



**A**

**B**

**C**

**D**

**E**

**F**

**G**

## **A** STEIRISCHE HAUPTSTADT DES BIERS

Die Beziehung zwischen der Stadt Leoben und dem Bier ist historisch über einen langen Zeitraum gewachsen: 1347 gestattete Erzherzog Albrecht II. im Gebiet von Leoben die Errichtung zweier Braustätten. Diese versorgten dabei auch die im Westen gelegene Nachbarortschaft Donawitz, wo damals schon Hammerwerke betrieben wurden. Rund 100 Jahre danach (1459) lebte dann auch im südlichen Leobener Vorort Göss die Braukultur auf: Von den Ordensdamen des dortigen Stifts wurde ein gewisser Lenhart Newmaister als Braumeister angestellt. Diese Tradition blieb im Stift Göss weiterhin bestehen, was auch ein Eintrag in der Stiftschronik um das Jahr 1600 belegt. Brauhistorisch gesehen war das Jahr 1720 für Leoben von besonderer Bedeutung: Damals vereinigten sich in der Stadt an der Mur-Schleife alle steirischen Brauherren zu einer gemeinsamen Zunft. Als traditionelles Zeichen dieses neuen Bundes wurde unmittelbar darauf eine Zunfttruhe zur Aufbewahrung von Protokollen und Dokumenten angefertigt (heute ist die Truhe im Leobener Arkadenhof zu besichtigen). Erst rund neun Jahrzehnte später (1811) etablierte sich ein eigenes Zunftwesen für den südsteirischen Raum in Graz. Dennoch blieb die Anziehungskraft von Leoben als obersteirisches Zentrum der Braukunst weiterhin ungebrochen. Das erklärt auch die Entscheidung des jungen Grazers Max Kober, seine neue Brauerei im Jahr 1860 auf dem Stiftsgelände in Göss zu errichten. Er schuf damit eine Marke, die bis heute auch am internationalen Markt Erfolge feiert.

## **B** BRAUSTÄTTE MIT ORDENSREICHER GESCHICHTE

Die Grundsteinlegung des Stifts Göss im Jahr 1020 erfolgte höchst aristokratisch: Adala, die Witwe des bayrischen Pfalzgrafen Aribio I., gründete in diesem Jahr mit ihrem Sohn das Stift Göss als Benediktinerinnenkloster. Adala und später auch ihre Tochter Kunigund gestalteten dabei das klösterliche Leben derart, dass durchaus noch Spielraum für ein geselliges Beisammensein bestand. So wurde zu den Tafeln guter Wein kredenzt, wobei das Thema „Bier“ für die adeligen Damen sicherlich zweitrangig war, aber dennoch nicht vernachlässigt wurde. 1459 wurde deswegen auch ein eigener Braumeister namens Lenhart Newmaister angestellt. Die ständige Präsenz eines „Stiftsbräus“ lässt sich auch aus einem Eintrag der Äbtissin Florentina Putterer (1576-1602) in der Chronik entnehmen. Dort hält sie fest, dass „die Officier über ein Jahr lang mit Pür gespeist“ worden sind. Obwohl aus den Annalen des Stifts auch durchaus enthaltsame Jahrzehnte zu entnehmen sind, erregte der als etwas „welfremd“ empfundene Lebensstil besonders bei Kaiserin Maria Theresia Unwillen, die ihn als „katholischen Schlendrian“ abwertete. Ihr Sohn und Nachfolger am Thron Joseph II. lies daraufhin im Jahr 1782 das Kloster schließen. Für die letzte Äbtissin des Stifts Gabriela Frein v. Schaffmann bedeutete dies letztendlich ein Ableben in Armut. Mit dem jungen Grazer Max Kober zog jedoch dann im Jahr 1860 junger Unternehmerrgeist in die alten, klösterlichen Gemäuer ein. Mit seiner Gösser Brauerei und deren Erfolg bis zum heutigen Tag sicherte er wesentlich die Erinnerung an ein großes kulturelles Erbe.

