ZEIT FÜR EIN BIER!

EIN JAHR UNTERWEGS MIT SCHLOSS EGGENBERG

Es ist wieder
mal Reisezeit im
Salzkammergut.
Darum schenk dir
selbst eine gute
Zeit beim Lesen
und ein erfrischendes
Eggenberger ein.
Prost und viel
Vergnügen!

Im Alten Sudhaus, wo sonst?
Der stimmige Ort für ein besonderes Fest.

Gewohnheitstiere. So hat es mein Vater früher kommentiert, wenn unsere Nachbarn im Urlaub wieder nach Caorle fuhren. Sommer für Sommer. Immer ins selbe Hotel. Ohne Ausnahme. Gewohnheitstiere eben.

Warum mir das heute einfiel? Weil ich Geburtstag hatte, einen runden noch dazu, also allen Grund zu sinnieren. Aber das allein war es nicht. Es kam noch etwas anderes dazu. Ich glaube nämlich, ich bin mit der Zeit selbst eines geworden. Ein Gewohnheitstier. Nur hieß mein Pläsierchen nicht Caorle, sondern Eggenberg.

Genauer gesagt heißt es Brauerei Schloss Eggenberg. Hier zieht es mich immer wieder hin, seit ich einmal zufällig Hubert Stöhr kennengelernt habe, den Chef der Brauerei. Die Geschichte mit dem platten Fahrradreifen und Huberts Hilfe kennen Sie vielleicht schon. Ich erzähle sie so oft wie keine andere. Dass meine Frau dabei nicht längst die Augen verdreht, liegt daran, dass sie die Geschichte genauso mag wie ich. Darum haben wir unsere Hochzeit dann auch im Alten Sudhaus der Brauerei gefeiert. Ein großartiges Fest war das! Mit kühlem Hopfenkönig in lauer Sommernacht.

Finale der Bierbegleitung: das Samichlaus.

Hinweise auf das Geburtstagsgeschenk.

Zeit für ein Bier? Jedes Telefonat mit Hubert führt irgendwann zu dieser Frage. Meist sitzen wir dann Tage später zusammen, um über Plakatmotive für die Brauerei zu reden. Oder rein des Plauderns wegen. Für meinen Geburtstag tauschte ich das Frage- gegen ein Rufzeichen und lud zur Feier: Zeit für ein Bier! Als Gewohnheitstier wusste ich gleich, wo ich feiern wollte. In Eggenberg, wo sonst? Da ich nebst Freund auch Werbefotograf des Hauses bin, öffnete mir Hubert dafür an einem Freitagabend im September das Alte Sudhaus. Ausnahmsweise, wie Ingrid streng anmerkte! Ingrid managt in Eggenberg die Führungen und Feste. Und im Alten Sudhaus feiern gewöhnlich große Gesellschaften. Wir aber waren eine kleine Runde. Nur meine engsten Freundinnen und Freunde. Wenige Holztische in einem der weißen Gewölbe genügten. Das alte Mobiliar, der Blumenschmuck, dazu Anekdoten, frisch gezapfte Biere, das Gefühl der Vertrautheit – die Stimmung war prächtig. Hubert sorgte mit einer Auswahl an Samichlaus für die perfekte Bierbegleitung zur Torte – und offenbarte in einer kurzen Ansprache, was es mit den zwei Säcken voll Malz und Hopfendolden auf sich hatte.

Hubert erzählt, welche Geschichten sich um Hopfen ranken.

Zum Geburtstag bekam ich nämlich von ihm mein eigenes Bier geschenkt. Brauen müsste ich es aber selbst, Gerste und Hopfen selber anpflanzen, zurückschneiden und ernten, beim Mälzen wie Brauen dabei sein. Ein Geschenk, das mich ein Jahr auf Trab halten würde. Wow, damit hatte er mir aber ins Herz geschaut! Ich freute mich riesig und bedankte mich sehr. Der besondere Abend wurde damit noch besonderer.

Genächtigt wurde im alten Braumeisterhaus mit Blick auf die Brauerei. Kürzlich erst aufgefrischt, schläft und urlaubt es sich dort ganz ausgezeichnet. Nach dem Frühstück wartete Hubert mit einem Hopfensetzling auf mich. Symbolisch wurde erst eine Ranke in der Hopfenzeile bei der Brauerei gekappt und der Setzling gepflanzt. Die weiteren Schritte zu meinem Bier würden aber in echt erfolgen, so Hubert. Im Mühlviertel beim Hopfenbauern. Oder rund um Vorchdorf, wo bald die Wintergerste gesät wird.

Und wirklich: An einem milchigen Oktobertag war ich bereits wieder in der Gegend. Das brachte Huberts Geschenk

Ein Wachstumsmarkt: Wintergerste von hier.

Ausg'sät is! Die Wintergerste zum Bier zum Salzkammergut.

so mit sich. Hinter Adlhaming standen wir am Acker des Vogelhubergutes und schauten Josef Scherleithner dabei zu, wie er mit dem Traktor seine Bahnen zog. Am Horizont hob sich der Traunstein ab, es hatte milde 20 Grad, und unsere Arbeit war bereits erledigt. Händisch hatten wir unser Saatgut in einer Ecke des Feldes verteilt, dieselbe Braugerste-Sorte, die Josef maschinell ausbrachte: Monroe. Von der Saatbau Linz eigens für Oberösterreich gezüchtet. Wieso die Saatkörner rötlich und nicht blond wie Marilyn waren, erfuhr ich von Josef bei einer Traktorrunde. Sie seien gebeizt, damit die Fasane sie verschmähen. Es war Josefs fünfte Gerstensaat. Winterbraugerste ist ein junges Thema, was an den zunehmend trockenen Frühjahren liegt. Brauer, Bauern, Saatgutentwickler – alle müssen umdenken. Für die Brauerei Schloss Eggenberg bringt das mit sich, dass ein immer größer werdender Teil der Braugerste nunmehr aus dem Umkreis kommt, was Classic Märzen und Co. noch mehr zum „Bier von hier" macht. Mit genau so einem Bier von hier stießen wir mit Josef am Ende des Arbeitstages noch an. Wohl bekomm's! Ich versprach, hin und wieder nach meiner Gerste zu schauen.

