



Mit dem 1. Jänner 2006 hat Thomas Erler wieder ein neues Kapitel der eigenen Firmengeschichte aufgeschlagen. Die Entscheidung für die Namensänderung fiel dem Zillertaler aber leichter, als man glauben möchte. Sie hat schlicht mit seinem ‚bierigen‘ Erfolg zu tun.

Manchmal braucht es nur den richtigen Anstoß zur richtigen Zeit, um aus einer Idee ein gewinnbringendes Geschäft zu machen. So ging es auch Thomas Erler aus Lanersbach am hintersten Ende des Zillertales. Seinen Schritt zum Bierbrauer zu werden, beeinflusste ein deutscher Rechtsanwalt ganz maßgeblich, ohne dass er es wahrscheinlich mitbekommen hatte. „In seinem Golf-Club war er für die Getränke zuständig. Seine Anreise zum Skiurlaub verzögerte sich vor sieben Jahren für mich überraschend, weil das Bier für die Mitglieder selbst gebraut wurde und er diese Aufgabe übernommen hatte“, erinnert sich Erler an die Initialzündung, die auch machen zu wollen.

Begeisterte Aufnahme gefunden Zu Beginn seiner Selbstständigkeit führte der engagierte Zillertaler allerdings eine Metzgerei und ein Selbstbedienungsrestaurant, das im selben Haus untergebracht war. Eröffnet wurde beides 1989. Schon ein Jahr später baute er den Self-Service-Bereich zu einem Restaurant mit 60 Sitzplätzen um, dem im Untergeschoß bald die gemütliche Brunnen-Stube für 40 Personen folgte. Der große Zuspruch der Touristen und der Einheimischen machten es aus räumlichen und wegen des Erfolges letztlich auch aus zeitlichen Gründen 1995 notwendig, dass sich der

Unternehmer entschließen musste, zuerst den Verkaufsladen und später auch die Metzgerei zu schließen.

An die Stelle des Geschäfts trat eine Nichtraucherstube mit 20 Plätzen, die seitdem mit Salatbuffet bei den Gästen punktet. Die frei gewordenen Produktionsräume der Metzgerei werden heute zum Bierbrauen verwendet. Bis dorthin dauerte es aber doch einige Jahre.

Die ersten Gehversuche für das Bierbrauen absolvierte Thomas Erler zunächst noch in seiner Küche. „Ich habe anfäng-

lich ganz primitiv am Herd in einem Kochtopf einen 20 Liter Sud angesetzt. Das hergestellte Bier wurde dann immer in der ersten Woche des Monats verkostet. Nachdem es bei den Gästen sehr gut ankam und innerhalb kürzester Zeit ausgetrunken wurde, war ich mir schließlich sicher, dass sich eine Brauanlage rentieren würde“, erzählt der Gasthaus-Brauer. Zusätzlich motivierend wirkte, dass Hoteliers aus der Nachbarschaft immer öfter feststellten, dass Hausgäste am Abend zu Jirina und Thomas Erler kamen, um das



naturtrübe Hausbier zu trinken und ganz begeistert davon berichteten. Die logische Folge war eine dadurch angekurbelte Nachfrage, ob man das „Metzger-Bräu“ auch für das eigene Haus bestellen könnte. Parallel dazu interessierten sich aber auch immer mehr Vereine, das Bier für Feiern zu bekommen.

Mit dieser relativen Sicherheit ausgestattet, gab sich der Hobby-Brauer selbst den Startschuss, um zum persönlichen „Quantensprung“ anzusetzen, wie er meint. Das Ergebnis ist eine „schöne Anlage“ (Erler)



Zwei Liter Flaschen für Zuhause produziert

mit zehn Hektoliter Gärtank und eine Lagerkapazität von 4.000 Litern. Das blieb auch für das in Lanersbach kreierte Bierangebot nicht ohne Folgen. „Unsere Biersorten bestehen mittlerweile aus dem Stamm Bier ‚Tuxer Kellerbier‘ mit 12 Grad Stammwürze und 4,9 Volumsprozent Alkohol, dem etwas leichteren ‚Tuxer Hüttenbier‘ und dem ‚Tuxer Weizen‘ mit 12,2 Grad Stammwürze bzw. 5,1 Alkohol“, erklärt Thomas Erler. Dazu wird saisonal noch ein Festtagsbock für den Advent bis Drei-

könig und ein Maibock von Ostern bis Mitte Mai gebraut.

Gäste stehen auf naturtrüb Was den Erfolg des „Metzger-Bräu“ ausmacht, das mit Jahresbeginn wegen des kontinuierlich gestiegenen Absatzes den heimatischen Tal-Namen annahm, um den regionalen Bezug stärker als die Brauerei in der ehemaligen Metzgerei zu betonen, ist für Thomas Erler leicht zu erklären: „Bei unserem Bier werden die wertvollen Inhaltsstoffe und Nährwerte nicht herausgefiltert. Bei Großbrauereien ist das üblich, um die Haltbarkeit zu verlängern. Aus diesem Grund hat unser Tuxer-Bier nicht nur sein naturtrübes Erscheinungsbild, sondern vor allem auch seinen frischen, vollmundigen Geschmack.“

Die Kehrseite der Medaille, die verkürzte Haltbarkeit des „Tuxer-Bier“, stört dabei nicht. Ganz im Gegenteil. Das Bier aus der ersten Gasthausbrauerei des Zillertales kommt bei den Gästen inzwischen derart gut an, dass die Erler einen Schritt weiter gingen. Seit 2004 wird der Nachfrage der immer größeren Fangemeinde im In- und Ausland auch auf einer anderen Ebene entgegengekommen. Das Bier kann nicht nur im Restaurant „Metzgerwirt“ in Lanersbach

sondern auch zu Hause getrunken werden. Möglich macht das die Flaschenabfüllung. Biertrinker können das naturtrübe Kellerbier in dekorativen Zwei-Liter-Flaschen mitnehmen. Der Preis beträgt 15 Euro, neun davon sind Pfand-einsatz, der bei Rückgabe der Flasche zurückerstattet wird.

Den ökologischen Kreislauf fördert das Ehepaar Erler letztlich auch noch auf ganz andere Weise. Seit nicht ganz zwei Jahren besitzen die beiden eine Herde schottischer Hochlandrinder, die das ganze Jahr im Freien lebt. Allerdings nicht nur wegen der dadurch qualitativ hochwertigen Fleischgewinnung, sondern auch um den beim Brauen entstehenden Trebern verfüttern zu können. Bio ist bei den Erler deshalb nicht nur das Bier.

Dafür sorgt nicht zuletzt auch Jirina Erler. Die Chefin des Hauses hat ihr Steckenpferd im Ansetzen verschiedener Liköre entdeckt. Von Anis- bis zum Zitronenschnaps wurde bereits alles ausprobiert. Wem sie schmecken, der kann die Liköre auch in Schmuckflaschen mit nach Hause nehmen. Es muss ja nicht immer nur Bier sein. Für weitere Informationen und zur Reservierung für einen kulinarischen Ausflug nach Lanersbach www.metzgerwirt.at op

