

BIER IM VISIER

Redaktion: Martina Bauer



Bier Ahoi!

EIN BERÜHMTER FLUSS, EINE KAISERIN UND JEDE MENGE BIER – was sich nach einer vielversprechenden österreichischen Mischung liest, ist auch eine solche. Allerdings mit internationalem Einschlag. Unter einen Hut gebracht, beim Bierkulinarium der Donau Touristik, bei dem die Passagiere nicht nur mit kulinarischen Köstlichkeiten, sondern auch und vor allem mit feinsten Bieren verwöhnt werden. Frei nach dem Motto „All you can drink“...

Keine Geringere als die MS Kaiserin Elisabeth dient der Donau Touristik für das Bierkulinarium. Seit geraumer Zeit führt der Veranstalter diesen Ausflug für Bierfans in Linz durch und nun können Gäste diese kleine, besondere Reise auch in Wien unternehmen. Aber lassen Sie uns an Bord gehen und der besonderen Schifffahrt für Liebhaber edlen Gebräus beiwohnen.

Es kommt Bewegung in die rund 150 Gäste, aber noch ist dafür nicht das Bier verantwortlich, sondern der leichte Wellengang, der beim Ablegen des Donauschiffes entsteht. August Eckert, ehemaliger Qualitätschef der Brau Union und auf der MS Elisabeth der Kapitän der Biere, begrüßt seine Gäste und bietet diesen mit einem Diavortrag einen Einblick in die Entstehung des beliebten Getränks. Lange dauern sie nicht, die fachkundigen Ausführungen, aber immerhin wird damit der Unterschied zwischen unter- und obergärigem Bier erklärt. Wem sich die Geheimnisse seines Lieblingsge-

tränks am Ende noch nicht erschlossen haben, der kann den Fachmann später noch ausführlich befragen, denn August Eckert steht den trinklustigen Passagieren den gesamten Abend zur Verfügung.

Endlich geht es wirklich los, denn das erste Bier ist im Anmarsch. Eingeläutet wird der süffige Abend mit einem leichten Bier aus Holland, dem Heineken Light. Anschließend geht's zum Vorspeisenbuffet, wo allerlei Köstlichkeiten darauf warten, die erste der so notwendigen Unterlagen zu bilden: Lachs, geräucherte Forellen, Beinschinken, Pasteten, Roastbeef, alles was das Herz begehrt...

Und schon kommt das nächste flüssige Highlight. Das Jahrgangspils von Reininghaus wird in der Flasche serviert. Gläser gibt's nur auf Wunsch für all jene, die das Biertrinken aus der Flasche als absolutes No-go empfinden. Nicht so August Eckert, der erklärt: „Manche Biere sollte man einfach aus der Flasche trinken, weil die Kohlensäure so besser zur Geltung kommt. Vor allem Pilsbiere trinkt man einfach aus der Fla-

sche.“ Der Großteil der 150 Gäste hält sich an die Empfehlung des Meisters und führt die Flasche an die durstigen Lippen. Na dann: Prost, Mahlzeit, weil nun auch schon die Hauptspeise serviert wird, und zwar mit dem nächsten Bier. Zwiebelrostbraten mit Serviettenknödel oder Spinatknödel mit Tomatensauce – je nach Belieben. Dazu reicht man das international mehrfach ausgezeichnete Schwechater Zwickl, und zwar im Tulpenglas, womit auch wieder der Etikette Genüge getan ist.

Während die Gäste primär mit Essen und Trinken beschäftigt sind, wird die MS Kaiserin Elisabeth zielsicher nach Tulln gesteuert. Dort ist nämlich ein Landgang vorgesehen. Also für all jene, die noch gehen möchten. Empfangen wird die Gästeschar mit Blasmusik und einem Zipfer Urtyp, das bereits auf Tischen auf seine Genießer lauert. Ein bisschen die Füße vertreten, mit anderen Passagieren oder mit dem Kapitän der Biere plaudern und schon geht es nach 20 Minuten wieder zurück.



