

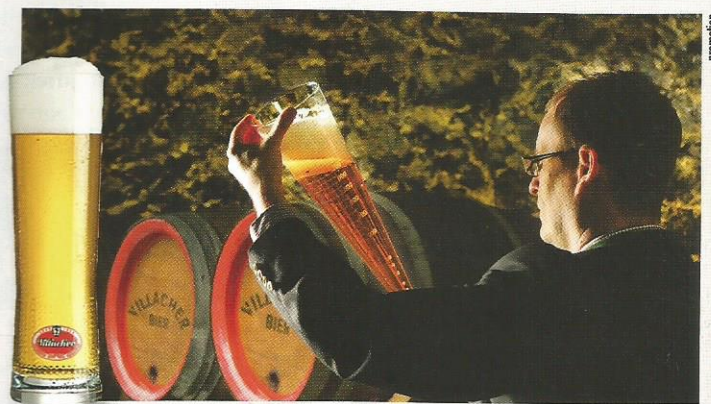
Dass Bierbrauer immer schon etwas größer, kräftiger und wohlgenährter waren als der Durchschnitt der Bevölkerung, ist eine Binsenweisheit und ein anscheinend durch nichts zu erschütterndes Vorurteil. Dass diese Meinung nicht aus unserer Zeit stammt, belegt aufs Köstlichste ein Artikel, auf den der Autor zufällig gestoßen ist und der im Jahre 1879 in dem Buch „Mödling und sein Bezirk“, herausgegeben vom „Verein der Naturfreunde in Mödling“, zu finden ist. Die nun folgenden Auszüge sind lediglich etwas verständlicher in ein moderneres Deutsch übersetzt, ansonsten aber ungeändert übernommen worden. Besonders auffällig ist die schlechte Meinung, die der Schreiber der Originalzeilen von seinen eigenen Landsleuten hatte. Oder sollte das Ganze eine Satire darstellen? Wohl eher nicht. Auf jeden Fall: Viel Spaß beim Lesen!

„... Eine Gattung von noch weit energischer sich gebärdenden, fast antiken Heroengestalten stellen die Brauereien bei, wovon – da jene zu Biedermannsdorf schon vor 25 Jahren aufgeht – noch fünf (Brunn, Mödling, Neudorf, Schellenhof und Perchtoldsdorf) existieren, die in lebhaftem Betriebe stehen und es teilweise zu schönem Renommee brachten. Wer nun weiß, dass eine regelrecht organisierte Brauerei nicht nur einen förmlichen Heerstab zur Oberleitung, sondern auch eine veritable Armee von (tüchtigsten) Arbeitskräften benötigt, begreift, dass die Zahl solcher nacktarmer Athleten, welche die Braustuben des Gesamtbezirkes bevölkern, eine bedeutende und in manchen Orten sogar die tonangebende und überlegene ist. Wem sollten demnach diese rotbackigen Recken und Hünen inmitten eines nicht selten verkümmerten, entnervten und scropulösen Pygmäengeschlechtes nicht in die Augen fallen, der einen Ort betritt, dessen Atmosphäre von – Malz parfümiert ist? Außerdem treten diese, ehemals meist nur aus Bayern und Schwaben stammenden, heutzutage aber auch schon vielfältig in Böhmen – weniger in Niederösterreich und Ungarn – rekrutierten Titanen, im Bewusstsein ihrer Mission im Allgemeinen und ihrer persönlichen Stellung und Rangordnung insbesondere, allenthalben sehr entschieden auf und sind bei den geringsten Anlässen gerne bereit, ihre Riesenherrlichkeit an jedem zweifelnden Nörgler niederschmetterndst zu dokumentieren.

