



BierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN !

Das Naheverhältnis

Bier und Frauen ist viel stärker als man denkt:

Bier ist Frauensache !

Frauen stehen dem Bier sehr viel näher als oft angenommen wird. Bier ist eine Erfindung der Frauen. Die Ge-

Gesundheit als Argument

In einer spannenden Diskussion, moderiert von Gernot

hinaus sind auch Krebs hemmende Eigenschaften und die positive Wirkung auf das Herz-Kreislauf-System be-

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

AUS DEM INHALT

Hefe - Winzlinge ganz groß
Mehr über den kleinen Helfer der Brauwirtschaft sowie eine österreichische Erfolgsgeschichte.
Seite 4

Wissen
Testen Sie Ihr Wissen über das Lieblingsgetränk der Österreicher auf **Seite 5**

Alles Käse
Die Kombination von Bier und Käse erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Mehr darüber auf **Seite 6**

Sorten auf der Spur
Bock: Ein starker Typ. Das charakterstarke, vielschichtige Bier für den besonderen Anlass.
Seite 6

Dr. Gabriele Zuna-Kratky hat sich den **Biergenuss bei den männlichen Sportkollegen abgeschaut**. Die Direktorin des Technischen Museums Wien outet sich im Interview mit BierNews als Biergenießerin. **Seite 7**

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

bier & frauen

THEMENLOUNGE

25. NOVEMBER 2003, ARES TOWER, WOLKE 19

schichte zeigt, dass die Brautradition sehr lange Zeit von Frauen geprägt wurde. Und Bier liegt im Trend - immer mehr Frauen kommen wieder auf den bierigen Geschmack. Darüber und über die vielen positiven Auswirkungen von Bier auch auf die weibliche Gesundheit diskutierten Experten im Rahmen der ersten Themenlounge des Verbandes der Brauereien, Ende November in der Wolke 19 (Ares Tower) in Wien.

Frischenschlager, wurde viel Neues und Überraschendes zum Thema Bier aufgezeigt. So ist zwar bekannt, dass die Volksmedizin Bier schon seit hunderten von Jahren nutzt, aber das Interesse der modernen Medizin an Bier ist neu. „Derzeit laufen zahlreiche Studien, die dabei sind zu belegen, dass der beliebte Gerstensaft eine wirksame Prophylaxe gegen Osteoporose ist, denn Bier ist ein wichtiger Silizium-Lieferant“, so Mag. Jutta Kaufmann-Kerschbaum. Darüber

kannt. Das alles unter dem Gesichtspunkt eines maßvollen Bierkonsums im Ausmaß von maximal einem Liter pro Tag. Kaufmann-Kerschbaum ist Geschäftsführerin des Verbandes der Brauereien Österreichs und erste und bislang einzige Frau an der Spitze eines europäischen Brauereiverbandes.

Kalorienarmes Nahrungsmittel

Als „Quell ihrer Gesundheit“ bezeichnet die Klosterschwester
► **Fortsetzung Seite 2**



▷ Fortsetzung von Seite 1

und Braumeisterin Doris Engelhard ihr Lieblingsgetränk. Sie ist im Kloster der armen Franziskanerinnen zu Mallersdorf für die Produktion von Zoigl Bier, Hellem, Dunklem, Bock und Doppelbock verantwortlich. Angesprochen auf die Frage, warum in der christlichen Liturgie Bier nicht vorkommt, meint sie, dass es in

Judäa leider nur Wein gegeben hätte, denn wäre Christus aus unserer Gegend gewesen, „hätt' Christus Bier genommen.“

Die Braumeisterin braut mit



v.l.n.r. Autoren Gerhard Habarta und Mag. Eva Lachkovic, Moderator Gernot Frischenschlager, Schwester Doris Engelhard, Mag. Jutta Kaufmann-Kerschbaum



EDITORIAL

Über Sonnen- und Schattenseite(l)n

Liebe Freundinnen und Freunde des österreichischen Bieres,

wieder neigt sich ein Jahr dem Ende zu. Und wieder dürfen wir uns über ein erfolgreiches Bierjahr freuen. Dafür möchte ich Ihnen allen, die sich für die österreichische Bierkultur einsetzen, danke sagen.

