



Vom Bewerb direkt aufs Podest – das zirbAle von Bierix hat es wieder einmal geschafft

Bierix

# BEIM STAATSMEISTER ZU HAUSE

Bei einer gemütlichen Plauderei über das Wetter, den Winter, Patchworkfamilie und natürlich das Brauen durften wir mit dem amtierenden Staatsmeister der Hobbybrauer und „Best of Show“-Gewinner Erwin Zupancic alias Bierix ein kleines Interview führen. Erwin braut gemeinsam mit seiner Partnerin Carina und für einen Teil des Interviews standen sie uns beide Rede und Antwort.

Text: Erwin Zupancic & Carina Berger im Gespräch mit Melanie Mosser & Christian Hanifl

**N**icht nur die fliegenden Reporter Melanie und Christian, sondern auch Erwin und Carina befanden sich zur Zeit des Interviews in der Fastenzeit, und so wurde spontan ein kleines alkoholfreies Bier-Tasting veranstaltet und über Geschmack und Farbe, Schaumfestigkeit und Geruch diskutiert. Wie könnte man in solchen Zeiten besser in eine Fragerunde einsteigen?

## WIE LANGE BRAUST DU SCHON?

**Erwin:** Ich braue seit 2017. Den ersten Sud habe ich am 28.12.2016 mitgebraut. Das war ein Geschenk, ein Braukurs.

Ich wollte eigentlich nicht Bier brauen, das war nie geplant. Wie kommt man dann doch dazu? Durch Uli Bacher von der Gartenrast. Durch meine gastronomische Ausbildung koste ich gerne. Seit 2010 hat Uli immer wieder IPA-Verkostungen veranstaltet. Und da hat

es so eine Episode gegeben, ich bin dort am Tisch gesessen mit einem IPA, ein Sierra Nevada Tornado, das Uli von einer seiner Amerika-reisen mitgenommen hat. Ich sehe das Glas noch wie heute vor mir, das fruchtige im Glas und mir kam etwas komisch vor. Ich sagte zu Uli: „Das Glas ist nicht sauber, da ist noch Geschirrspülmittel drin.“ Er hätte mich daraufhin fast rausgeschmissen. Ich hatte überhaupt keine Ahnung, dann kam die Aussage: „Brau doch selber, wenn du so g'scheit bist!“

Ich habe immer gesagt, dass ich gar nicht selber brauen will. Ich möchte lieber kosten, da bin ich voll in meinem Element, ich mag die Vielfalt. Ich mag für mich kein Märzen, Zwickl oder Kellerbier brauen.

Ich bin dann aber durch meinen Außendienst in Wien zu Micky Klemsch gekommen, der hat zu dieser Zeit einen Speidel Braumeister ver-

kauft, mit dem ich dann am Freitag – ohne Braukenntnisse – nach Hause gefahren bin. Das war im November noch vor dem Brautermine im Dezember 2016. Parallel dazu hat meine Mama mir den Gutschein zum Brauen geschenkt und dann hat man sich im Jänner, Februar 2017 den ersten Sud zusammengekauft und hat mit dem Brauen begonnen. So rutscht man rein, das war so nie geplant.

## BIST DU DER TECHNISCHE BRAUER ODER EHER AUS DEM BAUCH HERAUS?

**Erwin:** Der Bauchbrauer. Ich bin relativ schnell zum Zirbenbier gekommen. Die Nische hat mir sofort zugesagt. Ich habe wieder meinen Zirbenschnaps gemacht und daraus kam dann die Idee: „Warum brau' ich kein Zirbenbier?“ Ich habe meine Idee umgesetzt, habe mich da vorher nicht lange damit beschäftigt, wie es gehen könnte. Ich glaube auch, wenn

ich schon eine Ausbildung in diese Richtung hätte oder wüsste, wie es andere machen, was geht und was nicht geht, dann wäre die Idee nie entstanden. Nach dem Motto „wenn Schnaps funktioniert, funktioniert auch Bier“.

