

Bier, Wein und Kaffee selbst gemacht

Wer selbst daran mitgearbeitet hat, schätzt das Endprodukt noch mehr. Darauf setzen findige Anbieter von Braukursen bis zum Kaffeerösten.

GERALD STOIBER

SALZBURG, RETZ, PURBACH. Axel Kiesbye, der Braumeister der Trummer Privatbrauerei in Obertrum, hat mit Seminaren zum Bierbrauen schon vor mehr als 15 Jahren begonnen. Damals war von der Craft-Beer-Welle, die seit Jahren durchs Land schwappt, noch lang keine Rede. Inzwischen kommt der kreative Bierbrauer auf 80 bis 90 Termine im Jahr, zu denen je 15 Leute gemeinsam 100 Liter Bier herstellen. Macht pro Jahr mehr als 1000 Leute, die im Bierkulturhaus in der Geheimnisse von Hopfen und Malz, des Läuterns und der Gärung eingeweiht werden. „Jeder bekommt eine Aufgabe dabei, wir machen alles manuell“, er-

SN-THEMA Selbermachen

zählt Kiesbye. Die Seminare dauern einen ganzen Tag und am Ende können die Teilnehmer ein paar Flaschen nach Hause tragen. Natürlich ist es nicht das selbst gebräute Bier, denn das muss ja noch reifen – drei Wochen etwa bei einem obergärigen Weizenbier oder auch drei Monate bei einem starken Bockbier.

„Geduld ist ein guter Lerneffekt“, sagt Kiesbye. Die Wertschätzung für das Endprodukt sei weit höher, wenn man die notwendigen Schritte selbst erlebe und nicht nur einen Vortrag höre, darüber lese oder ein Video anschau. Kiesbye: „Wie bei selbst gemachter Marmelade.“ Fast ein Viertel der Teilnehmer seien bereits Frauen, erzählt der Braumeister, und das sei umso erfreulicher, als Bierbrauen historisch Frauensache war. 119 Euro beträgt die Teilnahmegebühr. Nicht nur Freaks oder Freundesrunden nutzen diese Seminare, auch Firmen buchen sie.

Ganz ähnlich sind die Erfahrungen bei Ottakringer in Wien. Seit

2014 gibt es im Brauwerk auf dem Gelände der börsennotierten Brauerei sogenannte Brautage. „Die Wartezeiten zwischen den einzelnen Schritten nutzen wir für kommentierte Verkostungen“, erzählt Silke Wagner von Ottakringer. Termine gibt es mindestens ein Mal im Monat, das Programm soll weiter ausgebaut werden.

Wer sich nicht so eingehend mit dem Bierbrauen beschäftigen will, kann sich sogar zu Hause selbst ein „Blondie“ mischen. So heißt das neueste Produkt von Sodastream. Ein Bierkonzentrat wird mit dem aufgesprudelten Leitungswasser im Glas zu einem Pils vermischt.

Weit mehr Aufwand bedeutet es, den eigenen Wein zu keltern – aber dafür verspricht die Teilnahme an Programmen wie „Rent a Rebstock“ im Retzer Land auch ein mehrmaliges Vergnügen. Denn die Hobbywinzer dürfen dazu fünf Mal innerhalb eines Jahres ins Weinviertel reisen und mit einem Weinbauern mitarbeiten – vom Anbinden der Triebe im Frühjahr über die Laubarbeit im Sommer und die Lese im Herbst bis zum Abfüllen und Etikettieren im März des darauffolgenden Jahres. Gefeierte wird auch – zu Martini im November, wenn der Jungwein gesegnet wird.

2017 geht das Retzer Programm in die neunte Auflage – sie ist längst ausgebaut. „Sieben Winzer aus Schrottenthal arbeiten mit“, erzählt Silvia Köhrer vom Tourismusverband, die die Kurse initiiert hat. Im Weinviertel steht natürlich die weiße Paradesorte Österreichs, der Grüne Veltliner, im Mittelpunkt. Die Kunden seien sehr verschieden, sagt Köhrer, „vom Kenner bis zum Neuling“. Die meisten Teilnehmer kämen aus Oberösterreich, gefolgt von Wien, aber auch aus West- und Südoberösterreich sowie Bayern.

Oft werde der Weinbaukurs geschenkt, er kostet immerhin 580



Die Weinernte ist sicher einer der Höhepunkte beim Jahreskurs für Hobbywinzer.