Pater Jakobus weiht das diesjährige Samichlaus.

GEWEIHTES BIER FÜR EINGEWEIHTE: DAS SAMICHLAUS.

Die Zeit verfliegt im Nu. So sagt man, oder? Der November verstrich, der Advent begann, mein nächster Termin in Eggenberg rückte näher. Auf den freute ich mich sehr! Frühabends traf ich am 6. Dezember in der Brauerei Schloss Eggenberg ein. Am Nikolaustag, der hier eine spezielle Bedeutung hat. Denn an diesem Tag wird das Samichlaus gebraut, ein malzbetontes Starkbier mit 14 % Alkohol, das kein Ablaufdatum kennt, sondern – im Gegenteil – bei jahrelanger Lagerung noch reift. Name wie Rezeptur stammen aus der Schweiz, wo der Nikolo Samichlaus heißt. Nach Eggenberg kam beides, weil es neben der Brauerei Schloss Eggenberg auch Eggenberger International gibt. Zwei eigenständige, jedoch verwandte Unternehmen. Treibende Kraft hinter dem Export von Spezialitäten der Brauerei ist Huberts Bruder Karl Stöhr. 45 Länder beliefert er damit – und erinnert mit seinem Aktionsradius an den 1596 in Schloss Eggenberg geborenen Christoph Carl Fernberger, der als erster Österreicher die Welt umsegelte. Als in Zürich die Hürlimann-Brauerei stillgelegt wurde, rettete Karl die Rezeptur und die Markenrechte des Samichlaus. Über 20 Jahre ist das jetzt her, wobei ich noch nie bei der Weihe des frisch gebrauten Bieres dabei war. Weihe? Richtig! Deswegen war ich heute hier, unter den von Karl mit überschäumender Freude begrüßten Gästen. Schweden, Italien, Tschechien, Ried im Innkreis, USA. Von überall her waren Partner und Freunde angereist. Gleich sollte es losgehen. Pater Jakobus gönnte sich vorab noch ein Wildschütz, parlierte dabei auf Italienisch mit Kalabresen. Braumeister Thomas Lugmayr stellte mir derweilen John, Jeffrey und Stuart vor. Drei grundsympathische Amerikaner in Holzfällerhemden. In Littleton, New Hampshire, betrieben sie ein kleines Brauimperium, Schilling Beer. Ihr Spezialgebiet: europäische Bierstile. Mit Thomas hatten sie gleich ein Collaboration Brew ersonnen. Einen Maibock, geprägt von mitgebrachtem amerikanischem Hopfen, um einiges bitterer und „hopfiger“ als üblich. Das sei mit das Großartige am Samichlaus, betonte Hubert, dass darüber die Tür zur Welt aufgeht und beherzte Brauer wie John, Jeffrey und Stuart hereinspazieren. Die nächste Tür, die aufging, war jene zur Kapelle, von wo es ins Sudhaus weiterging, der Weihe wegen. Thomas öffnete den kupfernen Kessel, Pater Jakobus sprach einen Segen und weihte den ersten dampfenden Samichlaus-Sud. Das Sudhaus war nun durchaus ein feierlicher Ort. Das sahen alle Anwesenden so. Weltlicher dann der Ausklang. Im Bierhotel Rankleiten in Pettenbach.

Jedes Jahr am 6. Dezember wird gebraut.

Kaum zu erkennen, der Traunstein. Aber er ist's.

WO DER WINTER JA DOCH AUF TOUREN KOMMT.

Gleich würde es passieren. In der von Geplauder erfüllten Gondel wurde es mit einem Mal still. Rechts und links flogen Nebelschwaden vorbei, das Grau wurde heller – dann war es geschafft. Sonne! Prächtigstes Bergwetter! Ein vielstimmiges „Ah!“ erklang. Was gerade noch ein trüber Wintertag gewesen war, sah am Feuerkogel ganz anders aus. Strahlend schönes Wetter, Schnee über Schnee, ein Fernblick bis zum Dachstein, so als hätte uns die Fahrt mit der Seilbahn nicht nur auf 1584 Meter befördert, sondern gleich in ein anderes, tiefwinterliches Land. „Habe ich zu viel versprochen?“, fragte Bernhard. Hatte er nicht. So hatten meine Frau und ich uns das für unser Urlaubswochenende im Jänner gewünscht. Es sollte mir helfen, die Zeit des Wartens zu überbrücken. Noch regte sich nämlich nichts auf dem Gerstenfeld, und bis zum Austrieb des Hopfens würde es noch Monate dauern. Warum es also nicht der Natur gleichtun und eine winterliche Auszeit nehmen? Freilich mit Aktivitäten. Schneeschuhwandern etwa. Wobei ich überrascht war, als mir Hubert den Feuerkogel dafür empfahl. Geheimtipp war das keiner, der richtige aber allemal. „Fragt wegen dem besten Trail den Bernhard“, hatte Hubert noch gemeint, der sei gebürtiger Ebenseer und leidenschaftlicher Wintersportler. Und das war er wirklich. Er bot an, uns als Ortskundiger persönlich zum Alberfeldkogel zu führen. Super Sache! Weil Bernhard auch noch Außendienstmitarbeiter der Brauerei Schloss Eggenberg ist, zuständig für die Gastronomie im Inneren Salzkammergut, zeigte er uns am Feuerkogel als Erstes aber etwas anderes. Nämlich wo es das Bier zum Salzkammergut gibt. Rechts von der Bergstation bei der Christophorushütte und links bei der Kranabethhütte. Ausnahmsweise war es nicht ich, der andauernd fotografierte, sondern Nina. Eine Kollegin von Bernhard, die mitgekommen war, um ein paar „Eggenberger im Schnee“-Handyfotos für die Facebook- und Instagram-Followerinnen und -Follower der Brauerei zu schießen. Also Schneeschuhe an und los! Zu viert gingen wir zum Alberfeldkogel, querten am vorgespurten Trail den östlichen Abhang, bogen westwärts in ein Tal ein und waren nun endgültig weit weg von allem. Nur traumhafte Landschaft und Stille. Ein Ausblick tat es uns später ganz besonders an. Der auf den Traunstein! Wie eine geheimnisvolle Insel ragte er aus einem unbekannten See des Salzkammergutes, den die Nebeldecke vorgaukelte. Wir konnten uns von dem Anblick kaum losreißen. Dass wir es doch schafften, lag an der Christophorushütte, genauer gesagt am Sherpa Stew, von dem Bernhard schwärmte, und an der Aussicht, nach dem Wandern ein gutes Bier zu trinken. So kam es auch. Bald ließen wir uns auf der Christophorus-

Das Pausieren ist der Wanderer Lust!

