

[Home](#)[Aktuelle Zeitung](#)[Events](#)[Gewinnspiele](#)[Bildergalerien](#)[Service](#)

total.regional.
Für Sie aus PERG
 Zur Regionsauswahl

Aktuelle Zeitung
 online blättern

[« Zur Übersicht](#)

Erstes Bier aus Schwertberger Privatbrauerei ab Anfang Juni

Tips Michaela Fabian aus Perg, erstellt am 28.03.2012, 00:00 Uhr



Das „Hopfenkracherl“ wird im Herzen der Brauerei, dem Sudwerk, gebraut. Kiesenhofer plant ein Zwei-Geräte-Sudwerk zur Herstellung von je 500 Litern. Symbolfoto: Rainer Sturm/pixelio.de

und im Bezirk Perg gibt es zwar Gasthausbrauereien, jedoch seit geraumer Zeit keine gewerbliche Brauerei mehr“, erläutert der Mitgründer eines Wiener IT-Unternehmens, wo er sich, um sich ganz der Bierbrauerei widmen zu können, kürzlich in die Gesellschafterfunktion zurückgezogen hat, den Standortvorteil.

Schnelle Einigung mit Stifter

Aus der Idee, die Privatbrauerei im ehemaligen Feuerwehrzeughaus Allerheiligen unterzubringen, wurde aufgrund schleppender Verhandlungen mit der Gemeinde nichts. Schließlich stieß der zukünftige Brauereibetreiber mit Unterstützung von Wirtschaftskammer- Perg-Chef Franz Rummerstorfer und Jugendfreund Leopold Biermair, heute Gemeindefunktionär in Schwertberg, auf die ehemalige Fleischerei Stifter in Schwertberg. Im Spätsommer 2011 fanden erste Gespräche mit Eigentümerin Andrea Stifter statt, man war sich rasch über die Modalitäten des Mietvertrages einig. Derzeit lässt Stifter die geringfügigen Adaptierungsarbeiten vornehmen. „Die Komponenten sind geordert oder befinden sich in Bestellung. Ich rechne mit Braubeginn Mitte Mai und dem ersten trinkfertigen Bier Anfang Juni“, so Kiesenhofer über den Status quo.

Die Brauerei wird in einem Großteil des Erdgeschoßes untergebracht, die Fleischerei Pilshofer bleibt unverändert bestehen. Das ehemalige Esszimmer neben Pilshofer soll zu einem kleinen Verkostungs- und Verkaufsraum umfunktioniert werden. Die vorhandenen Kühlräume, mit Ausnahme der von der Fleischerei genutzten, dienen zukünftig der Bierreife und -lagerung.

SCHWERTBERG. Noch vor Mitte dieses Jahres will der Privatier Karl Kiesenhofer in Schwertberg eine Kleinbrauerei eröffnen. Er beabsichtigt, sich mit naturbelassenen, ungefilterten Biererzeugnissen deutlich abseits der Industrieproduktion zu positionieren.

„Einer meiner besten Freunde betreibt seit rund 20 Jahren das Rax-Bräu, eine Kleinbrauerei im südlichen Niederösterreich. Ich war oft dabei, wenn er gebraut hat, habe ihm zugeschaut und mitgeholfen. Dabei kam es zur intensiven Auseinandersetzung mit dem Bierbrauen, der Brauwirtschaft und dem Bierkonsum, international und in Österreich“, erzählt der 55-jährige gebürtige Linzer mit Mühlviertler Wurzeln (Mutter aus Allerheiligen). „Und im Laufe der Zeit reifte die Idee, selbst eine kleine Brauerei zu errichten und zu betreiben. Erste Überlegungen den Standort betreffend endeten mit einer Entscheidung für das Mühlviertel, obwohl sich Kiesenhofer, mit derzeitigem Hauptwohnsitz in einer kleinen Gemeinde im Bezirk Mödling in Niederösterreich, da und dort zu Hause fühlt. „Bier passt einfach besser ins Mühlviertel

Sudwerk: Herz der Brauerei

Kiesenhofer plant ein Zwei-Geräte-Sudwerk zur Herstellung von je 500 Liter Bier. „Ich beabsichtige die Erzeugung von naturbelassenen, ungefilterten Bieren ohne Konservierung, die sich geschmacklich deutlich von Industrieprodukten unterscheiden: unverwechselbar, regional, individuell“, erläutert er die Positionierung seiner Produkte und hofft auf regionale Abnehmer: Gastronomie und private Kunden im hauseigenen Verkaufsraum. Und bevor er sein erstes Bier verkostet hat, wälzt Kiesenhofer schon weitere Bierpläne.

Artikel weiterempfehlen: 

Bookmarks:   

1 Bild(er)

