

bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN !

Österreichs Brauwirtschaft verzeichnet
2002 ein deutliches Plus

Bier im Aufschwung!

Erstmals seit einigen Jahren kann die heimische Brauwirtschaft auf ein Jahr des Ausstoß-Wachstums zurückblicken. 2002 stieg der Bierausstoß in

zenbiere den Markt. Immerhin 56,6 Prozent nimmt der Anteil dieser Biersorte am Gesamtausstoß 2002 ein. Das bedeutet einen Zuwachs gegenüber dem

Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs.

Dieser Argumentation folgend lässt sich auch der Zuwachs bei

Gesellschaft für Öffentlichkeitsarbeit
der österreichischen Brauwirtschaft
1030, Wien, Zaunergasse 1-3
getraenke@dielebensmittel.at
www.bierserver.at

AUS DEM INHALT

Ein Prost dem Wasser

Mehr über diesen natürlichen Rohstoff des Bieres erfahren Sie auf **Seite 4**

Wissen

Testen Sie auch diesmal wieder Ihr Wissen über das Lieblingsgetränk der Österreicher.

Seite 5

Neues aus der Bierwelt

Österreichisches Bier: „unwiderstehlich“
Der Kinospot des Verbandes der Brauereien Österreichs kann auf einzigartige Erinnerungswerte in seiner Zielgruppe verweisen.

Seite 6

Sorten auf der Spur

Die einen lieben es klar und prickelnd, die anderen heftig und würzig: das Weizenbier hat viele Freunde.

Seite 6

Bier-Astrologie

Gerda Rogers sprach mit BierNews über den Einfluss der Sterne auf den Biergenuss. **Seite 7**

Neuigkeiten

und alle Termine rund ums Bier. **Seite 8**

Entwicklung des Bier-Pro-Kopf-Verbrauchs

l pro Jahr



Österreich gegenüber dem Vorjahr um 1,5 Prozent auf 8,3 Millionen Hektoliter.

Wie lässt sich diese für die heimische Brauwirtschaft so viel versprechende Entwicklung erklären? Experten beantworten diese Frage mit einer Analyse der Biersorten und deren Bedeutung für den Gesamtmarkt. Traditionell dominieren in Österreich Lager/Mär-

Vorjahr um 3,1 Prozent. „Ein Großteil der Bevölkerung schätzt die Qualität und den Geschmack dieser Biersorte. Vor allem in Zeiten, in denen den Österreicherinnen und Österreichern in zunehmendem Maße mehr oder weniger künstliche Substitutionsgetränke angeboten werden, besinnt man sich gerne wieder auf Qualität und Natürlichkeit“, so KR Johann Sulzberger,

Weizen- bzw. Weißbier um 9,6 Prozent erklären. Immerhin wird von einem Großteil seiner Genießer dieses Bier aufgrund seiner Natürlichkeit und Würze geschätzt (siehe dazu auch den Artikel: Sorten auf der Spur).

Bier als Modegetränk

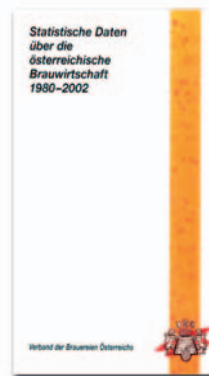
Nicht zu unterschätzen ist in
► **Fortsetzung Seite 2**



► Fortsetzung von Seite 1

diesem Zusammenhang auch die Bedeutung der Wellness- und Fitnessrends. Diese haben sich in den vergangenen Jahren in Österreich stark etabliert und wirken sich nicht nur auf den Tourismus und die Gesundheit aus, sondern auch auf die heimische Brauwirt-

schaft. Menschen in unserem Land sind körperbewusster geworden. Neben sportlicher Aktivität wird immer mehr auf Inhaltsstoffe von Speisen und Getränken geachtet. Im Bereich der Getränke gibt es – mit Ausnahme von reinem Quellwasser – kein Getränk, das eine 100-prozentige Reinheit garantieren kann wie Bier. Viele Konsumenten von so genannten Substitutionsgetränken haben sich von diesen wieder abgewandt und sich für



