

# SERVUS

in Stadt & Land



**Fasten mit Freude**  
Leicht, frisch und richtig g'sund



**Bucklige Bier-Welt**  
Hopfen, Malz und Tradition

EINFACH . GUT . LEBEN

SYMBOLE  
DER LIEBE  
Von Eberingen &  
Treueschwüren

MÄRZ  
03/2015  
EUR 4,50

ZAUBERSAFT AUS DER BIRKE  
Die Wiederentdeckung eines uralten Heilmittels



Wenn das Leben  
neu erwacht

PFLANZEN & TIERE, DIE VOM FRÜHLING KÜNDEN



HOFLADEN

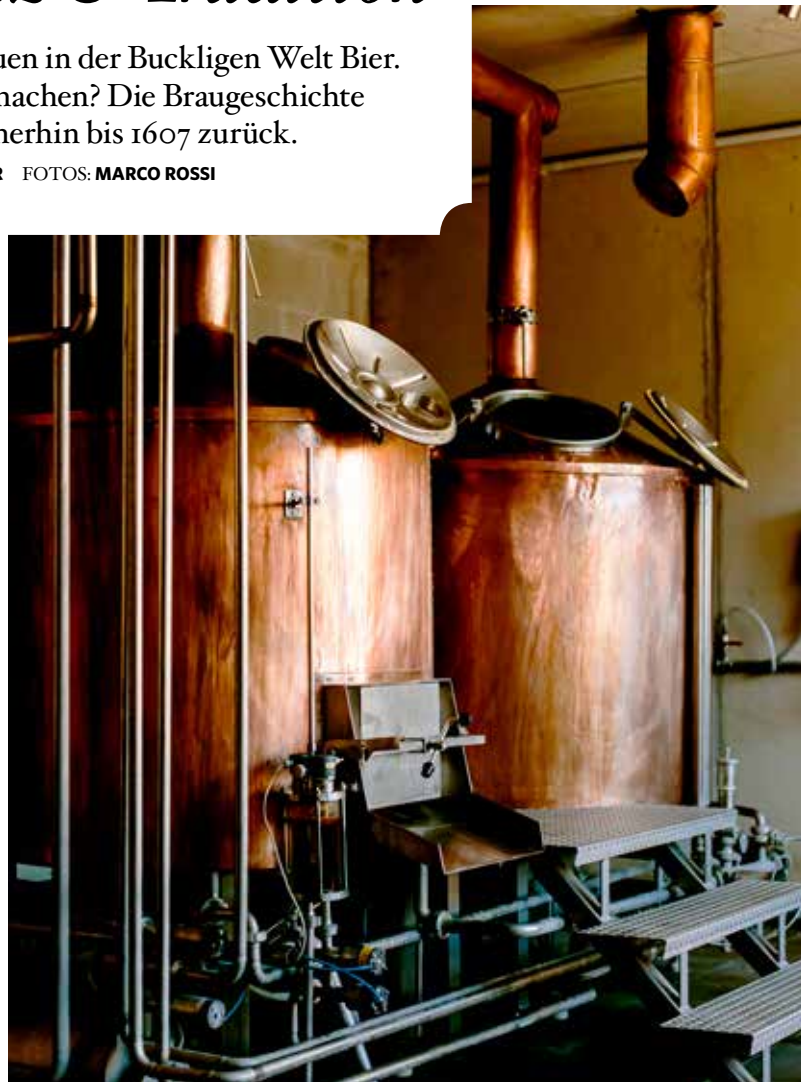
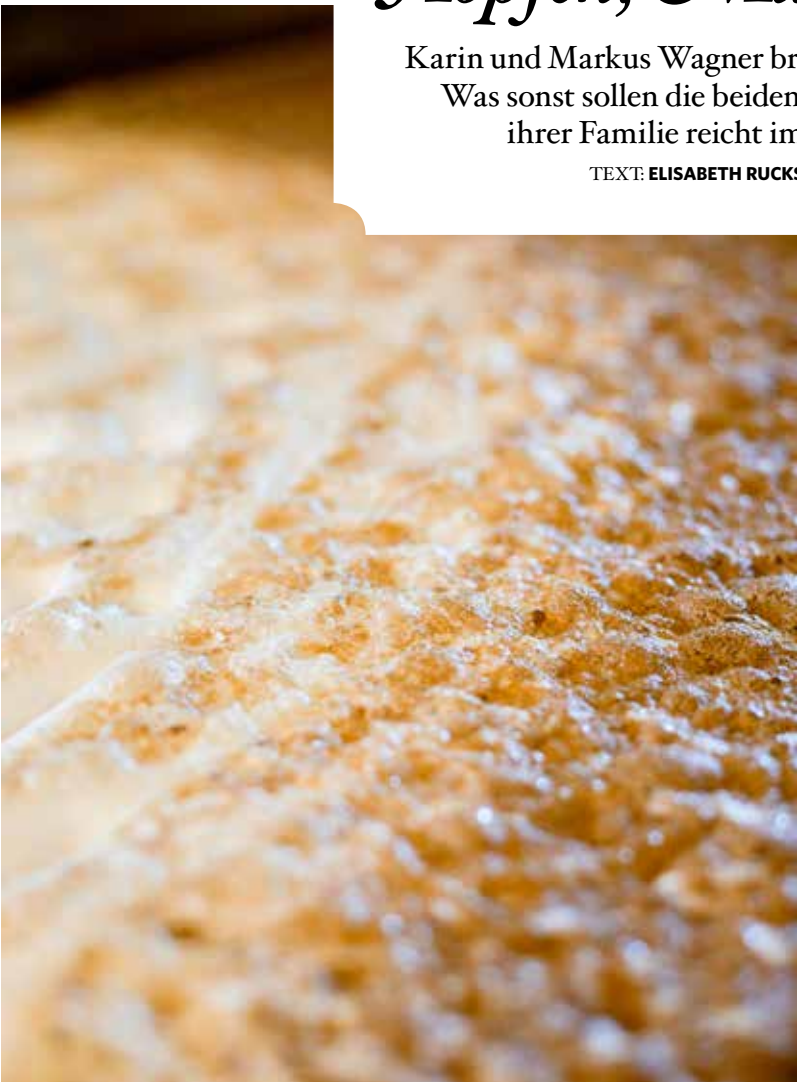


