

Gestatten: Karin Thaller, Braumeisterin

Bierbrauen gilt noch immer als Männerdomäne. Doch immer öfter bringen Frauen frischen Wind auch in diese Branche. Frauen wie Karin Thaller. Derzeit ist sie Braumeisterin in der traditionsreichen Stiftsbrauerei Schlägl im oberen Mühlviertel.



Die Hopfenheldin aus Schlägl: Karin Thaller ist Braumeisterin in der Stiftsbrauerei Schlägl. © Schlägl / Justin Berlinger

In der großen und wunderbaren Genusswelt des Bierbrauens liegen Tradition und Innovation eng beieinander. Seit mehr als 400 Jahren wird in der **Stiftsbrauerei Schlägl** Bier nach alten, handwerklichen Rezepturen gebraut. Seit Kurzem bestimmt auch eine Frau das Geschehen in den altherwürdigen Mauern mit. Karin Thaller gehört mit 28 Jahren zu den ersten diplomierten Bierbraumeisterinnen in Österreich, seit Anfang des Jahres ist sie Teil eines 27-köpfigen Teams, acht Brautechniker stehen unter ihrer Obhut. Und sie hat sich hohe

Ziele gesetzt. Karin Thaller will nicht nur dem hohen Standard der Bierproduktion in Schlägl gerecht werden, sondern auch das Erbe der weiblichen Braumeister wieder aufleben lassen.

Das Brauen war stets Frauensache

Denn viele Jahrhunderte lang war das Brauen Sache der Frauen, schließlich wurde Bier lange Zeit im Haushalt produziert. Auch als Klöster und Gasthäuser diese Aufgabe übernahmen, standen Frauen an den Braukesseln und trugen ihr Wissen von einer Generation zur nächsten weiter. Erst als Brauen zu einem Gewerbe wurde, verdrängten männliche Brauer ihre weiblichen Vorgängerinnen, die Tradition ging verloren. Höchste Zeit, das Rad wieder herumzudrehen, findet Karin Thaller, für die schon als Teenagerin feststand, was sie später einmal werden will. Mit 14 Jahren erlebte sie einen ersten Schnuppertag in der Zwettler Brauerei und war vom Fleck weg fasziniert: „Bier kann süß, hopfig bitter, fruchtig oder blumig schmecken. Pauschal zu sagen, man mag kein Bier, ist so, als ob man sagt, man mag kein Obst oder kein Gemüse“, meint Karin Thaller.



Karin Thaller: „Riechen und Schmecken sind die wichtigsten Instrumente einer Braumeisterin, kein Analysegerät kann das ersetzen.“ © Schlägl / Justin Berlinger

Geschmack und Gespür

Nach der Matura begann sie eine Lehre als **Brau- und Getränketechnikerin**. Schon seit 2016 ist sie auch **Diplom-Biersommelière** und trainiert regelmäßig ihre Sensorik.

„Riechen und Schmecken sind die wichtigsten Instrumente einer Braumeisterin, kein Analysegerät kann das ersetzen.“ In Schlägl bleiben ihr neben der Arbeit kreative Freiräume, wo sie

experimentieren und Neues ausprobieren kann. Manchmal entstehen auf diese Weise neue Spezialbiere.

Ein Vorbild für die nächste Generation

Mit ihrem ungewöhnlichen Karriereschritt hat Karin Thaller nicht nur persönlich viel erreicht: Sie ist zugleich auch zu einem Vorbild für junge Frauen geworden. Sie zeigt, dass der Beruf der Brau- und Getränketechnikerin auch für Mädchen attraktiv sein kann. Die Arbeit erfordert einerseits viel Wissen, andererseits hohe sensorische Empfänglichkeit, Gespür und Sensibilität – also Fähigkeiten, die Frauen im Schnitt sogar besser mitbringen als Männer. Die Atmosphäre in ihrem Betrieb ist jedenfalls locker. „Ich bin eine Frohnatur“, sagt Karin Thaller lächelnd. Die Braumeisterin schätzt die Abwechslung in ihrer täglichen Arbeit: „Die Aufgabenstellungen sind sehr vielfältig. Produktion, Labor, Abfüllung, Präsentationen, Verkostungen... Je kleiner die Brauerei, desto vielfältiger die Arbeit, weil man einfach überall dabei sein kann. Das ist wirklich erfüllend.“

Unabhängige Brauerei

Sie schätzt es auch, in einem Betrieb zu arbeiten, der seit 2021 Teil der „**Unabhängigen Privatbrauereien Österreichs**“ ist, also Mitglied einer Bewegung, die sich gegen das Vordringen der globalen Bier-Multis stellt und die regionale, unabhängige Brautradition verteidigt. „Diese Initiative ist Gold wert“, findet Karin Thaller, „hier bei Schlägl tragen wir das Siegel ‚Österreichische Privatbrauerei, 100 % unabhängig‘ mit großem Stolz auf jeder Flasche.“

Alle Infos unter

www.stiftsbrauerei-schlaegl.at

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at