Trink' Gutes und rede darüber. Die aktuelle Broschüre „Statistische Daten über die österreichische Brauwirtschaft 1980-2002“ dokumentiert in Zahlen die Erfolgsgeschichte der österreichischen Brauwirtschaft. Die heimischen Brauer leisten mit dieser Publikation einen wichtigen Beitrag zur umfangreichen und transparenten Information über ihre Branche. Die aktuellsten Braudaten und vieles andere mehr auch nachzulesen auf:

www.bierserver.at



EDITORIAL

Viel Positives

Liebe Freundinnen und Freunde des österreichischen Bieres,

zum zweiten Mal halten Sie unsere BierNews in Händen. Und wieder darf ich Ihnen eine Vielzahl an Neuigkeiten und Hintergründen rund um unser Lieblingsgetränk präsentieren.

Zweifelsohne ist die Welt des Bieres nahezu unerschöpflich an Geschichten und Berichten. Was mich aber ganz besonders freut – und was ich deshalb hervorheben möchte – ist die positive Entwicklung des Bierausstoßes im vergangenen Jahr 2002. Die erfreulichen Zahlen weisen uns den richtigen Weg. Sie zeigen uns Brauern, dass wir richtig liegen mit unserem Bekenntnis zur Qualität und Natürlichkeit des österreichischen Bieres. Auch wenn wir noch immer vielen Benachteiligungen gegenüber anderen Staaten, wie etwa bei der Biersteuer, unterliegen. Wir Brauer wussten uns immer schon zu behaupten. Und das soll sich auch in Zukunft nicht ändern.

Was sich ebenfalls in Zukunft nicht ändern wird, sind die ausschließlich natürlichen Rohstoffe für österreichisches Bier. Allen voran unser Wasser, das einen wesentlichen Beitrag für die Qualität des österreichischen Bieres leistet. Mehr Informa-

tionen darüber finden Sie in unserem diesbezüglichen Artikel im Inneren dieser Ausgabe.

Um bei der Zukunft zu bleiben: Wir haben diesmal Österreichs Astrologin Nummer 1, Gerda Rogers, befragt, welche Wirkungen die Sterne auf die Biergenießer haben. Sie werden sehen, auch die Sterne verraten viel Spannendes und Interessantes - und Sie werden sich vielleicht auch selbst in einigen Passagen erkennen.

Viel versprechend ist aber auch die Entwicklung unseres Mediums BierNews. Bereits nach der ersten Auflage mussten wir aufgrund von zahlreichen Anfragen unsere Auflage vervierfachen (!). Das zeigt mir, dass Bierliebhaber nicht nur die Qualität ihres Lieblingsgetränkes zu schätzen wissen, sondern auch die Qualität der Informationen rund um das österreichische Bier. Ich werte dieses Signal als ein positives und verspreche Ihnen, auch künftig großen Wert auf die Qualität unserer Information zu legen.

Bevor ich Ihnen ein aufregendes Geschmackserlebnis mit österreichischem Bier und viel Spaß beim Lesen dieser Ausgabe der BierNews wünsche, möchte ich wieder darauf hinweisen, dass wir uns als Dialogmedium verstehen und uns über alle Ihre Anregungen freuen.

Viel Vergnügen auf den folgenden Seiten!

KR Johann Sulzberger
Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs

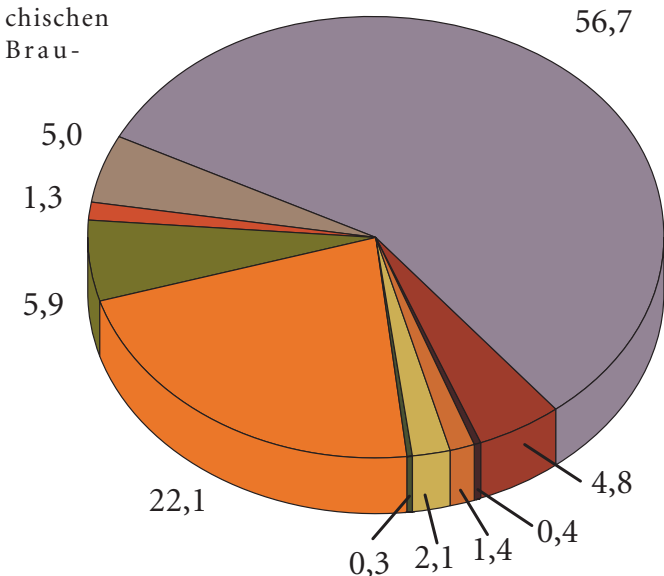
absolute Reinheit und Natürlichkeit entschieden – für österreichisches Bier.

