

Bier in seiner stärksten Form

Anfang 1990 hat ein unbekannter kleiner Deutscher Brenner bei einer internationalen Prämierung einen Bierbrand eingereicht, der wirklich Furore machte. Dies dürfte die offizielle Geburtsstunde des Bierschnapses in höchster Qualität gewesen sein. Da man auf dieser Welt nicht lange alleine bleibt, haben dies andere Brenner sofort nachgemacht und seither werden die unterschiedlichsten Biere destilliert – und auch in Eichenfässern gelagert.

Von Wolfram Ortner | www.world-spirits.com



Doch was ist ein Bierbrand? Ganz einfach: Fertiges Bier wird destilliert und auf Trinkstärke herunter gesetzt. Je stärker ein Bier gebraut wurde, desto höher ist die Alkoholausbeute und die Aromatik des Produktes.

Es ist eher reizlos ein normales Märzenbier zu brennen. Es macht mehr Spaß ein Weizenbier zu destillieren und die typische Eigenheiten wieder im Schnaps zu finden. Die Aromavielfalt reicht von Apfel-Birnen-Tönen bis hin zu Malz und Karamell – mit leicht hopfigen Anklängen. Wird das Destillat in Eichenfässern oder Barriques gelagert, lässt der Bruder Whisky grünen.

Ein Pils wird meistens – es hängt immer von der Stilistik des Bieres ab – in Richtung Apfel-Birne-Hopfen gehen. Ein Stark- oder Malz-Bier wird intensive Karamell-Noten und ein Hefe-Weizen frische apfelig-birnige und hefige Töne haben. Der Schnaps

ist ein „hochgeistiger“ Spiegel der Braukunst. Um die Qualität eines Bierbrandes noch besser zu machen, werden heutzutage spezielle Grundbiere für diesen Zweck hergestellt, die noch nicht filtriert wurden und so noch aromatischer sind. Das wirtschaftliche Verwerten von abgelaufenen Bieren hat ausgedient.

Namhafte Brenner haben sich mit Brauereien zusammengetan und Destillieren in Lohnarbeit für die Brauerei oder für den eigenen Betrieb. Dabei stößt man auf Namen wie Wilderer, Käser, Kössler, Capovilla oder Pfau. Ob Stiegl oder Wieselburger – der Bogen der Kooperationen „Brau-Brenner“ spannt sich von Österreich, Deutschland, Italien über die Schweiz bis Südafrika.

Um diese Wege abzukürzen – und den Gewinn zu maximieren – beginnen immer mehr Brauereien selbst das eigene Bier zu destillieren und über die bestehenden Vertriebswege abzusetzen. Ein Paradebeispiel dieser „Bier-Brenner-Fraktion“ ist die Hirter Brauerei in Kärnten. Na dann Prost!



Kärntner Kompetenz

Die Hirter Brauerei versteht sich vor allem als Pilsbierbrauerei, stellt aber seit 1998 auch ausgezeichnete Bierbrände her. Für den Braumeisterbrand werden nur Spezialbiere verwendet, als Maische dient rein eingebrautes Bier, das über die Kolonnenbrennerei überdestilliert wird. Der junge Brand präsentiert sich fruchtig und hopfig, wenn sich die ätherischen Öle von Hopfen und Hefe reduzieren, treten ein vollmundiger Malzton und feine, an Birne erinnernde Fruchtnoten in den Vordergrund. Der Zigarrenbrand wird nach der Destillation in Barriques aus französischer Eiche gelagert, wo er über mehr als fünf Jahre reift und sein feines Aroma erhält.



"Hirter Bier ist der kleine Luxus in einer aufregenden, arbeitsreichen Welt." Dieser Gedanke prägt die kleine Kärntner Familienbrauerei. Sie steht für über 735 Jahre Tradition: Bereits 1270 wurde nach einem Steuerbescheid an das Gurker Domkapitel hier Bier gebraut und in einer Taverne ausgeschenkt. Auch heute noch ist der Braukeller ein beliebter Rastplatz an der wichtigen Nord-Süd-Verbindung. Vierzehn Bierspezialitäten umfasst das Programm - vom Privat Pils nach altem böhmischen Rezept über das dunkle Morchl und das malzige 1270 bis zum Biobier.

