

bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN !

Wissenschaftler und namhafte Experten aus aller Welt diskutieren bei Symposium in Wien

Bier: Hoffnung der Medizin

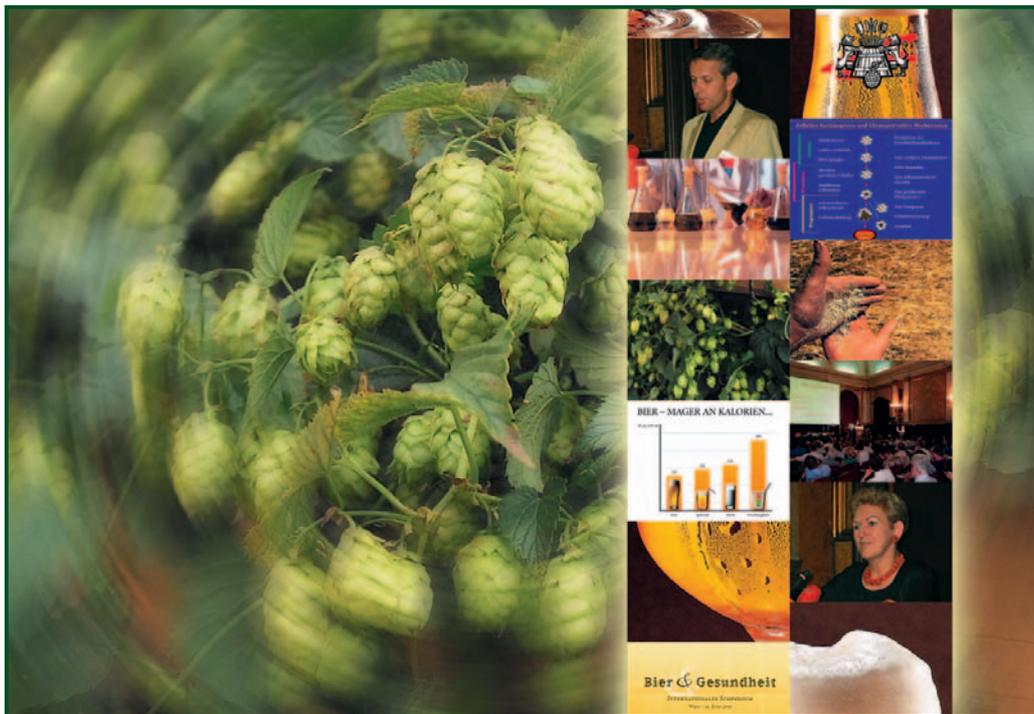
Was hinlänglich bekannt ist, wurde nun auch wissenschaftlich bestätigt: Bier ist – maßvoll genossen - gesund. Anlässlich des Symposiums „Bier und Gesundheit“ versammelten sich namhafte

verstärkt das Interesse der medizinischen Forschung.

Vielbeachtetes Symposium

Die vom Verband der Brauereien Österreichs gemeinsam

Bier in aller Munde ist. Und das nicht nur bei Genießern und in der Brauwirtschaft, sondern auch in medizinischen und anderen wissenschaftlichen Kreisen“, so KR Johann Sulzberger, Obmann



internationale Experten aus den Bereichen Forschung, Medizin und Brauwirtschaft am 12. Juni 2003 in Wien. Resultat waren viele neue Erkenntnisse aber auch die wissenschaftliche Bestätigung bekannter gesundheitsfördernder Faktoren des Bieres. Was eindeutig aus den Diskussionen und Vorträgen hervorging: Bier weckt

mit der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung (Sektion Süd) organisierte Veranstaltung zeichnete sich vor allem durch eine internationale ExpertInnenrunde aus. Noch nie zuvor war es gelungen, eine ähnlich namhafte Runde an einen Ort zu bringen. „Das große Interesse an dieser Veranstaltung zeigt, dass

des Verbandes der Brauereien Österreichs. Unter der Aufmerksamkeit von Vertretern nahezu aller heimischer Brauereien sowie JournalistInnen der wichtigsten Medien wurden eindrucksvolle Studien bezüglich der gesundheitsfördernden Wirkungen von Bier präsentiert.

