



Thomas Erler begutachtet das aus dem Tank gezapfte Bier. Etwa vier bis fünf Wochen muss das Bier lagern, bis es ausgeschenkt werden kann. Fotos (4): Huss

Bieriges Tuxertal

Thomas Erler pflegt eigene Braukunst

Naturtrüb und unfiltriert. Dieses Bier schenkt Thomas Erler, Metzgerwirt zu Tux, im eigenen Gasthaus aus. Gebraut wird es in der eigenen Brauerei, und die Gäste trinken es gerne, weil es aus heimischer Produktion stammt.

VON ALEXANDER HUSS

Im Jahre 2002 hatte ihn ein deutscher Gast und guter Freund darauf gebracht. „Du kannst doch dein eigenes Bier brauen. Ich tu das doch auch“, sagte dieser zu Thomas Erler. Aber Bierbrauer sind noch keine vom Himmel gefallen. Zwei Jahre lang mischte der Gastwirt immer wieder kristallklares Tuxer Wasser mit Gerstenmalz und einer Prise Hop-

fen. „Nach langem Tüfteln und Verkostungen hatte ich die richtigen Rezeptur. Nebenher machte ich einen Kurs und die Prüfung, damit ich auch Bier brauen durfte“, erzählt er. Seither schenkt Thomas Erler sein selbst gebrautes Bier aus. „Sechs Gasthäuser beliefere ich auch“, fügt er hinzu.

1000 Liter pro Woche

Der Ausstoß ist im Vergleich zu den Bierriesen bescheiden. Etwa 1000 Liter pro Woche. Bevor das Bier aus dem Zapfhahn oder aus der Flasche rinnt, braucht es sechs Wochen. „Zwölf Stunden lang wird gekocht, also der Sudvorgang gemacht“, erläutert er. Bis zu zwei Wochen vergärt das Gemisch und lagert vier weitere Wochen. „Erst dann wird es in Flaschen und Fässern abgefüllt“, schließt Thomas Erler den Exkurs über die Entstehung seines Bieres. Tuxer Bier heißt es übrigens offiziell, und der Eigentümer darf die Marke auch

mit dem Gemeindewappen zieren. „Damit möchte ich meine Verbundenheit mit meiner Heimatgemeinde zum Ausdruck bringen“, betont Thomas Erler. Das Tuxer Bier ist nicht für überlange Haltbarkeit gemacht. „Ich musste sonst filtrieren und mehr Hopfen zusetzen, und das ist nicht jedermanns Geschmack“, nennt er den Grund. Hopfen konserviert das Bier und gibt ihm den bitteren Geschmack. Innerhalb von drei Wochen muss das gebraute Tuxer Bier verbraucht werden.

Whisky und Hochlandrind

Übrig gebliebenes Bier wird nach Ablauf des Haltbarkeitsdatums nicht weggeschüttet. „Wir brennen es zu Schnaps, den wir einlagern. Wir versuchen, daraus eine Art Tiroler Whisky zu kreieren“, beweist sich Thomas Erler an etwas Neuem. Erler ist Gastwirt mit Leib und Seele, der auch zehn schottische Hochlandrinder sein

Eigen nennt. Für die zotteligen Fleisch- und Milchlieferanten hat er viel übrig. Sie werden nämlich mit Biertreibern gefüttert. Das sind die Rückstände, die beim Brauen anfallen. „Damit spare ich das Kraftfutter, gleichzeitig bekommen die Tiere natürliches Futter, das sich auf die Qualität des Fleisches auswirkt“, ist ihm der Kreislauf der Natur ein wichtiges Anliegen.

