

GEGENBAUER

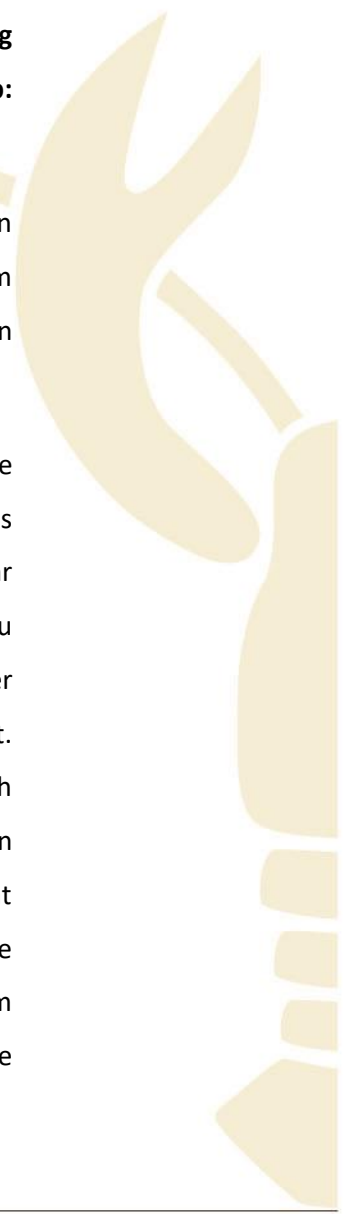
PRESSEMITTEILUNG

Ein eigener Kosmos in Wien: Die Vielseitigkeit von Erwin Gegenbauer

Kaum ein anderer wird dem Begriff des Tausendsassas so gerecht wie Erwin Gegenbauer. Schon immer geprägt durch Neugierde, Tatendrang und Kreativität, gab es auch in der Corona-Zeit keinen Stillstand in der Essig-Brauerei im Wiener Bezirk Favoriten. Seit fast dreißig Jahren hat Gegenbauer sein Tun dem sauren Gold verschrieben, angetrieben von dem Bedürfnis, den besten Essig herzustellen und das Produkt in die Köpfe und auf die Teller der Menschen zu bringen. Doch Essig ist nicht das Einzige, mit dem Erwin Gegenbauer seine Zeit verbringt. Sein Antrieb: „Meine eigene Unwissenheit, was Essen und Trinken betrifft.“

Wien, Oktober 2020. „Die beste Entscheidung der letzten Jahre war, den Agrotourismus urban zu übersetzen. Wir haben unsere Firma neu interpretiert, um unsere eigene Lebensqualität zu erhöhen, und uns sehr auf das Kreislaufdenken fokussiert“, sagt Erwin Gegenbauer.

Alles begann mit einer Flasche Wein, die der junge Gegenbauer etwas zu lange geöffnet stehen ließ. Fasziniert von der Geschmacksveränderung, entdeckte er das Thema Essig, das bis heute sein Steckenpferd ist. Mit den Jahren kamen immer mehr Produkte und Geschäftszweige hinzu, von Öl über Kaffee und Wiener Bier bis hin zu den Wiener Gäste Zimmern, ein bisher einzigartiges Hotelkonzept in der österreichischen Metropole. Aktuell sind über 70 Essig- und Ölsorten im Sortiment. „Wer nichts tut, kommt auch nicht weiter. Das galt schon damals für mich, als ich beschloss, mich nur auf den Essig zu konzentrieren. Und es gilt auch heute in Zeiten von Corona. Wenn wir nicht weitermachen, werden wir die Krise erst recht nicht überleben“, so der Essigpapst. Sein Betrieb wurde hart von der Krise getroffen: Die Wiener Gäste Zimmer stehen leer, der Naschmarkt musste pausieren. Trotzdem arbeitete Gegenbauer weiter, sein aktuelles Projekt ist der Ausbau weiterer Gäste Zimmer.