Gebraut wird mit naturreinen, gentechnikfreien Zutaten im Zwei-Tank-Gärverfahren. Das Wasser kommt aus 24 Quellen im Wasserschutzgebiet oberhalb der Brauerei. Erlesener Saazer Aromahopfen und eigene Reinzuchtheife sind die weiteren Zutaten. Auf Pasteurisieren zum Haltbarmachen der Biere wird verzichtet. Neben dem Brauen widmet man sich auch alkoholfreien Getränken. Unter der Bezeichnung "Kärntner WasserGold" kommt ein perfekter Durstlöcher aus Quellwasser und heimischem Apfelsaft auf den Markt, Kräuter- und Malzlimonade erweitern das Sortiment. Neu hinzugekommen ist der Hirter Biersenf, der seinen bierig-würzigen Geschmack einem Anteil von 16 Prozent Hirter Morchl verdankt.

Beim World-Spirits Award gab es Gold für den Hirter Zigarrenbrand Holz, Silver für den Hirter Braumeisterbrand.

Hitliste der besten Bier-Destillate

92,7 WOB-Punkte – Hirter Zigarrenbrand Holz 2009 L: KO167 - Gold

Brauerei Hirt GmbH, www.hirterbier.at
Duft: Klassisches, fitnessreiches Bieraroma, malzig-getreidig, leicht hopfig, Zitrus-Frische, Apfel-Birnen-Akzente, etwas Kräuterwürze, starke Röstaromen, Banane, Vanille, Nougat. Geschmack: Klares, kraftvolles Aromen-Bild, bierig-getreidig, viel Vanille, Schokolade, Marille, Biskuit, hefig-malzige Süße, grün-würzige Herbe, gehopftes Bitterl, saftig-weicher Verlauf, gute Balance, schöne Länge.

92,3 WOB-Punkte – Salm Bräu Bierschnaps 2013 - Gold

Salm Bräu, www.salmbraeu.com
Duft: Intensive Aromatik, Starkbier-Akzente, viel dunkles Gerstenmalz, zart hefig-hopfig, Bananen-Ester, Birne, schöne Karamell-Röst-Noten, Honig, brotig-getreidige Anklänge, mineralische Würze. Geschmack: Typische Bier-Stilistik, viel fruchtige Noten, brotig-malzig-hefig, Malzzuckerl-Töne, zart rauchig-röstig, Milchsokolade, schöne Malz-Süße, gute Dichte und Länge.

91 WOB-Punkte – Bockbierschnaps 2014 L: 14/093 - Gold

Brennerei Elch, www.elchbraeu.de
Duft: Gut erkennbarer Getreide-Charakter, Gerste, Banane, Hefe, Waldhonig, Schokolade, feine Zitrus-Töne, birnig-apfelig, zart hopfig, leicht grün-minzig, Haferflocken-Touch. Geschmack: Klares Bockbier-Bild, Malz-Röst-Mix, leicht hefig-bierig, Schokobananen, zartes Karamell, schöne Malz-Süße, zart grüne Würze, kompakt und druckvoll im Finale.

86 WOB-Punkte – Hirter Braumeisterbrand 2012 L: KO152 - Silver

Brauerei Hirt GmbH, www.hirterbier.at
Duft: Intensive Bier-Getreide-Textur, hefig-hopfig, fein grasig-grün, grün-schalig, esterig-bananig, frisch-fruchtig, Nuss-Nougat-Noten, Honig. Geschmack: Elegante, weiche Stilistik, röstig-malzig-getreidiger Charakter, frisch-fruchtig, apfelig-birnig, Honig, Karamell, feine Malz-Süße, grün-hopfige Würze, gute Dichte und Länge.

Das starke österreichische 
Familienunternehmen seit 1904

**HANDELSHAUS
WEDL**

www.wedl.com
onlineshop.wedl.com