Einsame Klasse, die Trails am Feuerkogel.

hütte das von nepalesischen Köchen zubereitete Stew schmecken. Eine fröhliche Mischung war das hier! Die urige Hütte, die bunten buddhistischen Gebetsfähnchen davor, die teils exotische, teils österreichische Küche, die Innviertler Hüttenwirtsleute Sandra und Andreas und dazu ein frisch gezapftes Hopfenkönig. Locker hätten wir es hier bis zur letzten Talfahrt der Seilbahn ausgehalten. Aber dann reizte uns die Kranabethhütte, wo wir nach einem kurzen Abstieg bald auf der Terrasse saßen. Bei einem Classic Märzen vom Fass. Begeistert vom Schneeschuhwandern gingen wir noch einen kleinen Umweg zurück zur Bergstation und fuhren kurz vor fünf hinunter in den Nebel. Zum Glück hatten wir es nicht weit zum Hotel – und in die Sauna.

Eislaufen! Das ist in Zeiten milder Winter gar nicht mehr so einfach. So man denn die Vorstellung eines zugefrorenen Sees in schönster Landschaft hat, wo beim Kurvenziehen auch noch die Sonne scheint und die Eisdecke ganz sicher hält. Freilich gibt es das noch, hatte mir Bernhard gestern beim Verabschieden gesagt. Aber höchstens

Sandra und Andreas, die Hüttenwirtsleute.

Einkehr im Winterparadies.

alle drei Jahre, auf kleineren, schattigeren Seen. Da war es bei mir mit der Romantik kurz vorbei. Aber dann tauchte spätnachts im Hotelbett der Gosausee in meinen Träumen auf und weckte meine Abenteuerlust. Frühmorgens schnappte ich mir die Schlittschuhe, schlich mich aus dem Zimmer und fuhr im Finsteren los. Bei Sonnenaufgang kam ich am See an. Famose Stimmung! Der Dachsteinblick! Der rötliche Himmel über dem Gletscher! Aber ein See zum Eislaufen ist der Gosausee nicht, wie ich rasch merkte. Am Weg zurück läutete mein Handy. Wo ich denn sei, fragte meine Frau, die mich und meine Aufstehzeiten viel zu gut kennt, um besorgt zu sein. Ah, Eislaufen, meinte sie nur. Sie habe beim Frühstück gerade mit einem Hotelgast gesprochen, der gesagt hätte, am Taferlklaussee ginge das. Ich solle sie bitte abholen und dann nichts wie hin, oder? Der Nachmittag sei ja schon verplant, da ginge es mit Nina zum Hundeschlittenfahren an den Offensee. Die seltene Gelegenheit, von Huskys durch den Schnee gezogen zu werden, wollte sich meine Frau nicht entgehen lassen. Das nennt man wohl Freizeitstress, dachte ich. Falls

Am Offensee erfüllt sich ein Huskytraum.

es den wirklich gab, verging er am Taferlklaussee sofort. Der kleine See lag an der Großalmstraße zwischen Altmünster und Steinbach am Attersee. Es war später Vormittag und auf der Eisfläche des Sees mächtig was los. Ein Eisstockschießen war im Gange, ein Turnier, wie wir erfuhren. Die Neukirchner Ortsmeisterschaften. Neun Mannschaften aus jeweils vier Spielern - sogenannte Moarschaften - traten gegeneinander an. Eisbrecher beim Plauschen mit den Neukirchnern waren die fünf Kisten Hopfenkönig, die auf dem Eis standen. Die Verpflegung der Schützen. Als ich mich als Fotograf der Brauerei outete, kam das gut an.

Und dann drehte ich in einer ruhigen Ecke des Sees die Eislaufrunde, die ich schon so lange drehen wollte. In der Natur! Auf einem See! Von einer Aktivität zur nächsten. Als wir Nina wie verabredet nahe des Offensees trafen, hatte ich immer noch dieses verzauberte Lächeln im Gesicht. Cheenuk und Kira taten so, als würden sie es nicht bemerken. Mit hängenden Zungen, im ungestümen

Heiße Duelle bei den Neukirchner Ortsmeisterschaften.

Endlich ein See zum Kurven.

Vorwärtsdrang zogen sie den von mir gesteuerten Schlitten über den vorgespurten Rundkurs. Von Christa und Bernd wusste ich aber, dass Huskys genau registrieren, wie sich der Mensch hinter ihnen fühlt und anstellt. Das ist aber nicht der einzige Unterschied zwischen Motor- und Hundeschlitten. Ein Ski-Doo als Familienmitglied? Undenkbar. Für die 28 Huskys von Christa und Bernd gilt das aber sehr wohl. Huskytraum, unter diesem Namen bietet die Familie Spiessberger ganzjährig Touren mit ihren Siberian Huskys an. Die beiden Ebenseer haben sich damit 2009 ihren eigenen erfüllt. Der ganz schön fordernd sein kann, aber auch erfüllend. Nina drehte gerade mit Nanook und Neisha eine weitere Runde, Bernd fuhr mit dem Ski-Doo vor, der Wind machte einen kalten Tag noch viel kälter, den Huskys gefiel das. „Je eisiger, desto besser“, sagte Christa lachend. Viel zu schnell verging die Zeit. „Was für ein Erlebnis!“, war meine Frau auf der Rückfahrt von den Huskys begeistert. „Sauna?“, fragte sie dann. „Naturbursch“, antwortete ich prompt. Ich meinte es als Absichtserklärung.