Im Zuge des Trends zur Sportlichkeit konnte auch der isotonische Radler Zuwächse um 6 Prozent gegenüber dem Vorjahr verzeichnen. Für leichte Biersorten wie das Pils gab es einen leichten Anstieg von 0,7 Prozent.

Starkes Wachstum bei Braustätten

Bei österreichischen Biertrinkern macht sich somit der Trend bemerkbar, dass das Qualitäts- und Sortenbewusstsein steigt. Und mit diesem auch die Aufgeschlossenheit gegenüber „selbstgebrauten“ Qualitätsbieren, wie sie oftmals in Gasthausbrauereien angeboten werden.

2002 ist die Anzahl der heimischen Braustätten von 115 auf 127 angestiegen. Die deutlichsten Zuwächse sind im Bierbundesland Nummer 1, Oberösterreich, zu verzeichnen. Allein dort finden sich mehr als ein Viertel aller österreichischen Brau-



Im Durchschnitt trinkt jeder Österreicher pro Jahr 109,3 Liter Bier (2002). Wir sind damit als echtes „Biervolk“ zu bezeichnen. Geschlagen werden wir im europaweiten Pro-Kopf-Verbrauch nur von den Tschechen (156 Liter), von den Iren (125 Liter) und unseren deutschen Nachbarn (123 Liter). Wir liegen somit weit über dem EU-Durchschnitt von 76 Litern pro Kopf. Auch international liegen wir mit unserem Verbrauch in der Premier League, trinken die Amerikaner doch nur rund 83 Liter, die Japaner 56 Liter und die Südafrikaner 52 Liter.

- Lager-/Märzen
- Pilsbier
- Weizenbier
- Spezialbier
- Vollbier
- Bockbier
- Radler
- AF-Bier
- Leichtbier
- Schankbier

stätten (gleichviel wie in Wien, Niederösterreich und Burgenland zusammen).

Wie wird es weitergehen?

Ob der positive Trend in der österreichischen Brauwirtschaft anhält, wird nicht allein vom Qualitätsbewusstsein der heimischen Konsumenten abhängig sein. Vielmehr wird er von weiteren politischen Entwicklungen bestimmt werden. So wird z.B. die immer noch viel zu hohe Biersteuer (in Österreich fast dreimal so hoch wie in Deutschland) richtungsweisend für den heimischen Markt sein.

Das Jahr des Wassers muss mit Bier gefeiert werden.

Ein Prost dem Wasser

Das Jahr des Wassers muss mit Bier gefeiert werden. Denn nichts ist für die Qualität des österreichischen Bieres wichtiger als heimisches Wasser.

Dass gutes Trinkwasser der kostbarste Stoff der Welt ist, weiß man in unseren Breiten kaum zu schätzen, denn wir haben einfach so viel davon.

Unser Wasserverbrauch ist enorm, und trotzdem sind es nur 3 Prozent des „angebotenen“ Wassers, das wir Österreicher nützen. Wobei „Verbrauch“ ein unkorrekter Begriff ist. Wasser kann man nur gebrauchen, nicht verbrauchen: Man greift als Wassernutzer nur in den Wasserkreislauf ein, in dem die Sonne, der dazu nötige Energiespender, für Verdunstung, Transport durch den Wind (als Wolken), Niederschlag, Abfluss und Versickerung sorgt.

Ein besonderer Eingriff in diesen Kreislauf ist wohl das Bierbrauen. Wobei die Brauer an ihr Brauwasser, aus dem Bier ja zu 92 Prozent besteht, viel höhere Anforderungen stellen als der Gesetzgeber sie beim Trinkwasser festsetzt. Deshalb beziehen sie ihre Gerstensaft-Zutat häufig aus eigenen Tiefbrunnen, was jeder Bierbrauerei einen ganz eigenen, typischen Geschmack ihrer Biere verschafft.

