

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

A close-up, black and white photograph of a man's head and ear, looking towards the left. The man has short, dark hair and a beard. The lighting is dramatic, highlighting the texture of his hair and the shape of his ear. The background is dark and out of focus.

# Die ganze Welt trinkt Wiener Bier

Um das Thema „Bier in Wien“ einigermaßen vollständig abzuhandeln, müsste man ein vielbändiges Lexikon schreiben. Hier geht sich nur ein Streifzug aus – gespickt mit subjektiven Tipps. Entdecken Sie Bier in Wien. Anhand unserer Vorschläge und in vielen weiteren Bierkultur-Brennpunkten zwischen Aspern und Auhof.

Text und Bilder: Der Biersepp

Thema: Prater Wien

Autor: k.A.

**CLIP**  
media  
service



Naim Youssef, Sieben-Sterne-Braumeister,  
genießt eine von ihm gebraute Bierspezialität.

GENUSS.MAGAZIN 4/2016 45



Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



## Bier-Welt-hauptstadt Wien

Wien hat mit dem „Wiener Lager“ schon im neunzehnten Jahrhundert den hopfigmalzigen Kosmos nachhaltig geprägt. Aus diesem Stil hat sich eine ganze Stilfamilie entwickelt, die der „Untergärigen Lagerbiere“. Wussten Sie, dass gut 90 Prozent des globalen Bier-Ausstoßes dieser Stilfamilie zuzurechnen sind?

Die Donaumetropole war einst der Nabel der Bierwelt. Für uns ist sie es nach wie vor. Denn golden leuchtet die bierige Gegenwart – nicht nur aus dem Glas. Wien hat die Bierwelt geprägt und die Bierwelt das Wienerische. Denn das wohl „wienerischste“ aller Wörter – „leiwaund“ – kommt, wie wir gleich zeigen werden, aus dem Bier. ¶

Schweizerhaus

## Der legendäre Biergarten im Wiener Prater

Zu den allerwichtigsten Bier-Adressen in der Wienerstadt gehört das Schweizerhaus. Budweiser-Krüge, wie sie dort einzigartig gezapft werden, sind auf dieser Doppelseite zu sehen. Details über das Schweizerhaus der Familie Kolarik bringen wir im kommenden Frühjahr, im großen „GENUSS. MAGAZIN-Biergarten-Report“. ¶

Wiener Bier-Sprache

## Aafoch leiwaund Bürschteln

Leiwaund

1416. Der Lehensträger Stefan Kraft verkaufte das Braurecht 1432 an das Bürgerspital. Dem gehörte auch ein Leinwandhaus. Dort entwickelte sich eine Art „Börse“ des internationalen Textilhandels. Eine Bierschenke wurde eingerichtet. Sie war bekannt für besonders hohe Bierqualität. Das „Leinwandbier“ war bald so beliebt, dass es Flügel bekam und (neben „Oida“) zum wienerischsten aller Wörter wurde: Leiwaund. Es steht bis heute für herrlich, großartig – eigentlich für mehr als das, für eine zutiefst wienerische Mischung positiver Anmutung.

Bürschteln

Um übermäßigem Biergenuss vorzubeugen, wurde im 17. Jahrhundert eine Verordnung erlassen: „Da die Müßiggänger und anderen bis in die späte Nacht dem Sauffen und lüderlichen Leben abwarten, sodann in Händel, Mord und Totschlag geraten, sollen von Michaeli bis Georgi über halb sechs Uhr nicht offen gelassen noch einiges Getränk darinnen oder über die Gassen geschenkt werden.“ Zwei Bierhäuser hielten sich nicht daran: „Zur schwarzen Bürste“ am Judenplatz und „Zur weißen Bürste“ auf der Brandstätte. Bis heute spricht man davon, dass jemand, „der bürstelt“, lange und viel Bier trinkt. ¶



Thema: Prater Wien

Autor: k.A.



Braustätten und Jahresausstoß des Wiener Biers  
**2016 wieder so stark wie 1850**

Zurzeit stellen in Wien 14 Gasthausbrauereien und vier gewerbliche Brauereien Bier her. Welcher Betrieb wohin ressortiert, ist für das Publikum nicht immer ganz nachvollziehbar. So gehört zum Beispiel Beaver Brewing zu den gewerblichen und das Brauwerk zu den Gasthausbrauereien<sup>1</sup>. Sicher ist, letztere sind in der Gastgewerbe-Kammer organisiert, die gewerblichen im Verband der Brauereien. Im neunzehnten Jahrhundert hat man zwischen diesen Spielarten noch nicht unterschieden. Man kann also sagen, dass durch die rasante Entwicklung der Microbrews der Stand an Wiener Braustätten von 1850 beinahe wieder hergestellt ist. Damals hatten 22 Brauereien in der Donaumetropole bereits 691.000 Hektoliter Bier ausgestoßen. Sie hatten seinerzeit noch keine so fantasievollen Namen wie Beaver Brewing, Xaver oder BrewAge – damals benannte man eine Brauerei meist nach ihrem Standort. Es gab Jedlesees, Schellenhofs, Oberdöbling und Gaudenzdorfs, aber auch St. Georg oder Hundsturm.

Der Höhepunkt der Wiener Bierproduktion wurde 1913 erreicht – mit sagenhaften drei Millionen Hektolitern. Heute wird

Wien leider nicht mehr statistisch erfasst, wir schätzen die Wiener Bierproduktion gegenwärtig auf unter 700.000 Hektoliter Jahresausstoß.

In der für die Vielfalt an Braustätten eher düsteren Zeit der neunzehnsiebziger und -achtziger Jahre hat einzig und allein Ottakringer dafür gesorgt, dass man in Wien nicht auf „Bierimport“ angewiesen war. Die Brauerei in Wien XVI stieß bis 1973 jahrelang in etwa gleich viel Bier aus, wie jene in Liesing, die bis 1974 produzierte. 1985 kam mit dem Döblinger Fischerbräu die „Erste Wiener Gasthausbrauerei“ dazu; 1984 war Nußdorf reaktiviert worden, mit englischen Bierstilen ein Vorbote der heutigen Wiener Craft Beer Kultur. Die Heiligenstädter Brauerei Eipeltauer war ihrer Zeit (und der Craft Beer Bewegung) leider ebenfalls voraus und musste 2009 nach nur zwei Jahren wieder schließen. Doch in den jüngsten Jahren sind wieder ein paar neue Brauereien in Wien entstanden: Xaver, BrewAge und die Beaver Brewing Company (als „gewerbliche“; BrewAge – siehe auch unter „Wanderbrauer“), sowie Gegenbauer, Brauwerk und Lichtenthaler Bräu als neue „Gasthausbrauereien“.

<sup>1</sup> Quelle: Verband der Brauereien Österreichs

Anfragen für weitere Nutzungsrechte an den Verlag