensaft. In acht Brauereien hat er gearbeitet, Dutzende Biere kreiert, jetzt ist er Brauchef in diesem Gebäude, das neu aussieht und dennoch viel Tradition hat.

Seit 1523 wird in Neufelden gebraut, zuletzt, nachdem mit Bier Essig war und ein Konkurs anstand, übernahm der Welser Unternehmer Alois Meir, der die Marktlücke Biobier entdeckt hatte, den Betrieb. Grasmück führt durch die überraschend kleine Brauerei. Bottiche, Stahlkessel, intensiver Maischeduft des Gebräus, das im Kessel blubbert. Sieht alles gar nicht wie ein Industriebetrieb aus, alles familiär, überschaubar, kein Lärm.

„Hopfen wird normalerweise massiv mit Pestiziden behandelt“, erklärt Braumeister Grasmück.

Echter Biohopfen sei sehr selten, doch in Neufelden gibt es zwei Biobauern, die ohne jede Chemie produzieren. „Wir brauchen für unser Bier dreimal so viel Hopfen wie normalerweise.“ In den drei Neufeldner Biersorten sei ausschließlich Natur pur. „So hat das Bier mehr natürliche Aromastoffe und ätherische Öle.“ Eine weitere Besonderheit: Das Gehopfte reift im offenen Gärbottich statt in einem geschlossenen Tank. „Das macht weltweit heute kaum jemand mehr. Und das schmeckt man bei jedem Schluck“, sagt Grasmück.

Wer sich bierisch weiterbilden möchte, der fährt von Neufelden in den Nachbarbezirk Freistadt nach Kefermarkt. Hier befindet sich mit der Schlossbrauerei Weinberg nicht nur die erste oberösterreichische Gasthausbrauerei, sondern auch Österreichs erster Bierlehr-



Flüssiger Brennstoff mit Vitaminen und das auch noch bio. [T. Hard]

pfad. Der Rundwanderweg nimmt bei der Schlossbrauerei seinen Anfang und führt über den „Vogelstenn“ - mit wunderschönem Blick auf Schloss Weinberg, umgeben von der anmutigen Mühlviertler Landschaft - zurück zur Brauerei. Folgt man der Wegmarkierung (gelbe Tafeln mit Bierkrug), wird dem Wanderer an verschiedenen Plätzen des drei Kilometer langen Rundwegs so manches zum Thema Bier nahegebracht.

Vor 200 Jahren gab es in Oberösterreich übrigens noch mehr Brauereien als Kirchen. Der Weg in ein Brauhaus war rein statistisch kürzer als der Weg zur Messe. 1841 hatte Oberösterreich 390 Bräuhäuser, 1870 zählte man 277. Bis 1923 ist die Zahl auf 51 geschrumpft, heute zählt man noch 23 Braustätten in Oberösterreich.

www.biobrauerei.at; <http://www.schlossbrauerei.at> www.oogeschichte.at