Österreichs Wasser ist international bekannt für überragende Qualität, denn es enthält kaum Nitrate oder andere Verunreinigungen. Höchste Qualität war schon immer der Anspruch der österreichischen Bierbrauer an ihre Produkte - Wasser leistet einen wesentlichen Beitrag dazu.

Wasser ist aber nicht nur entscheidend für den Geschmack des Bieres, sondern ist auch

unerlässlich im gesamten Brauprozess. So etwa für die Reinigung der Anlagen, der Fässer und Flaschen. Aber auch für die Vermälzung des Getreides ist Wasser erforderlich.

Der „Fingerabdruck“ des Bieres

Wasser ist aber keineswegs gleich Wasser. Vor allem der sehr unterschiedliche Gehalt an verschiedensten Salzen wie Kalzium- und Magnesiumsalze prägt den Charakter und verleiht ihm je nach Härte eine besondere Eignung für die Produktion bestimmter Biere. („Hart“ bedeutet einen hohen Salzgehalt, vor allem einen hohen Karbonatgehalt.)

Die Härte des Wassers hat grossen Einfluss auf den Charakter des Bieres, denn beim Brauprozess beeinflussen die Wasserinhaltsstoffe chemisch das Malz und den Hopfen. Hartes Brauwasser erkennt man an der Farbe, denn es färbt Biere zu, macht sie also dunkler. Es entwickelt sich ein rauherer Hopfengeschmack und die Stärke im Bier wandelt sich weniger hef-

tig in Zucker um, das Bier ist also bitterer. Deshalb bereiten manche Brauereien heute ihr Wasser auf zwei bis fünf Härtegrade auf, denn das beste Brauwasser ist weder sauer noch alkalisch.

Weiches Wasser ergibt zum Beispiel den hellen, hopfenbetonten Biertyp, das Pils.

Natürlich sind auch andere Komponenten wie Malz- oder Hopfensorte und die Bierhefe für den ganz speziellen Geschmack einer Biersorte verantwortlich, aber ohne „gutes“ Wasser gibt es kein köstliches Bier. Deshalb: Ein Prost auf unser hervorragendes Wasser aus Österreich. ↗



Wussten Sie, dass ...

...Altbier nicht alt ist? Diese Bezeichnung steht für ein Bier, das nach „alter“ Brautradition hergestellt wird.

...Bier nicht nur zum Trinken ist? Es eignet sich auch hervorragend zum Kochen, Backen und Grillen.

...man Bier auch „flüssiges Brot“ nennt? Denn in der Antike wurden gesäuerte Brotfladen zusammen mit Wasser in Gewürzen vergoren.

...Bierhefe-Cremes für gesunden Teint sorgen? Das Vitamin B6 verhindert Fettablagerungen und beschleunigt den Heilungsprozess.

Sind Sie ein Bier-Experte?

Bier als Lieblingsgetränk der Österreicher ist ein Lebensmittel mit langer Geschichte und Tradition. Fast jeder, der gerne Bier genießt, hält sich für einen echten Bierexperten. Wir haben ein paar Fragen für Sie zusammengestellt, mit denen Sie Ihr Wissen testen können. Haben Sie interessante und spannende Fragen, dann schreiben Sie uns bitte an getraenke@dielebensmittel.at. Herzlichen Dank. Übrigens: Zusammengesetzt ergeben die Buchstaben den Namen der Schösslinge, die zur Fortpflanzung des Brauhopfens dienen.

1. Opfertrank für Götter

Das berühmte „Monument Bleu“ im Pariser Louvre zeigt, dass bereits die sumerischen Frauen vor 6000 Jahren aus aufgeweichtem und vergorenem Getreidemalzbrot Bier brauten und es als Opfertrank der Fruchtbarkeitsgöttin Nin-Harra darbrachten.

Dichtung
Wahrheit

A
F

2. Warmbier

Die Tradition des Heimbrauens setzte nach der Völkerwanderung ein und dauerte bis ins hohe Mittelalter. Jeder Haushalt stellte das Bier für den Eigenbedarf selbst her. In alten Handbüchern ist oft vom „Warmbier“ die Rede, aus dem Frauen unter Zugabe von einigen Ingredienzien schon das Frühstück zubereiteten. Um welche Zutaten handelte es sich dabei?