Seit 1989 führt er das Gasthaus samt Metzgerei. „Seither haben wir zwei Räume dazugenommen. Jetzt bieten wir 60 Sitzplätze im Restaurant, 40 Plätze in der Brunnenstube und sogar 20 Plätze in der Nichtraucherzone“, beschreibt er sein Haus. Das Bier wird besonders von den Frauen angenommen. „Nämlich deshalb, weil es nicht zu bitter ist und auch weniger CO₂ enthält. Aber auch die Männer trinken es gerne“, weiß der Gastwirt. In den Tanks lagert aber nicht immer das naturtrübe Kellerbier, das im Gasthof erhältlich ist. „Ich braue auch ein Weizenbier, das ebenfalls recht beliebt ist“, erläu-

tert der Brauherr. Zu besonderen Anlässen braut er ein Festbier, das dann im Rahmen des Festes ausgeschenkt wird. wie beim diesjährigen Tuxer Frühlingfestes oder den mittlerweile fest verankertem Tuxer Bierfest im August. Höhepunkt des Jahres ist das Weihnachtsbier, das von Nikolaus bis Neujahr ausgeschenkt wird. Auch an diesen Rezepturen hat er lange gefeilt. Selbstverständlich wird das Geheimnis des bierigen Erfolges nicht verraten. „Ich nehme Tuxer Wasser und Gerstenmalz sowie ganz wenig Hopfen“, verrät er. Das Gerstenmalz muss er aus Bayern importieren. In Tirol ist es nicht erhältlich. Gedanken über die Expansion des Geschäftes macht er sich keine. Klein aber fein, ist seine Devise. „Ich will das Geschäft auch gar nicht groß ausweiten: Ich bin mit Freude an der Arbeit und braue gerne mein Bier. Das Ganze muss aber einfach überschaubar bleiben“, betont er. Thomas Erlers Brauerei ist zwar die einzige Gasthausbrauerei im Tuxer- und im Zillertal, aber beileibe nicht allein in der Welt der Bierbrauer. Als Mitglied im Verband der Haus-

und Kleinbrauereien Österreichs gehört er zu den im Verband organisierten 32 Brauereien in Österreich sowie einer Hausbrauerei im Passeiertal in Südtirol, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, füreinander da zu sein. „Zweck des Vereins ist es, die Zusammenarbeit der österreichischen Haus- und Kleinbrauereien unter dem Aspekt der gegenseitigen technischen, organisatorischen und kollegialen Hilfe und Unterstützung zu pflegen. Dies wird durch einen regelmäßigen Erfahrungsaustausch unter den Mitgliedern, den Besuch von Fachausstellungen und die Veranstaltung von Fortbildungstagungen und Fachvorträgen ermöglicht“, wie es auf der Homepage www.kleinbrauereien.at heißt. Dieses Angebot nimmt Thomas Erler auch gerne wahr. Immer wieder besucht er befreundete Brauereien, holt sich Tipps von den Fachleuten, damit er nicht das Rad in manchen Dingen neu erfinden muss. „Es kommen aber auch Leute zu mir, die sich die Anlagen ansehen und das Bier gerne verkosten“, freut er sich über die Anerkennung. ■

Tuxer Bier

Bei Tuxer Bier handelt es sich um ein obergäriges Bier. Bei dieser Bierart geht der Gärvorgang relativ schnell über die Bühne und es war auch die ursprüngliche Art der Gärung, als es noch keine Kühlung gab.

Der Metzgerwirt

Das Haus ist in Tuxer Ortsteil Lanersbach zu finden. Es befindet sich links von der Hauptstraße, wenn man von Finkenberg kommt. Thomas Erler und seine Frau Jirina führen seit 1989 das Gasthaus, das er in den Jahren immer wieder erweiterte.



Schmunzelnd erinnert er sich daran, als er die ersten Kochtöpfe auf dem Herd stehen hatte, um darin Bier zu brauen. Er investierte viel Zeit und probierte so lange herum, bis er den Geschmack getroffen hat, den das Bier heute hat. Thomas Erler ist überdies im Besitz einer Konzession für Getränkehandel, weshalb er sein Bier verkaufen darf. Besonders stolz ist er darauf, dass er unverfälschtes Tuxer Wasser dazu nehmen kann. Denn mit der Qualität des Wassers steht und fällt der Erfolg eines Bieres. Ein Besuch beim Tuxer Metzgerwirt im Wirtshaus oder auf der Homepage www.metzgerwirt.com oder www.Tuxerbier.at lohnt sich auf jeden Fall allemal.