

Ein Bierstil, ein Appell

UNTER DER MÄRZEN-ÜBERSCHWEMMUNG
DER JÜNGSTEN JAHRE HAT DAS SPEZIAL ETWAS GELITTEN.

„Spezial“ – diese Bezeichnung kommt nicht von ungefähr. Brau und Bräu hegen und pflegen dieses Bier. Fragt man bei ihnen nach, wird einhellig geantwortet: „Das kommt bei mir privat zu ganz besonderen Anlässen auf den Tisch“. Biere dieses Stils sind auch wirklich etwas ganz besonderes; „Spezial“ ist nicht einfach eine Marketingbezeichnung.

Dass das so ist und wohl auch bleiben wird, hat einen einfachen Grund: In fast allen Brauereien wird Spezial in weit kleineren Chargen eingebracht als das Märzen oder Lager. Also sprechen wirtschaftliche Erwägungen nicht so streng gegen den Einsatz einer ausgesuchten Hopfenspezialität, spezieller Malze oder eines aufwändigeren Brauverfahrens.

LEISTUNG UND GEGENLEISTUNG

Wir dürfen nie vergessen: Brauereien sind keine „Non-Profit-Organisationen zur Förderung der Bierkultur“. Zum Glück bekennen sich jedoch einige (in jüngster Zeit wieder mehr) Brauer aus Liebe zum Produkt dazu, die Biervielfalt zu pflegen. Dem Image der Brauerei tut es auch gut, wenn sie ein exzellentes Spezial anbieten kann.

Das mindeste was wir als Bierfreunde – gleichsam als Gegenleistung – tun können, ist, diese Köstlichkeiten auch zu genießen. Denn nur eine entsprechende Akzeptanz der Produkte am Markt kann die Biervielfalt aufrechterhalten. Da sind also nicht nur die Brauereien gefordert. Auch der Handel, die Gastronomie und vor allem wir Biergenie- ▶



FÜNF SIEGER. Die Spezialisten unter den Spezialbieren kommen aus vier Bundesländern: Niederösterreich, Vorarlberg, Kärnten und dem oberösterreichischen Mühl- beziehungsweise Innviertel.

berinnen und Biergenießer müssen unseren Beitrag dazu leisten, wenn wir nicht wollen, dass die Bierlandschaft endgültig „märzenwärts“ verödet. Also lautet der Appell von GENUSS.bier.pur:

**VIELFALT VOR EINFALT,
AUCH BEI DEN KAUFENTSCHEIDUNGEN!**

Tatsächlich werden die löblichen Anstrengungen so mancher Brauerei heute vielfach ignoriert. Das Publikum greift (aus Uninformiertheit? aus Bequemlichkeit? aus Mangel an Gelegenheit?) am liebsten zum „Standardbier“ und das ist in Österreich das Märzen (beziehungsweise Lager). Der Mensch ist nun einmal ein Gewohnheitstier. Wir sind ange-treten, die Biergenießer darüber zu informieren, welche Köstlichkeiten auf sie warten, hoffentlich machen es auch der Handel und die Gastronomie ihren Kunden bald etwas leichter, dem Märzen zu entkommen.

SPEZIAL? NIE DAVON GEHÖRT.

Vor einiger Zeit habe ich an aufeinander folgenden Tagen in zwei höchst unterschiedlichen Lokalen gespeist. Einmal sehr stylish, einmal bodenständig. Beide Male ziemlich gut. Beide boten Fassbier derselben steirischen Brauerei an. Ein feines Märzen.

Dennoch war ich, beide Male, enttäuscht – weil das von mir so geschätzte Spezial derselben Brauerei nicht vorrätig war. Beide Male habe ich die Wirtsleute nach dem speziellen Bier gefragt. Sie kannten das hervorragende Bräu nicht einmal. Wenig später sprach ich den Wien-Vertreter der Brauerei darauf an. Seine, die Wirte größtenteils entschuldigende Antwort: „Ah, das XXX ..., das bieten wir in Wien gar nicht an“.

Man sollte zumindest darüber nachdenken, dass mit einem

noch so feinen Märzen kein großer Unterschied zu den zahlreichen anderen, meist auch recht guten Märzenbieren heimischer Brauereien demonstriert werden kann. Wenn man das Bier schon braut und sich auf Lager legt – warum nicht auch verkaufen?

Bierfreunde differenzieren nach wie vor nach Marken – nicht nach Stilen. Die meisten Biergenießer antworten auf die Frage, welches Bier sie am liebsten haben, mit der Nennung einer – Brauerei – Marke. Starke Marken sind ohne jeden Zweifel etwas sehr gutes. Aber das Wissen um die Biervielfalt und die feinen Unterschiede der Bierstile auch. Gerade dann, wenn es darum geht, die Schritte vom Bier-Trinken zum Bier-Genießen weiter zu gehen. Wenn es der Branche gelingt, beide Bedürfnisse zu befriedigen, wird sich das wesentlich auf die Preisstabilität der Bierspezialitäten und auch auf die Absatzmengen auswirken.