Das vergangene Jahr brachte nicht nur ein erneutes Ausstoßplus (siehe Seite 3), sondern auch viele neue Themen in die Diskussion rund um unser Lieblingsgetränk. Positive wie – leider auch – negative.

Positiv war sicherlich die breite Diskussion über die gesundheitlichen Aspekte des Bierkonsums. In diesem Zusammenhang wurde – zum Beispiel bei unserem Gesundheitssymposium im Juni 2003 oder bei jenem in Brüssel (siehe Seite 8) – von Experten aus aller Welt aufgezeigt, welche positiven Auswirkungen maßvoller Bierkonsum hat. Um den vielen weiteren, spannenden Themen aus der Welt des Bieres eine Plattform zu bieten, haben wir vom Verband der Brauereien

Österreichs eine Veranstaltungsserie ins Leben gerufen. Die erste dieser „Themenlounges“ fand Ende November 2003 in Wien statt und beschäftigte sich mit der Rolle der Frau in der Welt des Bieres (siehe Titelstory Seite 1-3).

Als Vertretung der heimischen Brauwirtschaft hatten wir allerdings auch mit Negativem zu kämpfen. Nach wie vor appellieren wir bei jeder Gelegenheit an den Finanzminister, die Biersteuer zu senken. Denn vor allem im Hinblick auf die bevorstehende Osterweiterung bedeutet die viel zu hohe Besteuerung heimischen Bieres einen erheblichen Wettbewerbsnachteil. Auch das mit 1. Jänner 2004 in Kraft tretende Road Pricing auf Österreichs Autobahnen erschwert die Situation der Brauereien, da die Transportkosten steigen werden.

Trotz politischer Erschwernisse blicken wir zuversichtlich in die Zukunft, denn unser Lieblingsgetränk wird auch weiterhin an Beliebtheit dazu gewinnen und ein spannendes Thema bleiben. Überzeugen Sie sich davon in dieser neuen Ausgabe unserer „BierNews“.

Ich wünsche Ihnen ein genuss- und erfolgreiches neues Jahr!

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

zwei Gehilfen insgesamt 3000 Hektoliter pro Jahr. Sie trinkt zwar kein dunkles Bier („Weil ich das nicht mag!“), ist aber von der gesundheitsfördernden Wirkung ihres Lieblingsgetränkes überzeugt. „Immerhin sind 29 meiner Mitschwestern mehr als 90 Jahre alt. Einige davon leben nur von Brot und Bier.“ Schwester Doris veranschaulicht damit die Tatsache, dass Bier einen hohen Anteil wertvoller Inhaltsstoffe aufweist. Es ist nicht nur ein wohlschmeckendes Getränk, sondern auch ein vollwertiges Nahrungsmittel. „In der Fastenzeit trinke ich an Freitagen nur 2 Liter Bier am Tag – und esse nichts. Mein Körper hat alle Nährstoffe, entschlackt und ich nehme ab.“ Dahinter steckt die Tatsache, dass Bier viel Wasser und nur natürliche, gesunde Rohstoffe enthält. Und außerdem rangiert das Lieblingsgetränk der Österreicher mit 45 kcal pro 100g an der letzten Stelle der Kalorientabelle hinter allen anderen alkoholischen Getränken aber auch Fruchtsaft, Limonade und Vollmilch.

Bier als Hoffnungsträger

Schwester Doris ist eine der zwei letzten bierbrauenden Kloster-schwestern. Der letzte bierbrauende Mönch verstarb im Jahr 1957. „Die Brautradition wird immer mit Mönchen in Zusammenhang gebracht. Tatsächlich ist das erst seit 1000 Jahren so. Die 9000 Jahre zuvor war Brauen



Bier wird immer beliebter

Der Aufwärtstrend des Bierkonsums hält an. Konnte im vergangenen Jahr erstmals wieder ein Ausstoßplus (1,5 %) erreicht werden, zeichnet sich für 2003 eine neuerliche Steigerung ab. Bis Ende September 2003 wurde bereits ein Plus von 2,2 % erzielt. Die heimischen Brauer rechnen bis Ende des Jahres sogar mit der Überschreitung der magischen Pro-Kopf-Verbrauchsgrenze von 110 Litern.