## WIE KAM DER NAME BIERIX ZU STANDE?

**Erwin:** Es gibt keine Verbindung zu Asterix und Obelix. Es ist eine kärntnerische Geschichte, aus dem als „xund“ ausgesprochenen „gesund“ entstanden. Aufgrund von Instagram und meinem Blog musste vorher schon ein Label her. Es sollte keine „No Name“-Geschichte werden. Ich wollte dazu aber nichts Englisches, ich wollte etwas Kärntnerisches haben. Das X ist einfach aus dem Kärntner „xund“ dazugerutscht. Da war ich dann der Bierix, das war aber schon vor meiner Brauerzeit. Mittlerweile werde ich in der Szene schon so angesprochen.

## WANN HAST DU DIE LEITUNG DER BIER-IG SEKTION KÄRNTEN ÜBERNOMMEN?

**Erwin:** In derselben Zeit, als ich zu brauen begann, hat auch Uli vom Shilling Bier zu brauen begonnen. Es wurde ihm die Leitung der Sektion Kärnten, das Brauen sowie die Gartenrast führen zu viel und er hat mich gefragt, ob ich das übernehmen will. Eigentlich war das im Hintergrund schon eine beschlossene Sache. So bin ich dann über „ich braue“, „ich bin Sektionsleiter“ und „da gibt es eine vereinseigene Veranstaltung“ zur ersten Einreichung bei der ABC 2018 gekommen, mit dem 9. Sud gleich den 4. Platz gemacht. Die Rückmeldung war so positiv, dass ich wusste, ich bin in der richtigen Richtung unterwegs. Dann kam die Feinabstimmung. Es war eigentlich eine egoistische Geschichte, ich braue etwas, das mir schmeckt, denn im privaten Umfeld waren die



Der Einsatz am Braukessel ist genauso wichtig, wie die Unterstützung von Vereinsaktivitäten und -events

Rückmeldungen in die Richtung „das trinkt dir keiner“. Ich bin dabei geblieben und habe weiter am Rezept gefeilt. Gott sei Dank hat das Hartnäckig-Sein Früchte getragen.

## WAS IST IN ZUKUNFT IN DER SEKTION KÄRNTEN GEPLANT?

**Erwin:** Das Thema ist immer noch die Location und die Erreichbarkeit. Man hat am Land keine Taxis und wenn man in Fahrgemeinschaften unterwegs ist, muss trotzdem immer einer alkoholfrei bleiben. Selbst wenn du es in der Stadt machst, bleiben die beiden Probleme bestehen. Noch dazu fallen die Wochenenden für viele aufgrund der Lebensumstände meistens flach. Von Montag bis Freitag sitzen die meisten in der Arbeit und am Freitag ist der Abend, an dem oft Fußballtrainings, Mu-

**DAS X IST EINFACH AUS DEM KÄRNTNER „XUND“ DAZUGERUTSCHT. DA WAR ICH DANN DER BIERIX, DAS WAR ABER SCHON VOR MEINER BRAUERZEIT. MITTLERWEILE WERDE ICH IN DER SZENE SCHON SO ANGESPROCHEN.**

sikproben etc. stattfinden. Samstag ist der Familientag. Die Gesellschaft verändert sich in der Hinsicht. Vielleicht sollte man es virtuell stattfinden lassen, ein Verkostungspaket verschicken, und man setzt sich vor den PC und



liefert sich dort den Austausch. Auch das wäre möglich. Andererseits sitzt man jetzt tagsüber schon viel am PC und muss dann abends noch in das Gerät quatschen. Das ist schon eine große Überwindung. Die Idee ist, dass wir vielleicht Blindverkostungen mit Supermarktbiere machen, das könnte auch sehr interessant werden. Da ergeben sich die besten Diskussionsbasen.

## WAS BEDEUTET DIR DIE DOPPELAUSZEICHNUNG, STAATSMEISTER IN DEN KREATIVBIEREN UND DANN NOCH „BEST OF SHOW“ HOBBYBRAUER?

**Erwin:** Unfassbar – ich bekomme bei dem Gedanken immer noch Gänsehaut. Es war ja der erste Staatsmeister vor zwei Jahren schon eine geile Geschichte. Die Hoffnung schürt man zwar für das nächste Jahr, es nochmals zu schaffen. Andererseits stapelt man tief und sagt sich, jetzt wird wohl einer kommen, der es besser kann. Aber man rechnet irgendwie doch wieder damit, dass man am Stockerl steht.