Live beim „Tafeln für die Tafel“: die Band Horst.

DAS FRÜHJAHR TISCHT UND SPIELT GROSS AUF.

Die Frühlingssonne hatte mich dazu verleitet. Textilfrei und übermütig war ich nach der Arbeit in die Große Mühl gesprungen. Ende März nicht die beste Idee, wie ich im eiskalten Wasser sofort merkte. Gut drei Wochen war das jetzt her. Inzwischen konnte ich wieder ohne Zittern von meinem Flussbad im Oberen Mühlviertel erzählen. Warum ich in der Gegend gewesen war? Nah der Mühl, in Auberg, bauen die Starlingers Hopfen an. Seit 1975 schon. Das erfordert im Frühjahr sehr viel Arbeit. Drei Generationen der Familie halfen auch heuer wieder mit. Drähte mussten gespannt, Triebe gekappt und ausgewählt werden. Wegen meines Geburtstagsgeschenkes durfte ich dabei sein. „Dein Hopfen ist in dieser Reihe, Perle heißt die Sorte", hatte mir Albert, der Bauer, zugerufen. Jetzt wusste ich also, wo genau der Hopfen für mein Bier wuchs und dass ich für die Ernte mehr Zeit für entspannte Gespräche mitbringen sollte. Nicht zu vergessen eine Badehose.

Mit dieser Erfahrung und meiner Kamera war ich im April wieder in Eggenberg. Eine Veranstaltung stand an: „Tafeln für die Tafel". Als Teil des Wirtshausfestivals „Felix", das seit 2018 in der Region Traunsee-Almtal stattfindet. Mit der Brauerei Schloss Eggenberg als fixem Bierpartner. „Komm früher", hatte mich Braumeister Thomas Lugmayr gelockt, um das exklusive Festivalbier zu probieren: Kukuruz mit Namen, veredelt mit 25 % Mais. „Mehr als süffig", lobte ich und ging Richtung Altes Sudhaus. Dort würde das Tafeln bald losgehen. Servierpersonal schwirrte aufgeregt herum. Gedecke wurden zum x-ten Mal zurechtgerückt. In der Küche herrschte Hochbetrieb. Lukas Nagl vom Restaurant Bootshaus in Traunkirchen, von Gault-Millau gerade zum Koch des Jahres gewählt, legte dabei Hand an. Auch von der Speisekammer Altmünster und dem La Sonett Gmunden wurde aufgekocht. Alle arbeiteten einem großen Abend mit sechs Gängen, Bierbegleitung, Band, Kunstauktion und Musik vom Mischpult zu. Dann ging der sprichwörtliche Vorhang hoch, der Kronleuchter funkelte, 230 Gäste füllten die Gewölbe des Alten Sudhauses und tafelten für eine gute Sache. Vom Seeviche von Traunseefischen mit Süßerdäpfeln, Limette und roter Zwiebel schwärmte ich Hubert noch im Mai vor! Am selben Ort, bei einem Abend der ganz anderen Art. Diesmal machte die Hausmusik Roas der Salzkammergut Festwochen Gmunden im Alten Sudhaus Station. Die WüdaraMusi spielte auf. Alle Plätze waren besetzt, junge Mädel und Burschen aus Bad Goisern, fesch in Tracht gschampert. Gepascht wurde, getanzt, die Stimmung war ausgelassen. Der kann heuer was, der Frühling, dachte ich und prostete den jungen Goiserern mit einem frisch gezapften Hopfenkönig zu.

Sorgt bei der Hausmusik Roas für Stimmung: die WüdaraMusi.

Das Brauereifest wird zum Feiertag im Schloss Eggenberg.

ES IST EINFACH KEINE ZEIT FÜRS SOMMERLOCH.

Glück mit dem Wetter braucht der Werbefotograf. Das zeigte sich einmal mehr an einem Junitag am Almsee. Der Lichteinfall war perfekt, die Location ideal ausgesucht, das nächste Sommerplakat der Brauerei Schloss Eggenberg inszenierte sich bei Sonnenschein praktisch von alleine. Zurufe des Fotografen? Brauchte es nicht. Die Ungezwungenheit und Freude der drei Models kam von innen.

„Herrlich! Alles eingefangen, was unsere Frische und Natürlichkeit ausmacht", freute sich Hubert über die gelungenen Fotos. Darauf mit einem frisch gezapften Sommerfrisch anzustoßen, war nur logisch. „Klare Seen, klare Luft, bierglasklare Qualitätsvorstellungen", so hatte mir Hubert einst erklärt, was es mit dem Eggenberger-Slogan „Das Bier zum Salzkammergut" auf sich hat. Für mich gibt es keinen stimmigeren. Denn das Salzkammergut, das ist nicht nur eine geografische Zuschreibung, sondern ein Lebensgefühl!

„Und als Nächstes?", fragte ich Hubert. „Brauereifest", sagte er. „Ihr hört ja gar nicht mehr auf zu feiern", staunte ich. Hubert lachte. „Erstens haben wir viel nachzuholen und zweitens heuer ein besonderes Motto: Unabhängigkeit!" Unabhängigkeit! Darauf wird in Eggenberg größter Wert gelegt. Über 200 Jahre befindet sich die Brauerei schon im Familienbesitz, in achter Generation. Vielfalt der Braukultur, Verwurzeltsein in der Region. Beides wird wie die Unabhängigkeit gepflegt – und geteilt. Nicht nur von und mit den Bierbaronen – den 19.000 Freundinnen und Freunden des Eggenberger Bieres –, sondern auch mit gleichgesinnten Brauereien. 45 davon sind aktuell im Verein „Unabhängige Privatbrauereien Österreichs" organisiert. Beim Brauereifest im Schloss Eggenberg tummelten sich die Besucherinnen und Besucher bei Sonnenschein im Gastgarten vor dem Alten Sudhaus und im Schlosshof. Die Großen plauderten im Gastgarten bei Hopfenkönig, Sommerfrisch und Radler, die Kleinen fuhren mit der Strizzi-Seifenkiste, an den Essensständen trafen sich alle zum Gustieren wieder. Auch eine Bierverkostung gab es. Aus 33 Spezialbieren von 24 Privatbrauereien konnte man wählen. Vom Padawan Pale Ale von Bierol bis zum Saphir Premium Pils der Zwettler Brauerei. Dem nicht genug, spielte abends noch Josh. Der mit „Expresso & Tschianti". Weil zeitgleich auch das dreitägige Bezirksmusikfest stattfand und das Festzelt direkt neben der Brauerei stand. Was für ein Trubel! Nach so vielen Festen nahm ich mir wieder Zeit für mein eigenes Bier.

