

Staatsmeister im Bierbrauen

Damit hat er selbst nicht gerechnet: Karlheinz Meidinger holte mit seinem Weißbier in der heißumkämpften Kategorie „Weizen- und Roggenbier“ bei den Staatsmeisterschaften der Haus- und Kleinbrauer den Titel und landete mit seinem Stout-Bier auf Platz zwei.

Damit kommt Österreichs bestes Bier nach 2012, als Martin Bergmair mit seinem Sandberg-Bräu überzeugte, auch heuer aus Kremsmünster. Dass Mag. Karlheinz Meidinger das Rennen machte, ist eine kleine Sensation.

2010 und 2011 braute der pensionierte Biologie-Professor mit Schülerinnen und Schülern vom Stiftsgymnasium Kremsmünster in der Fachhochschule für Lebensmitteltechnologie und Ernährung in Wels ein Matura-Bier – in umgebauten Glühweinkochern.

Unter der Anleitung von Dr. Alexander Jäger und DI Robert Burgholzer – die beiden „Bier-Professoren“ der Fachhochschule entwickelten 2012 die Bielmeier-Kleinbrauanlage für daheim – mit zwei Kesseln, Zubehör wie Bierpaddel, Schöpfer und Stammwürze-Messgerät, sowie einer provisorischen Brauanleitung, nach der Karlheinz Meidinger zu Testzwecken sein allererstes Märzenbier selbst braute.

Geprüfter Biersommelier

„Das hat schon recht gut geschmeckt, mit dieser Anlage kann sich jeder relativ einfach sein eigenes Bier machen“, erinnert sich der Hobby-Brauer, der sich fortan intensiver mit der Materie beschäftigte. „Ich habe Fachliteratur zum Thema gelesen und verschiedene Biere auf der Bielmeier-Kleinbrauanlage hergestellt.“

2012 absolvierte der Kremstaler schließlich auf eigene Kosten

in der bekannten Braukademie Doemens in München die Ausbildung zum Biersommelier – als einer von nur zwei Privatpersonen, „die anderen waren Braumeister bekannter Brauereien wie Paulaner, Krombacher oder Stiegl, von denen habe ich sehr viel übers Bierbrauen gelernt.“

Zurück in Kremsmünster setzte Karlheinz Meidinger das Gelernte in die Praxis um. Seine Devise: „Weg vom Einheitsgeschmack der Industrie- und Billigbiere hin zur Biervielfalt!“

Pro Sud kann man mit der Kleinbrauerei daheim 44 Flaschen zu je einem halben Liter abfüllen, anstatt der Fertigmischungen experimentiert Meidinger mit eigenen Malzmischungen sowie Hopfen- und Hefesorten, die seinen Bieren einen ganz besonderen Geschmack verleihen.

188 von 192 Punkten

Mit dem Kremstal-Bräu hat der 62-Jährige sogar eine eigene Marke ins Leben gerufen. Das Siegerbier, mit dem der Kremsmünsterer mit 188 von 192 möglichen Jurypunkten den Staatsmeistertitel holte, ist ein Bielmeier-Weizenbier, dem der Werder Bremen und Bayern-Fan den Namen „Champions-League-Final-Weiße“ gab – das hab ich anlässlich des Championsleague-Finales gebraut. Durch die Zugabe von bayerischer Flüssighefe und eine höhere Gärtemperatur entstand eine für Weißbiere typische, leichte Bananennote. Seinem Stout-Bier, das auf Platz zwei landete, verpasste er den klingenden Namen „Alaba-Stout“.

„Mein Ziel ist es, so wie Martin Bergmair mit seinem Sandberg-Bräu ein Märzenbier mit einem ausgewogenen Profil aus süßlichen Malznoten und einer schwachen Hopfenbittere zu brauen.“

Thomas Sternecker



Mit dem Kremstal-Bräu hat Mag. Karlheinz Meidinger seine eigene Biermarke kreiert, unter der er mit der Bielmeier-Kleinbrauanlage verschiedene Sorten herstellt (oben).



Martin Bergmair, Brau-Staatsmeister 2012 und sein Nachfolger Karlheinz Meidinger stoßen mit dem Alaba-Stout auf ihre Erfolge an (oben). Die Siegerurkunden überreichte dem Kremsmünsterer Paulaner-Braumeisterin und Biersommeliere Tanja Niedermeier.

