

Baumgartner BIER



Baumgartner
Bier

Der reife Hochgenuß

Erfolg mit klein, aber fein

400 Jahre Baumgartner Bier im Innviertel.

Zu uns kannst immer kommen, da ist immer was los.“ Siegi Witzmann, die Kellnerin der Schärdinger Bums'n, weiß, was sie am Telefon verspricht. Auch längst nach Mittag ist die Bierstube voller Leute. Und keiner sitzt allein am Tisch. Es ist Stammtischzeit. Von Mittag bis Abend. Da wird geredet und gelacht, diskutiert und gestritten. Und natürlich Bier getrunken. Baumgartner, was sonst. Die Bums'n ist das Herzstück der Brauerei, auch wenn dort längst kein Bier mehr gebraut wird. Aber der Geruch des Gerstensaftes durchzieht das Gebäude von unten bis oben. Unten, da ist die Bums'n, der Braugasthof der Baumgartners. Oben, da residiert der Generaldirektor mit seinem Team. Ganz oben, dort tagt der Stiftungs- und Aufsichtsrat und es gibt nicht viele Mitarbeiter, die je ihren Fuß in diese ehrwürdigen Räume haben setzen dürfen. Wozu aber auch. Das Leben spielt sich unten ab, wenn die Siegi mit dem Märzen an die Tische kommt. „Essen kannst auch was“, sagt sie und wenn sich einer nicht entscheiden kann, schlägt sie das Hausgericht der Bums'n vor: Leberkäse in Saft. Ein Gericht, das einfallloser klingt als es ist. Würziger Leberkäse, gebadet in bestem Gulaschsaft. Dazu das Märzen: Ein Gedicht, das kaum zu vergessen ist und nach Wiederholung verlangt.

Die Bums'n

Ihr merkwürdiger Name sorgt nur außerhalb des Innviertels für fragende Blicke. Dahinter verbirgt sich keineswegs Unanständiges. Es ist nur die Bezeichnung der aufeinander stoßenden Bierfässer, wie es die Schärdinger hunderte Jahre lang gehört haben, bis sich die Brauerei entschlossen hat, ihre Produktion außerhalb der Stadtmauern zu verlegen. Jetzt steht sie dort, zum 400. Geburtstag fein gelb heraus- ▶



Das Sortiment.

Märzen

- ▶ mild gehopft, hell und schlank
- ▶ 12,3 Stammwürze | 5,1 Vol.% Alkohol

Doppelmalz

- ▶ kernig, vollwürzig, kräftig
- ▶ 14,4 Stammwürze | 5,1 Vol.% Alkohol

Pils

- ▶ leicht hopfig, feinsporig, frisch
- ▶ 11,8 Stammwürze | 4,8 Vol.% Alkohol

Export

- ▶ fein gehopft, vollmündig süffig
- ▶ 13,5 Stammwürze | 5,7 Vol.% Alkohol

Stiftungsbier

- ▶ würzig, ausgereift
- ▶ 12,3 Stammwürze | 5,1 Vol.% Alkohol

Weihnachtsbock

- ▶ goldgelb, kräftig
- ▶ 16,2 Stammwürze | 6,5 Vol.% Alkohol

Radler

- ▶ würzig erfrischend
- ▶ 5,8 Stammwürze | 2,4 Vol.% Alkohol

Baunti 1609 Lager

- ▶ mild, harmonisch, süffig
- ▶ 12,0 Stammwürze | 5,0 Vol.% Alkohol

Baunti 1609 Green Lemon

- ▶ spritzig, lemonig
- ▶ 50 % Vollbier und 50 % Erfrischungsgetränk
- ▶ 10,0 Stammwürze | 2,5 Vol.% Alkohol



Rudi Breidt erfüllt Herzenswunsch. Braumeister Michael Moritz (links), strahlt: Neuer Gärkeller, neuer Lagerkeller, ...

geputzt, Aug in Aug mit dem größten Mitbewerber, dem Kapsreiter. Die beiden Konkurrenten trennt bloß eine kleine Straße.

Die Brauerei und ihr Generaldirektor Rudi

„Naja, wir können ganz gut miteinander, es geht ja auch nicht anders“, beschreibt Rudolf Breidt, der Generaldirektor von Baumgartner, die Situation. „Wir sitzen miteinander in allen Vereinen, da muss man sich arrangieren.“ Früher, da war das vielleicht nicht so, erinnern sich die Schärddinger. Wie Hund und Katz seien die beiden Brauereien zueinander gewesen, jetzt sei es wirklich besser. Und sogar das Schärddinger Stadtoberhaupt, Bürgermeister Franz Angerer, zollt den beiden Brauereien Respekt, was den Umgang miteinander betrifft. Mit welcher der beiden er sich mehr verbunden fühlt? „Um Gottes Willen, das kann und dürfte ich auch nicht sagen.“ Was auch verständlich ist. Wer will es sich schon mit zweien seiner besten Steuerzahler verscherzen?