KRAFT MIT KONTROLLE

Es hat einen tieferen Sinn, dass die Kategorie „Spezial“ – alleine vom Codex her – durch einen etwas höheren Alkoholgehalt definiert ist. Betont gebraute, hoch vergorene Biere fallen einfach etwas kräftiger aus. Zudem darf eine wichtige Qualität des Alkohols – seine Eigenschaft als Geschmacksträger, als Substanz, die so manche Nuance erst aufschließt – nicht unterschätzt werden. Auch der beim Genuss entstehende Eindruck von Intensität und Kraft der Spezialbiere ist zum Teil auf deren etwas höheren Alkoholgehalt zurückzuführen.

Diese Kraft brauchen Spezialbiere unter anderem auch, um sich als Begleiter kräftiger Speisen durchzusetzen. Ein schlankes Pils, ein Märzen mit leichtfüßigem Trinkfluss oder ein fruchtiges Weißbier passen nicht so gut zu jedem Braten wie unser geliebtes Spezial. ◀

SPEZIALBIER-VERKOSTUNG

WIESELBURGER SPEZIAL

- F** Dunkles Goldgelb.
D Blumig, hopfig, sehr frisch, Zitrusnoten.
A Pfeffrig, Gewürze. Fein herb im Antrunk. Hopfig, erfrischend.
N Das feine Hopfenaroma kling langsam aus. Balanciert.

SCHLÄGL KRISTALL

- F** Goldgelb.
D Honignoten, mild, fruchtig; blumig und frisch.
A Pfirsiche und Nektarinen; feine Hopfung, schmeichelt dem Gaumen.
N Cremig weich und rund mit feinbitterem Ausklang.

HIRTER MORCHL

- F** Sattes Kastanien-Rotbraun.
D Rauchig mit Aromen nach Kaffee und Bitterschokolade.
A Cremig, vielschichtig röstig und rauchig.
N Schöne Länge, unerwartet trocken.



BAUMGARTNER EXPORT

- F** Helles Goldgelb.
D Duft nach Heu und Wiesenblumen.
A Fein, frisch und harmonisch.
N Sehr bierig, nicht allzu lange.

FOHRENBURGER KELLER

- F** Naturtrübes Goldgelb
D Würzkräuter, rauchig, etwas fleischig.
A Cremig und füllig, guter Trinkfluss.
N Mittellanger, feiner, hopfiger Ausklang.



MOHREN SPEZIAL

- F** Goldgelb und klar.
D Leichter Honigduft mit Karamelltönen, die Malznote überwiegt.
A Trocken, feine Bittere, weich und eher mild.
N Gute Länge mit einer feinen Bittere.

ZIPFER DOPPELGOLD

- F** Dunkles Goldgelb.
D Würzige Aromatik, erstaunlich wuchtig.
A Der Geschmack erinnert an Kirschen, feine Bittere am Gaumen.
N Feiner, hopfiger Ausklang mittlerer Länge.

GÖSSER SPEZIAL

- F** Goldgelb.
D Angenehme Hopfennase, erinnert an eine Blumenwiese.
A Vom Hopfen getragen, harmonischer Bogen.
N Kräftige Bittere, insgesamt hopfenbetont.

MURAUER HOPFENGOLD

- F** Goldgelb.
D Rauchig, getrocknete Südfrüchte, sehr frisch.
A Mittelkräftig mit guter Hopfenbittere, Florale Noten am Gaumen.
N Fein ausklingende Hopfenbittere, trocken und ausgewogen.

OTTAKRINGER GOLDFASSL

- F** Dunkles Goldgelb.
D Ausgeglichen zwischen gut hopfigen und malzigen Aromen, Würzkräuteraroma.
A Herb, frisch und leicht malzig.
N Gut gehopft und trocken.

FOHRENBURGER JUBILÄUM

- F** Helles Goldgelb.
D Leichte Malznote, reifes Obst.
A Rund und mild, blumig frisch, freundlich hopfig.
N Angenehm, harmonisch, mittlere Länge.

GUSSWERK BAYRISCH DUNKEL

- F** Herbstliches Braun.
D Reifer Apfel, Orangen, weihnachtliche Noten.
A Trocken und schlank, mild mit reizvollen Röstnoten.
N Harmonischer, nicht allzu langer Abgang.

KAISER GOLDQUELL SPEZIAL

- F** Goldgelb.
D Würzig, pfeffrig, duftig, klar.
A Fein herb, aromatisch und süffig.
N Gute Länge, ausgewogen, leicht herb.

FREISTÄDTER ROTSCHOFF

- F** Rötliches Bernstein
D Kaffee, Kakao, Gewürze, voll und malzig.
A Karamell, Kirsche, feine aromatische Bittere.
N Trocken im langen, angenehmen Abgang.

GUSSWERK STEINBIER

- F** Helles, naturtrübes Bernstein.
D Grasig, würzig. Dörrobst, Getreide, Banane.
A Rund, wird mehr. Leicht rauchig und malzig.
N Mild, wird im Abgang sanft bitterer.

DIE VERKOSTUNG.

In den Räumen des Österreichischen Agrarverlages fand sich eine gewichtige Kostrunde ein: Der Braumeister **Dr. Andreas Urban; StR Peter P. Berger, Christoph Trofeit, Michael Mihocic, Mag. Oliver Krainz und Elke Kreiseder.** Verkostet wurden heimische Spezial-Biere „laut Codex“, also mit einer Stammwürze von mindestens 12,5° Plato.