▷ **Fortsetzung Seite 2**

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

AUS DEM INHALT

Gerste, das Gelbe vom Bier
Mehr über den natürlichen Rohstoff des Bieres erfahren Sie auf **Seite 4**

Wissen
Testen Sie auch diesmal wieder Ihr Wissen über das Lieblingsgetränk der Österreicher. **Seite 5**

Braukunst mit Tradition und Zukunft
in Wort und Bild auf Video und DVD und auf **Seite 6**

Sorten auf der Spur
Es ist hellfarbig, im Duft erfrischend fruchtig und hopfig, am Gaumen dicht, prickelnd und perlend und erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Alles über das Pils auf **Seite 6**

Bier, der Himmel auf Erden
Dr. Paul Rübiger, Bierexperte im Europäischen Parlament und Vizepräsident des European Parliament Beer Club, im Interview mit Biernews. **Seite 7**

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



Wirksam gegen Krebs
und Herzinfarkt

Nach Dr. Caroline J. Walker von Brewing Research International (GB) war Bier schon immer als Lieferant aller wichtigen Vitamine bekannt. Seit Jahrtausenden leistet der Ger-

stensaft einen wichtigen Beitrag zu einer ausgeglichenen Ernährung. In den vergangenen Jahren hat sich die Forschung vor allem auf ein im Bier enthaltenes Vitamin konzentriert: Vitamin B 9 oder Folat. Dieses kommt in unserer Nahrung nicht in ausreichender Menge vor, spielt aber eine wichtige Rolle in der Gesundheitsvorsorge. Die Wissenschaft hat festgestellt, dass Vitamin B 9 vor Herzgefäßerkrankungen und Krebs schüt-

zen kann. Wenn man bedenkt, dass rund 40 % aller Todesfälle in unserer Gesellschaft auf kardiovaskuläre Krankheiten zurückzuführen sind, lässt sich mit einem maßvollen Bierkonsum ein wichtiger Beitrag für die Volksgesundheit leisten. Diese Behauptung wird auch durch Studien von Prof. Dr. med. Wolfgang Koenig (Universität Ulm) und von Dr. Norbert Frank (Deutsches Krebsforschungszentrum Heidelberg) bestätigt.

Zahlreiche Präventiv-
und Heilwirkungen

Bier und seine Inhaltsstoffe haben aber noch zahlreiche weitere positive Auswirkungen auf die Gesundheit. Wie Dr. Jonathan J. Powell vom King's College in London bestätigt, enthält Bier viel Silizium und ist somit eine optimale Vorbeugemaßnahme gegen Osteoporose. Silizium fördert das gesunde Wachstum von Knochen, Knorpeln, Arterien



EDITORIAL

Auf die Gesundheit!

Liebe Freundinnen und Freunde des österreichischen Bieres,

hinter uns liegt nicht nur ein wunderschöner und heißer Sommer, sondern auch eine ereignisreiche Zeit mit vielen bierigen Highlights. Diese und – wie immer – viel Wissenswertes aus der Welt unseres Lieblingsgetränkes finden Sie in der vorliegenden Ausgabe der Biernews.

Höhepunkt der vergangenen Monate war eindeutig das Biersymposium „Bier und Gesundheit“. Dieses fand im Juni in Wien statt und hat eine bis dato für Österreich einzigartige Schar an internationalen und nationalen Experten rund um Bier und Gesundheit an einem Ort versammelt. Anerkannte Größen aus Forschung, Medizin und der Brauwirtschaft diskutierten über die zahlreichen Vorteile des Bieres und seiner Inhaltsstoffe. Wieder einmal wurde eindrucksvoll belegt, wie einzigartig das natürliche Produkt Bier ist und welche positiven Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit – diesmal medizinisch – zu belegen sind. Alle wichtigen Informationen darüber finden Sie in unserem Artikel über diese Veranstaltung.

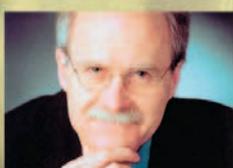
Die heimische Brauwirtschaft profitiert aber nicht nur von der natürlichen Zusammensetzung und dem besonderen Geschmack des österreichischen Bieres, sondern auch von Botschaftern unseres Bieres. Als solchen kann man zweifelsohne Dr. Paul Rübiger bezeichnen. Nicht nur in seiner Funktion als Mitglied des Europäischen Parlaments hat er mit unserem Bier zu tun, er ist auch Vizepräsident des European Parliament Beer Club. In dieser Eigenschaft hat ihn Biernews zu einem Interview gebeten.