Ein Grund für diese positive Entwicklung ist sicherlich im anhaltenden Gesundheitsboom zu finden. „Die Österreicher wissen Qualität zu schätzen und achten immer mehr darauf, gesunde und natürliche Lebensmittel zu genießen. Dass Bier zunehmend ‚in‘ ist, ist nur die logische Folge“, so KR Johann Sulzberger, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs. Auch wenn im kommenden Jahr deutliche Erschwernisse (Road Pricing, Biersteuer, Osterweiterung) auf die heimische Brauwirtschaft zukommen: Die Branche kann zuversichtlich in das Jahr 2004 blicken.

eine klare Frauensache“, so Gerhard Habarta, Autor des Buches „Es war die Frau – über die Erfindung der Technologien durch die Frau“. Unterstützung findet er durch Mag. Eva Lachkovics. Sie ist Autorin der Publikation „Bierbrauen ist Frauensache – ein Beispiel für uralte Bio-tech-

nologien in den Händen von Frauen“. Mag. Lachkovics weist auch darauf hin, dass in vielen afrikanischen und lateinamerikanischen Kulturen Bierbrauen nach wie vor Frauensache ist und ein großer Hoffnungsträger sein könnte, wenn es darum geht, den Hunger zu bekämpfen.

keinen Sinn machen. Kaufmann-Kerschbaum weist darauf hin, dass die Geschmacksvielfalt entscheidend sei. Das Produkt Bier richtet sich an Männer wie Frauen gleichermaßen. Die einen bevorzugen hopfigen, bittereren Geschmack, andere malzigen. In Österreich kann man zwischen 400 verschiedenen heimischen Bieren wählen. Da Frauen sehr körper- und gesundheitsbewusst sind, habe Bier, so die einhellige Meinung aller Diskutanten, bei diesen eine große Zukunft vor sich. Als absolut gesundes und kalorienarmes Naturprodukt liegt es exakt in aktuellen Trends wie „Qualitätsbewusstsein“ und „Wellness“.

Bier ist nicht nur geschmacklich ein Erlebnis. Rund um das Lieblingsgetränk der ÖsterreicherInnen gibt es zahllose Geschichten zu erzählen und spannende Themen zu diskutieren. Um dieser Diskussion eine Plattform zu bieten, hat der Verband der Brauereien Österreichs eine Themenlounge für JournalistInnen und Bier-ExpertInnen ins Leben gerufen. Diese wird sich in Zukunft regelmäßig immer neuen Themen widmen.

Bier – ein Trendprodukt



Schwester Doris Engelhard – Klosterschwester und Braumeisterin im Kloster der armen Franziskanerinnen in Mallersdorf (Niederbayern). Sie ist eine der zwei letzten Bier brauenden Klosterschwestern. Pro Jahr braut sie mit zwei Gehilfen rund 3.000 Hektoliter Bier.



Mag. Eva Lachkovics studierte technische Chemie und Biochemie und ist Vorstandsmitglied von FIAN (Food-First Informations- und Aktionsnetzwerk), Mitglied der Women in Development Europe (WIDE), Autorin der Publikation „Bierbrauen ist Frauensache“.



Gerhard Habarta Kulturphilosoph und Autor zahlreicher Bücher, darunter: „Es war die Frau – über die Erfindung der Technologien durch die Frau“.



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

Einigkeit besteht über die Bedeutung der eigenen Frauenbiere

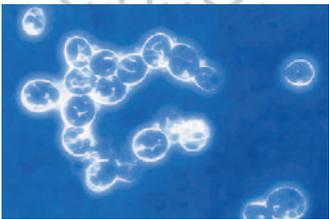
Hefe besorgt die Gärung

$$\Rightarrow 2C_2H_5OH + 2CO_2$$

$$C_6H_{12}O_6 \Rightarrow 2C_2H_5$$

Hefe - Winzlinge ganz groß

Unbewusst wurde Gärhefe schon seit mindestens 5000 Jahren als Treibmittel für Weizenmehlteige und zur Herstellung von Bier verwendet. Es



ist kein Zufall, dass Backen und Brauen oft in einer Hand war. In der Luft der Backstuben waren reichlich Hefesporen zu finden, um eine kräftige Gärung zu bewirken. Und so galt, nicht nur im Märchen von Rumpelstilzchen: "Heute back' ich, morgen brau' ich, ...". Der Gärprozess war nicht steuerbar. Verdarben zu viele "wilde Hefen" das Bier, entstand ein ungenießbares Produkt. Somit waren "Hopfen und Malz verloren",

wie es uns im Sprichwort überliefert ist.