Denn in keiner Zunft wird so eifersüchtig und raufstutig auf die Wahrung der persönlichen Würde gesehen als im löblichen Brauerberuf und kein diplomierter Doktor der Medizin schaut so geringschätzig auf den profanen „Wundarzt“ oder „Balbierer“ herab, als etwa der „Biersieder“ auf den „Mälzergehilfen“. ... So ist denn auch die Klassen- und Rangordnung in ihrem (wenn auch noch immer viel gegliederten) „Status“ wohl eine vereinfachte und auch das Bunterlei der Titel und Sub-, dann Sub-Sub-Titel schmolz allmählich zusammen, wie ja auch die Benennungen ihres Wirkungskreises ... eine andere geworden, aber noch bis vor Kurzem hatte ihr Haus-Schematismus nicht nur einen „Pfannenknecht“, einen „Haufenknecht“, einen „Gärkellerknecht“ und einen „Märzenkellerknecht“ aufzuweisen, es waren diesen „Knechten“ auch noch „Knechtesknechte“ und diesen

wieder „Knechtesknechtsknechte“ subordiniert – eine entmutigende Stufenleiter bis zum „Braubührer“ oder technischen Chef! Da es übrigens bei diesem Gewerbe auch noch andere Chargen gab und gibt, die teils zum Betriebe, teils zur Verwaltung gehören, wie: den Müllerknecht, den Maischer, den Haferfelder, den Fasseschreiber, die Futter-, Stall- und Fuhrleute, den Maschinisten, Heizer, Kanzleipersonale, so können bei Charakterisierung von „Land und Leuten“ derlei Betriebe weder übersehen noch gleichgültig behandelt werden, zumal die Erscheinung jedes einzelnen der angeführten Braubedienteten eine prononciert behäbige, robuste und frappierend gut genährte ist, denn Bier ist bekanntlich „flüssig Brot“ und an dieser nahrhaften Flüssigkeit fehlt es auch der letzten der genannten „Kellerratten“ nicht. Im Gegenteil ...

So weit der Artikel aus dem Jahr 1879. Es folgen Beschreibungen anderer Berufe, die unter anderem verständlich darlegen, warum die Arbeiter von Essigfabriken und Schnapsbrennereien „unter der fusseligen Influenza ihres Produktes zu keinem recht gedeihlichen körperlichen Wohlbefinden und Achtung heischenden Umfang gelangen“. Die Brauer waren wohl ein recht privilegiertes Völkchen. So viel hat sich nicht geändert seit 1879. Die Rauflust ist wohl hoffentlich weniger geworden, mir ist jedoch noch selten ein magerer Bierbrauer begegnet. Und wer Bier liebt, der weiß auch warum. ◀



Mit Bierkultur zum Biergenuss

Die Villacher Bierspezialitäten sind das Resultat gelebter Tradition und gepflegter Braukunst. Dass nur Rohstoffe bester Qualität zum Brauen verwendet werden, ist für Braumeister Düregger Ehrensache. Mit der Initiative „Bierspezialitäten – Mit Bierkultur zum Biergenuss“ setzt die Villacher Brauerei ein deutliches Zeichen als starker Partner der Gastronomie. Ziel ist die Förderung der Bierkultur im Land. Dass Bierkenner dies schätzen, zeigt die überaus erfreuliche Entwicklung der Bierspezialitätenwirte. Schließlich ist ein gepflegtes Bier die Visitenkarte eines Gastronomiebetriebes. Bierkultur braucht engagierte Wirte, die Biere kundig anbieten und gepflegt servieren. Genau als solche verstehen sich die Villacher Bierspezialitätenwirte. Über 70 Kärntner Gastronomen haben sich bereits zu diesem Konzept bekannt. Im Mittelpunkt der Initiative steht der Bierspezialitätenkalender mit seinen saisonalen Bierspezialitäten. Aktuell empfehlen die Villacher Bierspezialitätenwirte das Villacher Pils und das Schleppe Fastenbier als alternative Starkbierspezialität.

Wenn Sie auf den Geschmack gekommen sind, auf zum Villacher Bierspezialitätenwirt! Informationen unter www.villacher.com