Unsere Biernews sind mittlerweile zu einer wichtigen Informationsquelle für heimische BierexpertInnen geworden. Nehmen Sie sich Zeit und lesen Sie diese Ausgabe in aller Ruhe. Und zögern Sie auch weiter nicht, uns mit Anregungen, Tipps und für Sie interessanten Themen zu versorgen. Wir freuen uns immer über Ihre zahlreichen Zuschriften. Nur so wird es uns auch in Zukunft gelingen, ein dialogorientiertes, lebendiges Medium zu schaffen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Vergnügen mit der neuen Ausgabe.

Ihre

Mag. Jutta Kaufmann-Kerschbaum
Geschäftsführerin des Verbandes der Brauereien Österreichs



v. o. n. u.: Univ. Prof. Dr. Ing. W. Back • Prof. Dr. M. Walzl • Dr. C. Walker Prof. Dr. med. W. Koenig Prof. Dr. A. Gasbarrini Dr. J. J. Powell • Dr. R. Lopatka • Dr. N. Frank

Was kann Bier für unsere Gesundheit tun?

- ▶▶▶ Bier enthält Folat (Vitamin B 9). Dieses gilt präventiv als möglicher Schutz vor Herz-Kreislaufkrankungen und Krebs. www.ifr.bbsrc.ac.uk/folate/
- ▶▶▶ Maßvoller Bierkonsum gilt als wirksame Vorbeugemaßnahme gegen Osteoporose. Silizium fördert Knochen- und Knorpelbildung, Bier enthält viel Silizium.
- ▶▶▶ Bier reduziert die Gefahr, Nierensteine zu bekommen. So das Ergebnis mehrerer Untersuchungen aus Italien (Ärztgruppe Mailand) und Finnland (Nationales Gesundheitsinstitut).
- ▶▶▶ Bier ist wichtiger Vitamin- und Mineralstofflieferant (von SportlerInnen bevorzugt).

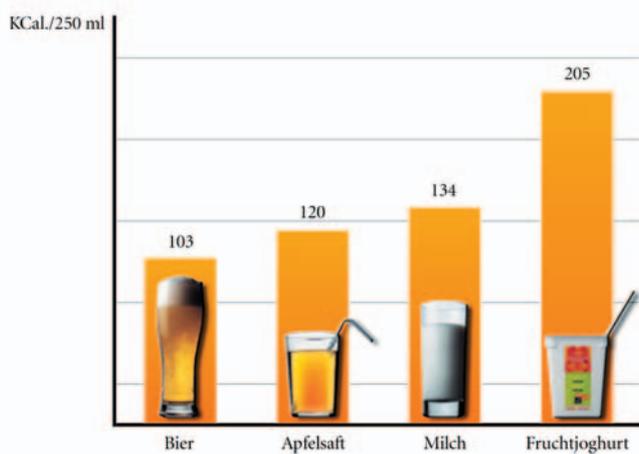
und Haaren. Neben Natrium, Kalium, Kalzium und Magnesium ist Silizium eines der wichtigsten, in der Nahrung enthaltenen Mineralien. Rund 30 mg sollte man täglich zu sich nehmen. Ältere Menschen und Frauen nehmen jedoch im Durchschnitt viel weniger dieses wertvollen Mineralstoffes auf als Männer und jüngere Menschen. Früher war Wasser einer der wichtigsten Lieferanten, doch durch die moderne Wasseraufbereitung enthält dieses heute wesentlich weniger Silizium. Hier kann Bier helfen. Powell verweist auf eine aktuelle Studie (Framingham Offspring Cohort), aus welcher hervorgeht, dass Bier für die untersuchte Bevölkerung einer der wichtigsten Siliziumlieferanten ist.

Bereits in der Medizin des Altertums war die harntreibende, abführende und beruhigende Wirkung des Bieres bekannt. Prof. Dr. Antonio Gasbarrini von der Katholischen Universität Rom ist davon überzeugt, dass Bier „mit Sicherheit die Gesundheit und Langlebigkeit der damaligen Menschen gefördert hat“. Es

wurde auch zum Anregen der Verdauung und zur Behandlung von Anämie und Tuberkulose eingesetzt. Die Wirkung des Bieres – vor allem auch auf die Stimmung des Konsumenten – galt gar als „überna-

her veröffentlicht hat. Die zahllosen positiven Auswirkungen von Bier auf den Gesundheitszustand des Menschen, so Professor Walzl, hängen in keinster Weise mit dem Alkoholgehalt zusam-

BIER – MAGER AN KALORIEN...



türlich und göttlichen Ursprungs“.