Erst im 19ten Jahrhundert begann die Erforschung und gezielte Züchtung von Hefen. Die Hefe ist ein einzelliger Pilz. Er vermehrt sich durch Sprossung. Das heißt, er bildet eine Knospe (Tochterzelle), diese erreicht die Größe der Mutterzelle; dann trennt sie sich von der Mutterzelle oder bildet mit ihr einen Sprossverband. Wesentlich für die nachhaltige Veränderung des Brauwesens war der Übergang von der "Obergärung" zur "Untergärung": Es wurden andere Hefestämme eingesetzt, und 1841 entstand in Kleinschwechat bei Wien der neuartige Typus des "Lagerbiers nach Wiener Art". Dieser Biertyp trat - wie allgemein bekannt - einen Siegeszug rund um den Globus an. Österreich gilt heute aus industrieller Sicht als Wiege des untergärigen Lager-

biers und somit der Brauindustrie selbst.

In Österreich werden hauptsächlich helle, untergärige Biere gebraut. Das bedeutet, dass sie aus besonders reinem Wasser, hellem Gerstenmalz und Hopfen gebraut sind. Die so entstandene Bierwürze wird dann mit untergäriger Hefe (*Saccharomyces carlsbergensis*) vergoren. Weil diese Hefe sich am Schluss des Gärprozesses unten im Gärbottich oder Gärtank sammelt, spricht man von "untergärigem" Bier oder "Lagerbier", zum Unterschied von "obergärigem" Bier, das mit einer anderen Hefeart (*Saccharomyces cerevisiae*), die sich oben im Gärbottich sammelt wärmer vergoren wird und nur kurz nachreift.

einen wesentlichen Einfluss auf den Geschmack. Hefe ist zudem wertvoller Lieferant der Vitamine B1 und B2 im fertigen Bier.

Bei der Gärung im Gärbottich wird der Malzzucker der Würze in Alkohol umgewandelt. Nach etwa einem Tag bildet sich eine dicke, weiße Schaumschicht auf der Würze. Je nach Bierart dauert die sogenannte Hauptgärung bis zu 8 Tagen. Das so entstandene Jungbier wird erst durch Reifung zum trinkfertigen Bier. In geschlossenen Lagertanks lässt man untergäriges Bier zwischen 2 (Märzen- oder Lagerbier) bis 6 (Bockbier) Monate bei Temperaturen nahe dem Gefrierpunkt nachgären und reifen. Obergärige Biere absolvieren beide Phasen - Hauptgärung und Reifung - in bedeutend kürzerer Zeit. Die Lagerung bewirkt nicht nur typische Bieraromen, sondern führt auch zur Anreicherung des Bieres mit der durch die Hefe gebildeten natürlichen Kohlensäure. Durch Filtration erhält das Bier schließlich seine Klarheit. Nicht jedes Bier wird gleich stark bzw. überhaupt gefiltert. Die beliebten Zwickelbiere sind zum Beispiel ungefiltert, hefetrübe Biere nur grob gefiltert. Die mengenmäßig beliebtesten Biere der Österreicher (Märzen/Lagerbier, Pilsbier) sind untergärige Biere. Der prominenteste heimische Vertreter des obergärigen Bieres ist Weizen- oder Weißbier, aber auch beispielsweise Roggen- oder Dinkelbier, Stout und Altbier werden obergärig gebraut.