BILD: SN/REZTER LAND

Euro (mit Begleitung sind es 870), da sind aber allfällige Übernachtungen noch nicht dabei. Neben Betriebsbesichtigungen, Fachsimplen mit den Winzern und einer zünftigen Jause bei jedem Termin gibt es am Ende nicht nur 40 Flaschen eigenen Wein, sondern auch ein Diplom.

Auch im Burgenland gibt es Weingärten für eine Saison zu mieten. Das Stadtmarketing Purbach am Neusiedler See hat dafür zwei Hektar Rebfläche gepachtet. Dort werden hoblzene Namensschilder für die Teilnehmer von „Rent a Weinstock“ aufgestellt. Bei der Kooperation sind auch Topbetriebe wie Birgit Braunstein, Kloster am Spitz oder Bertl Gmeiner dabei. „Es gibt auch Wiederholungstäter, teilweise seit zehn Jahren“, erzählt Sabine Schwarz vom Stadtmarketing über die Teilnehmer. Das Projekt trage sich zwar finanziell nicht al-



„Beim Rösten teilen wir drei Leute ein.“

Alois Macheiner, Kaffeerösterei 220°

lein, aber es sei ein hervorragendes Kundenbindungsprogramm. Der Akademikeranteil der Teilnehmer betrage 70 Prozent, großteils leiste sich ein urbanes Publikum die 800 Euro. Die weiteste Anreise hätten einmal Finnen gemacht, die sechs Mal in einem Jahr eingeflogen seien. In Purbach erhalten die Teilnehmer gleich 100 Flaschen Wein: je 36 Flaschen Gemischter Satz (weiß) und Blaufränkisch klassisch, der Rest ist

ein im Barrique (Eichenfass) gefeierter Blaufränkischer. Allerdings gibt es in schwierigen Jahren wie 2014 und auch 2016 keinen Barrique-Ausbau.

Als einzelner Winzer bietet Josef Etl in Halbthum (Burgenland) an der ungarischen Grenze seit 2012 Rebstockpatenschaften an. Er ist dabei sehr flexibel. So kann die Weinsorte gewählt werden und auch die Intensität der Mitarbeit. Die günstigste Version beginnt bei 135 Euro, die Bandbreite reicht aber bis zu mehr als 2800 Euro, da darf man dann zum Beispiel auch darüber mitreden, wie viele Trauben am Stock hängen bleiben oder wie die Vinifizierung genau erfolgen soll. Etl gibt seinen Kunden auch die GPS-Daten „ihrer“ Rebstöcke und eine entsprechende Markierung im Weingarten. Das komme gut an, man könne einfach bei seinen Rebstöcken vorbeischaun. Etl bewirtschaftet mit seinem Bruder 24 Hektar Weingärten und unterrichtet an der Weinbauschule Eisenstadt unter anderem Marketing.

Kaffee ist auch ein unerschöpfliches Thema. In seiner Rösterei 220° in der Stadt Salzburg bietet Alois Macheiner Seminare an, bei denen man an einem Abend von der Theorie über das Probieren bis zur Praxis vordringt. Der nächste freie Platz ist im Februar 2017, im April wird es auch schon knapp. Das Angebot um 65 Euro ist also gefragt. Neben Informationen über Kaffeeanbau und die dafür geeigneten Gebiete gibt es einen Sensorikteil, um Geschmacknoten wie Frucht, Gemüse oder Röstaromen nachzuspüren. Geröstet wird auch – das dauert rund eine halbe Stunde, bis die grü-

nen Bohnen braun werden. Da erlebt man, wie sich in der aufgeheizten Trommel das im Rohkaffee enthaltene Wasser ausdehnt und die Bohnen zur doppelten Größe aufbläht – das Knacken heißt in der Fachsprache „cracking“. Genießbar ist Kaffee erst einige Tage nach dem Rösten. Die Seminarteilnehmer erhalten ein Packerl mit nach Hause.

Macheiner schwört auf Espresso, der gelernte Lebensmitteltechnologie begründet das gut: Bei mildem Kaffee oder Verlängertem werde das Kaffeepulver meist zu lang von Wasser ausgelaugt, daher würden auch unerwünschte Stoffe gelöst, die der Magen nicht gut vertrage.

