



WOLFGANG ATZENHOFER

Herzstück der Brauerlebnisswelt von Peter Bruckner: Sudanlage für zehn Hektoliter und Edeldestillerie für bierige Brände und Premieren-Whisky „Single Malt Austria Highland“

Besuch beim Schwarzen Peter

Erzbräu. Braumeister zapft „Ötscher:Reich“-Bier, Themenweg und Bierdorf Gaming geplant

VON WOLFGANG ATZENHOFER

Würzig, kräftig und trotz respektablem Alkoholgehalts süffig und erfrischend. So drückt ein diplomierter Bier-sommelier seine Frühlingsempfindungen aus. Der „Spring-Bock“, den Peter Bruckner in seiner „Bierwelt Erzbräu“ am Grubberg bei Gaming im Ötscherland kredenzt, ist nur eine von vielen Spezialitäten. Binnen drei Jahren hat sich die neu gebaute Schau-Brauerei direkt an der Hauptstrecke zu Ötscher und Hochkar selbst zur Tourismusattraktion entwickelt.

Mit mindestens sechs angeschlagenen frischen Bieren betreiben Peter Bruckner und sein Team einen Musterbetrieb für die boomende „Craft Beer“-Szene, die handwerklich gebrautes Bier in kleinen Mengen forciert. Im 1000 Liter Sudkessel braut Bruckner aber nicht nur ex-

travagante Bockbiere oder Ales. Auch die Dinkel Weiße, ein Dirndlbier, zu dem man niemals Radler sagen darf oder ein Hanfbier hat der Braumeister im Repertoire.

Mit seinem hellen naturtrüben Märzenbier „Bergquell“, dem bernsteinfarbenen malzigen „Schwarzen Grafen“, dem trockenen Dun-

kelbier „Schwarzer Peter“ oder dem „Dinkel Weiße“ wird Bruckners Marke „Erzbräu“ schon längst in den zahlreichen Gasthöfen an der Eisenstraße als lokale Spezialität ausgeschrieben.

Bierdorf

Bei den regelmäßigen Führungen durch die Brauerei

wird viel Wissen über das Brauen und seine Geschichte in der Eisenwurzenregion vermittelt. In den gut gebuchten Bierbrauseminaren gibt der Meister das Wissen über Hopfen und Malz gerne weiter. Aktuell ist geplant, mit der zweiten Kleinbrauerei in der Kartause Gaming, die Brucker übrigens früher aufge-

baut hat, das Bierdorf Gaming zu gründen und einen Themenweg anzulegen.

Geschmackvoll haben Peter Bruckner und seine Frau Karin den Schankraum zur Erlebniswelt gestaltet. Hier wird in alter Schmiedetradition biergestachtelt (Anm. ein glühendes Stück Eisen wird in ein Glas Bier getaucht. Der Restzucker im Bier karamellisiert und Kohlensäure entweicht zum Teil), im Laden werden Spezialitäten aus der Region vom Honig bis zum Most geboten. Auch eigene Edelbrände, die Bruckner in der Kupferbrennerei im Sudhaus destilliert, gibt es hier. Schon bald wird der Whisky fertig gereift sein.

Demnächst hat das Erzbräu den nächsten großen Auftritt. In Bruckners Lager reift das offizielle Bier der diesjährigen Landesausstellung „Ötscher:Reich“. „Hell, pilsig und im Geschmack gängig“, erklärt Bruckner.



Verkostungsraum mit Eigenprodukten und regionalen Schmankerl

WOLFGANG ATZENHOFER

Quelle und Braukunst

Details

Gespeist wird die 2012 gegründete Erzbräu-Bierwelt am Grubberg von einer Quelle direkt aus dem Hang dahinter. Hopfen, Malz und Hefe in Bioqualität bezieht Peter Bruckner von ausgewählten Lieferanten. Unfiltriert, nicht pasteurisiert und vollmundig im Geschmack sind die Basis-Faktoren aller Biere. Geöffnet ist von Di bis So (10 bis 18 Uhr), www.erbraeu.at.