Univ.-Prof. Dr. Manfred Walzl von der Landesnervenklinik Graz verweist auf mehr als 3000 Publikationen, welche die medizinische Forschung in Zusammenhang mit Bier bis-

men. Somit haben auch Leicht- und alkoholfreie Biere eine gesundheitsfördernde Wirkung. Laut Prof. Walzl könnte das Lieblingsgetränk der Österreicherinnen und Österreicher zu einer (wissenschaftlichen) Herausforderung für die Medizin werden. ↻

Gerste gibt dem Bier Körper und Farbe

Gerste, das Gelbe vom Bier

Farbe, Kraft und Geschmack des Bieres werden vor allem vom Malz bestimmt. Da Malz

Ähren erkennen kann. Diese Gerste hat einen hohen Anteil an Stärke, enthält wenig Ei-

gebauten eiweißarme, zweizeilige Sommergerste nutzbar. Außer Gerste wird für manche obergärige Biersorten auch Weizen und – sehr selten – Roggen zum Brauen genommen.

lässt die Biere schwer klären. Ein Mindestmaß an Eiweiß ist allerdings erforderlich. Die wasserlöslichen Eiweißstoffe und deren höhermolekulare Abbauprodukte sind für die Schaumbildung und Schaumhaltung im fertigen Bier verantwortlich.



Die Mälzung

Durch die Mälzung erreicht man eine Lockerung des Korninhaltes und eine Aktivierung bzw. Bildung verschiedener im Korn natürlich enthaltener Enzyme, die später den Brauprozess entscheidend beeinflussen.

Die Vitamine im Bier

Man weiß zwar, dass Getreide Vitamine enthalten, vergisst leider aber auch oft, dass in der Folge auch Getreideprodukte, darunter auch Bier, Vitamine haben müssen. Viele dieser Vitamine, darunter insbesondere Vitamin B, finden ihren Weg bis in das Bierglas. Gerste enthält weiters mineralische Bestandteile, vor allem Phosphate, Kieselsäure, Kalium und in Spuren Kalk, Eisen und Schwefel.

Wo Gerste wächst

Bevorzugte Gerstenanbaugelände sind in Mähren, wo Wiener Agrarwissenschaftler die Hanna-Gerste als die wahrscheinlich beste der Welt gezüchtet haben. Sehr gute Qualität kommt auch aus Böhmen, England, Oberschlesien, Oberfranken, Dänemark und natürlich aus Österreich. Die heimische Braugerste ist vor allem im niederösterreichischen Wein- und Waldviertel zu finden.

*Genug,
aber nicht zu viel:
Eiweiß*

Der Stärkegehalt der Braugerste beträgt 60 bis 80 Prozent. Der Eiweißgehalt der Gerste beträgt ungefähr 9 bis 13 %. Während bei Futtergerste hohe Eiweißanteile gefragt sind, ist zu eiweißreiche Gerste für die Brauerei unbrauchbar. Sie verarbeitet sich schlechter und



aber nicht auf den Feldern wächst, muss es erst aus Braugetreide gewonnen werden. Man verwendet dazu hauptsächlich die „zweizeilige Sommergerste“, die man auf den Feldern an ihren typisch nickenden

weiß, ist sehr gut keimfähig, aber nicht unbedingt sehr ertragreich. Gute Braugerste erkennt der Fachmann vorrangig am reinen, strohartigen Geruch und an ihrer hellgelben Farbe. Für die Brauerei ist ausschließlich die im Frühjahr an-

Feldern an ihren typisch nickenden

Wussten Sie, dass ...

...Hefe eines der wenigen Lebewesen ist, das sich von Atmung auf Gärung umstellen kann (Gärung ist das Leben ohne Sauerstoff)?

...Ceres, die Göttin der Feldfrucht und des Wachstums, oft als Namensgeberin des lateinischen „cervisia“ (Bier) genannt wird?

...dass sich Lichteinfluss auf Bier nachteilig auswirkt? Daher wird Bier in dunkle Flaschen abgefüllt und im Dunklen gelagert.