Dann feierst du bei der Prämierung den erneuten Staatsmeister und hörst mit einem Ohr wie Harry auf der Bühne „Zirbenbier“ sagt... ich habe gerade wieder Gänsehaut, es war so surreal. Auch danach, wenn man sich die Fotos ansieht, was da auf der Bühne los war, wie man den Staatsmeister feiert und dann die „Best of Show“ Urkunde überreicht bekommt.

WEITERLESEN →



Wenn man dann auch weiß, wie das am Sonntag der ABC zustande kommt, dass eine professionelle Diskussion mit ausgewählten Top-Sommeliären und -Sommeliers aus In- und Ausland geführt wird. Dass man von professionellen Bierkenner:innen aus der Branche so hoch ausgezeichnet wird, ist schon etwas ganz Besonderes. Das macht schon stolz und macht den Druck nicht leichter. In der Schule wusstest du beim Test ungefähr, welche Note es wird. Hier ist das eine ganz andere Nummer. Du weißt, dass du sauber braust, dass es schmeckt. Du weißt aber nicht, was die anderen abliefern, was es noch gibt. Das macht das Erlebnis zu etwas ganz Besonderem. Es weiß ja auch das Umfeld, dass du bei der ABC mitgemacht hast und da wollen dann ja auch alle wissen, was daraus geworden ist.

Es ist ein doppeltes, vergoldetes Sahnehäubchen auf den Staatsmeister oben drauf. Dass du mit einem Kreativbier ein Weißbier schlagen kannst, war nicht denkbar. Es ist für die Szene eine gute Richtung, dass auch der Mut belohnt wird. Der Craftbier-Begriff ist schon sehr strapaziert, denn was ist denn alles ein Craftbier? Das reicht von einem Pale Ale bis zum Kreativbier. Das Kreativbier ist ein Nischenprodukt, wo man wirklich mutig sein muss und wo auch gewerbliche Brauereien meiner Meinung nach in dieser Richtung noch Potenzial haben.

#### WELCHE BIERSTILE WILLST DU NOCH BRAUEN, WOHN SOLL DIE BIERREISE WEITER GEHEN?

**Erwin:** Ich werde nie ein Weizenbier oder ein Lager einreichen. Es werden bei mir immer

Kreativbiere bleiben, Fruchtbiere zum Beispiel. Mit dem Lemon sind wir ja auch Dritter geworden. Mit dem Himbeer gibt es noch ein paar Ideen, dann das Espresso/Kaffeebier, das

### DAS X IST EINFACH AUS DEM KÄRNTNER „XUND“ DAZUGERUTSCHT. DA WAR ICH DANN DER BIERIX, DAS WAR ABER SCHON VOR MEINER BRAUERZEIT. MITTLERWEILE WERDE ICH IN DER SZENE SCHON SO ANGESPROCHEN.

wir auch eingereicht haben, wo aber noch der letzte Schliff fehlt. Hier sind auch die Rückmeldungen aus der Bewertung spannend, um zu sehen, was man anders machen kann, damit es vielleicht was wird. Pfeffer ist auch so eine Idee, die umgesetzt werden will - damit habe ich auch noch nie gebraut.

#### WIE HABT IHR DIE ABC EMPFUNDEN? WIE LÄUFT ES BEI EUCH AB, MIT DER EINREICHUNG? DIESMAL WART IHR ZWEI BEI DER ABC AUCH VOR ORT.

**Carina:** Es beginnt schon vorher bei der Einreichung: Welche Kategorie nimmst du für welches Bier? Das ist die schwierigste Entscheidung schon im Vorfeld.

**Erwin:** Da würdest du als Jungbrauer einen Leitfaden brauchen, damit das einfacher wird. Wir hatten z.B. das Lemon 2019 schon einmal

als Pale Ale eingereicht. Doch da sind wir mit Bomben und Granaten durchgefallen. Ein klassisches Pale Ale hat dort seine Chancen, die fruchtige Variante nicht. Oder das Kaffeebier, wo reicht man den Kaffee ein? Ist es ein Gewürz? Ist es eine Frucht? Es ist schon schwierig, da die richtige Kategorie zu finden. Viele Brauer:innen lesen sich die EBCU-Richtlinien durch und brauen danach. Das ist nicht mein Weg. Ich braue ein Bier und muss diesem Bier einer Kategorie zuordnen. Das macht es dann für beide Seiten schwierig, für die Einreichenden und die Jury beim Bewerb.