Der Brauer nennt die Hefe "Zeug" - ein Begriff aus einer Zeit, als noch nicht erforscht war, wie durch die dickflüssige Hefemasse die Gärung in Gang gesetzt wird. Die Hefegabe ist das "Zeuggeben". Das bedeutet, dass in 100 Hektoliter Würze (also 10.000 Liter) etwa 75 bis 100 Liter dickbreiige Hefe gegeben werden. Das mag wenig erscheinen, ist aber eine enorme Menge von Hefezellen, denn in einem Kubikzentimeter dickbreiiger Hefe sind etwa 10 Millionen Hefezellen enthalten. Jede davon ist 6 bis 10 µ - also maximal ein hundertstel Millimeter groß. Zur Gärung werden sehr viele verschiedene eigen gezogene Bierhefen eingesetzt. Die Art der Hefe prägt den jeweiligen Biertyp und hat

Wussten Sie, dass ...

...als Karl der Grosse 800 n. Chr. in Rom vom Papst gekrönt wurde, nicht nur ein starker Kaiser, sondern auch ein schlauer Kaufmann an die Macht gelangte, welcher den Wert des Braurechts erkannte? In diese Zeit fielen auch die Anfänge der handwerklichen Braukunst - bisher war Backen und Brauen weitgehend in den Händen der Frauen.

...der prominenteste Vertreter des obergärigen Bieres in Österreich das beliebte Weizen- oder Weißbier ist, aber auch hierorts weniger bekannte Sorten wie beispielsweise Roggen- oder Dinkelbier, Stout und Altbier obergärig gebraut werden?

bier/ews

bier/ews

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.

Übrigens: Zusammengesetzt ergeben die Buchstaben der Lösungen den Namen eines Schlauchpilzes, der für die Vergärung des Bieres verantwortlich ist.

1. Exklusives zum Aperitif

In bestimmten Epochen gab es recht exklusive Moden der Bierkonsumation, welche noch heute zu den feinsten Rezepten zählen. Und die so manchen Grand Seigneur angenehmste Erinnerungen an seine Jugend bescheren. Wie nennt man das Biermixgetränk mit Sekt oder Champagner, das sich vorzüglich als Aperitif eignet?

Liebfrauenmilch

Herrengedeck

Sekt spezial

R

H

C



2. Dichtung oder Wahrheit

Vom Bier war auch Johann Wolfgang von Goethe sehr angetan und schrieb die folgenden Zeilen: „Bestaubt sind unsre Bücher, der Bierkrug macht uns klüger. Das Bier schafft uns Genuss, die Bücher nur Verdruß!“. Theodor Körner dichtete über Bier: „Kommt, Brüder, trinket froh mit mir!“



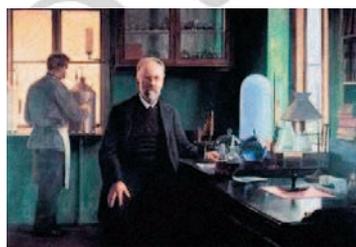
Seht, wie die Becher schäumen! Bei vollen Bechern wollen wir ein Stündchen schön verträumen!“ Haben wir diese Literaturpassagen erfunden oder sind sie wahr?

Dichtung

Wahrheit

A

E



3. Die Isolierung der Zelle

Im Jahr 1881 gelang es erstmals, eine einzelne Bierhefezelle zu isolieren und in Reinzucht zu vermehren. Dadurch haben

alle Hefezellen eines Hefestammes die absolut gleichen Eigenschaften, weil sie alle von der gleichen Zelle stammen. Da die Bierhefe wesentlichen Einfluss auf den Geschmack hat, wurde durch diese Entdeckung die Herstellung von Bieren mit gleichbleibendem und sortentypischem Geschmack möglich. Wie hieß der Wissenschaftler, dem dies zu verdanken ist?

Hans Herbert Christiansen

Christian Hans Emilson

Emil Christiansen Hansen

D

B

F

4. Jungfräulich

In den Hopfengärten rankt sich die Hopfenrebe an dünnen Drähten bis zu einer Höhe von sechs bis acht Metern. Männliche und weibliche Blüten wachsen auf verschiedenen Pflanzen. Die männlichen Pflanzen werden rigoros ausgerottet, damit die Hopfendamen ihre Jungfräulichkeit für den Brauer bewahren. Nur die unbefruchtete Dolde liefert die Ingredienzien, die für die Qualität des Bieres, sein Aroma und seine Haltbarkeit ausschlaggebend sind. Eine alte Brauerregel besagt: „Ein Hopfengarten muss sein wie ein Nonnenkloster.“ Wahrheit oder

Dichtung?