Einer der beiden, die Baumgartner Brauerei, wird von Rudolf Breidt dirigiert. 63 Jahre ist er alt und von jung auf dabei. „Es war am 28. März 1971. Nächstes Jahr werden wir groß feiern: 40 Jahre Rudi Breidt“, plant er das nächste



Hunderttausend Hektoliter. Die nicht ganz so kleine, aber besonders feine Brauerei erzeugt erstklassiges Bier.

große Event. Weit unten hat der Wirtsbub im Betrieb angefangen, der damals noch 100 Leute beschäftigt hat. Der Rudi ist seinen Vorgesetzten aber schon immer aufgefallen und jetzt darf sich der Herr Kommerzialrat sogar Generaldirektor nennen. Generaldirektor für 50 Mitarbeiter in der Brauerei? Nicht ganz. Marie Spanlang, eine geborene Baumgartner, hat so wie ihre Vorfahren darauf Wert gelegt, die Brauerei auf breitere Beine zu stellen. Dazu gekommen sind im Lauf der vielen Jahre die Schärddinger und die Bayrische Granit Industrie AG. Sie sind Teil der „Gemeinnützigen Baumgartner-Spanlang-Stiftung“ in Schärdding. Über sie herrscht Generaldirektor Rudolf Breidt, zu dem fast alle Rudi sagen. Die Mitarbeiter sowie so, „von den Lehrlingen vielleicht noch abgesehen“, wie er einschränkt. Wobei das „Du“ im Innviertel aber ohnedies nahezu zur Identität gehört. „Ich bin aber auch mit dem Bundespräsidenten per Du“, lässt Breidt nicht ohne Stolz fallen. Nach einem Tennisspiel mit ihm war es soweit.

Marketing wie im Ferrari

Unten in der Bums'n herrscht wieder Hochbetrieb. Die Stammtische sind jetzt anders besetzt und wieder steht kein Tisch leer. „15 Eimer Bier brauch ma schon am Tag“, sagt Günter Unger, einer der beiden Geschäftsführer des Lokals. Ein Eimer entspricht einem 50 Liter Fass, macht 750 Liter Bier pro Tag. „Da, wo wir jetzt sitzen, kommen alle 14 Tage Mannsbilder aus dem bayrischen Deggendorf.“ Sie kommen, obwohl Bier wegen der Biersteuer in Öster-

„Den Bayern schmeckt unser Bier, das so ganz anders gebraut ist als das ihre.“

– Jos. Baumgartner Chef Breidt –

reich teurer ist als bei ihnen daheim. Überhaupt sieht Baumgartnerchef Breidt für sein Bier in Bayern durchaus noch Ausbreitungsmöglichkeiten. „Den Bayern schmeckt unser Bier, das so ganz anders gebraut ist als das ihre.“ Der junge Braumeister Michael Moritz legt es schlanker und hopfiger an, der Erfolg gibt ihm Recht. Freilich: Ohne gute Verkäufer, ohne cleveres Marketing kein Erfolg. Rudolf Breidt ist dabei in seinem Element. Der Chef, der privat mit Vorliebe im Ferrari unterwegs ist, lässt auch im Job keinen Gag und keinen Gang aus, der neue Kunden bringen könnte. Zum 400er-Jubiläum hat er mit 400 Cent Bier-Talern ein neues Zahlungsmittel in Schärding eingeführt, er bringt Salz- und Pfefferstreuer in Form kleiner Baumgartner Flaschen unter die Leute, es gibt Baumgartner Briefmarken und vieles mehr. Vor allem aber: Es gibt eine ungewöhnlich hohe Präsenzquote des Generaldirektors. Dabei sein, mitreden, sich sehen lassen, sponsern, aber auch helfen – das ist sein Prinzip. In punkto Helfen entspricht er freilich auch der Vorgabe der Stiftung von Marie Spanlang. Das nächste Projekt ist bereits in Planung: Ein Heim für beeinträchtigte Erwachsene im ehemaligen Schärddinger Hof.

Natürlich hat es auch dunklere Zeiten gegeben bei Baumgartner. Beinahe wäre es zum Billigbier verkommen in den 1980er und frühen 1990er-Jahren. Doch die Zeiten des Anbieterns bei Supermärkten sind seit 1996 vorbei. Der Chef schaut sich jeden Markt an, der sein Bier verkaufen will und es gibt keine Diskussionen über den Preis.

Volle Kriegskassa

Lang überlegen müssen sie nicht, die Baumgartner, wenn sie eines ihrer vielen Projekte durchziehen wollen, sofern der Aufsichtsrat einmal ja gesagt hat. „Unsere Kriegskassa ist gut gefüllt“, sagt Breidt und so hat Braumeister Michael Moritz zum Firmenjubiläum auch seinen Herzenswunsch erfüllt bekommen: Die Erneuerung des Gär- und Lagerkellers. „Jetzt zählen wir zu den modernsten Brauereien Europas“, betonen beide, wobei der Generaldirektor viel lieber sagen möchte, jetzt den modernsten Betrieb zu haben. „Aber mit solchen Aussagen kannst du nur Probleme bekommen von der Konkurrenz.“ Auch was die Qualität seines Biers betrifft,

hält sich der Chef vornehm zurück. Aber von Herzen wünschen täte er sich schon, dass Baumgartner einmal als das beste Bier der Welt bezeichnet würde. „A wenig angeben schadet net“, meint er verschmitzt. Sehr viel größer möchte der umtriebige Biermanager seine Brauerei nicht werden lassen. Derzeit beziffert er den Ausstoß mit 100.000 Hektoliter. „Klein, aber fein“ solle Baumgartner bleiben und damit erfolgreich. „Verglichen mit vielen Mitbewerbern unterm Strich sogar erfolgreicher.“