...dass Eichenrinde von den Germanen dazu verwendet wurde, das Bier zu würzen und haltbar zu machen?

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 unter a.lautermueller@dielebensmittel.at. Herzlichen Dank. Übrigens: Zusammengesetzt ergeben die Buchstaben der Lösungen den Namen eines natürlichen Rohstoffes des Bieres.

1. Tägliche Bierration

Das Gesetz des König Hammurabi sicherte jedem Babylonier eine tägliche Bierration zu, deren Umfang vom Stand abhängig war: Arbeiter erhielten zwei Liter Bier, Beamte drei, Verwalter und Priester

- einen Liter
- vier Liter
- fünf Liter

A
C
G

2. Das emsige Treiben

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhundert erkannten endlich auch die nüchternen Naturwissenschaftler, dass Bier ein Segen für die Menschheit ist. In „Studien über das Bier“ sammelte ein



Bakteriologe Erkenntnisse über das emsige Treiben der Mikroorganismen im Gärungsprozess zum Nutzen von Medizin und Biologie. Wer war dieser Wissenschaftler?

- Louis Pasteur
- Karl Landsteiner
- Albert Calmette

E
D
B

3. Freude

Erstmals seit einigen Jahren stieg der österreichische Bierausstoß im Jahr 2002 wieder an.

Wie hoch war er?

- 7.425 hl
- 8.731 hl
- 8.212 hl

F
R
H



4. Auf die Gesundheit

Eine mittelalterliche Naturwissenschaftlerin beschrieb in ihren Werken die positive Wirkungen eines maßvollen Biergenusses auf schwermütige Seelen: Bier hebt den Mut, fördert die Regeneration der Seelenkräfte und kräftigt den Leib. Die moderne Stressforschung bestätigt den günstigen Effekt des Bieres auf Psyche und Körper. Bier ist gut für den Elektrolythaushalt, Blutzucker, Fettstoffwechsel, Zähne und Blutgerinnung und vermindert Herzkreislauferkrankungen. Wer erkannte schon im Mittelalter die gesundheitsfördernde Wirkung von Bier?

- Hildegard von Bingen
- Carola von Meissen
- Regula Hartmann

S
I
J

5. Graduierung

Wie ist die ideale Trinktemperatur von Pils?

- 7 bis 9 Grad
- 3-5 Grad
- das kommt darauf an, wie heiß die Grillwürstchen sind

T
K
L

6. Zunftzeichen

Zunächst hatten die Bierbrauer keine eigene Zunft, sondern wurden der Bäcker- und Müllerzunft angegliedert. Beide Berufe verband die Arbeit mit Getreide, Hefe und Wasser, und so war es für die Bäcker sicher kein großes Problem, die Bierherstellung zu erlernen.

- Dichtung
- Wahrheit

M
E

Braukunst mit Tradition und Zukunft

Film: Bier aus Österreich

Soeben wurde der neue Film „Bier aus Österreich. Braukunst mit Tradition und Zukunft“ im Auftrag des Verbands der Brauereien Österreichs fertig gestellt. Zehn Minuten lang entführt er in die Welt des Bieres. Für Bierliebhaber bietet er die Möglichkeit, das Wissen rund ums Bier aufzufrischen. Für Schulen steht mit dem Film ein attrak-



Bierfilm • DVD Version

tives Gestaltungselement für den Unterricht zur Verfügung, welches die Kunst des Brauens den Schülern näher bringt. So erfährt man, wie aus den natürlichen Rohstoffen Wasser, Hopfen und Malz Bier entsteht. Ebenso erhält man unter anderem Antwort auf Fragen, wie sich obergäriges von untergäurigem Bier unterscheidet oder durch welche Be-

sonderheiten sich die verschiedenen Biersorten auszeichnen.

Der Film liegt als VHS und DVD auf, wobei auf der DVD zusätzlich eine 5 min-Version, die ausschließlich den Brauvorgang zeigt, enthalten ist. Der Bierfilm ist zum Selbstkostenpreis erhältlich unter: 01/7131505 oder getraenke@dielebensmittel.at.