Ei, Ingwer und Muskat
Nelken, Zucker und Muskat
Honig, Vanille und Muskat

E
C
I

3. Wasser, Wasser, Wasser

Wenn man sich vor Augen hält, dass Wasser mengenmäßig den Großteil des Bieres ausmacht, kann man sich leicht den Einfluss der Wasserqualität für das Endprodukt Bier ausmalen. Nicht umsonst werben Brauereien damit, wenn sie über eigene Quellen verfügen. Wieviel Prozent Wasser enthält Bier?

rund 99 %
rund 92 %
rund 84 %

B
C
R



4. Wie lange ist Bier haltbar?

Bier ist - wie jedes andere Lebensmittel - nicht unbegrenzt haltbar. Es sollte möglichst frisch genossen werden. Sollten Sie ihr Bier dennoch über einen längeren Zeitraum lagern wollen, so tun Sie dies in einem kalten, lichtgeschützten Raum (Keller oder Kühlschrank). Bei dieser Lagerung ist Bier wie lange haltbar?

zwischen 3 und 6 Monaten
zwischen 1 und 3 Monaten
zwischen 9 und 12 Monaten

H
F
G

5. Fastenbier

Liquida non frangunt ie iu neum – was flüssig ist, bricht kein Fasten, heißt eine alte Mönchsregel. An Tagen, an denen Wein und Fleisch verboten waren, durften die Mönche in manchen Klöstern den Krug

1 mal füllen
3 mal füllen
5 mal füllen

Z
P
S



6. Sprachschatz

Wie bezeichnen die Österreicher liebevoll einen Zweiliterkrug, der an Stammtischen öfter im Kreis herumgeht?

Fini
Liesl
Franzi

A
E
O

7. Würziges

Der Stammwürzegehalt des Bieres ist der Anteil der wertvollen Stoffe in der Bierwürze, bestehend aus den gelösten Stoffen von Malz und Hopfen. Dieser Extrakt enthält hauptsächlich Maltose, Eiweißstoffe, Vitamine (B2, B6 u.a.), Spurenelemente sowie die Bitter- und Aromastoffe des Hopfens.

Wann steht die für die jeweiligen Biertypen typische Stammwürze fest?

Vor der Gärung
Nach der Gärung
Während der Gärung

R
U
T

Der neue Bier-Kinospot überzeugt junge Erwachsene

Österreichisches Bier: „unwiderstehlich“

Sensationelle Umfragewerte erhielt der Kinospot „unwiderstehlich“ des Verbandes der Brauereien Österreichs: nahezu 37% der jungen Erwachsenen können sich spontan an den Bierspot erinnern. Damit liegt er auf Platz 1, noch vor so stark beworbenen Mar-

Nord Pilz kreierten Filmes steht eine Lokalszene, in der zwei junge Menschen mit Bierflaschen anstoßen und dabei einiges des wertvollen Gerstensaftes verschütten. Später setzen sich zwei andere an den mittlerweile leer gewordenen Tisch. Anfänglich emotionslos

und schlecken dieses vom Tisch.

Mit diesem für junge Erwachsene maßgeschneiderten Film gelang den erfolgreichen Filme-




innerungswerte für Bier aus Österreich unter den jungen



ken wie Kurier, Kronen Zeitung oder A1. Im Mittelpunkt des von Goldfish Jugendmarketing und der Agentur Wien

und gelangweilt, verfallen sie schon nach kürzester Zeit in einen wahren Sinnesrausch: sie riechen das verschüttete Bier

machern erneut ein großer Coup. Denn schon der Vorgängerspot (seit 1993) konnte höchste Sympathie- und Er-

Erwachsenen erreichen. Zu sehen ist der Spot österreichweit in ausgewählten Premiererekinos. 

Sorten auf der Spur

Weizenbier: Inhalts- und anspruchsvoll



Immer öfter hört man: „Ein Weizen, bitte!“ Doch was steckt hinter dieser Biersorte, die im vergangenen Jahr gemessen am Gesamtbiausstoß die höchste Zuwachsrate in Österreich verzeichnen konnte (+ 9,6 Prozent)?

