



Oberaudorfer Privatbrauerei – Die Heimat im Glas

Beitrag

Mit Musik geht alles besser. Und mit Musik schmeckt auch alles besser. Sogar das Bier aus der Oberaudorfer Privatbrauerei, von dem Kenner sagen, dass man hier Schluck für Schluck die Heimat im Glas schmeckt. Also ist es eine perfekte Verbindung, dass jeden Donnerstag beim schon traditionellen Brauereidonnerstag Live-Musik und frisches Oberaudorfer Bier zusammentreffen.

Mitten zwischen glitzernden Sudkesseln, rustikalen Eichentischen und netten Leuten sorgen lokale Musiker und Bands für Stimmung. Und nicht nur das: Zu Jazz, Blues oder Rock von der Bühne gibt es die beliebten Steaks vom BrunnSteingrill, ein 440 Grad heißer Lavastein, auf dem die Gäste ihre Fleisch auch selber grillen können.

Was hier in diesem außergewöhnlichen Ambiente am Ortseingang von Oberaudorf dann ausgeschenkt wird, macht Musik- und Bierliebhaber dann doppelt glücklich: In der Privatbrauerei kommt nur frisches Bier ins Glas, das nicht filtriert und auch nicht pasteurisiert wird. Den Unterschied schmeckt man, und die Wahl fällt auch nicht schwer.

Denn entgegen dem Trend, dass man möglichst viele trendige Sorten herstellt, haben sich Geschäftsführer Paul Astl und sein Team von Anfang an aufs Wesentliche konzentriert. Zwischen Inn, Brunnstein und Hoheck werden nur zwei Biere gebraut: Das Helle und das Dunkle. In beiden Sorten steckt nicht nur viel Liebe und Sorgfalt drin. Es sind vor allem die bewusst ausgewählten Zutaten, die dem Sud sein gewisses Etwas verleihen.

Angefangen bei Brauwasser, das aus der Mühlau im Brunnsteingebiet kommt und nicht behandelt wird. Das bildet die Basis für die weitere Philosophie des Hauses: Regional und ursprünglich. Zum Hallertauer Aromahopfen der Sorten „Perle“ und „Tradition“ und zum Malz der Bamberger Mälzerei Weyermann kommt die Gerstensorte „Barke“. Nach Angaben der Brauerei ist das eine alte Landsorte, die ebenfalls zum Selbstverständnis des Betriebs passt: Gutes pflegen, bewahren und nützen.

Bewusst haben die Brauerei-Macher von Anfang an auf Massenproduktion verzichtet, deshalb kann man es sich in Oberaudorf auch leisten, dem Bier die Reifezeit zu geben, die es braucht, um statt gut richtig besonders zu werden. Alle Biere vergären bei kalten Temperaturen und lagern dabei

mindestens sechs Wochen.

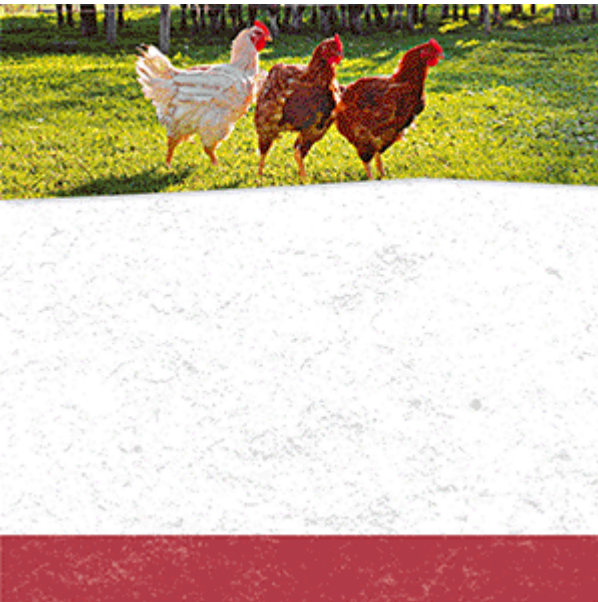
Verständlich, dass man die lokalen Schätze aus dem Zapfhahn in den meisten Supermärkten vergeblich sucht. Das Oberaudorfer Gold und das Oberaudorfer Dunkel gibt es nur in ausgesuchten Läden der Region, da es selbst vertrieben wird. Wer es kennen und lieben gelernt hat, kennt die Verkaufsstellen sowieso.

Und wer es probieren möchte, sollte das am besten vor Ort tun. Frisch aus dem Fass an einem Donnerstagabend. Oder beim zünftigen Frühschoppen am Sonntag, der vor allem ein Tipp von Liebhabern bayrischer Musik ist. Oder im Anschluss an eine Brauereiführung, die immer wieder angeboten wird. Denn zu verstecken gibt's hier nichts. Dafür aber viel zu entdecken.

Text: af – **Bilder:** Tourist-Information Oberaudorf, C. Schmid

Beitrag entstand in Kooperation mit dem Wendelstein Anzeiger – www.wendelstein-anzeiger.de





Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bier
2. oberaudorf
3. Privatbrauerei Oberaudorf