Wahrheit

Dichtung

E

N



Die Kombination von Bier und Käse erfreut sich zunehmender Beliebtheit

Alles Käse

Qualität bei Lebensmitteln ist für immer mehr Österreicherinnen und Österreicher sehr wichtig. Mit dem Qualitätsbewusstsein steigt auch das Sortenbewusstsein. Davon profitieren die unterschiedlichen heimischen Biersorten genauso wie der Käse. Zunehmend entdecken Gourmets die geschmackliche Kombination aus beidem.

Aber Achtung: Nicht jeder Käse passt zu jedem Bier. Profis aus Gastronomie und Handel

sowie erfahrene Gourmet-Journalisten haben sich in den letzten Jahren mit zahlreichen Kombinationsmöglichkeiten beschäftigt. All ihre Erfahrungen finden sich in der jüngst erschienen „Kleinen Käse & Bier Fibel“. Darin erfährt man, dass zu einem kräftigen, vollmundigen Vollbier am besten Schnittkäse mit Rotschmiere, Weichkäse oder pikante Ziegenbällchen passen. Ein Zwickel-Bier wird hingegen in Kombination mit würzigem Hartkäse von den Testern hoch



gelobt. Generell heißt es aufpassen mit süßlichem Käse.

Vor allem zarter schmeckendes Bier wird von süßlichen Geschmacks Komponenten schnell „erschlagen“. Wer sicher gehen will und harmonische Geschmackserlebnisse sucht, findet in dieser neuen Broschüre zahlreiche Anregungen und Tipps.

Die „Kleine Käse & Bier Fibel“ ist kostenlos erhältlich unter 01 33151 420, AMA, Mag. Karin Silberbauer, karin.silberbauer@ama.gv.at.

Sorten auf der Spur

Bock: Ein starker Typ

Bockbier ist ein vorwiegend zur Saison, ursprünglich den Fastenzeiten des Kirchenjahres, gebrautes und sehr lange gereiftes Starkbier mit einer Stammwürze von mind. 16°. Sehr bekannt und beliebt sind die Oster- und Weihnachtböcke.

Bockbier ist bernsteinfarben, ausgeprägt vollmundig, würzig und fein gehopft. Für Biere mit mehr als 18° Stammwürze ist auch die Bezeichnung "Doppelbock" gebräuchlich. Es schmeckt am besten aus bauchigen Gläsern oder eventuell aus dem Tonkrug, wenn es stark gehopft ist, kann es auch aus einem Pils-Pokal genossen werden. Die optimale Genusstemperatur ist für Bockbier 10° bis 12° für den Doppelbock.

Dieses lange gereifte Starkbier wurde früher von Mönchen nur in der Fastenzeit gebraut. Heute gilt es als Spezialität und wird von den österreichischen

***Biervokabular:**
Bockbiere sind generell sehr kräftig eingebraute Biere. Im Duft dicht und röstig und malzig. Insgesamt sind diese Biere am Gaumen wuchtig und voll, im Geschmack charakterstark und individuell. Die vielschichtigen Geschmackskomponenten sind ausgewogen und gut eingebunden. Aufgrund des höheren Alkoholgehalts kommen eigenständige würzige, süßliche und fruchtige Aromen durch. Das Bier wirkt am Gaumen wärmend.*

Brauereien vorwiegend in der kalten Jahreszeit hergestellt. Von Gourmets wird es zu Wildbret empfohlen.

Um den Ursprung des Namens „Bockbier“ ranken sich viele Geschichten. Eine Geschichte reicht bis in die germanische Mythologie zurück. Die alten Germanen haben ihren Göttern Opfer in Form von Ziegenböcken dargestellt. In Zeiten, in denen Hunger herrschte, gossen sie einen Vorläufer unseres heutigen Bieres über die Opferstätte, um die Götter zu besänftigen. Das Bockbier war geboren.