Weizenbier (auch Weißbier bezeichnet) ist das gängigste obergärige Vollbier in Österreich mit einer Stammwürze von üblicherweise 11° bis 13° und 4,5 bis 5,5 Volumsprozent


Alkohol (andere vereinzelt gebraute obergärige Sorten sind Alt oder Stout). Das für dieses Bier verwendete Malz muss zumindest zu 50 Prozent aus Weizen hergestellt werden. Weizenbiere sind erfrischend spritzig und kohlenensäurereich

Beim Servieren von Weizenbier sollte aus Respekt vor dem feinen Geschmack des Bieres auf die mancherorts angebotene Zitrone verzichtet werden. Der Zitronengeschmack verfälscht nicht nur den Biergeschmack, die in der Zitronenschale enthaltenen Öle zerstören auch den Schaum.

und wenig bitter, weil sie schwächer gehopft sind. Ihre Farbe reicht von sehr hell bis schwarz. Helle Weizenbzw. Weißbiere werden klar oder hefetrüb genossen, dunkle Weizenbiere meist nur hefetrüb.

Neben der Klarheit des hefefreien Weizenbieres schätzen seine Genießer die Frische dieses Bieres. Die zahlreich aufsteigenden Kohlesäureperlen geben diesem Bier seinen Champagnercharakter. Für Liebhaber des ungefilterten Hefeweizens steht die Bekömmlichkeit der Hefe und Naturbelassenheit im Vordergrund des Geschmackserleb-

nisses. Doch Vorsicht: Ein Weizenbier bietet nicht nur viel Geschmack, es fordert auch viel „Pflege“ vom Genießer! Kühl und dunkel und im Stehen (!) will es gelagert werden. Optimal genossen wird es aus speziellen eher dickwandigen und bauchigen Weizenbieregläsern bei 8 Grad Celsius.

Beim Einschenken muss - wie bei allen anderen Bieren auch - darauf geachtet werden, dass das Glas zuvor mit klarem, kaltem Wasser ausgespült und schräg gehalten wird. Beim Weizenbier geht es zusätzlich darum, mit mäßigem Tempo einzuschenken - und zwar so, dass sich im Glas keine Wirbel bilden, die zu übermäßiger Schaumentwicklung führen würden. 

Die Sterne können sogar Biergenuss beeinflussen, erzählt Gerda Rogers.

Bier-Astrologie

Ob im alten Aberglauben oder in neuer Astrologie: Bier ist für die Menschen mehr als nur Durstlöscher. Wer zur Fastnacht viel Bier trinkt, würde damit sein Leben verlängern, glaubte man früher und hielt sich nicht ungern an diesen Brauch. Zu Neujahr getrunken verjünge Bier. Waschungen mit Weißbier sollten die Haut verschönern und Magenbeschwerden würden vergehen, wenn man das Bier über ein gefundenes Hufeisen, das man zum Glühen brachte, goss und es noch warm trank. Gegen die Folgen von Schlangenbissen kochte man Eschenlaub in Bier. Träumte man von Bier, dann war Streit zu erwarten. Im Mittelalter musste man den Schaum vom Bier blasen, weil sonst die Hexen Gewalt über einen bekamen - außer man war betrunken, dann hatten sie keine Chance. Bei einer Hochzeit Bier nachzuschenken, bevor das Glas vollständig geleert war, bedeutete unglückliche Liebe für den Trinker. Und Mädchen, die in Gesellschaft ein Bierglas umwarfen, hatten ein uneheliches Kind zu erwarten.

*Bizarres
Lebensenergie-Bier*

Auch in der Lehre von Orgon (Energie die mit Bioenergie, Prana oder Chi

gleichgesetzt wird) wird Bier für einen besonders gut geeigneten Lebensenergiespender gehalten. Allerdings muss es „aufgeladen“ werden, vorzugsweise auf einem Orgonakkumulator in „Eiche natur“ oder „Eiche rustikal“, in „Buche natur“ oder „Buche weiß“, der dann die mindestens nötigen 7500 Energieeinheiten in nur zwei Stunden (Öle und Konserven brauchen immerhin 48 Stunden) auf das Bier überträgt. Das klingt mühsam, da sollte man sich vielleicht doch lieber einige unaufgeladene Biere gönnen - die haben von sich aus lebensspendende Kräfte.