Juli! Die Ernte der Wintergerste stand an. Wieder zog Bauer Josef Scherleithner seine Bahnen, diesmal mit dem Mähdrescher. Das Zeitfenster dafür war eng, es

Wir haben ihn tanzen gesehen: Josh.

Rankenabreißgerät, Traktor und Anhänger erleichtern die Hopfenernte sehr.

durfte nicht feucht sein, zugleich musste man aber schauen, dass die Ähren nicht unter der Trockenheit zu leiden begannen. Der Feuchtigkeitsgehalt der Körner entschied über das Einbringen. Auf optimalen Ertrag hin getimt, wurde an einem Sonntag geerntet. Der Sommer stand der Landschaft gut. Der Traunstein hatte sich seit Oktober nicht von der Stelle bewegt. Weiße Wolken zierten den Himmel. An Tagen wie diesen gibt es keinen schöneren Beruf als den des Landwirtes!

Genügend Zeit mitbringen – und die Badehose. Beides hatte ich für meinen zweiten Besuch am Biohof Starlinger nicht vergessen. Von Telefonaten mit dem Biohopfenbauern Albert wusste ich, dass der Hopfen in die Höhe geschossen war. Bis zu acht Metern waren die Ranken nun lang. Also auf ins Obere Mühlviertel, zur Hopfenernte! Haslacher Bezirksstraße, Hügelkuppen, steinerne Marterl, beim Abbiegen in Pehersdorf die ersten Hopfenfelder. Kurz darauf kam ich in Auberg an. Dort waren die Starlingers bereits am Ernten. Albert fuhr mit dem Traktor samt Rankenabreißgerät

Albert, der Biohopfenbauer.

Die Wintergerste wird im Juli eingebracht.

und Anhänger gerade die zweite Reihe entlang. Viel hatte ich noch nicht verpasst. Der Duft des Hopfens stieg mir in die Nase. War der Traktor weg, gingen Maria und Leonhard, Oma und Enkel, mit Stangen die abgeernteten Drähte entlang, um die letzten Dolden herunterzuklopfen. „Hopfenflüsterer“ stand auf Leonhards T-Shirt. Im Tal der Großen Mühl pfiff der Zug auf der Fahrt nach Aigen-Schlägl. Ich ging nachschauen, wohin Albert die abgeernteten Hopfenranken brachte und landete bei einer Scheune und der Pflückmaschine. Hier geschah der nächste Arbeitsschritt. Alberts Vater Stefan hängte die Ranken in die Maschine ein, die danach die Dolden fein säuberlich abtrennte. Per Hand hatte das Abzupfen früher Wochen gedauert. Jetzt ging das in ein paar Stunden. Besser so, weil die Dolden schnell getrocknet und vor Licht und Sauerstoff geschützt gelagert werden müssen, damit sie nicht oxidieren. Die Starlingers haben eine eigene Darre dafür, wo sie ihren Hopfen viereinhalb Stunden trocknen, anschließend in einer Kammer konditionieren und am nächsten Tag zu

Die Dolden kommen in die Darre.

Pellets pressen. In gut drei Wochen liefern sie ihn dann zur Hopfenbaugenossenschaft Neufelden. Wie Sisyphusarbeit wirkte das Ernten auf mich. Albert sah das entspannter. Gut eine Woche würden sie brauchen, bis der Hopfen eingebracht war, sagte er. Überhaupt ließen die Starlingers keine Hektik aufkommen. Freilich, begonnen wurde in aller Herrgottsfrüh, und erst wenn es zu dämmern begann, war das Tagwerk getan. Aber dazwischen wurden Pausen eingelegt, stellte Albert auch mal den Traktor ab, um mir von den Besonderheiten des Bio-Anbaus zu erzählen. Am Nachmittag wurde auch die Pflückmaschine ausgeschaltet, und die Familie kam im Hof zu Kaffee und Kuchen zusammen. Julia, Alberts Frau, tischte auf. Für mich ging der Besuch damit stimmig zu Ende. Blieb nur noch eines zu tun: mein Bad in der Großen Mühl zu wiederholen. Diesmal mit Badehose!

War es das mit den Rohstoffen für mein Bier? Nein. Denn Gerste ist Gerste, und Malz ist Malz. Also musste ich noch in der Mälzerei vorbeischauen, um zu sehen, wie aus meiner Gerste erstklassiges

Ein Müller als Mälzer: Karl betreibt die Klinger Mühle.

Gepflückt wird maschinell.

Braumalz wurde. Ganz früher mälzten die Brauereien ja selbst, aber mit der Zeit spezialisierte sich das kontrollierte Keimen der Gerste immer mehr. Es ist noch nicht so lange her, da gab es in Österreich nur noch drei Mälzereien. Mit der Klinger Mühle in Gaspoltshofen kam 2011 wieder eine hinzu. Dorthin war ich nun unterwegs. Die Klingers betreiben ihre Mühle schon seit über 300 Jahren. Lange ging es ihnen einzig um Mehl. Das änderte sich, als Karl Klinger eine Keimstraße bauen ließ. Seither ist die Mühle auch eine Mälzerei. Acht Tage dauert es, bis aus Gerste Malz wird. Karl Klinger zeigte mir alle Stationen des Prozesses – vom Waschen über das Einweichen bis zum Darren – und erklärte mir, worum es beim Keimen eigentlich ging: Stärke in Zucker umzuwandeln, den wiederum die Bierbrauer später mittels Hefe in Alkohol umwandeln. Von Gaspoltshofen nach Eggenberg. Diesen Weg würde das Malz nehmen. Ich gratulierte Karl Klinger zum Geburtstag, den er an diesem Tag feierte, und fuhr dem Malz schon mal vor.

