

Interview: Thomas Erler (Tuxer Bier)



Wann und wie bist du auf die Idee gekommen dein eigenes Bier zu brauen?

Vor genau 4 Jahren. Die Idee dazu hatte ein deutscher Stammgast, mittlerweile ein sehr guter Freund, ein leidenschaftlicher Golfspieler,

der für seine Clubkollegen ein eigenes Bier braute. Nach mehreren Gesprächen und einigen Bierverkostungen war für mich klar, ebenfalls meinen eigenen Gerstensaft brauen zu wollen.

Wie ging es weiter?

Mit einem Testset startete ich den ersten Versuch. Die kleine Menge Tuxerbier kam gut an bei unseren Gästen und war sofort vergriffen. Ich musste immer öfter und immer mehr brauen; damals ja noch in der Küche. Also war mir klar, dass ich mir eine kleine Brauanlage anschaffen musste. Gesagt getan.

Worin unterscheidet sich das Tuxerbier zu anderen Biersorten?

In den meisten Brauereien wird das Bier zum Schluss gefiltert um seine Lagerzeit zu erhöhen. Dadurch verliert das Bier viel von seinen natürlichen Inhaltsstoffen. Das machen wir bewusst nicht und erhalten dadurch den

unvergleichlichen vollmundigen Geschmack und das „Naturtrübe“ im Bier.

Seit kurzen gibt es nicht nur das Tuxer Bier, sondern auch ein Tuxer Weizenbier?

Ja, seit März dieses Jahres verkaufe ich in meinem Betrieb nur noch das hauseigene Weizenbier. Ein sehr bekömmliches obergäriges Bier, welches durch seinen geringen Kohlensäuregehalt den idealen Durstlöcher für Mann und Frau darstellt.

Jedermann kann das Bier am 14. und 15. August beim 1. Tuxer Bierfest probieren. Dort stellen wir das neue Tuxer-Weizenbier vor!

1. TUXER BIERFESTL

www.tuxerbier.at

PROGRAMM:
Montag, 14.8.06:
von 14:00 - 16:00 Uhr
- Radio 21 Tux
- Radio 21 Gast
- 7000 Umkleeweihe
Ab 16:00 Uhr: DJ MOJOK

Dienstag, 15.8.06
- Beginn 11:30 Uhr
- 11:00 Uhr
- Offener Bierstand
durch
- Kinderprogramm
- Musik

Mittels Tuxer Vagabunden

**EINTRITT FREI!
TOMBOLA!**

**Tuxer BIERWURST
Zillertaler KRÄFFEN
Frische RAUCHERFORELLEN**

**TUX „DAS LOKAL“
BEI DER RASTOGELBAHN**

14./15.AUG 06