Sorten auf der Spur

Pils: Hauptsache blond

Ein Pils ist schön anzuschauen. Doch nicht nur deshalb erfreut sich diese Biersorte zunehmender Beliebtheit. Das Pilsbier zeichnet sich durch sein intensives Hopfenaroma aus. Es ist hellfarbig, erfrischend, weniger malzig und liegt in der Stammwürze bei mindestens 11 Grad. Am besten schmeckt ein Pils, wenn es eine Temperatur zwischen 7 und 9 Grad hat.

Ein Jahr später wurde im damals ebenfalls österreichischen Pilsen das erste „Lager-

Biersprache

Pilsbiere sind durch eine helle Farbe gekennzeichnet – im Duft erfrischend fruchtig und hopfig. Am Gaumen dicht, prickelnd und perlend, mit einer deutlichen feinen Hopfennote und einer markanten Bittere, die sich vom Antrunk bis zum Nachtrunk harmonisch durchzieht.

hatte zur Folge, dass schon um die Jahrhundertwende die Bezeichnung Pils im Volksmund für das hopfenbetonte, helle Bier stand. Eine Unterlassungsklage des bürgerlichen Brauhauses in Pilsen gegen die Münchener Brauerei Thomass war es schließlich, die die Geburtsstunde der neuen Biersorte bedeutete. Damals stellten Gutachter fest, dass „Pilsener“ keine Herkunftsbezeichnung ist, im April 1899 wurde schließlich die Sortenbezeichnung „Pilsener“ per Gerichtsbeschluss genehmigt. Ab 1900 tritt die Kurzform „Pils“ als Gattungsbezeichnung für helle, stark gehopfte Biere auf.



Die Wiege des untergärigen Lagerbieres

Ganz wesentlich für den Umschwung des Brauwesens war der Übergang von der „Obergärung“ zur „Untergärung“, dabei wurden andere, bei kälteren Temperaturen arbeitende Hefestämme eingesetzt. 1841 entstand in Kleinschwechat bei Wien der neuartige Typus des „Lagerbiers nach Wiener Art“. Dieser Biertyp trat seinen Siegeszug rund um die Welt an.

bier Pilsner Art“ gebraut. Österreich gilt heute aus industrieller Sicht als Wiege des untergärigen Lagerbiers und somit der Brauindustrie selbst.

Der „Typus“ Pils

Pils war ursprünglich eine Herkunftsbezeichnung. Mit der Ausweitung der Eisenbahnstrecken wurde der Transportradius des Pilseners erhöht. Mit der Bekanntheit stieg auch die Beliebtheit. Dies

Dr. Paul Rübiger, Bierexperte im Europäischen Parlament

Bier, der Himmel auf Erden!

Dr. Paul Rübiger ist Mitglied des Europäischen Parlaments. In seiner Funktion als Mitglied des Ausschusses für Industrie, Außenhandel, Forschung und Energie vertritt er immer wieder auch die Anliegen der heimischen Brauwirtschaft. Darüber hinaus ist der begeisterte Biertrinker Rübiger auch Vizepräsident des European Parliament Beer Club. In dieser Funktion bat BierNews Herrn Dr. Rübiger zum Interview.

BierNews:

Sie sind Vizepräsident des European Parliament Beer Club. Als solcher haben Sie Bierfreunde aus ganz Europa um sich. Welchen Ruf genießt österreichisches Bier?

Dr. Paul Rübiger:

Österreichische Biere genießen im gesamteuropäischen Vergleich einen hervorragenden Ruf. Die Qualität ist sehr hoch und das ist bekannt. Das wird auch von vielen Landesvertretern hoch geschätzt. Doch der European Parliament Beer Club beschäftigt sich nicht nur mit dem Genuss von Bier. Es geht auch um zahlreiche rechtliche und wirtschaftliche Fragen rund um das Bier, die von uns behandelt werden. Bier ist ein Thema, dass in der EU sehr präsent ist. Man denke nur an die problematische Situation in

Deutschland, die das Einwegpfand hervorgerufen hat, an drohende Werbeverbote für alkoholische Getränke oder die Biersteuer.

BierNews:

Wie sind Sie zum Bierexperten geworden?