Jugendlicher Biergeschmack

Weiterer Schichtwechsel in der Bums'n. Es ist Abend geworden, die jungen Leute kommen. Sie bestellen kein Märzen vom Fass. Ihr Bier ist das Baunti. „Zieh den Joker, reiß dir eine auf und freu dich auf eine Flasche Baunti gratis“, steht ▶





drauf und die Jugend fährt drauf ab. Die Umsätze mit dem Seiterl, das auch als Biermischgetränk angeboten wird, sind nach wie vor zweistellig. „Mit diesem Bier haben wir es geschafft, dass sogar junge Leute bei uns wieder traditioneller essen“, sagt Günter Unger von der Bums'n. Sogar das ursprüngliche Bratln in der Rein würde von jungen Gästen im Unterschied zu früher wieder gerne geordert.

Generaldirektor Breidt hat es eilig. Immer natürlich. Einen Termin bei ihm zu bekommen, braucht Zeit und gute Verhandlungen mit seiner Assistentin, Marianne Max. Doch diesmal hat er es besonders eilig. Ein Rot-Kreuz-Grundkurs steht auf dem Terminplan. Nicht irgendwo, sondern direkt in der Brauerei, für die Mitarbeiter. Und weil der Chef mit seinen 63 Jahren so einen Kurs noch nie gemacht hat, will er sich dazu setzen und mitmachen. „Servas Franz, ich komm eh gleich“, ruft er am Parkplatz einem Mitarbeiter zu. Zuvor aber bestellt er vom Braumeister für die Pause „a bissl a Jausn“. „Schaust, dass was da is. Leberkas oder so.“ Zum Trinken ist sowieso gesorgt in der Baumgartner Brauerei in Schärding. ◀

Adresse.

► Brauerei Jos. Baumgartner
4780 Schärding am Inn, Denisgasse 8-10
Tel.: 07712/31 19
www.brauerei-baumgartner.at

Deftige Nomenklatur.

„Wer oder was wohl eine Bums'n ist oder kann?“ Wir versichern: Auch die moralischsten unter uns Bierfreunden sollten das Rätsel selbst, persönlich und durch teilnehmende Beobachtung lösen.

Geschichte.

- 1609 beginnt die Familie Baumgartner innerhalb der Schäringer Stadtmauern Bier zu brauen. Das Gebäude wird bald als „Bums'n“ bezeichnet, weil die im Gefälle aufeinander rollenden Bierfässer ein markantes Geräusch erzeugen.
- 1938 Erwerb der Brauerei Niklas in Wesenufer an der Donau.
- 1952 Neubau der Brauerei Baumgartner vor den Toren der Stadt Schärding.
- 1965 Umbau beziehungsweise Zubau der Flaschenfüllanlage und des Expedits.
- 1973 Errichtung des Großdepots Linz.
- 1983 Erneuerung und Vollautomatisierung des Sudhauses und Gärkellers.
- 1989 Tod der bisherigen Firmenchefin Frau Kommerzialrat Marie Spanlang (geb. Baumgartner) und Umwandlung der Firma in eine Aktiengesellschaft. Errichtung der „Gemeinnützigen Baumgartner-Spanlang-Stiftung“ inklusive Einbringung der neuen Aktiengesellschaft in diese neue Körperschaft.
- 1990 Erneuerung beziehungsweise Modernisierung der Filteranlage, Neubau der Drucktankableitung.
- 1993 Erneuerung des Baumgartner Bräustüberls „Zur Bums'n“ sowie Neugestaltung eines Gastgartens im Innenhof.
- 1995 Neubau der Fass- und Flaschenabfüllhalle inklusive Abfüllanlagen nach dem letzten Stand der Technik.
- 1996 Eröffnung der neuen Fass- und Flaschenabfüllhalle.
- 2002 Neubau und Eröffnung einer neuen Logistikhalle. Adaptierung beziehungsweise Neugestaltung des „Schäringer Hofes“ sowie diverser übriger brauereieigener Gaststätten. Eröffnung der weltweit ersten Bierapotheke. Erfinder: Kammerschauspieler Prof. Heinz Reincke.
- 2004 Ankauf Landhotel St. Florian.
- 2005 Modernisierung und Vollautomatisierung des Sudhauses.
- 2006 Bau einer neuen vollbiologischen Kläranlage.
- 2007 & 2008 Bau einer neuen ZK-Tankanlage (Reifekeller) inklusive Automatisierung sowie Teilerneuerung der bestehenden Kellerverrohrung.