

# Die Jungen Wilden

**Staubten früher die sogenannten Jungen Wilden vornehmlich die Küchenlandschaft kräftig ab, so hat sich der Bazillus des Jung- und Wild-Seins mittlerweile auch auf Brauereien und Weinkeller ausgebreitet.**

Die „Wilden“ unter den Brauern werden dabei in ihrem Tatendrang durch den Trend zu Craftbieren unterstützt. Hier saugt der Markt alles auf, was an verschiedensten Gourmetbieren angeboten wird. Ein Beispiel dafür ist die Wiener Start-Up-Brauerei Brew Age – gegründet 2014 – in der die „vier Jungen Wilden“ Michael Mauer, Thomas Mauer, Johannes Kugler und Raphael Schröer ihr Hobby zum Beruf machten. Erste Brauversuche fanden bereits 2006 im Einkochtopf statt. Dann folgte das Studium Brauwesen und Getränketechnologie an der TU München und 2012 konkretisierten sich die Pläne zur eigenen Brauerei. Da der Bau einer eigenen Brauanlage nicht realisierbar war, entschied man sich für das Modell „Gypsy Brewing“ – also seine Biere als Wanderbrauer in verschiedenen Brauereien herstellen zu lassen. Ganz so „Gypsy“ wurde es aber dann doch nicht – als Braupartner stellte sich Reinhold Barta vom Brauhaus Gusswerk in Hof bei Salzburg heraus, wo heute nahezu alle Biere nach den Vorstellungen der Wilden gebraut werden. Deren Zukunftsvision ist aber weiterhin die Errichtung einer eigenen Brauerei in Wien.

„Unser Ziel ist es, Bierstile neu zu interpretieren und der Zeit anzupassen. Unsere Kreationen sind teilweise schwierig zu brauen und sehr geschmacksintensiv. Ein Black IPA hat nicht jede Brauerei im Angebot, auch unsere Biere mit Holzfassreifung sind eine Spezialität“, erklärt Braumeister Kugler.

Das aktuelle Sortiment besteht aus sieben verschiedenen Bieren wie zum Beispiel dem „Hopfenaufwurf“, einem Pale Ale, dem „Oatmeal Stout“ oder dem „Affenkönig“, einem Imperial IPA. Hinzu kommen noch saisonale Sorten sowie regelmäßige Spezialbiere in limitierten Editionen. Im Moment ist beispielsweise das „Barrel Aged Barley Wine“ im Programm, ein Starkbier mit 10% Alkohol.

Erhältlich sind die Biere über den Getränkefachgroßhändler Kolarik & Leeb, im Brew Age Shop in der Mittelgasse 4 im sechsten Wiener Bezirk und in verschiedenen Lokalen, die sich unter [www.brewage.at/bierfinder](http://www.brewage.at/bierfinder) aufspüren lassen.

[www.brewage.at](http://www.brewage.at)



© Doris Wild



© Doris Wild

Jung und wild gibt sich auch eine Gruppe von Winzern, die sich 2013 zu den „Junge Wilde Winzer“ zusammen gefunden haben. Sie wollen vordergründig demonstrieren, was alles in ihren Böden steckt und in ihren Köpfen an neuen Ideen herumgeistert. Jeder für sich und doch mit dem Ziel, gemeinsam die Eigenheiten des österreichischen Terroirs auszuloten. Puristisch interpretieren sie die unterschiedlichen Rebflächen vom nördlichen Weinviertel bis in die Südsteiermark.

Unkonventionell und auf jeden Fall schräg gehen sie dem Potenzial einheimischer Sorten auf den Grund. Handschriften gibt es dabei so viele wie Mitglieder, die verbindenden Gemeinsamkeiten reichen von der sorgfältigen, die Natur schonenden Weingartenarbeit über die Lese per Hand bis hin zur kompromisslos bedachtsamen Vinifikation. Den Weinen soll das Substanz mit Trinkfluss sowie Elan mit Vielschichtigkeit bescheren. Gemeinsam stellt sich die Gruppe mit ihren „gegen den Strich gebürsteten Weinen“, die „neue sensorische Welten eröffnen“ sollen, auch der fachlichen Welt: Die Ergebnisse ihrer Arbeit waren auf der ProWein und der VieVinum zu degustieren.

[www.jungewildewinzer.at](http://www.jungewildewinzer.at)

Hoch zu Ross streift in den Weingärten in Deutschkreuz und in Kleinmutschen die Winzerin Lisa Pfneisl bei der Qualitätskontrolle durch die Weingärten. Die Jung-Winzerin entstammt einer traditionsreichen Winzerfamilie und setzt bei ihrer ersten eigenen Weinserie „OFFSPRING-WRAPPED Wines“ nicht nur auf die Trends „jung, vegan, ökologisch und unkonventionell“, sondern ebenso auf traditionelle burgenländische Erfahrungen und Werte.



OFFSPRING steht dabei für Nachwuchs (sie meint, lange genug nur Winzertochter und -Enkelin gewesen zu sein) und WRAPPED für die hochwertige Papierhülle, in die sie ihre Weine verpackt. Gesehen hat sie diese Art der Weinverpackung auf einer Reise in Kalifornien – und erinnerte sich, dass ihr Winzer-Opa früher seine Weine auch öfter in Seidenpapier eingewickelt hat. Diese Tradition setzt sie nun fort und jede einzelne Flasche wird in Handarbeit in hochwertig bedrucktes Papier eingeschlagen und auf der Unterseite mit kreativen Stickern fixiert. Eine Kordel am Flaschenhals gibt der Hülle und einem Anhänger, auf dem alles Wissenswerte zum Wein angeführt ist, halt. Mit Opas Seidenpapier hat das nur noch wenig Gemeinsamkeiten. Die Absolventin des Masterstudiengangs Internationales Weinmarketing an der FH Burgenland will nicht nur mit den Inhalten der Flaschen, sondern auch mit der Verpackung aus den Weinregalen hervorstechen.

Die Weine selbst entsprechen der langen handwerklichen Tradition der Winzerfamilie Pfneisl, die seit über hundert Jahren auf ihrem Weingut mit 32 Hektar Anbaufläche erlesene Weine kreiert. Nach den Winzern ist das die ideale Größe, um jeder einzelnen Traube jene Aufmerksamkeit schenken zu können, die der Schlüssel zur Qualität und zu der etablierten Weinlinie „PFNEISL Born 2 Make Wine“ ist.

Dieser Hintergrund und Erfahrungsschatz kommt nun auch dieser „Jungen Wilden“ zugute, die so auf den Flaschen ihrer Weinserie bestehend aus „Cuvée Rot (Blaufränkisch & Zweigelt)“, „Cuvée Weiß (Grüner Veltliner & Sauvignon Blanc)“ und „Merlot“ selbstsicher verkünden kann: „Unser Wein hält, was die Flasche verspricht“.

[www.weingut-pfneisl.at](http://www.weingut-pfneisl.at)

