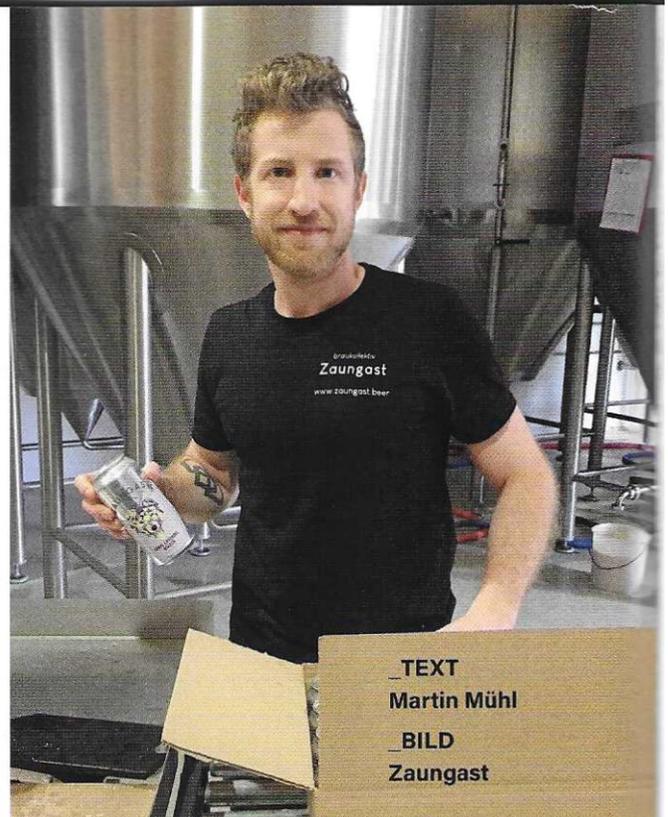


— ZAUN- GAST

Martin Wohlkönig bringt 2021 seine ersten vier Biere mit teils außergewöhnlichen Geschmacksrichtungen auf den Markt.



_TEXT
Martin Mühl
_BILD
Zaungast

Martin Wohlkönig hat in den USA die Craft-Bier-Szene kennengelernt und ist dort nach anfänglicher Skepsis auf den Geschmack eines Peanut Butter Milk Stouts gekommen. Ein Bier, das in Österreich nicht erhältlich war, weshalb er beschlossen hat, es selbst zu brauen. 2019 hat er mit ersten Experimenten im Keller begonnen, nun sind die ersten seiner Biere auf dem Markt. Ein Mango IPA, das in der nächsten Charge noch etwas mehr Hopfendruck bekommt und ein Honig Lavendel Weizen. Gerade bei diesem gelingt es ihm, die ungewöhnlichen Geschmacksrichtungen zu einem zugänglichen, runden Bier mit immer noch ordentlich Eigenständigkeit zu verbinden. Als ein Konsument, der die Nähe zu ProduzentInnen sucht, lässt er – quasi im Gegenzug – als Brauer die BiertrinkerInnen als Brau-

kollektiv auf seiner Website über das nächste Bier abstimmen. Aktuell zwischen einem Amber Lager und einem hellen Zwickl – das Ergebnis soll im Sommer kommen. Als viertes Bier soll 2021 noch als Special Edition sein Peanut Butter Milk Stout erscheinen. Gebraut wird übrigens bei Brauschneider in Niederösterreich.

Der Kärntner hat in London VWL studiert und dann dort mehrere Jahre in einer Bank gearbeitet. Das dabei verdiente Geld hat er in eine ausgiebige Weltreise investiert, die ihn eben auch

an die Westküste der USA geführt hat. Zurück in Österreich widmet er sich nun ganz der Selbstständigkeit, lernt selbst laufend besser zu brauen und hat auch das Rohdesign für seine Dosen und den darauf abgebildeten Wolf selbst gemacht. Auf Märkten wie dem Edelstoff Markt holt er sich direkt Feedback von den KonsumentInnen. Erhältlich sind die Zaungast-Biere in seinem Webshop, im Handel bei Biergreissler, Bierboutique sowie Hafenstadt Urban Area – und bald auch in der Gastronomie. ■



— Martin Wohlkönig bindet die Community in Entscheidungen mit ein. —