Urbaner Agrotourismus: Die Wiener Gäste Zimmer

Die Zimmer im Obergeschoss der Brauerei bieten einen kompletten Einblick in die Welt von Erwin Gegenbauer. „Den Namen ‚Wiener Gäste Zimmer‘ haben wir bewusst gewählt, jeder, der hier übernachtet, ist unser persönlicher Gast“, erklärt der Qualitätsfanatiker. Die Zimmer spiegeln das Konzept der Brauerei wider: Nur die nötigsten Materialien, davon aber das Beste. So hängen Steckdosen an Ketten von der Decke, Wasserleitungen verlaufen frei innerhalb der Räume. Die Betten sind das Ergebnis reiner Handwerkskunst, gefertigt aus sibirischer Lärche kommen sie ganz ohne Schrauben aus und bieten einen gemütlichen Ort zum Wohlfühlen. Das Frühstück wird von Hausherrin Daniela Gegenbauer persönlich zubereitet und serviert. Mit selbst gebackenem Brot, Kaffee aus der eigenen Rösterei und Eiern von den eigenen Hühnern geht es nicht regionaler. Aktuell nutzt Gegenbauer die Zeit, um neue Zimmer auszubauen. „Es geht um das Thema Stroh, mehr möchte ich aber noch nicht verraten.“

Öl aus Himbeerkernen? Kein Problem!

Seit fast zehn Jahren ist die Wiener Öl Mühle fester Bestandteil von Gegenbauers Firma. „Damals war die Öl Mühle der nächste logische Schritt. Essig und Öl ergänzen sich ganz wunderbar: Essig ist fein, hat geschmackliche Spitzen und ein ausdifferenziertes Aromenspektrum. Öl hingegen ist breit und vollmundig, hat wahre Power.“ Nach den Fruchtkernölen fing Gegenbauer an, mit Gewürzölen zu experimentieren, entwickelte beispielsweise Kaffee- und Chili-Gewürzöle. Besonders die Herstellung der Kernöle ist arbeits- und zeitintensiv, da die Fruchtkerne erst mühevoll vom Trester getrennt, getrocknet und dann gepresst werden. „Natürlich ist das viel Arbeit. Aber diese kleinen Kerne sind wahre Geschmacksbomben, es lohnt sich einfach“, so Gegenbauer.

Back to the Roots: Wiener Bier

Mit seinem Wiener Bier interpretiert Gegenbauer das Reinheitsgebot neu. Sein Bier braut er aus Einkorn, Emmer, Gerste, Weizen, Hopfen und natürlich Hefe. Wie es von ihm bekannt ist, kommen nur beste Grundzutaten in Frage, die er allesamt aus der Umgebung Wiens bezieht. Einkorn und Emmer, zwei der weltweit ältesten Getreidesorten, verleihen dem Bier einen unverwechselbar kräftigen und würzigen Geschmack. „Um alle Nuancen ideal wahrnehmen zu können, empfehle ich, das Bier aus einem Weinglas zu trinken, so können sich die Aromen besser entfalten. Mein

Wiener Bier war nie dazu gedacht, schnell gegen den Durst getrunken zu werden, es ist ein Genussmittel, die Menschen sollen es bewusst wahrnehmen“, so der Essigpapst.

Alkoholfreie Alternativen: Das Tschopperl Wossa

Seit 2016 gehört das Tschopperl Wossa fest zum Sortiment, die Idee dafür kam dem Familienvater, als er händeringend eine gesunde Alternative als Getränk für seine Kinder suchte. „Die meisten Kinder bekommen viel übersüßte Limonade und gewöhnen sich daran. Wie sollen sie denn so Genuss lernen?“ Also machte er sich kurzerhand selbst ans Werk. Hauseigener Fruchtesig wird mit Wiener Quellwasser aufgegossen und leicht mit Kohlensäure versetzt, schon ist das erfrischende Getränk ohne ungesunde Inhaltsstoffe oder Zucker fertig. „Es ist aber nicht nur für Kinder gedacht“, so Gegenbauer, „sondern auch als alkoholfreie Alternative zum Essen oder als Erfrischung im Sommer.“ Aktuell gibt es das Tschopperl Wossa in den Sorten Tomate, Himbeere und Johannisbeere.

