

Bier-Blogger Vorgestellt: Teil 5 Martin von proBier.at

23.08.2013

So viel Bier wer soll da noch den Überblick behalten? Um zu erfahren welches Bier wirklich gut ist und welches nicht empfiehlt es sich eine Expertenmeinung einzuholen. Ein guter Anlaufpunkt für Bierempfehlungen sind Bier-Blogs daher stellen wir euch jede Woche einen Bier-Blog und die Personen dahinter vor. Diese Woche stellt sich Martin von proBier.at unseren Fragen.

Wer bist und wie heißt dein Blog?

Mein Name ist Martin Voigt, ich bin 42 Jahre alt und Unternehmensberater und Hörfunkjournalist. Ich komme gebürtig eigentlich aus Frankfurt am Main, wohne und lebe aber seit 2004 in Wien. Meine Erlebnisse in der Bierwelt gibt es in meinem Blog „proBIER.at“ zu lesen und mit „proBIER.tv“ neuerdings auch zu sehen.



Wie bist du darauf gekommen über Bier zu bloggen? Welche Motivation steckt hinter deinem Blog?

Angefangen hat alles mit meinem Buch „proBIER!“ in dem ich 255 österreichische Biere verkostet habe. Ursprünglich waren das meine privaten Notizen als ich nach Österreich gekommen bin und die hiesige Bierszene erforscht habe. Irgendwann bin ich angesprochen worden, ob ich das nicht als Buch herausgeben möchte. Als das Buch dann draußen war wollte ich aber eine Plattform haben, um meine aktuellen Biererlebnisse weiterhin zu teilen. Daraus ist „proBIER.at“ entstanden.

Ich selbst finde es einfach spannend ein Land oder eine Kultur auch über die Bierszene kennenzulernen. In diesem Sommer war ich in den USA und habe in einem ganz normalen Urlaub auch viele Brauereien besucht (nachzulesen in meinem Blog). Man lernt kaum schneller so viele nette Leute kennen – diese Erlebnisse zu erleben und mit anderen zu teilen ist für mich Motivation genug.

Gibt es besonders Ereignisse die du mit deinem Blog schon erlebt hast?

Auf meiner oben erwähnten Tour durch die USA bekam ich auf einmal eine Mail eines Österreichers, der gerade bei der Firestone Walker Brewery ein Praktikum machte und meinen Blog verfolgte. Er lud mich spontan auf eine Privatführung ein – ich war zufällig gerade in der Nähe – ein echtes Highlight meines Urlaubs die „Weltbeste Mid-Size Brauerei 2012“ von einem Insider gezeigt zu bekommen. Bei solchen Erlebnissen macht das bloggen dann echt viel Freude.

Aber natürlich bekommt man auch sehr viel positive persönliche Resonanz per Mail oder im Bekanntenkreis. Viele User vergessen aber leider häufig, dass der „like“ Button im Sozialen Netzwerk unser Applaus ist.

In wie fern unterscheidet sich der österreichische Biermarkt vom deutschen Biermarkt? Welche Stellung hat Craft Bier in Österreich?

Generell ist der österreichische Markt natürlich viel kleiner. Damit sind natürlich auch die Brauereien deutlich kleiner und sehr viel lokaler aufgestellt als in Deutschland. Mit der Brauunion AG (Gösser, Zipfer, Puntigamer, etc.) und noch einer weiteren industriellen Großbrauerei gibt es deshalb bei weitem nicht so viele Konzerne am Markt wie in Deutschland.

Daneben haben sich aber auch viele kleine Spezialitätenbrauereien gehalten bzw. sind in den letzten Jahren entstanden, die ihren sehr eigenen lokalen Markt erfolgreich bedienen. Die Mentalität lokal hergestellte Produkte zu kaufen wird hierzulande immer ausgeprägter.

Die Craft Bier Szene an sich hat in den letzten Jahren einen enormen Boom erlebt. Die Szene ist sehr aktiv und entwickelt sich sehr schnell weiter. Für mich eines der positivsten Merkmale ist der Zusammenhalt der Craft Bier Brauer. Wie zum Beispiel am myBier.at Stand auf der Braukunst Live in München oder dem Wiener Bierfest – hier haben Braumeister der unterschiedlichsten Brauereien auch Bier der Kollegen ausgeschenkt und sogar empfohlen. Das ist schon sehr bemerkenswert gewesen.

Der durchschnittliche Deutsche trinkt etwa 100 Liter Bier im Jahr der Österreicher sogar noch mehr! :) Wie viel trinkst du?

Als Deutscher in Österreich sitze ich da wohl zwischen den Stühlen. Aber im Ernst – ich habe den Eindruck, dass ich durch die Arbeit an meinem Buch und für den Blog angefangen habe deutlich weniger Bier zu trinken – dafür aber bewusster. Genuss entwickelt sich nicht durch große Mengen, die man in sich hinein schüttet. Ich versuche ein Bier zu erleben. Das fängt damit an, dass es die richtige Temperatur hat, das passende Glas bereit steht und dass ich Ruhe habe beim Trinken. Das braucht einfach Zeit. Wenn das am Abend einmal zwei oder drei Biere werden, dann ist das schon viel. In Summe glaube ich aber, dass ich persönlich den Schnitt eines Österreichers übererfülle.

Abschließend hast du hier noch die Möglichkeit uns 3 Biere zu empfehlen die deiner Ansicht nach jeder im Kühlschrank haben sollte?

Auch ich muss mich wie meine Vorgänger bei allen Braumeistern entschuldigen, die ich hier nicht nennen konnte – nur drei Biere zu nennen ist wirklich nicht einfach – hier aber drei österreichische Biere, die zurzeit meine persönlichen Favoriten sind.

- „Weisses Nicobar“ aus dem Brauhaus Gusswerk, ein IPA das mit Weissbierhefe und Strisselspalt Hopfen aus dem Elsass gebraut wurde. Die Kombination aus klassischem IPA und Weissbier ist ein Feuerwerk für die Geschmacksknospen, 6,4 Vol.%alc. - 14,8 °P

- „1852 English Burton Ale“ aus der Bierzauberei, ein Englisches Ale bei dem helles Malz verwendet wurde und das mit Aromahopfen und englischer, obergäriger Alehefe vergoren und mit Koriander und Paradieskörnern verfeinert wurde. 11,4 Vol.%alc. - 20,9 °P

- „Bonifatius Barrique“ aus der Handbrauerei Forstner, ein im Barriquefass gereiftes Ale mit jeweils drei Sorten Gerstenmalz (Pilsner, Karapils, Karawheat), Hopfen (Magnum, Perle, Nelson Sauvin) und Hefe (Nottingham Ale Yeast, Rotweihenefe, Champagnerhefe), 9,0 Vol.%alc. - 14,8 °P

Auch in der nächsten Woche haben wir wieder einen Bier-Blogger für euch bis dahin könnt ihr in aller Ruhe Martins Blog proBier.at anschauen oder Fan seiner Facebook Seite werden.

Frühere Vorstellungen:

- Teil 1 Michael von Neubierig.de

- Teil 2 Thomas und Manuel von Bier-Entdecken.de

- Teil 3 Daniel von usox.org

- Teil 4 Mareike vom Feiner Hopfen Blog



Kommentar schreiben

Ihr Name*:

Ihre eMail-Adresse*:

Zusammenfassung*:

Ihre Meinung*:

Bitte geben Sie die Zahlenfolge hier ein:



Abschicken

Die mit einem * markierten Felder sind Pflichtfelder.