GUTES VON  
DAHEIM

## *Hopfen, Malz & Tradition*

Karin und Markus Wagner brauen in der Buckligen Welt Bier.  
Was sonst sollen die beiden machen? Die Braugeschichte  
ihrer Familie reicht immerhin bis 1607 zurück.

TEXT: ELISABETH RUCKSER FOTOS: MARCO ROSSI





**Die spezielle Mischung gemälzter Getreidekörner (oben) ist ein Geheimnis des Wolfsbräu aus Thernberg. Linke Seite: Eine erste Vergärung in offenen Tanks (links unten) macht das Bier so besonders. Markus Wagner zapft es deshalb mit Stolz.**

**M**anchmal scheinen sich die Dinge fast wie von selbst zum großen Ganzen zusammenzufügen. Man könnte auch sagen: Es hat einfach so sein sollen. Wie bei Karin und Markus Wagner, die seit knapp drei Jahren in einem neu gestalteten alten Bauernhof in Thernberg in der Buckligen Welt ihr Wolfsbräu herstellen.

Es ist ein Bier mit großer Geschichte, das im jungen Zwei-Personen-Familienbetrieb sozusagen aufs Neue produziert wird. Diese Kombination, so sagen die beiden, ist auch so etwas wie ihre persönliche Philosophie: auf Dingen aufzubauen, die da sind, und Neuerungen behutsam an das anzugleichen, was schon lange Zeit existiert.

#### **ERHALTEN UND AUFBAUEN**

„Hier zum Beispiel“, erläutert Karin bei der Führung durch die Brauerei, „war auch vor dem Umbau die Tür, und das wollten wir

beibehalten.“ Ein halbes Jahr lang wurde der alte leerstehende Hof vor dem Einzug des Paares adaptiert. Auf der einen Seite liegt nun die Brauerei, auf der anderen das Wohnhaus der Familie.

Vieles wurde neu geplant und gebaut, anderes blieb bewusst erhalten. Der alte Holzofen etwa, der im jetzigen Verkostungsraum behagliche Wärme spendet, steht dort, wo er immer schon gestanden ist. Und an der Decke sieht man noch deutlich die Spuren einer alten Stuckarbeit. „Das Anwesen dürfte eine zeitlang als Pfarrhaus gedient haben, die Kirche liegt ja gleich daneben“, erzählt Markus. „Hier“, zeigt er auf den Plafond, „kann man noch die Reste einer Darstellung vom Auge Gottes sehen.“

Man hat überhaupt versucht, mit der Geschichte des alten Bauwerks sorgsam umzugehen. „Es war ein kleiner Bauernhof, den zwei betagte Schwestern geführt haben

– die Resi und die Mitzi“, erzählen Karin und Markus, die die Erinnerung an die Bäuerinnen bewahren. Deshalb finden sich in einem Holzrahmen an der Wand neben Familienfotos der Wagners auch Bilder der beiden Vorbesitzerinnen und vom Hof, wie er vor dem Umbau ausgesehen hat.