Kaffee aus eigener Röstung

Um den Wienern ein besonderes Kaffee-Erlebnis zu bieten und zu zeigen, welches Aroma in den Bohnen steckt, beschloss Gegenbauer, selbst zu rösten. „Beim Kaffee kommt es sehr auf die Röstung an. Wir haben einen Blend, den wir in drei Röstgraden interpretieren. Je nach Stärke kommt ein ganz anderer Kaffee dabei heraus, das begeistert mich“, so der Wiener. Die Röstgrade Morning, Evening und Naschmarkt gibt es auch direkt bei Gegenbauer am Naschmarkt, eine ideale Stärkung beim Schlendern durch die kleinen Geschäfte. Für den unverwechselbaren Blend wurden aus 130 verschiedenen Kaffeesorten elf Favoriten ausgewählt, die in einem geheimen Verhältnis gemischt werden.

„Ich bin gespannt, was die nächsten Jahre bringen. Auf jeden Fall kann ich sagen, dass wir in ein paar Jahren sicher wieder viele neue Sachen ausprobiert haben werden“, so Gegenbauer. Wer sich für die aktuellen Experimente und den Herstellungsprozess des sauren Goldes aus Wien interessiert, kann sich jederzeit in Wien Favoriten selbst ein Bild vom Gegenbauer-Kosmos machen oder im Online-Shop unter www.gegenbauer.at bestellen.

Weitere Informationen und Buchungsmöglichkeiten unter www.gegenbauer.at



Dieses und weiteres Bildmaterial stellen wir Ihnen gerne in druckfähiger Auflösung zur Verfügung. Die Bildrechte liegen bei Hans Schubert.

Das saure Gold von Essigbrauer Erwin Gegenbauer gilt als der Rolls Royce unter den Essigen. Der Wiener stellt in seiner Brauerei im zehnten Bezirk Favoriten mehr als 70 Sorten aus Zutaten wie Tomaten, Spargel, Melonen, Honig und ausgewählten Rebsorten unter viel Aufwand und aus qualitativ erstklassigen Zutaten her. Alle Produkte sind rein natürlich, werden weder pasteurisiert noch filtriert und lagern je nach Sorte mehrere Jahre in Eichenfässern auf dem Dach der Brauerei oder in Glasballons in den Katakomben. Mit der Wiener Öl Mühle widmet sich der Geschmacksfanatiker, der 2011 von der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung als Produzent des Jahres ausgezeichnet wurde, der Erzeugung von aromatischen Gewürzölen und sortenreinen Fruchtkernölen

Immer auf der Suche nach neuen Herausforderungen stellt Erwin Gegenbauer seit 2014 Wiener Bier aus steinzeitlichem Urkorn her und eröffnete Anfang 2015 fünf Wiener Gäste Zimmer, die für puristisches Wohnen fernab des Mainstream, Handwerkskunst und urbanen Genuss stehen. Gegenbauer erhielt wegen seines steten und nachhaltigen Engagements für den Erhalt und die Förderung kulinarischer Raritäten den Titel Kulinarischer Botschafter der Besten Österreichischen Gastlichkeit 2014.

Kontakt:

Essig Brauerei Gegenbauer
Waldgasse 3
A-1100 Wien
Tel: +43 (0) 1 - 6041088
Fax: +43 (0) 1- 6041088 - 22
office@gegenbauer.at
www.gegenbauer.at

Pressekontakt:

Alexandra Kampe
Gourmet Connection
Tel.: +49 (0) 69 25 78 12 8 - 29
a.kampe@gourmet-connection.de