

Bezirk Baden bietet gleich mehrere Bierbrauer an

ERSTELLT AM 30. JULI 2024 | 16:45

LESEZEIT: 6 MIN

ANMELDEN, UM ARTIKEL ZU SPEICHERN  **Vollbild**

Poidl-Bräu in Pottenstein: Johanna Schlögl-Knaus und Katharina Knaus vor der Dreherschen Brauanlage.

FOTO: privat

Bier hat zwar immer Saison – im Sommer aber ganz besonders. Wer den optimalen Biergenuss sucht, sollte auch Produkte der Hausbrauereien kosten.

Obwohl vor kurzem Roland Leimer auf Grund seiner Pensionierung das „2514 Bier Privatbräu“ in Traiskirchen schließen musste, sind die Menschen im Großraum Baden immer noch in der glücklichen Lage zwei Hausbrauereien zu haben. Das ist zum einen „Baeckert´s Brauerei“ in Pfaffstätten und die „Brewery52“ in Traiskirchen.

Gemäß dem Reinheitsgebot von 1516 – in Österreich steht das im Lebensmittelbuch – verwenden beide nur besten Hopfen, Wasser und Braumalz. Ausgenommen davon sind lediglich „Kreativbiere“. Beide Braumeister beziehen das Malz von der STAMAG Stadlauer Malzfabrik Gesmbh, Wien. Der Hopfen, der über Großhändler bezogen wird, kommt wie uns beide versicherten, ebenfalls aus Österreich. Vorwiegend aus dem Mühlviertel.

Die Bierbrau-Geschichte begann vor 6.000 Jahren

Die ersten Bierbrauer der Menschheit waren wahrscheinlich die Sumerer, die vor rund 6.000 Jahren das Gebiet im südlichen Mesopotamien (heute Irak) besiedelten.



Wohl eher durch Zufall entdeckten die Sumerer das Bierbrauen, als sie mit einem vergorenen Teig für Brot hantierten.

Im Mittelalter braute man in den Klöstern zunächst für den eigenen Bedarf. Schritt für Schritt setzte sich im Laufe der Jahre der Export durch, und die Klosterbrüder brauten Bier zur Abgabe an Fremde und Ausschankstätten in der Umgebung ein. Im 7. Jahrhundert begann schließlich die systematische Entwicklung der Brautechnologie in den Klöstern Mitteleuropas.

Biezapfhahn für die Verkostung
1/2 FOTO: Gerhard Maly, Gerhard Maly

Der Unterschied: Ober- und Untergäriges Bier

Der große Unterschied zwischen obergäriger und untergäriger Hefe besteht in der „Betriebstemperatur“. Während die obergärige Hefe in einer warmen Umgebung bestens arbeitet, benötigt untergärige Hefe kühle Temperaturen, um den Gärprozess zu vollziehen. Zu den untergärigen Biersorten zählen u.a. Lager, Pilsener, Märzen und Kellerbier. Zu den obergärigen Bieren zählen beispielsweise Kölsch, Alt und Weißbier. Untergäriges Bier wurde traditionell in Regionen mit strengen Wintern gebraut.

Baeckert's Brauerei



Harald Baeckert mit Sohn vor der Abfüllanlage
FOTO: Gerhard Maly, Gerhard Maly

Wie Harald Baeckert erzählte, war es am Anfang die Neugierde, aus der schnell Begeisterung wurde. Begeisterung dafür, was alles selbst hergestellt werden kann. Angefangen hat er allerdings mit Fleisch – aus dem er Geräuchertes machten. Nach dem Hunger kam der Durst, so wie das Amen im Gebet.

Die Anforderung an das dazu passende Getränk war schnell klar: ein Genussmittel à la „Do It Yourself“ und ein wenig alkoholisch sollte es werden. Damit fiel die Wahl auf Bier, da die Baeckerts ohnehin eine Leidenschaft dafür haben. Das Bierbrauen begann 2008 und dauerte zunächst bis 2017.

In einem Zeitraum von 10 Jahren wurden auf autodidaktische Art und Weise über 60 Braugänge durchgeführt. Dabei wurde schon damals auf Vielfältigkeit gesetzt und verschiedene Variationen von hellem Kellerbier, Weizenbier, Bockbier, Oktoberfestbier, Altbier und Märzen hergestellt.

Baeckert ist sogar Biersommelier

2018 hat Baeckert die Kiesbye Akademie in Obertrum, Salzburg, besucht und dort die Biersommelier-Prüfung erfolgreich abgelegt. Noch während des Kurses hat er die Einladung erhalten, am Adventmarkt in Pfaffstätten mit einem Bierstand vertreten zu sein. Und so kam dann der Stein ins Rollen. Seitdem sind einige Jahre vergangen und die Leidenschaft zum Bierbrauen hat nicht nachgelassen – ganz im Gegenteil!

Die Baeckerts brauen in der Thermenregion in einem der ältesten und bekanntesten Weinbaugebiete Österreichs, seit 2018 mit Leidenschaft Biere in verschiedenen Stilen.

So braut Baeckert



FOTO: Gerhard Maly, Gerhard Maly

„Bierbrauen ist wie Kochen: mit den richtigen Zutaten, der entsprechenden Gerätschaft und Ausstattung, dem angeeignetem Wissen, viel Fleiß und Geduld kann eigentlich nichts mehr schiefgehen. Leidenschaft ist die Würze, damit wird das Gericht abgerundet.“

Er arbeitet derzeit mit vier Halbautomaten. Mit den Braumeister-Kesseln von „Speidel“ hat er gute Erfahrungen gemacht: „Das Bier ist wunderbar! Außerdem bieten sie für eine Kleinstbrauerei die Möglichkeit, an einem Tag vier verschiedene Sorten Bier zu brauen. Der Arbeitsumfang des Brauens ist dabei überschaubar.“

Baeckert´s Bier ist erhältlich bei Baeckert's Brauerei, Ing. Harald Baeckert, Rennbahnzeile 29, 2511 Pfaffstätten, Tel.: +43 664 9142070, E-Mail: office@baeckerts.at; <https://www.baeckerts.at/>. Im Starkl Loft Pfaffstätten und in Trumau bei „Die Grösslerei“.

•••

Anmerkung von BAECKERT's Redaktion:

Es handelt sich bei diesem Dokument um einen Auszug des NÖN-Artikels

„Bezirk Baden bietet gleich mehrere Bierbrauer an“ vom 30.7.2024

Den gesamten Artikel finden Sie unter

<https://www.noen.at/baden/biergenuss-bezirk-baden-bietet-gleich-mehrere-bierbrauer-an-433014351>