Wahrscheinlicher ist aber folgende Geschichte: Um 1500 soll im Brauhaus der Stadt Einböck (Braunschweig) ein



besonders starkes Bier gebraut worden sein. Dieses wurde anfänglich als Hinböck, später als Einböck'sches Bier und schließlich als Bockbier oder kurz als Bock bezeichnet. Es existieren Aufzeichnungen, dass der Herzog von Braunschweig nach glücklich überstandenem Wormser Reichstag an Martin Luther ein Fässchen Einböck'sches Bier schickte. Dieser Bock hatte bereits damals den Ruf eines gesunden Getränks, das "bei mäßigem Genuss fröhlich macht, den Durst löscht und den Leib nicht beschwert".

Dr. Gabriele Zuna-Kratky, sportliche Biergeniesserin

Bier von Sportkollegen abgeschaut

Seit Juli 1999 ist Dr. Gabriele Zuna-Kratky Geschäftsführerin des Technischen Museums Wien, welches als privatisierter Bundesbetrieb einige Herausforderungen an sie stellt. Als erste Frau mit der Leitung des Technischen Museums betraut, lenkt sie mit großem Geschick ihr Haus mit außergewöhnlichen Ausstellungen und Aktivitäten. Bereits im ersten Jahr der Wiedereröffnung konnte mit 360.000 Besuchern ein Rekord aufgestellt werden. Privat ist die aktive Direktorin ein wahrer Genussmensch und außerdem Bierliebhaberin.

BierNews:

Seit fast fünf Jahren sind Sie Geschäftsführerin des Technischen Museums. Wo liegen dabei Ihre Schwerpunkte?

Zuna-Kratky:

Wir sind ein Familienmuseum, da ist es für uns selbstverständlich, dass wir die Ausstellungen so gestalten, dass sie für die ganze Familie zu einem Erlebnis werden. Dieser unterhaltende Charakter hat allerdings nichts mit Eventkultur oder Edutainment zu tun, sondern mit der ernsthaften Bemühung, die Geschichte der Technik nachvollziehbar zu machen, um den gegenwärtigen Stand der Technik zu verstehen und Ausblicke auf zukünftige Entwicklung zu

machen. Der Bildungsauftrag unseres Museums ist, Technik begreifbar zu machen. Das fassen wir wörtlich auf: Die Ausstellungsstücke stehen nicht in einer Vitrine, sondern können berührt werden. Freilich dürfen besondere Exponate, wie etwa die Postkutsche aus der K.u.K.-Zeit nur unter Beaufsichtigung und mit Handschuhen angegriffen werden - aber auch das gehört dann zum Erlebnis. Wir verstehen uns als Ort der Diskussion, des Lernens und Erlebens.

BierNews:

Im kürzlich erschienen Buch „What's cooking?“ werden Sie als leidenschaftliche Köchin und Gastgeberin vorgestellt. Genießen Sie dies?

Zuna-Kratky:

Früher hatte ich viele sportliche Hobbies, wie zum Beispiel Reiten, Fechten und Laufen. Heute habe ich leider nicht mehr viel Zeit für den Sport. Beim Kochen für meinen Mann und mich, aber auch für Freunde, kann ich mich besonders gut entspannen und meine kreative Seite ausleben. Dabei steht neben dem Herd immer ein Glas mit Bier, dass ich mit Freude während des Kochens genieße.

BierNews:

Frau Direktor ist also eine Bierliebhaberin?

Zuna-Kratky:

Und wie! Bier ist ein Naturprodukt, das ich sehr gerne trinke. Wir haben ja im Museum viele Events und Empfänge. Seit geraumer Zeit stelle ich fest, dass



Dr. Gabriele Zuna-Kratky - 1957 in Wien geboren - Gymnasium - Pädagogische Akademie - Studium der Erziehungswissenschaften - 1988 Doktor der Philosophie - leitende Funktion im Bundesministerium für Unterricht und Kunst - 1997 Direktorin der Österreichischen Phonothek - 1998 stellvertretende Gleichbehandlungsbeauftragte der Österreichischen Bundesmuseen - seit Juli 1999 Geschäftsführerin des Technischen Museums Wien

viele statt dem früher obligatorischen Glas Sekt ein Bier bestellen. Sobald der erste Gast Bier bestellt, wollen alle anderen Gäste auch eines. Ich reise sehr viel und ich habe es mir angewöhnt, in jedem Land das lokale Bier auszuprobieren. Da habe ich ganz viele phantastische Erfahrungen gemacht.