Braumeister Thomas erklärt, worauf es beim Gären ankommt.

DER JAHRESKREIS SCHLIESST SICH. BEI (M)EINEM BIER.

Auch mein Geburtstag nahte. Ein Bier wollte gebraut werden. Mein Bier. Ein Hopfenkönig mit den von mir übers Jahr begleiteten Zutaten. Und das Brauen passiert bekanntlich nicht von heute auf morgen. So wie Gerste und Hopfen fürs Wachsen, braucht auch das Bier zum Werden Zeit. Hauptsächlich wegen des Gärens, bei dem die beigegebene Hefe aus der Würze das junge Bier macht. Das und das Lagern darf dann ruhig ein paar Wochen dauern. In der Brauerei Schloss Eggenberg ticken die Uhren diesbezüglich anders. Langsamer als in so manchen Großbrauereien. „Bloß nichts verkürzen, das wird der guten Sache nicht gerecht“, wie Braumeister Thomas Lugmayr bei Führungen immer sagt. Aber so weit waren wir noch nicht. Wir standen erst am Anfang des Brauens. Thomas und Hubert hatten schon auf mich gewartet. Zum rituellen Brau-Auftakt für mein Geburtstagsbier.

Gehört zur Romantik des Bierbrauens dazu: der kupferne Braukessel.

Die Hopfengabe erfolgt händisch.

„Du bist ja schon Experte“, neckte mich Thomas. Als ob Bierbrauen so einfach wäre. Wie es losging, wusste ich. Mit dem Maischen. Das geschrotete Braumalz kam mit dem guten Wasser aus nahen Quellen in den Maischbottich. „Drei bis vier Stunden unter Hitze verzuckern lassen“, sagte Thomas. Der nächste Schritt war dann das Läutern. Auch dafür gab es einen Bottich. Darin wird das Malzschrot ausgesiebt, sodass die geklärte, also geläuterte Würze übrig bleibt. „Klar und verständlich?“, fragte mich Hubert. „Wie in der Sendung mit der Maus“, sagte ich. „Kupferne Braukessel in dieser Größe werden gar nicht mehr gebaut“, sinnierte Thomas, als ich der Würze den Hopfen handdosiert beigab. Wie immer überraschte mich, dass man schon mit wenig Hopfen das Bier herb und aromatisch machen kann. Damit war nun alles getan und erklärt, was am ersten Brautag passiert. Jetzt musste die kochendheiße Würze nur noch abgekühlt werden, ehe das Gären beginnen konnte. „In fünf Wochen und einige Kellerproben später sehen wir uns wieder“, sagte Thomas lachend. „Dann stoßen wir mit deinem

Einst Getreidelager, 2024 dann Ateliers.

Bier auf dich an!“ Das klang großartig! Ob ich es eilig hätte, fragte Hubert. Gar nicht. Gut, denn er wolle mir unbedingt noch etwas zeigen. Die Räume über dem Alten Sudhaus. Früher, als sie in Eggenberg selbst gemälzt hatten, lagerte hier das Getreide. Dann standen die Hallen lange leer. Bis jetzt. Ob mir „23 für 24“ etwas sage, fragte mich Hubert. Das sei ein Slogan von Salzkammergut 2024. Ah! Der mit viel salzkammergütlerischer Eigenwilligkeit errungene Titel als Kulturhauptstadt Europas, dachte ich. Als solche dürfen sich im Jahr 2024 23 Gemeinden zwischen Bad Mitterndorf und Pettenbach bezeichnen. Und die Brauerei Schloss Eggenberg ist zweifach daran beteiligt. Zum einen als offizieller Bierpartner. Zum anderen wegen der Räume, in denen wir gerade standen. Sie wurden zu Ateliers für Arbeitsaufenthalte von Künstlerinnen und Künstlern umgebaut. Er müsse deswegen morgen noch einmal nach Bad Ischl, sagte Hubert. Ein Treffen mit der künstlerischen Leiterin der Kulturhauptstadt, Elisabeth Schweeger. Das interessierte mich sehr. Ich lud mich selbst zu dem Treffen ein. Und Hubert war froh, für die Fahrt einen Gesprächspartner zu haben.

In Bad Ischl trafen wir auf eine geschäftige künstlerische Leiterin. Je näher das für das Salzkammergut große Jahr rückte, umso größer wurde auch die Vorfreude darauf. Elisabeth Schweeger wusste das resolut zu vermitteln. Von den vier Programmlinien erzählte sie uns, vom Bestreben, neue Perspektiven und Impulse in die Region zu bringen – oder die eigenständige Entwicklung weiter zu fördern. Über 190 Projekte

Bis hier die Kunst einzieht, gibt‘s noch einiges zu tun.

Ein Jahr ist um.
Darauf (m)ein Bier!

waren in der Vorbereitungsphase. Mir gefiel das Vorhaben, die leer stehenden Stationen der Salzkammergutbahn künstlerisch zu nutzen, als Symbole für Begegnungen und Bewegung zugleich. Die „Fête de la Musique“ am 21. Juni 2024 notierte ich mir gleich im Kalender, weil mir ein Straßenmusikfestival in den Orten des Salzkammergutes besonders reizvoll erschien. Vom Blick über den Tellerrand wurde gesprochen. Dass es gerade in dieser von Natur und Tourismus geprägten Region nötig ist, nicht die Klischees zu bedienen. So wie die gebürtige Wienerin Elisabeth Schweeger das Salzkammergut erlebt, macht sie sich diesbezüglich keine Sorgen. Eigentlich passt sie mit ihrer entschlossenen Art sehr gut hierher, dachte ich. 23 Gemeinden mit Lokalbewusstsein unter einen Hut zu bringen, das musst du erst einmal schaffen!