Dr. Paul Rübiger (lacht):

Bis zu meinem 18. Lebensjahr habe ich kein Bier getrunken. Dann – beim Bundesheer – bin ich auf den Geschmack gekommen. Und das im wahrsten Sinne des Wortes. Von Anfang an begann ich zu differenzieren und habe mich mit dem breiten Spektrum an unterschiedlichen Sorten, die die heimische Brauwirtschaft bietet, auseinandergesetzt. Das Geschmackserlebnis war mir immer wichtig. Sie wissen ja: Stiere (Anm.: Sternkreiszeichen) sind Genussmenschen. Qualität geht bei mir eindeutig vor Quantität. Mein Qualitätsbewusstsein geht so weit, dass ich zu Hause einen eigenen Kühlschrank habe – nur für Bier.

BierNews:

Sie kommen aus einem traditionellen Bierbundesland, Oberösterreich. Auch Belgien ist ein Bierland. Wie schneiden diese Biere in Ihrem persönlichen Vergleich mit den österreichischen ab?

Dr. Paul Rübiger:

Wissen Sie, Biere mit Erdbeer- oder Kirschgeschmack sind nicht meine Sache. Ich trinke gerne Vollbier. Und hier schätze ich die österreichische Tradition. Doch die Qualität und das Geschmackserlebnis des



Dr. Paul Rübiger • Funktionen auf europäischer Ebene: Mitglied der ÖVP-Delegation (EVP) im Europäischen Parlament • Mitglied im Ausschuss für Industrie, Außenhandel, Forschung und Energie • Stv. Mitglied im Haushaltsausschuss • Stv. Vorsitzender der Delegation für die Beziehungen zu der Schweiz, Island und Norwegen • Präsident der SME-Union Global (Europäischer Wirtschaftsverband) • Persönliche Daten: geboren am 6. Mai 1953 in Wels (OO) • verheiratet • 2 Kinder • pruebig@euro-parl.eu.int • <http://www.ruebig.at/>



Biergenusses hängt noch von anderen Faktoren ab. Welches Glas Sie verwenden oder mit welcher Sorgfalt Bier eingeschenkt wird. Ich denke hier sofort an mein Lieblingslokal in meiner Heimatstadt Wels. Ein kühles Bier und ein lauwarmes Mohnstangerl! Das ist der Himmel auf Erden! Ebenso genieße ich gerne ein leichtes Pils in einer Flöte als Aperitif. Bier hat geschmacklich, aber auch optisch viel zu bieten, das schätze ich. Außerdem ist es ein reines Naturprodukt – und bietet dadurch kontrollierte Qualität. Ich bin oft auf Reisen. In vielen Ländern ist Bier das einzige, was ich trinke. Denn jeder Biererzeuger legt größten Wert auf das Wasser, es bestimmt schließlich mit die Qualität des Bieres. Bier hilft mir somit oft, Gesundheitsrisiken zu vermeiden.

BierNews:

Wie sehen Sie die Zukunft des heimischen Bieres?

Dr. Paul Rübiger:

Bier ist wieder ein Mode-Getränk. Es ist in, Bier zu trinken. Bier ist ein Volks- und ein Erfolgsgetränk. Meinen Beitrag für die heimische Brauwirtschaft leiste ich zu einem großen Teil auf europäischer Ebene. Für mich ist Bier also nicht nur aufgrund des Geschmackserlebnisses ein interessantes Thema. Auch beruflich ist Bier ein spannendes Thema.

BierNews:

Vielen Dank für das Interview!

Das war los!

Gehrt

Das „Große Goldene Ehrenzeichen des Landes Steiermark“ bekam KR Johann Sulzberger

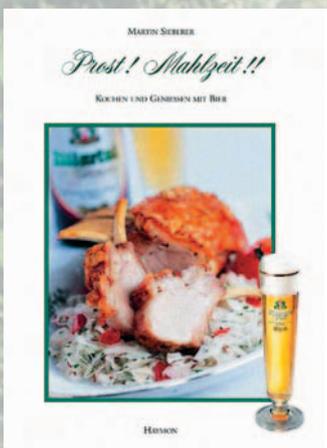


KR Johann Sulzberger von Frau Landeshauptmann Waltraud Klasnic mit Großem Goldenen Ehrenzeichen ausgezeichnet.

von Frau Landeshauptmann Waltraud Klasnic verliehen. Sie würdigte damit das jahrelange Engagement, von Johann Sulzberger für das Land Steiermark und seine Leistungen, die für die Region unverzichtbar waren. Der Verband der Brauereien Österreichs gratuliert seinem Obmann sehr herzlich!

