

# Handwerksbrauerei Pfefferlechner aus Lana in Südtirol

Südtirol vereint deutsche und italienische Geschmacksvorlieben. Beim Gourmet-Event auf der Gomp-alm in Südtirol gehören Alphörner zur zünftigen Folklore.



Der Name *Pfefferlechner* kommt kaum einem Italiener leicht von den Lippen. Wenn sich aber italienische Genussmenschen auf den Weg machen, um den Pfefferlechner-Hof in Südtirol zu besuchen, nennen sie ihn *Albergo con vista sulla stalla* (Herberge mit Blick in den Stall). Die einprägsame Umschreibung des Zungenbrechers verstehen wir bei unserem Besuch sofort. In der Stube hat man durch große Scheiben freien Blick in einen ehemaligen Kuhstall und auf freilaufende Kaninchen. Wohin man auch kommt, überall gibt es viel zu sehen. Draußen im Gehege am Biergarten sind Ziegen der Hit bei Kindern. Ein gelungenes Konzept, das auch Familien willkommen heißt, die etwas Gemeinsames unternehmen wollen.



Während die Eltern zechen, können hier Kinder auf dem ganzen Gelände viele Tiere beobachten. Im „Albergo con vista sulla stalla“ hört man die Frage: Was macht eigentlich die Ziege auf dem Fass?

Foto: Georg Berg

Seit 1895 ist der Hof im Besitz der Familie Laimer. Das uralte Anwesen im Herzen von Lana im Südtiroler Apfelanbaugebiet bei Meran wird erstmals 1297 erwähnt. Den Pfefferlechner-Keller mit Speisen und Produkten aus eigener Herstellung gibt es seit 40 Jahren und die Hausbrauerei seit 2005. Martin Laimer hat im Jahr 1981 das Familienunternehmen gegründet. Seine Frau Christine führt uns durch die Räumlichkeiten der Pfefferlechner-Welt.

Von der Schrotmühle für die Gerste bis zum Lagertank ist im Pfefferlechner alles einsehbar, und zwischen Sudkessel und Gärbottich lassen sich die frischen Biere verkosten. Die Küche liefert aus regionalen Zutaten allerlei Herzhaftes zum Bier, darunter Klassiker wie Schweinshaxe mit Krautsalat oder Spareribs in Tomatensalsa.

Südtirol ist für Craftbier ein idealer Wachstumsmarkt, denn die Italiener sind Genussmenschen, die gerne Neues

probieren, und Regionalität ist in Südtirol ein wichtiges Thema. Die kulinarische Vielfalt zu entdecken, schließt hier auch das Bier mit ein. Ohne die Dominanz der Großbrauerei Forst in der Breite gefährden zu können, überzeugen inzwischen 17 Südtiroler Handwerksbrauereien eine entdeckungsfreudige Kundschaft.

Die Braumeister Götz Spieth und Andrea Amellini setzen in einem Co-Creation-Ansatz die Ideen und Visionen



Mit Christine Laimer werfen wir einen Blick in den alten Kuhstall, durch den heute niedliche Kaninchen hoppeln.

Foto: Georg Berg



Hinter Sudkessel und Gärbottich wird frisch gezapft.

Foto: Georg Berg



Abends wird es voll im Buschenschank der Hausbrauerei Pfefferlechner. Die Gäste genießen Südtiroler Gerichte zum frischen Bier

© Foto: Georg Berg

des gesamten Teams um und sorgen für die langfristige Einhaltung des Qualitätsstandards.

Der Klassiker im Pfefferlechner ist ein naturtrübes, helles, untergäriges Bier aus Pilsner Malz mit moderatem Kohlensäuregehalt. Das Pfeffer Pale Ale ist obergärig mit 100 % Südtiroler Malz unter Beigabe verschiedener Hopfensorten gebraut. Im Herbst gibt es als besonderes Bier das Pfeffer Kastanie, ein naturtrübes, bernsteinfar-

benes, untergäriges Bier mit leichten Raucharomen. Das Pfeffer Schwarz ist ein dunkles, untergäriges Bier mit nussigem Aroma und Anklängen von Bitterschokolade. Je nach Jahreszeit werden auch starke, auf Eichenholz gelagerte Bockbiere mit verschiedenen Hopfenstopfern gebraut.