**Carina:** Der Abgabeprozess ist super organisiert und schnell erledigt. Es ist auch der erste Abend eine riesen Gaudi.

**Erwin:** Dieses Meet & Greet, dieses „willkommen sein“ – dass du zu 99,9% eine Familie bist. Ein Braumeister von der Ottakringer Brauerei oder Conrad Seidl oder ein Jungbrauer mit seinem 5. Sud, es ist egal, du kannst dich mit allen unterhalten, es wird dir jeder ein offenes Feedback geben und es ist so gut wie niemand dabei, der aneckt.

**Carina:** Auch das Arbeiten war super organisiert und es verstehen sich alle untereinander.

**Erwin:** Weil es um das Thema geht, das alle interessiert, und dadurch entsteht ein geiles Miteinander. Am Kopf der Pyramide ist das Thema Bier und auf das arbeiten alle hin. Das spiegelt sich dann auch schön am Gruppenfoto wider, die vielen unterschiedlichen Charaktere und die ganzen bunten Schafe die dabei sind, auch von alt bis jung ist alles vertreten und auch die wachsende Zahl an Frauen, die brauen und die Biersommeliären sind, ist sehr erfreulich. Es ist mittlerweile keine Männerdomäne mehr wie vor ca. 30 Jahren.

#### FRAUEN UND BIER UND DAS ALTEINGESESSENE DENKEN ÜBER BIER?

**Erwin:** Es ist erfreulich, dass immer mehr Frauen Bier brauen, dass Jurorinnen ihr Wissen teilen. Es ist aber auch andererseits in der breiten Masse so, dass Bier immer noch eine Männersache ist.

**Carina:** Wird im Gasthaus ein großes und kleines Bier oder ein Radler bestellt, wird dem Mann das Große und der Frau das Kleine oder der Radler hingestellt. Wenn Besuch kommt, merkt man das auch. Die Frauen sind meist diejenigen, die sagen, sie trinken kein Bier. Das Alte ist schon noch in den Köpfen verankert.

**Erwin:** Wir merken es aber auch in unserem Umfeld, wenn Frauen zu uns zu Besuch kommen, bieten wir ihnen auch ein Bier an, dann wird meist geantwortet, dass sie kein Bier trinken, keines mögen. Man fragt warum und die Antwort: „Weil ich das Bittere nicht mag.“ ist auch dem geschuldet, dass man nichts anderes kennt. Wenn dann ein Fruchtbier serviert wird, wie ein Lemon oder ein Himbeerbier, bekommt man schnell die Antwort: „Ja, das schmeckt mir!“ Das sind dann die schönen Momente und auch die Motivation, generell Leute von einem anderen Geschmack von Bier zu überzeugen bzw. ihnen so etwas näherbringen zu können. Fruchtbiere erleichtern einem den Einstieg ins Biertrinken. (Das können Carina und ich, Melanie, hiermit bestätigen).

#### WO GEHT DER WEG DES BIERES IM ALLGEMEINEN HIN?

**Erwin:** Hier muss sich noch einiges ändern. Das beginnt schon damit, dass wenn du ein Achterl Wein bestellst und dafür 5 bis 6 Euro zahlst, dann hinterfragt das niemand. Aber wenn du für eine Dose Bier 4 Euro zahlst, wird die Augenbraue gehoben. Abgesehen vom Geschmack muss da auch die Hürde des Preises überwunden werden. Wenn ich also keine Biertrinkerin, kein Biertrinker

bin, dann muss ich erstmal über die Preis- hürde springen und danach auch noch die Geschmackshürde überwinden. Wie bringst du die Leute dazu? Du musst sie fast in Runden dazu bringen, dass sie ein neues Geschmackserlebnis erfahren. Was jedoch nicht sein darf, ist, dass Craftbier über den Preis diskutiert wird.