#### **RAUS AUF LAND**

Die Initialzündung zum gemeinsamen Bierprojekt erfolgte Anfang der 2010er-Jahre: Karin, ausgebildete Tanzpädagogin, und Markus, Wirtschaftsfachmann aus dem IT-Bereich, beschlossen, ihr bisheriges Leben in der Großstadt gegen eine Zukunft auf dem Land zu tauschen. „Wir wollten etwas herstellen. Und was lag da näher, als Bier zu brauen“, fassen die beiden ihren Entschluss heute schlicht zusammen.

Auch wenn ihnen das Lebensmittelhandwerk nicht direkt in die Wiege gelegt ➔



## WALLERFILET IM BIERTEIG

### ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Für den Bierteig:

150 g Mehl, Salz, 2 Eier,  
150 ml Märzenbier

500 g Wallerfilet, frisch gemahlener  
Pfeffer, etwas Zitronensaft, Mehl  
zum Wenden, Butterschmalz  
zum Ausbacken

### ZUBEREITUNG

Für den Teig Mehl und Salz mit Eiern und Bier  
verschlagen. Ca. 30 Minuten rasten lassen,  
dann ev. noch einmal mit etwas Bier verdünnen.

Wallerfilet in Stücke schneiden, salzen, pfeffern,  
mit Zitronensaft beträufeln und in Mehl  
wenden. Die Wallerstücke einzeln durch den  
Bierteig ziehen und in einer Pfanne in heißem  
Butterschmalz ausbacken.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen und  
mit Erdäpfel-Vogerl-Salat servieren.



**Braufamilie in neuer Generation: Markus, Sohn Leo, Karin und Tochter Hanna. Gebraut wird das Märzenbier Kristall, ein naturtrübes Zwickl sowie dann und wann auch ein Bock. Der alte Holzofen gehörte noch zum Bauernhofmobiliar der Vorbesitzer.**

wurde, stammt Karin aus einer Familie mit Brautradition, die bis ins Jahr 1607 zurückreicht. Das berühmte Wolfsberger Bier aus dem Kärntner Lavanttal wurde von ihren Vorfahren bis zum Verkauf der Brauerei in den 1970er-Jahren hergestellt.

Karins Vater Hubert Moser ist Braumeister in achter Generation. Er war es, der nach Jahren beruflicher Wanderschaft durch Brauereien das traditionsreiche Bier als „Wolfsbräu“ neu gründete und 1999 zurück in die Kärntner Heimat brachte.

Von dort ist der Wolf dann mehr oder weniger direkt nach Niederösterreich übersiedelt. Seit 2012 setzen Karin und Markus die Arbeit von Hubert Moser in Thernberg fort. Dazu wurde die gesamte Brauanlage in die Bucklige Welt übersiedelt, wobei Schwiegervater Hubert dabei mit Rat und Tat zur Seite stand. Gemeinsam mit ihm machte sich Markus schließlich ans Werk.

„An die hundert Sude“, wie das in der Biersprache heißt, haben die beiden zusammen hergestellt. Dann übergab der Senior dem Schwiegersohn die Alleinverantwortung. „Es war eine unglaubliche Bereicherung, dass wir auf seinem großen Wissen und Erfahrungsschatz aufbauen durften“, bekennt Markus dankbar. Auch Karin wurde inzwischen mehr und mehr in den Brauprozess eingebunden, andere Arbeiten werden sowieso gemeinsam erledigt.

### WASSER, BIO UND GANZ NATÜRLICH

Heute wird das Thernberger Wolfsbräu in zwei Varianten für die Gastronomie hergestellt und auch ab Hof im Fass und in der Zweiliter-Bügelflasche verkauft: als natürliches filtriertes Märzen Kristall und als naturtrübes Kellerbier.

Das Geheimrezept? „Sicher das ganz tolle Wasser, das es hier in der Region gibt“,

ist Markus überzeugt. Auch die spezielle Mischung der einzelnen Malz- und Hopfensorten, die beim Brauen im Einsatz sind. Verwendet werden nur Rohstoffe aus Österreich, wenn möglich in Bioqualität.

Bei der Vergärung setzt man auf Naturnähe: Die erste Gärung erfolgt in offenen Gärbottichen, danach geht es ab in die geschlossenen Tanks, wo sich die natürliche Kohlensäure entwickeln kann.

600 Liter werden pro Durchgang erzeugt, und die Nachfrage steigt stetig. Ach ja: Wolfsbräu bitte immer rasch verbrauchen. Denn auf die Anwendung künstlicher Haltbarkeitsmethoden wird bei Markus und Karin Wagner gänzlich verzichtet. 🍷

✳ **Servus-Tipp:** Privatbrauerei Familie Wagner, 2832 Thernberg, Blumengasse 7, Tel.: 02629/219 28, [www.wolfsbrau.at](http://www.wolfsbrau.at)

