WIENER ALPEN in Niederösterreich

TRADITIONSBETRIEB

Das naturbelassene Bier vom Wolfsbräu

„Das Bucklige Weltbier“ vereint, was Bierliebhaber immer mehr schätzen:

handwerkliche Qualität, ehrliche Zutaten und große Leidenschaft.

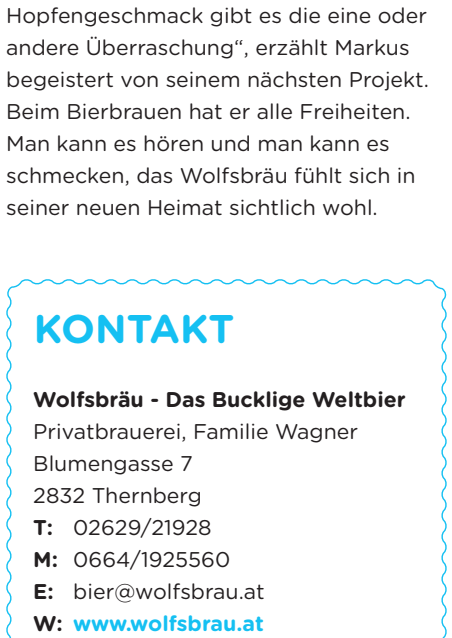
© Familie Wagner, Foto: Marco Rossi

Im Wolfsbräu wird das Bier nicht pasteurisiert: So behält es seine guten natürlichen Inhaltsstoffe.

Bier ist zu etwas geworden, was früher nur dem Wein vorbehalten war. Über Bier kann man jetzt reden und das ziemlich differenziert. Man kann reden über die Hopfennote, über die Farbe, über die Konsistenz des Schaums, über die Süße und vieles mehr. Ermöglicht hat das zu einem guten Teil der Craft-Beer-Trend.

HANDGEMACHTES BIER

Craft Beer, zu Deutsch handwerklich hergestelltes Bier, meint meist kleine Brauereien mit hochwertigen Bieren und hohen Qualitätsmaßstäben. Diese Betriebe erleben in Österreich einen Aufschwung, in den letzten 15 Jahren hat sich ihre Zahl auf 214 verdoppelt. Auch in den Wiener Alpen gibt es mit dem Wolfsbräu eine liebevoll geführte Kleinbrauerei mit einer großen Fangemeinde. Aber anders als bei den vielen Brauereien, die auf den Craft-Beer-Zug aufgesprungen sind, handelt es sich beim Wolfsbräu aus Thernberg in der Buckligen Welt um eine Brauerei mit traditionsreichen Wurzeln, die bis ins Jahr 1607 zurückreichen.
Im Lavanttal wurde das Wolfsberger Bier schon vor über 400 Jahren gebraut. 1970 wurde die Brauerei verkauft, 1999 gründete Hubert Moser das Bier als Wolfsbräu neu. Seine Nachfolger fand er in der eigenen Familie, seit 2012 hat das Wolfsbräu seinen Sitz in Thernberg. Der Grund: Tochter Karin und ihren Mann Markus zog es von Wien aufs Land und da kam für die junge Familie nur ihre Lieblingsregion im südlichen Niederösterreich in Frage. Voraussetzung für diesen Schritt war aber, dass sie in der Region nicht nur leben, sondern auch arbeiten können. Also wurde nach reiflicher Überlegung die komplette Brauanlage in Kärnten abgebaut und in Thernberg in einem neu gestalteten alten Bauernhof wieder aufgebaut. Mit im Gepäck hatten sie die bewährte Rezeptur von Hubert Moser. Gut ein Jahr lernte Markus Wagner von seinem Schwiegervater die Grundregeln des Bierbrauens. An die einhundert Biersude haben die beiden zusammen hergestellt, bis Markus den Brauprozess verinnerlicht hatte. Heute erinnert er sich an die vielen Stunden im Braukeller: „Bierbrauen braucht Erfahrung und Zeit. Man muss den Vorgang begreifen, ihn immer wieder mit seinen eigenen Händen durchführen. Bierbrauen ist nichts, das man wie die Theorie aus einem Buch lernt.“



© Familie Wagner, Foto: Marco Rossi

In den Kesseln werden zwei- bis dreimal pro Woche 600 Liter Bierwürze hergestellt.

WASSER AUS DER BUCKLIGEN WELT

Neben dem nötigen Know-how und der Rezeptur liegen Markus und Karin besonders die verwendeten Rohstoffe am Herzen. Für die beiden ist es selbstverständlich, dass sämtliche Zutaten zu 100 % bio sind und aus Österreich kommen, etwa das Gerstenmalz von Johann Plohberger aus Grieskirchen oder der Biohopfen aus Neufelden im Mühlviertel. Besonders stolz sind sie auf das kristallklare Wasser, das direkt der Thernberger Ortsquelle entspringt.
Bei der Herstellung unterscheidet sich das Wolfsbräu in zwei Punkten von Industriebier: Da ist zum einen der Gärprozess, bei dem die Kohlensäure natürlich gebunden und nicht nachträglich hinzugefügt wird. Das verleiht dem Bier eine milde und bekömmliche Note. Und da ist zum anderen der Verzicht auf die Pasteurisierung. So bleiben alle guten Inhaltsstoffe erhalten, die bei künstlicher Haltbarmachung verloren gehen würden. „Wenn es gut gekühlt wird, hält unser naturbelassenes Bier drei Monate“, sagt Markus. Wer das malzbetonte Märzenbier mit seinem süffigen Geschmack und der feinen Hopfennote kennt, wird aus eigener Erfahrung sagen können, dass das Bier wohl schon deutlich früher getrunken ist. Probieren kann man das Wolfsbräu bei einer Führung in der Brauerei oder bei zahlreichen Wirten und Gasthäusern in der Buckligen Welt, Wiener Neustadt oder in Wien.
Bei der Gelegenheit sollte man auch vom neuen Weihnachtsbock kosten: „Unser 2016er Jahrgang wird schön dunkel. Das liegt am Roggenmalz. Auch beim Hopfengeschmack gibt es die eine oder andere Überraschung“, erzählt Markus begeistert von seinem nächsten Projekt. Beim Bierbrauen hat er alle Freiheiten. Man kann es hören und man kann es schmecken, das Wolfsbräu fühlt sich in seiner neuen Heimat sichtlich wohl.

© Familie Wagner, Foto: Marco Rossi

Bock, Zwickl und Kristall: ideales Geschenk in der Bügelverschlussflasche (1l und 2l).

© Familie Wagner, Foto: Marco Rossi

Karin und Markus Wagner tauschten ihre Jobs gegen den Traum von der eigenen Brauerei.

KONTAKT

Wolfsbräu - Das Bucklige Weltbier
Privatbrauerei, Familie Wagner
Blumengasse 7
2832 Thernberg
T: 02629/21928
M: 0664/1925560
E: bier@wolfsbrau.at
W: www.wolfsbrau.at

Wiener Alpen in Niederösterreich Tourismus GmbH
Schlossstraße 1
2801 Katzelsdorf
T: 02622/78960
E: info@wieneralpen.at
W: www.wieneralpen.at

Redaktion & Grafik:
Union Wagner, 1030 Wien,
www.unionwagner.at,
heimspiel@unionwagner.at