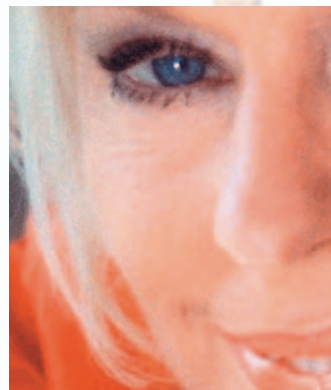
*Von asketischen
Steinböcken und
genießferischen
Krebsen*

„Wenn ich abends sehr im Stress bin, trinke ich ein Glas Bier, und liege um halb elf im Bett“, erzählt Frau Rogers. Sie schreibt das ihrem Steinbock-Sternbild zu.

Steinböcke, so erzählt sie, sind ja wie Jungfrauen eher asketische Typen, ein Seidel genügt ihnen, am liebsten trinken sie alkoholfreies Bier. Frau Rogers liebt vor allem ein ganz kaltes alkoholfreies Bier oder alkoholarmses Bier, das ihr wegen seiner Leichtigkeit besonders gut schmeckt. „Zu einem netten Fest, wenn man gemütlich beisammen sitzt, da gehört einfach ein Bier dazu“, teilt sie ihren Geschmack mit sicher nicht wenigen Österreichern. „Bei Löwen ist das vielleicht anders, die geben viel auf Sta-



Gerda Rogers wurde als Steinbock mit Aszendent Skorpion geboren. Nach einer Ausbildung für Physiotherapie und Kosmetikberatung lebte sie in Teheran, Rom und Bangkok, interessierte sich für altägyptische und fernöstliche Mystik, kehrte nach Oberösterreich zurück und begann dort mit astrologischer Lebensberatung. Rundfunksendungen und ein Buch folgten.



tussymbole, die trinken edle Weinmarken oder Champagner, auch die Waage tendiert eher in diese Richtung.“

Der Widder ist sportlich, trinkt deshalb mehr alkoholfreies Bier und will sich damit vor allem Energie zuführen. Den Wassermann hingegen bezeichnet sie als Wechseltrinker, der gerne alles ausprobiert und am liebsten das hat, was gerade fesch ist: Wenn es ein Bier ist, dann trinkt er Bier. Anders als Genusstrinker wie Krebs, Stier, Fisch und Skorpion. „Die haben auch einen erhöhten Flüssigkeitsbedarf, da wäre Wein viel zu schwer.“

Jungfrauen sind Gesundheitsapostel, sie trinken Bier wegen der verschiedenen gesunden Hopfen-, Malz- und Bierhefe-Wirkungen, zur bewussten Entspannung und um ihrem Körper allgemein etwas Gutes zu tun. Die Natursternzeichen, die sich zur Erde, zur Landwirtschaft hingezogen fühlen, die gerne etwas anbauen und umgraben, wie Krebs, Stier und auch Steinbock, leben, essen und trinken gerne konservativ. Ein dunkles Bier ist oft ihr Geschmack. Und gerade Krebse kommen über die verschiedensten Biersorten ins Schwärmen, sie sind die Gourmets unter den Sternzeichen.

„Bier tut jedem Sternzeichen gut, natürlich nur in Maßen, wie alles, was man zu sich nimmt“, so Rogers. Das freut alle Bierbrauer, egal welchen Aszendenten sie haben.

Das war los!

Hoher Besuch

Anlässlich seines Wien-Besuchs hielt der Präsident der Europäischen Brauer (Confédération des Brasseurs du Marché Commun, CBMC), Piero Perron, am 9. Jänner 2003 einen Vortrag vor heimischen Brauern. Im Mittelpunkt von Perrons



Piero Perron wurde in seiner Ansicht von Obmann KR Johann Sulzberger vollauf unterstützt: „Unsere ganze Bierkultur basiert auf Mehrweggebinden: 84 Prozent des österreichischen Bieres werden in Mehrweggebinden konsumiert.“