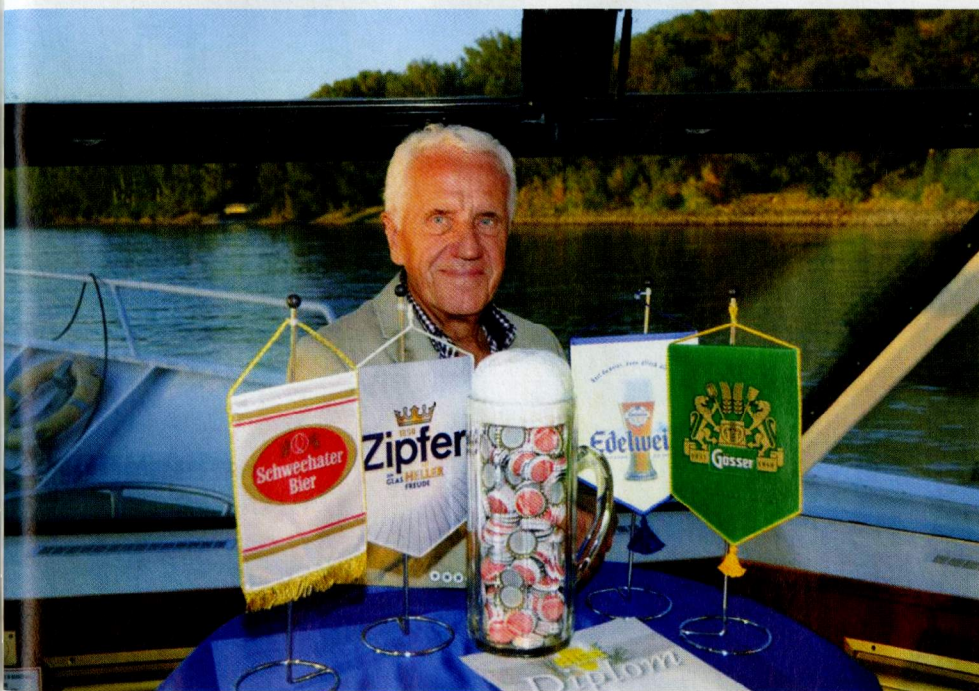
rin Elisabeth läuft am 27.10., 31.10. und am 5.11. zu den nächsten Bierkulinarien aus (Infos: www.donaureisen.at). Mit an Bord natürlich auch wieder August Eckert und jede Menge Bier. Na dann: Prost, Mahlzeit! ┘

FIGLMÜLLERS SIND DIE BIERWIRTE DES JAHRES.

Hansi und Thomas Figlmüller dürfen sich ab sofort stolz „Bierwirte des Jahres“ nennen. Ein unabhängiges Expertenteam von „Wo isst Österreich?“ war im ganzen Land unterwegs und nahm die Zapf- und Glaskultur, das Service und das kulinarische Know-how rund ums Bier genauso in Augenschein wie das „bierige“ Speisenangebot unter die Lupe.

Die Betreiber des „figls“ in Wien haben sich diese bereits traditionelle Auszeichnung also wirklich verdient. „Wenn ein Wirt nicht nur Bier ausschenkt, sondern auch Biergerichte anbietet und sich um die Pflege der Bierkultur bemüht, dann muss er den Titel Bierwirt bekommen“, ist „Wo isst Österreich?“-Herausgeber Klaus Egle überzeugt.

Die Liebe zum Bier kommt bei den Figlmüllers ja auch nicht von ungefähr. Bereits 1918 besaß ein Figlmüller'scher Ur-Ur-Ur-Ahn ein Brauhaus im Waldviertel. Zudem besticht das figls besonders durch die gekonnte Verbindung zwischen Tradition und Moderne. Auf der Karte findet man verschiedene Biergerichte: Von Brezel mit Kräuter-, Bier- und Kürbiskernaufstrich bis zu frischem Hausbrot mit würzigem Bieraufstrich überbacken sowie Schweinsbraten mit Zwickelkraut, Serviettenknödel und Bierkümelsaft. Als feinste Köstlichkeiten zu einem feinen Bier...



August Eckert sorgt für die Weiterbildung der Trinkfreudigen.

Die ganz Tapferen eilen gleich zum Käsebuffet, das zwischenzeitlich liebevoll hergerichtet wurde, andere schnaufen bereits tief durch und opfern die duftenden Köstlichkeiten lieber dem nächsten Bier. Eine zünftige Schneiders Weiße aus Bayern – standesgemäß im Halbliterglas. Die MS Kaiserin Elisabeth steuert geradewegs auf Wien. Wenngleich noch genug Zeit bleibt, um auch das Dessert unterzubringen, sieht es mit dem Platz nicht mehr ganz so gut aus. Wer sich die Gänge aber gut eingeteilt und nicht zu viel der Köstlichkeiten genascht hat, kann sich am Büffet mit Apfel-, oder Topfen-

strudel, diversen Cremes, Linzer- oder der unvergleichlichen Mohntorte eindenken. Einen krönenden und süßen Abschluss gibt's natürlich auch in flüssiger Form, und zwar mit dem Gösser Dunkel, das hervorragend zu den Süßspeisen passt.

Ziemlich gesättigt und dank der hervorragenden Unterlage kaum betrunken, finden sich die Gäste am Ende einer außergewöhnlichen Erlebnis-Schiffsfahrt. All jene, die Lust auf mehr haben oder so einen Kurztrip mal in Angriff nehmen möchten: Drei Termine gibt es noch in diesem Herbst. Die MS Kaisere-