



## BESUCH BEI DER OTTAKRINGER BRAUEREI

Donnerstag, 10. Juni 2010, trafen sich 19 Personen des Verbands betrieblicher Führungskräfte im Verkaufsraum der Ottakringer Brauerei in Wien, um die Entstehung eines Ottakringer Bieres erklärt zu bekommen.

Herr Andy begrüßte unsere Gruppe und führte uns in den Hof, um uns etwas über die Firmengeschichte zu erzählen. Müllermeister Plank baute 1837 in Ottakring wegen des Steuervorteils eine Brauerei, welche 1850 von der Familie Kuffner gekauft und erweitert wurde. Ab 1890 war es mit der Steuerfreiheit vorbei, denn von den 150 Häusern in Ottakring schenkten 101 Bier aus.

Täglich werden 75 t Malz, welches aus Gerste gewonnen wird, von der Stadlauer Malzfabrik auf den Malzboden geliefert. Im 3. Stock befindet sich das Sudhaus mit Maischpfanne, Sudpfanne und Läuterbottich. In die Maischpfanne kommen zu den 50.000 lt. Wasser aus eigenem Brunnen ca. 7-8 t Malz und ca. 20-40 kg. Hopfen. Dieses Gemisch wird dann in der Sudpfanne 1-2 Stunden auf ca. 95 Grad erhitzt. Mit hellem Malz wird „PILS“ gebraut, mit dunklem Malz „ROTER ZWICKL“ und ganz dunkles Malz ergibt „MALZBIER“.

Im Läuterbottich setzt sich dieses Gemisch dann nach einer 3-4stündigen Erwärmung auf 70 Grad ab. Beim Abläutern setzen sich die unlöslichen Bestandteile, der Treber, im Läuterbottich auf einem Siebboden ab und wirken wie ein natürlicher Filter, durch den die Bierwürze gefiltert wird. Der Treber dient als wertvolles Tierfutter bzw. kann man auch Schnaps daraus brennen.

Unsere Exkursion führte uns wieder in den Hof, von wo wir den 40 m hohen „Darreturn“, das Ottakringer Wahrzeichen, sehen konnten. Dort wurde bis 1978 Gerste getrocknet um Malz zu erhalten, dieser Vorgang ist nun nach Stadlau verlegt worden.

Von den Räumen der Gärbehälter gingen wir weiter in den Gärkeller. Die Gärbehälter mit einem Fassungsvermögen von 200.000 Litern besitzt eine Isolierung von 20-30 cm um eine Temperatur von 8 Grad zu halten. Diese Temperatur schwankt während des gesamten Jahres nur um 0,2-0,5 Grad.

Im Gärkeller gehört natürlich eine Gärgaswarnanlage zu den Sicherheitsvorschriften – aber das versteht sich ja von selbst.

Nach 10 – 12 Wochen Reifezeit gelangt das gefilterte oder ungefilterte Bier zu den Abfüllanlagen. Es werden stündlich 44.000 Flaschen gewaschen, kontrolliert und in den Abfüllanlagen 40.000 Flaschen pro Stunde befüllt. Die Flaschen könne bis zu 50 x wieder verwendet werden. Selbstverständlich werden auch Dosen mit Bier befüllt.



Für die, die ihr Bier nur genießen wollen, gibt es eine Kurzfassung der Bierherstellung: Hopfen, Wasser, Gerstenmalz, Brauen, Abfüllen, Fertig, Blopp, Prost – Ottakringer !!!!

Zum Abschluss unserer sehr informativen Führung gab es eine Verkostung verschiedener Biersorten und natürlich Bierbrezel. Bei der Verabschiedung waren sich alle Teilnehmer einig, eine österreichische und internationale Brauerei

besichtigt zu haben und bei den nächsten, vom Verband organisierten Betriebsbesuchen, wieder dabei zu sein!

Ihr Landesstellenleiter Franz KARL