2019 gelang der kleinen Hausbrauerei dann ein echter Coup. Man sicherte sich ein Patent der Technischen Universität Berlin für die Herstellung eines alkohol-

freien Bieres, das sich geschmacklich kaum von echtem Bier unterscheidet. Ein spezieller Mix aus Mikroorganismen bringt im Gärungsprozess trotz sehr geringem Alkoholgehalt den typischen Biergeschmack hervor. Freedl nannte sich das erste alkoholfreie Bier aus Südtirol, auf dessen Markenentwicklung sich vor allem die Tochter Maria-Elisabeth Laimer fokussiert.

Das alkoholfreie Freedl wird inzwischen in zwei Varianten angeboten. Die weiter-



Im November wird die Gaststube mit einer Destille beheizt. Gebrannt wird Kirsch-, Trester- oder Bierbrand. Eine Spezialität ist „Gupffleisch“, ein in Schnapsdampf gekochter Schweinsschopf, der mit Speckknödel und gedünstetem Weißkraut serviert wird.

© Foto: Georg Berg



Ausschank im Pfefferlechner. Die Hausbrauerei braut verschiedene Biere.

© Foto: Georg Berg



Vier verschiedene Sorten Flaschenbier der Hausbrauerei Pfefferlechner in Lana, Südtirol, Italien

© Foto: Georg Berg

entwickelte Rezeptur Freedl Classy wird als Pale Ale gebraut. Sein komplexes Aromaprofil erhält es von verschiedenen Hopfentypen. Es eignet sich als Begleitung zu leichten Speisen, als Aperitif oder einfach zur Erfrischung.

Maria-Elisabeth Laimer legt bei der Entwicklung der alkoholfreien Marke großen Wert auf das Feedback unterschiedlicher Genießer-Typen. „Uns ist die Einbindung von Kunden und unserer Community unglaublich wichtig.

Wir haben beim Freedl Calma verschiedene Tastings auch mit Personen, die nicht im typischen Bierumfeld sind, vorab gemacht, um das richtige Rezept zu entwickeln.“ Das nächste Ziel ist die beste geschmackliche Kombination aus Bier und Basilikum zu einem genialen Essensbegleiter.

Neu ist mit Freedl Calma das erste alkoholfreie Basilikumbier, gebraut an der Schnittstelle zwischen deutscher Bierexpertise und italienischem Lebensgefühl.

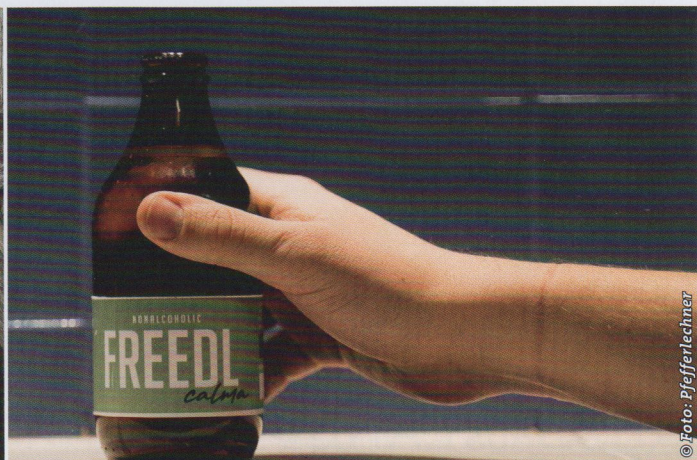
Verwendet wird Bergbasilikum, das in 1.500 Meter Höhe auf dem Stilfserjoch wächst. Die beruhigende Wirkung soll das Freedl Calma zum perfekten Feierabendbier machen.

GEORG BERG



Maria-Elisabeth Laimer kümmert sich um die Entwicklung der alkoholfreien Freedl-Linie und führt mit ihrem Bruder Max Laimer die Brauerei in Lana

© Foto: Alex Filz



Freedl Calma, das beruhigende alkoholfreie Bier mit Berg-Basilikum aus Südtirol

© Foto: Pfefferlechner