## **C** BRAUWASSER AUS GESCHÜTZTEN QUELLEN

Brauwasser ist mengenmäßig der Hauptbestandteil im Bier, das zu 90 Prozent aus diesem Rohstoff besteht. Die geologischen Bedingungen am Brauereistandort bestimmen dabei brautechnisch relevante Wasserwerte wie etwa den pH-Wert und die Wasserhärte. Historisch gesehen erzeugte daher jede Braustätte genau jenen Biertyp, der sich für die wassertechnischen Bedingungen vor Ort am besten eignete. Moderne Aufbereitungsmethoden geben heute den Brauereien einen größeren Spielraum hinsichtlich ihrer Sortenvielfalt. Dennoch bleibt die Reinheit des Brauwassers weiterhin ein entscheidendes Kriterium für das Brauen eines guten Biers. Die Brauerei Göss bezieht

daher ihr Wasser aus einem eigenen Quellschutzgebiet. Dieses wird hauptsächlich vom Leobener Häuselberg gespeist, der auch für seinen Kalkklettergarten bekannt ist. Neben der Bedeutung als essentieller Inhaltsstoff spielen Wasser und dessen Verbrauch aber auch an anderen Stellen des Brauprozesses eine Rolle – wie etwa bei der Reinigung der rücklaufenden Mehrfachgebinde. Hier und auch bei anderen Produktionsschritten gilt es mit modernen Verfahren Ressourcen zu schonen. So wurde durch eine ständige Steigerung der Effizienz seit 2008 der gesamte Wasserverbrauch des Braubetriebs in Göss um rund 50 Prozent gesenkt. Für ihr gesamtes Engagement in umwelttechnischen Belangen erhielt die Brauerei, weithin bekannt mit ihrem grünen Etikett, bereits mehrfach Auszeichnungen: Unter anderem den Energy Globe Austria, den EU Sustainable Energy Award (inkl. EU Citizens Choice Award) und den IEA SHC Solar Award.

## **D** MONTANISTISCHE TRADITION TRIFFT AUF BRAUKULTUR

1268 verlegte der Böhmenkönig Ottokar II. Premysl den bereits zuvor bestehenden Markt Leoben innerhalb die strategisch begünstigte Mur-Schleife. Bald darauf, zu Beginn des 14. Jahrhunderts, erhielt die obersteirische Stadt das Roheisen-Handelsprivileg. Diese handelsstrategische Bedeutung sowie die nun vermehrte Ansiedlung metallverarbeitender Betriebe bewirkten auch die Gründung einer Montan-Lehranstalt. Diese wurde 1840 von Erzherzog Johann und Peter Ritter von Tunner in Vordernberg, 17 km von Leoben entfernt, ins Leben gerufen. Im Jahr 1849 (ein Jahr nach der Thronbesteigung durch Kaiser Franz Josef) übersiedelte der Studienbetrieb als universitäre Einrichtung ins Stadtgebiet von Leoben. Heute verweisen die dortigen Lehrinstitute weltweit auf beste Reputation in ihren jeweiligen Fachrichtungen. Von Beginn an war das studentische Gesellschaftsleben in Leoben jedoch auch eng mit der lokalen Bierkultur verbunden. So trug etwa der Vorsitzende der übernationalen Hörervereinigung ab 1849 den Titel „Bierkönig“. Und auch heute noch wird der Ausklang jedes Sommersemesters mit einem heiteren „Gösser-Bierauszug“ gefeiert, wobei in einem langen Zug mehrere Leiterwagen mit fröhlich Feiernden durch die Stadt rollen. Abgesehen von diesen geselligen Faktoren hat sich die Stadt Leoben im Umfeld ihrer Universität aber auch als Standort zahlreicher Hightech-Betriebe etabliert. Die Brauerei Göss präsentiert sich dabei als Vorreiter in umwelttechnischen Belangen. So setzt man im Brauprozess ausschließlich auf erneuerbare Energieformen: sie stammen aus einer Biogasanlage, aus der Abwärme eines benachbarten Holzverarbeitungsbetriebes und einer rund 1500 m<sup>2</sup> großen Solarthermieanlage.

## **E** REGIONALER HOPFEN FÜR BESTES BIER

Die Hopfengärten für das Bier aus Göss liegen wie die Brauerei selbst in der Steiermark. Im Jahr 1951 initiierte Peter Reininghaus, der Enkel des steirischen „Bierbarons“ Johann Peter Reininghaus, den Hopfenanbau im Gebiet von Leutschach rund 60 km südlich vor Graz. Heute umfasst diese Agrarfläche für die „Wurze des Biers“ rund 100 Hektar. Neben der feinaromatischen, einheimischen Ursorte Golding gedeihen dort auch die Hopfenarten Aurora, Celeja und Cicero. Diese sind jüngere Zuchtsorten slowenischen Ursprungs, die aber mit der Golding-Sorte eng verwandt sind und sich dem Klima in Leutschach ideal angepasst haben. In den weiblichen Hopfendolden befindet sich das Lupulin, welches dem Bier die typisch herbe Note, die Bittere, verleiht. Nur die unbefruchteten weiblichen Blütenstände des Leutschacher Hopfens finden für das Brauen Verwendung. Seine Bitterstoffe wirken antibakteriell und sind für die Stabilität des Bierschaumes wichtig. Apropos „Bierschaum“: Dieser wird in der zweitgrößten steirischen Stadt Leoben mit einem ganz besonderen „Menü“ geradezu zelebriert: Das flüssige „Gösser-Biermenü“ besteht aus einem Seiterl Gösser Gold und einem extrem langsam gezapften Krügerl Gösser Spezial. Dessen schaumige Krone ist nicht nur außerordentlich hoch, sondern auch in einer kunstvollen Spiralförmigkeit geformt.