Ausführungen standen aktuelle Themen, welche die gesamte europäische Getränke- bzw. Brauwirtschaft derzeit bewegen: allen voran die Einführung des Zwangspfandes auf Einweggebinde in Deutschland per Jahresbeginn. Perron sprach sich vehement gegen dieses Pfandsystem aus, da Erfahrungen in anderen europäischen Ländern zeigen, dass Einwegpfand Mehrweganteile nicht sichern kann. „Dieser Weg hat in Deutschland ein Chaos mit noch nicht absehbaren Folgen verursacht.“ Der Präsident der Europäischen Brauer sieht „die bestehende österreichische Lösung als wegweisend für künftige Entwicklungen im restlichen Europa.“

Österreichische Biere siegen beim härtesten Biertest der Welt

Er gilt als der härteste Biertest der Welt: der Qualitätswettbewerb Bier der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG). Die Testung erfolgt in

einem sensorischen und einem analytischen Teil. Reinheit des Geschmacks, Qualität der Bittere, Vollmundigkeit, Frische und Geschmacksstabilität sind

die wesentlichen Kriterien. Insgesamt gingen diesmal 500 Biere aus Österreich, der Schweiz, Schweden, Russland, Japan und Deutschland an den Start. Mit Gold ausgezeichnet wurden fünf österreichische Biere: das Grieskirchner Pils, das Kapsreiter Landbier Hell, das Piestinger Lager, das Trumer Weizen und zweimal das Trumer Pils. Die Qualität des österreichischen Bieres ist weltweit die Nummer 1!

Interessenvertretung für Biertrinker

Sie setzen sich für die Interessen der Biertrinker ein, bewundern die Kreativität der Brauer und informieren über Sortenvielfalt und mehr. Zwei Vereine haben sich der Pflege der Bierkultur verschrieben und setzen sich für die Interessen der Biertrinker ein. BierIG wurde von Braumeister Axel Kiesbye gegründet und vereint mittlerweile bereits eine große Schar an Bierliebhabern und -experten. Die in Obertrum (Salzburg) ansässige Interes-

sengemeinschaft für Bierkonsumenten ist so eben daran, eine Wiener Niederlassung zu gründen. Aktuelle Informationen finden sich unter www.bierig.org



BierIG: (v.l.n.r.) Vorsitzender Axel Kiesbye, Leiter des technischen Rats Jens Luckart, PR-Leiterin Gabriele Kiesbye, Schriftführer Hubert Hanghofer und Kassier Michael Dihlmann.

Die „Kampagne für Gutes Bier“ setzt sich ebenfalls für die Qualität des Bieres ein und will Gastronomen und Brauer darin bestärken, auf Bierspezialitäten zu setzen. Der Verein wird von Britta Dolenc geführt, sieht sich auch als Informations- und Auskunftsstelle für alle Bierfreunde und ist im Internet unter www.kgbier.at zu erreichen.



Sie führen die „Kampagne für Gutes Bier“: Obfrau Britta Dolenc, Josef Stastny (Kassier), Manfred Weghuber (Schriftführer), Karl Heimberger (Obfrau Stellv.), Dietmar Eder (Kassier Stellv.), Kurt J. Zuckermann (Schriftführer Stellv.).



ALLES FÜR DEN GAST

Internationale Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie und Nahrungsmittel vom 27.-30. April 2003 im Messezentrum Wien. Nähere Informationen: www.gastwien.at.

29TH INTERNATIONAL

EBC-CONGRESS

Vom 19.-21. Mai 2003 veranstaltet die EBC-European Brewery Convention in Dublin ihren 29. internationalen wissenschaftlichen Brau-Kongress. Nähere Informationen: www.ebc-nl.com.

CBMC

JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG

Vom 22.-23. Mai 2003 findet in Dublin die diesjährige Jahreshauptversammlung der Europäischen Brauer (CBMC) statt.

SYMPOSIUM

„BIER & GESUNDHEIT“

Am 12. Juni 2003 findet im Wiener Palais Eschenbach ein hochrangig besetztes, internationales Symposium zum Thema „Bier und Gesundheit“ statt. Diese Veranstaltung wird gemeinsam vom Verband der Brauereien Österreichs und der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung/Sektion Süd organisiert. Von 10:00 bis 16:30 Uhr, Palais Eschenbach, Eschenbachgasse 11, 1010 Wien. Keine Teilnahmegebühr, Anmeldung erforderlich. getraenke@dielebensmittel.at