Und dann war es zu guter Letzt wieder so weit. Ein Jahr war um. Abermals lud ich meine Freundinnen und Freunde zu einem Fest. Diesmal nur bei mir zu Hause. Das Wetter war lau, wir feierten draußen. Er nehme mein Bier mit, hatte Hubert versprochen. Und das tat er auch. Und wie! Mit einem knallroten alten umgewidmeten Feuerwehrauto fuhr er vor! Feierwehrbus stand darauf. Im Inneren eine Zapfanlage. Mein Bier! Es war ein ganz besonderes Gefühl, den ersten Schluck davon zu nehmen. Applaus brandete auf, gefolgt von einem Geburtstagsständchen. „Vielen, vielen Dank“, sagte ich mit feuchten Augen zu Hubert. „Für alles und wirklich alles in diesem Jahr, vor allem aber für eines … für dieses wunderbare Bier!“ Da war dann auch der Brauereichef kurz ergriffen.

Auch Anna Stöhr ist immer für eine Überraschung gut.

AUF DIE (BRAU)KULTUR!

Als offizieller Bier-Partner der Kulturhauptstadt Europas Bad Ischl Salzkammergut 2024 stellen wir Ihnen hier ein paar Highlights vor. Und umseitig auch das passende Bier dazu: unser Helles Bier Zwei Vier.

WIRTSHAUSLABOR HEALTHY BOY BAND

ab 27/1/2024 (Bad Ischl, Traunsee, Ausseerland, Almtal)
Strategien zur Wiederbelebung einer traditionsreichen Kultur mit neuer Kochkunst, innovativen Konzepten, hochkarätigen Köchen und Jugendlichen. Mit gezielten Interventionen soll Wirtshauskultur neu belebt und sollen vor allem etablierte Abläufe und Handlungsmuster hinterfragt werden.

SALZZEIT – DAS VIRTUELLE MUSEUM SALZKAMMERGUT

ab 3/2024 (online)
Das Salz verbindet seit 7000 Jahren die Menschen im Salzkammergut. Eine App (3-D-Visualisierung) erlaubt das Eintauchen in die verschiedenen Zeitepochen und zeigt die Schätze der regionalen Museen.

KUNST erFAHRen

Traunseetram, Stern & Hafferl 2024 (Vorchdorf)
Die Traunseetram, sowohl innerstädtisches Verkehrsmittel als auch Regionalbahn, verbindet Menschen mit Kulturhauptstadt-Orten, Geschichte, Tradition und Moderne. Fahrgäste erFAHRen nachhaltige Kunst(installationen) an Haltestellen und erleben so auch Visionen zu Energie und Mobilität.

salz kammer gut 2024
European Capital of Culture
Bad Ischl Salzkammergut

official partner

HAUSMUSIK ROAS

15/5/2024 (Brauerei Schloss Eggenberg)
Hausmusik Roas – eine Initiative von Franz Welser-Möst für die Europäische Kulturhautstadt 2024, die von den Salzkammergut Festwochen Gmunden realisiert wird. Die Hausmusik Roas will einen neuen Blick auf die traditionelle Volksmusik richten, zum lustvollen Musizieren anregen und die in unserer Region verwurzelte, von Generation zu Generation weitergegebene Hausmusik wieder zu neuem Leben erwecken.

DAS EUROPÄISCHE THEATERFESTIVAL

10/10–13/10/2024 (Bad Ischl)
Das Europäische Theaterfestival beschäftigt sich mit den verdrängten und vergessenen Aspekten der Erinnerung. Nicht die Nacherzählung der Vergangenheit steht im Mittelpunkt, sondern die Suche nach neuen Strategien der Erinnerungskultur.

FÊTE DE LA MUSIQUE

21/6/2024 (alle 23 Kulturhauptstadt-Gemeinden)
Vitales Straßenmusikfestival unter Mitwirkung von Musiker:innen, Landesmusikschulen, Musikgruppen, Blasmusikkapellen und Chören in 23 Gemeinden.

DER SCHÖNSTE WEG ZU UNS: IMMER DEM BIER NACH.

HOPFENKÖNIG

Der König aus dem kaiserlichen Salzkammergut. Sorgfältig ausgewählte Rohstoffe vereint durch feinste Braukunst machen aus ihm ein Bier zum Verlieben. Hell, spritzig und schlank für ein angenehmes Trinkvergnügen, mit intensiven Hopfenaromen.

BIERSTIL . . . . . Pils

ALKOHOLGEHALT . . . . . 5,1 % Alk.

CLASSIC MÄRZEN

Der große Klassiker der österreichischen Bierkultur, perfekt abgestimmt im Geschmack und passend zu fast jedem Anlass. Erfrischend süffig, nicht zu malzig und nicht zu süß. Bekömmliche Kohlensäure und ein feiner Schaum zeichnen dieses Bier aus.

BIERSTIL . . . . . Märzen

ALKOHOLGEHALT . . . . . 4,9 % Alk.

GOLD

Der historisch bedeutende Bierstil „Spezial“ ist vielleicht etwas in Vergessenheit geraten, wird aber in Eggenberg immer noch und mit viel Leidenschaft in kleinen Suden gebraut. Leuchtendes Goldgelb, feines Malzaroma, vollmundig weicher Geschmack.

BIERSTIL . . . . . Spezial

ALKOHOLGEHALT . . . . . 5,3 % Alk.

HELLES BIER ZWEI VIER

Das Bier zum Salzkammergut 2024 – Kulturhauptstadt Europas. Süffig, mild und hellgolden leuchtend im Glas. Angenehm weich im Geschmack und nur dezent gehopft. Unser Helles, ein Genuss besonders in geselliger Runde.

BIERSTIL . . . . . Helles Bier

ALKOHOLGEHALT . . . . . 4,6 % Alk.

FREIBIER ALKOHOLFREI

Als einst erstes alkoholfreies Bier Österreichs hat man auch diese Tradition in Eggenberg bewahrt. Mit eigener Hefe und dem schonenden Gärverfahren genießt es bis heute einen hervorragenden Ruf, ausgezeichnet mit dem European Beer Star in Gold.

BIERSTIL ..... Alkoholfreies Bier

ALKOHOLGEHALT ..... 0,5 % Alk.