## **F** EIN NATURRADLER MIT UNVERFÄLSCHTER HERKUNFT

Der in Österreich und Bayern bekannte „Radler“, eine Mischung aus Bier und Limonade, hat eine längere Tradition als weithin angenommen. In der Erzählung von Edward Bradley „The Adventures of Mr. Verdant Green“, die das Leben eines Studenten auf der Universität Oxford beschreibt, tritt im Jahr 1753 erstmals der Begriff „shandy-gaff“ auf. Obwohl sich der Ursprung dieser Bezeichnung nicht eindeutig klären lässt, handelte es sich schon damals um ein Mischgetränk aus Bier und Ingwer-Saft. Zu den prominenten Liebhabern dieser Mischung zählte etwa auch der berühmte Romancier Charles Dickens, der rund 100 Jahre später den Shandy (Kurzform für „shandy-gaff“) als: „Perfect alliance between beer and pop (Anm.: Soda)“ bezeichnete. Am Ende des 19. Jahrhunderts ist dann das Mischgetränk mit englischem Ursprung in den deutschsprachigen Ländern unter dem Begriff „Radler“ eingebürgert worden. Laut der bayrischen Schriftstellerin Lena Christ sollen Mitglieder der damals neu gegründeten Radfahrervereine das Bier bereits um 1900 in „Radlermaßen“ getrunken haben. Im Jahr 2007 hat sich die Brauerei Göss dieser Tradition angenommen. Mit seinem Gehalt an vollmundigem Gösser-Bier und natürlicher Zitronenlimonade – frei von künstlichen Zusatzstoffen – steht der Gösser-NaturRadler seitdem Pate für naturverbundene Radler-Mischungen weltweit. So wurde er etwa auch in der Kategorie „Alkoholfreie/ Bier/Biermix“ von Deutschlands führenden Getränkefachhändlern zum Getränk des Jahres 2019 gewählt.

## **G** ÖSTERREICHISCHES MALZ

Bier wurde in der Geschichte des Brauwesens aus den unterschiedlichsten Getreidesorten hergestellt. Während am amerikanischen Kontinent der Mais die rohstoffliche Basis bildete, wurde in Asien vorwiegend mit Reis und in Afrika mit Hirse gebraut. Im europäischen Raum setzten sich hingegen spätestens seit dem Mittelalter die Getreidearten: Gerste, Weizen, Roggen und Dinkel als Stärke- bzw. Zuckerlieferanten fürs Brauen durch. Eine zentrale Rolle kam dabei der Gerste zu, da sie sich einerseits zum Backen nur schwer eignet und andererseits ihre Spelzen eine natürliche Filterschicht während des Brauvorganges bilden. Deshalb enthalten bis heute auch sogenannte „Weizenbiere“ im Regelfall einen bestimmten Anteil an Gerste. Um von der Braugerste zu einer Zuckerlösung zu gelangen, die anschließend von Hefe zu Alkohol vergärt werden kann, muss die Gerste zuerst „vermälzt“ werden. Dabei werden die Getreidekörner mit Wasser zum Keimen gebracht und anschließend getrocknet (gedarrt), wobei süßes Malz entsteht. Gemahlen (verschrotet) und vermengt mit Wasser bildet dieses dann die flüssige Basis fürs Brauen. Bei Gösser fand das Mälzen bis zum Jahr 1970 in der Brauerei selbst statt. Baulich verweisen darauf die hohen Schornsteine mit ihren gefächerten „Darrhauben“, die auch heute noch von weitem erkennbar sind. Der Gebäudekomplex dieser ehemaligen Mälzerei hat mittlerweile jedoch eine neue Funktion bekommen und beherbergt nun das interaktive Brauseum GÖSSEUM. Die Gösser-Brau-Malze kommen aber auch weiterhin fast zur Gänze aus der Steiermark.

