

---

# Neuigkeiten von der Schwertberger Brauerei

## Was hat sich in Sachen Schwertberger Bier Neues getan?

Die Adaptionsarbeiten, die notwendig sind, um aus der ehemaligen Fleischerei Stifter eine Brauerei zu machen, sind kurz vor Fertigstellung. Die Geräte, die für einen geregelten Braubetrieb notwendig sind, können bereits in den Räumlichkeiten installiert werden. Leider ist der Hersteller des Sudwerkes, das ist das Herzstück der Brauerei, mit der Produktion in Verzug geraten. Die Brauanlage befindet sich zur Zeit auf dem Transportweg nach Schwertberg. Aus heutiger Sicht wird das Sudwerk voraussichtlich in der 2. Maihälfte eintreffen und in den Räumlichkeiten der neuen Brauerei installiert werden. Danach kann mit dem Brauen begonnen werden.

Ich habe die letzten Wochen genutzt, und mich wieder auf die Schulbank begeben. Im internationalen Bildungszentrum der Doemens-Akademie in Gräfelfing bei München habe ich die Ausbildung zum Diplom-Biersommelier absolviert und mit ausgezeichnetem Erfolg abgeschlossen. Doemens ist eine in Deutschland staatlich anerkannte internationale Bildungseinrichtung, die in erster Linie Brau- und Getränketechnologen und Meister in den Fachbereichen Bier, Getränke und Lebensmittel ausbildet. Zur Doemens-Akademie gehören die Fachakademie für Brauwesen und Getränketechnik, die Fachschule für Braumeister (Meisterschule) sowie die Qualifizierungslehrgänge für Getränkebetriebsmeister, Lebensmittelmeister und Getränkebetriebswirte.

Der Ausbildungsweg zum Diplom-Biersommelier ist einzigartig in Europa. Neben der Vermittlung von Bierwissen auf höchstem wissenschaftlichem Niveau bereichern Praktika, Hausarbeiten und umfassende Schulungsunterlagen diesen Kurs. Die Teilnehmer müssen ihre erworbenen Kenntnisse in einer Zwischen- und Abschlussprüfung nachweisen. Dem angehenden Biersommelier wird Bierkultur vom Feinsten gelehrt. Von den 19 Teilnehmern des Lehrganges, den ich besuchte, kamen die meisten aus Deutschland und Österreich. Ich konnte aber auch mit meinen Mitstudenten aus China, USA, Belgien und der Schweiz interessante und wertvolle Kontakte knüpfen. Als frisch gebackener Diplom-Biersommelier fühle ich mich für die künftigen Aufgaben in meiner Brauerei in Schwertberg bestens gerüstet. Als 376. Mitglied bin ich nun auch im Verband der Diplom-Biersommeliere aufgenommen worden.

Die Grundsätze des Verbandes der Diplom-Biersommeliere geben auch die Ziele und die Strategie, die ich mit meiner Brauerei in Schwertberg verfolge, sehr treffend wieder:

1. Diplom-Biersommeliere sind Personen mit der geschulten und mit theoretischer und praktischer Prüfung nachgewiesenen Kompetenz, Bier als eines der ältesten Kulturgetränke umfassend zu beschreiben und ihrer Umgebung zu vermitteln.
2. Sie verfügen über ein umfassendes Wissen über Bier: von Geschichte, Herstellung, Arten- und Sortenvielfalt, Ausschank, Sensorik, Menübegleitung bis hin zu rechtlichen und finanztechnischen Bestimmungen.
3. Diplom-Biersommeliere sind kulturbewusste Genießer, die dem Trend der Geschmacksuniformierung bewusstseinsbildend entgegentreten.
4. Sie sind darüber hinaus neuen Entwicklungen gegenüber aufgeschlossen.

Ich hoffe, dass ich in der regionalen Gastronomie und bei interessierten Privatpersonen zahlreiche Unterstützer und Mitstreiter für diese Ziele gewinnen kann.



Überreichung der Diplom-Biersommelier Urkunde  
Dipl.-Ing. Karl Kiesenhofer mit Dr. Wolfgang Stempf und Dipl.-Ing. Axel Kiesbye (Doemens-Akademie)  
Foto: Mag. Karlheinz Meidinger, Kremsmünster

Zum Namen der künftigen Brauerei und des dort gebrauten Bieres habe ich mir in der letzten Zeit intensiv den Kopf zerbrochen. Nicht von ungefähr trägt die überwiegende Mehrzahl der Brauereien und Biere den Ort im Namen, in dem sie gebraut werden, denn: „Bier braucht eine Heimat!“. Es hat den Anschein, als würde letztlich doch das „Schwertberger Bräu“ oder die „Schwertberger Brauerei“ herauskommen.

Vor nicht allzu langer Zeit hat die Wirtschaftskammer Perg die Initiative "Touristische Angebotsentwicklung im Bezirk Perg" ins Leben gerufen. Neben bekannten sind dort auch hochinteressante neue Projekte im Entstehen. Ich möchte mich mit meiner Brauerei und meinem Bier in Zukunft aktiv in das eine oder andere Projekt einbringen.

Nachdem sich die Lieferung des Sudwerkes etwas verzögert, wird das erste Bier wohl noch bis weit in den Juni hinein auf sich warten lassen. Bevor das erste Bier nicht gebraut ist, will ich mich auch noch auf keinen fixen Termin für eine Eröffnungsfeier festlegen, denn ohne Bier würde eine Eröffnung der „Schwertberger Brauerei“ wohl wenig Sinn machen. Kommen wird ein solches Fest aber auf jeden Fall.

Ich hoffe, in der nächsten Ausgabe der Schwertberger Gemeindezeitung schon über das erste in Schwertberg gebraute Bier berichten zu könne. In diesem Sinn verbleibe ich wieder mit einem herzlichen: „Hopfen und Malz, Gott erhalt's!“

Ihr

*Karl Kiesenhofer*

---