Kochen mit Bier

Der Tiroler Martin Sieberer, Jahrgang 1968, „Koch des Jahres“ im Jahr 2000, ist einer der



besten und vor allem phantasivollsten Küchenchefs Österreichs. Ein großer Bierfreund ist er außerdem, wie er mit seinem neuen Kochbuch beweist. Kochbücher sammeln und Kochbücher schreiben ist neben Fußballspielen und Skifahren Sieberers liebstes Hobby. Sein neuestes Kochbuch ist besonders gut gelungen und bringt einige Überraschungen: „Prost! Mahlzeit! - Kochen und genießen mit Bier“. Man denkt: „Gar so viel Gerichte, bei denen man als Zutat Bier verwenden kann, kann es ja nicht geben. Ein paar Suppen und vielleicht noch einige Desserts.“ Weit gefehlt! Der Drei-Hauben-Koch belebt die traditionelle Bierküche durch neue Ideen und Zutatenkombinationen und passt sie den heutigen Ernährungsgewohnheiten an. Sieberer gehört auch zu den Verfechtern der Bierbegleitung zum Essen. (Haymon-Verlag, Innsbruck, 144 Seiten, Fotos von Christina Engstler, 29 Euro)

1600 Bierbegeisterte beim „24-Stunden-Bierfestival“ in Hallein

Vom 5. bis 7. September war Hallein Bierhauptstadt – das erste „24-Stunden-Bierfestival“ Österreichs begeisterte insgesamt über 1600 Besucher.

3 Tage lang gab es in dem urigen Ambiente der „Alten Saline“ auf der Pernerinsel an 26 verschiedenen Ständen 140 verschiedene nationale und internationale Biere zum Verkosten. Es gab sowohl traditionelle Biersorten, wie das österreichische Märzen, als auch „echte Exoten“. Die Besucher bekamen mit ihrem Ein-

trittspreis ein spezielles „Festival-Glas“, mit dem sie dann auf „Verkostungstour“ gehen konnten. Insgesamt war unter den Bierliebhabern sehr fachkundiges Publikum vertreten, sodass das Verkosten und Kennenlernen der verschiedenen Sorten im Mittelpunkt stand.

Nicht nur die Biervielfalt begeisterte das Publikum, sondern auch das ansprechende Rahmenprogramm. Zahlreiche Besucher nahmen an den angebotenen Vorträgen und Seminaren teil. Verschiedene Live-Bands sorgten für gute Stimmung. Veranstaltet wurde das Festival von der BierIG, dem ersten österreichischen Bierkonsumentenverein, der sich zum Ziel gesetzt hat, die Biervielfalt zu fördern und die Bierkultur zu erhalten.



Axel Kiesbye, Obmann der BierIG, meint dazu: „Das 24-Stunden-Bierfestival war schon beim ersten mal ein voller Erfolg. Trotzdem gibt es einige Anregungen und Vorschläge, die Veranstaltung im nächsten Jahr noch interessanter zu machen. Beim nächsten Mal machen hoffentlich wieder zahlreiche Brauereien mit. Das Festival ist nicht zuletzt ein toller Testmarkt für Innovationen aus den einzelnen Betrieben!“ Wir gratulieren und wünschen Alles Gute!



BIEREXPO 2004

LILLE FRANCE

Internationale Messe für Bier und die Brauindustrie im Messezentrum Grand Palais in Lille (Frankreich) vom 15. bis 17. Februar 2004.
www.norexpo.fr

BRAU BEVIALE 2003

44. Europäische Fachmesse für die Getränkewirtschaft von 12. bis 14. November in Nürnberg, 1.500 Aussteller. Nähere Informationen:
www.brau-beviale.de

THEMENLOUNGE

„BIER & FRAUEN“

Mit diesem spannenden Thema startet der Verband der Brauereien Österreichs eine Serie für Medienvertreter, die sich mit Wissenswertem rund um unser Bier beschäftigen wird.
Termin: 25.11.2003

3. BIER- UND

GESUNDHEITSSYMPOSIUM

Die letzten wissenschaftlichen Erkenntnisse über die gesundheitlichen Auswirkungen des Bierkonsums werden in dem von „The Brewers of Europe“ veranstalteten Symposium am 15. Oktober 2003 in Brüssel vorgestellt. Nähere Informationen:
www.brewersofeurope.org