Macheiner war bei Kaffee vielleicht Liebhaber, aber jedenfalls Quereinsteiger, als er 2008 mit seiner Frau Margret ein eigenes Café in der Innenstadt aufperrte. Davor hatte er bei Gösser und Milupa gearbeitet, ehe er eine Position in einem Nahrungsmittelkonzern in Berlin aufgab, um mit 50 beruflich noch einmal neu anzufangen. Die Richtung wies dann – geradezu kitschig – eine TV-Dokumentation über Kaffeeanbau in Guatemala. Das Ehepaar reiste dorthin, sah sich um und startete daheim die eigene Kaffeerösterei. „Wir haben viel Geld ins Design gesteckt, aber sonst nur auf Mundpropaganda gesetzt“, erzählt Macheiner. Zum Café kam 2013 ein Geschäft in Maxglan dazu. Die Stiegl-Brauerei machte im Erdgeschoss des ehemaligen Gasthauses Noppinger die Renovierung nach Macheiners Wünschen, falls er sich langfristig einmietet. Inzwischen sind auch Sohn und Tochter in der familieneigenen Kaffeeirma tätig.

Niederösterreich – Terra incognita in Sachen politischer Anstand

Öffentliche Förderungen für eine Stiftung, über die der Landeshauptmann gebietet – das geht nicht? In Niederösterreich schon.

Eine Akademie für den ländlichen Raum zu gründen – vielleicht ist das gar keine üble Idee. Vielleicht ist das Projekt sogar würdig, mit öffentlichen Mitteln gefördert zu werden. Möglicherweise schlug Erwin Pröll also sogar den richtigen Weg ein, als er 2006 die Gäste des Festes zu seinem 60. Geburtstag um Spenden für einen guten, damals aber noch nicht definierten Zweck bat, und zehn Monate später eine gemeinnützige Privatstiftung gründete.

Mit der Entscheidung, für die Stiftung, die seinen Namen trägt und über deren Geschicke er als einer der Vorstände maßgeblich mitbestimmt, öffentliche Fördermittel zu beantragen, über deren Freigabe wiederum die von ihm geführte Landesregierung entscheidet, ist Pröll allerdings vom Weg abgekommen. Das wollen er und sein politisches Umfeld nicht verstehen.

Was Pröll & Co. auch nicht verstehen, ist, dass es eben nicht darum geht, dass die Stiftung rechtmäßig gegründet wurde, sondern

darum, aus welchen Mitteln sie sich speist. Als Privatperson ist Erwin Pröll niemandem eine Erklärung schuldig, was er mit seinem Geld macht. Aber als Landeshauptmann ist er verpflichtet, darüber Rechenschaft abzulegen, was mit Mitteln des Landes geschieht. Genau das taten und tun er und die Mitglieder der Landesregierung nicht, die die Förderungen beantragten und freigaben. Den Landtag befasst man damit erst gar nicht und entzieht sich so auch der Kontrolle durch den Rechnungshof.

Und das, obwohl von den 1,35 Mill. Euro gewährten Förderungen bereits 300.000 Euro an die Stiftung geflossen sind. Da sie dort bisher keinem Zweck zugeführt wurden, wäre zu prüfen, ob mit Landesmitteln sparsam, wirtschaftlich und zweckmäßig umgegangen wird. Ein noch so guter Zweck ist schließlich auch dann nicht erfüllt, wenn dafür gewidmete Mittel gar nicht eingesetzt werden. Die Diskussion über eine Prüfung durch den Rechnungshof hält der

Sprecher von Erwin Pröll aber für „obsolet“. In Niederösterreich heiligt offenbar tatsächlich der Zweck alle Mittel, selbst die öffentlichen.

Da darf man auch über Aussagen der maßgeblichen Politiker nicht erstaunt sein. „Das ist rechtmäßig“, sagt Finanzlandesrätin Johanna Mikl-Leitner und schießt ebenso am Ziel vorbei wie Amtsvorgänger Wolfgang Sobotka, für den alles nur „Dirty Campaigning“ ist. Selbst ÖVP-Chef Reinhold Mitterlehner („Ich verstehe die Aufregung nicht“) findet kein Haar in der Suppe, die so dick ist, dass der Löffel drin stecken bleibt. Mag sein, dass sich in Niederösterreich niemand an solchen Vorgängen stößt oder gar fehlenden politischen Anstand einmahnt. Offenbar ist die Debatte darüber, um es mit Prölls Sprecher zu sagen, dort tatsächlich obsolet. Aber das verhindert nicht, dass sie außerhalb der Landesgrenzen laut geführt wird.

**MARKT
PLATZ**
Richard Wiens