**Carina:** Weiters wäre dann auch noch der Einzelhandel und das Fachpersonal in der Gastronomie dahingehend zu schulen, dass auch hier entsprechende Begleitung möglich ist. Das Interesse in der Gastronomie müsste noch weiter steigen.

**Erwin:** Eine Weinkarte ist heute in fast jedem Lokal vorhanden. Eine Bierkarte findest du fast nur in speziellen Bierlokalen.

#### UND ZUM ABSCHLUSS NOCH EIN FAZIT VOM BIERIX:

Die Beobachtung der letzten Jahre hat gezeigt, dass viele Craftbier-Brauereien entstanden sind, aber auch viele wieder verschwunden sind. Bierix will ein Hobbybrauer bleiben und seine Kreativität so erhalten.

Wir sagen Danke für dieses inspirierende und ehrliche Gespräch und viel Erfolg für die Zukunft. 🍷

#### ÜBER DAS MAGAZIN

#### IMPRESSUM

Mitgliederzeitung und Magazin der BierIG Interessengemeinschaft der Bierkonsumenten

**CHEFREDAKTEUR:** Bernhard Wurmitzer | **VERANTWORTLICHE REDAKTEURE:** Andreas Böcksteiner-Eder, Brigitte Eder, Kurt Gächter, Hubert Hanghofer, Christian Hanifl, Christian Harringer, Volkher Kaltenböck, Axel Kiesbye, Max Kraml, Harry Mittermaier, Melanie Mosser, Mario Pessenlehner, Jörg Prähauser, Stefan Spiegel, Peter Wilhelm, Thomas Witzer, Karl Zuser jun.; **Gastbeiträge von:** Michaela Ferstner, Anikó Lehtinen | **LAYOUT:** casc.at | **DRUCK:** druck.at Druck- und Handelsgesellschaft mbH, 2544 Leobersdorf | **FOTOS:** Jörg Prähauser (S. 1, 5, 9), Max Kraml (S. 5), Hubert Hanghofer (S. 2, 6, 7, 8, 9, 36), Anikó Lehtinen (S. 2, 10, 11), Matthias Volgger / Guggenbräu (S. 2, 12, 13), Bernhard Wurmitzer (S. 13, 14, 25, 26), Constanze Bauder / Noppbräu (S. 14), Katharina Schmuck (S. 15), Zoe Opratko (S. 3, 16, 17, 18, 32, 33, 36), Kurt Gächter (S. 17), Johann Filipp (S. 19), Thomas Schlechter (S. 19), Hopfenkocher (S. 3, 20, 21), Axel Kiesbye / Bierkulturhaus (S. 22), Basti vom Brauwerk (S. 24), Michaela Ferstner (S. 27), Johannes Keller (S. 28, 29), Karl Zuser jun. / Biergasthof Riedberg (S. 30), Markus Rambossek (S. 30, 31), Erwin Zupancic (S. 33, 34), Frieder Blickle / Roter Hahn (S. 36) | **REDAKTIONSADRESSE:** BierIG Interessengemeinschaft der Bierkonsumenten, 5271 Moosbach, Dietraching 24 | **WEITERE INFOS:** info@bierig.org, www.bierig.org | **BANKVERBINDUNG:** Raiffeisenkasse Obertrum, IBAN: AT 13350470000160572



Gebraut wird (fast) bei jedem Wetter – verkostet natürlich auch



# Kiesbye

AKADEMIE FÜR BIER UND BRAUWIRTSCHAFT

“Sofort loslegen und begeistert sein.”



## DIPLOM BIER-SOMMELIER DAS ORIGINAL

Unverwechselbar leidenschaftlich  
Beim Erfinder der  
Biersommelierbewegung  
Die international erfolgreichste  
Ausbildung an der Gründungsstätte

## ZERTIFIZIERTER BIER-SOMMELIER ONLINE

Einmal mehr ist die  
Kiesbye Akademie  
Pionier auf dem Gebiet  
der Biersommelier-Ausbildung.  
Die interaktive Bierbasisausbildung  
ermöglicht flexibles und individuelles  
Zeitmanagement - ganz nach  
Ihren Vorstellungen.



>>> Mehr erfahren & direkt buchen!

Christian Fressner, MBA  
info@bierkulturhaus.com  
+43 (0) 676 47 77 168  
www.kiesbye.at