

Haßbacher Bier und wie es dazu kam,

Bei meiner Tätigkeit von 1992 bis 1998 in einer Messtechnikfirma war es mir möglich sehr viele Brauereien zu besuchen und kennenzulernen, wie es die „Großen“ machen. Als positive Eindrücke von damals möchte ich vor allem den hohen Qualitätsstandard österreichischer Biere sowie die Sauberkeit in den Brauereien hervorheben.

Doch auch einige negative Erkenntnisse konnte ich von dieser Zeit mitnehmen. Durch die zunehmende Industrialisierung und durch Konzernbildungen bei den Brauereien verschwanden viele lokal ansässige Kleinbrauereien und die vielfältige Bierlandschaft wurde auf ein ziemlich einheitliches Bierangebot reduziert (Pils- und Lagerbiere). Bedingt durch die Profitorientierung der immer größer werdenden Braukonzerne wurden auch qualitätsrelevante Prozesse im Brauvorgang kostenoptimiert. Als Beispiel möchte ich die Verwendung von Reis als billigen aber geschmacksneutralen Stärketräger als Zugabe für die Würzebereitung anführen. Es hat mich auch sehr überrascht, dass österreichische Biere die alle lokale Orts- und Städtenamen tragen und bei denen mit der Naturbelassenheit und Unvergleichlichkeit des Rohstoffes Wasser geworben wird auch genauso in Ungarn, Rumänien und in der Slowakei gebraut und abgefüllt werden (Wasseraufbereitungsanlagen machen`s möglich). Die weiten Transportwege stellen auch erhöhte Anforderungen an die Haltbarkeit des Bieres. Es wurde notwendig Bier restlos zu filtrieren, mit Kohlensäure zusätzlich anzureichern, zu pasteurisieren oder auch mit anderen Hilfsstoffen die Haltbarkeit des Bieres zu steigern.

In dieser Zeit hatte ich das Glück einen Hausbrauerpionier kennenzulernen. Die Vollmundigkeit und Bekömmlichkeit dieser unfiltrierten Biere beeindruckten mich sehr. Alle die oben genannten negativen Punkte gab es nicht und vor allem faszinierte mich die Einfachheit seiner Brauanlage. Die für das Brauen verwendeten Geräte waren ein Marmeladeeinkochtopf (ca. 35

l) mit einem Aufsatz, eine Starkstromkocher und einige Windeln für den Läutervorgang (siehe Bild). Warum also sollte man das nicht einmal selber probieren? Nach einer kurzen Einschulung über das Hausbierbrauen und einigen gelesenen Büchern versuchte ich im Oktober 1996 das erste Mal ein Haßbacher Bier zu brauen.

(Bild 1. Brauversuch)



Da ich zu diesem Zeitpunkt noch nicht die Möglichkeit hatte, den Alkoholgehalt des Gebräus zu bestimmen und das Bier unerwartet stark ausfiel (es war vermutlich ein Bockbier mit ca. 7,5 vol% Alk.) wurde aus der "Blue Party" in der Sylvesternacht von 1996/1997, bei der das süffige Bier verkostet wurde, ein feucht fröhlicher Abend an den sich sicher noch einigen erinnern können.

Nachdem ich von allen Freunden von damals in meinem Tun bestärkt wurde und auch mir das Bier geschmeckt hatte, wiederholte und verfeinerte ich meine Brauversuche in den folgenden Jahren. Seit dieser Zeit wurden schon viele Feste mit Haßbacher Bier gefeiert und sind viele Rezepte und Rohstoffe ausprobiert worden.

Aus dem Hobby entstand im Laufe der Jahre eine kleine Privatbrauerei und ich löste im Jahr 2000 den Gewerbeschein zum Betrieb meiner Brauerei.

Heute befindet sich meine Brauerei mit Gaststube im Keller meines neuen Wohnhauses.