RADLER NATURTRÜB

Man glaubt kaum, wie schwierig es ist, einen echten Braumeister davon zu überzeugen, einen Radler zu mischen. Wir haben es geschafft! Unsere knackig-frische Mischung mit naturtrüber Zitronen-, Limetten- und Holunderlimonade ist ein wunderbarer Durstlöscher.

BIERSTIL ..... Radler/Biermischgetränk

ALKOHOLGEHALT ..... 2,4 % Alk.

LEICHTSINN MEDIUM

Für Biergenuss mit gutem Gewissen. Es gibt Momente, in denen auch ein spritziges Leichtbier genau das Richtige ist. Unser eigenes Brauverfahren verspricht perfekten Biergeschmack bei weniger Alkoholgehalt.

BIERSTIL ..... Leichtbier

ALKOHOLGEHALT ..... 2,9 % Alk.

NATURBURSCH BIO-ZWICKL

In den Bergen des Salzkammergutes fühlen sich echte Naturburschen zu Hause. Wie unser ungefiltertes Zwicklbier, gebraut mit rein biologischen Rohstoffen aus österreichischem Anbau. Durch seine wertvollen Inhaltsstoffe ist es ausgesprochen weich im Geschmack.

BIERSTIL . . . . . Bio-Zwickl

ALKOHOLGEHALT . . . . . 4,9 % Alk.

SOMMERFRISCH

Eine außergewöhnliche Bierspezialität, eigens entwickelt für einen lauen Sommerabend an einem unserer kristallklaren Seen. Kaltgehopft, spritzig-leicht und mit extra viel Aromahopfen, begeistern seine einzigartigen Zitrus- und Fruchtaromen.

BIERSTIL . . . . . Kaltgehopftes Bier

ALKOHOLGEHALT . . . . . 3,9 % Alk.

WILDSCHÜTZ

„Niemals möchte ich es wagen, ohne gutes Bier zu jagen!“ Saisonal und passend zur wilden Herbstzeit brauen wir dieses Charakterbier mit speziell gerösteten Malzsorten: strahlend bernsteinfarben, mit feinen Malznoten im Aroma und im Geschmack.

BIERSTIL . . . . . Amber Lager

ALKOHOLGEHALT . . . . . 5,0 % Alk.

MALZMEISTER DUNKEL

Kalte, stürmische Wintertage sind vielleicht die beste Zeit für dieses Bier, das man schon vor Jahrhunderten im Salzkammergut getrunken hat. Stark geröstetes Gerstenmalz, eine dunkle, fast schwarze Farbe, ausgeprägte Malzaromen bei gleichzeitig mildem Geschmack.

BIERSTIL . . . . . Dunkles Bier

ALKOHOLGEHALT . . . . . 4,8 % Alk.

FESTBOCK

Kurz vor Ostern und Weihnachten wird dieses schwächste der Eggenberger Bockbiere nach jeweils neun Wochen Reife abgefüllt. Früher hauptsächlich als Nahrungsersatz in der Fastenzeit, genießt man heute sein hopfig-frisches Aroma und den angenehm würzigen Geschmack.

BIERSTIL . . . . . Bockbier

ALKOHOLGEHALT . . . . . 7,1 % Alk.

URBOCK 23°

In den 1970ern präsentiert, als damals stärkstes Bier Österreichs. Sieben Monate Gärung und Lagerung. Karamellmalznoten, dezente Fruchtaromen, gut eingebundene Alkoholtöne und ein wärmendes Mundgefühl – der ideale Begleiter für Nussdesserts oder Weichkäse.

BIERSTIL . . . . . Doppelbock

ALKOHOLGEHALT . . . . . 9,6 % Alk.

SAMICHLAUS CLASSIC

Nur einmal im Jahr, am 6. Dezember, in einem aufwendigen Prozess gebraut, ist dieses Starkbier eine Rarität. Es kann viele Jahre in der Flasche reifen und gewinnt an Komplexität. Rotbraun schimmernd, vielschichtige Aromen von Dörrpflaumen, Malz und Karamell.

BIERSTIL . . . . . Barley Wine

ALKOHOLGEHALT . . . . . 14,0 % Alk.

SAMICHLAUS HELLES

Eine spezielle „Single Malt"-Variante, ausschließlich mit hellem österreichischem Pilsner Malz gebraut. Vom „Classic" unterscheiden es neben der helleren, fast orangen Farbe die deutlich fruchtigeren Aromen. Die malzige Süße erinnert an Malzzuckerln oder Toffees.

BIERSTIL . . . . . Barley Wine

ALKOHOLGEHALT . . . . . 14,0 % Alk.

SAMICHLAUS BARRIQUE

Eine Eichenfass-Lagerung in vorbelegten Chardonnay- oder Whiskeyfässern für das Nikolo-Bier (Samichlaus = schweizerisch für Nikolaus). Diese anschließende Lagerung des „Classic" bringt eine leichte Säure, dezente Holznoten und noch komplexere Aromen.

BIERSTIL . . . . . Barley Wine

ALKOHOLGEHALT . . . . . 14,0 % Alk.

SAMICHLAUS SCHWARZES

Diese jüngste Abwandlung des Samichlaus liegt tiefschwarz im Glas und begeistert mit einem intensiven Duft nach Kletzenbrot und einzigartigem Geschmack. Köstliche Dörrpflaumen-, durch feine Schokoladen- und Röstkaffeearomen am Gaumen abgerundet.

BIERSTIL . . . . . Barley Wine

ALKOHOLGEHALT . . . . . 14,0 % Alk.

SCHLOSS

Eggenberg

das bier ZUM SALZKAMMERGUT

Brauerei Schloss Eggenberg Stöhr GmbH & Co KG
Eggenberg 1, 4655 Vorchdorf, +43(0)7614 63 45-0
office@schloss-eggenberg.at, www.schloss-eggenberg.at
Fotos: Peter Burgstaller, Hannes Buchinger, Pexels Jack Carey,
Felicitas Stecher, Stern Verkehr, Scenomedia Ilja Slamar, Ian Ehm
Konzept: Werner Bühringer, Text: Andreas Kump
Agentur: vorauerfriends