BierNews:

Können Sie sich noch an Ihre Anfänge als Biergenießerin erinnern?

Zuna-Kratky:

Ich war früher aktive Basketballerin. Zu einer Zeit, als man gemäß dem damaligen Rollenbild der Frau eher Ribiselwein und Eierlikör getrunken hat.

Meine männlichen Sportkollegen haben aber immer nach dem Training Bier getrunken, wegen des hohen Wasseranteiles und der elektrolytischen Wirkung. Das habe ich mir dann abgeschaut und außerdem hat es mir auch wunderbar geschmeckt.

BierNews:

Bier als Aperitif, auch für Sie ein Thema?

Zuna-Kratky:

Oh ja, der frische Geschmack ist ein guter Anfang für ein schönes Essen. Wiewohl für mich auch zum Essen Bier hervorragend passt. Auch wenn die veraltete Etikette dies nicht so vorsieht. Ich koche auch sehr gerne mit Bier, am liebsten Suppen und Saucen.

BierNews:

Vom Genuss wieder zurück zur Technik. Auf welche neuen Ausstellungen dürfen wir uns freuen?

Zuna-Kratky:

Im April wird auf 1.000 Quadratmetern die Ausstellung „Massenware – Luxusgut“ eröffnet werden. Dabei werden Exponate aus unseren ältesten Sammlungen gezeigt. Was viele nicht wissen, die ehemaligen Kronländer haben extra für unser Museum produziert. In Planung ist auch eine Ausstellung mit Start November, die sich mit der Freiheit auf zwei Rändern beschäftigen wird. Das hat ja auch etwas mit Genuss zu tun.

BierNews:

Danke für das Gespräch. ☺

Das war los!

Brüssel: Beer & Health Symposium

Am 15. Oktober 2003 fand in Brüssel ein großes Symposium des Dachverbandes der



Logo: Brewers of Europe

europäischen Brauereien (Brewers of Europe) statt. Vor einem Fachpublikum, bestehend aus Gesundheits- und Bier-Experten sowie Vertretern der Europäischen Kommission und des Europäischen Parlaments, sprachen zahlreiche Wissenschaftler über die positiven Wirkungen des Bieres: Dr. Gerard Vachonfrance, Psychiater aus Frankreich, Prof. Dr. Med. Ulrich Keil, Kardiologe von der Universität Münster, Prof. Emeritus Ivo De Leeuw, Universität Antwerpen, Dr. Henk Hendriks, TNO, Prof. Jonathan Powell, St. Thomas Hospital London und Prof. Dr.

Med. Arne Astrup, Universität Kopenhagen. Der Präsident des Verbandes, Piero Perron, unterstrich, dass Bier – in Maßen genossen – vor Herz-Kreislaufkrankungen, Typ II Diabetes oder Osteoporose schützen kann. Nähere Informationen finden Sie unter www.bierserver.at oder www.brewersofeurope.org.

Braumeistertagung im Schloss Eggenberg

Zur Hauptversammlung und einer dreitägigen Arbeitstagung trafen sich die Mitglieder des Bundes österreichischer Braumeister und Brauereitechniker. Die Veranstaltung fand vom 25. bis 27. September 2003 in der Brauerei Schloss Eggenberg in Vorchdorf (OÖ) statt. Nach der Begrüßung durch Präsident Dr. Günther Seeleitner und den Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs, KR Johann Sulzberger, erwartete die 150 Teilnehmer ein umfangreiches und spannendes Tagungsprogramm, welches mit der Besichtigung der Brauerei Schloss Eggenberg einen würdigen Abschluss fand.

225 Jahre Braucommune Freistadt

Unter dem Motto „Für immer jung“ feierte die Braucommune Freistadt anlässlich ihres 225jährigen Bestehens ein rauschendes Fest. Die Feierlichkeiten erstreckten sich vom 19. bis zum

21. September 2003 und lockten zahlreiche Prominenz aus Politik und Wirtschaft in die neu erhabene „Braustadt“ Freistadt. Neben viel Unterhaltung wurde auch eine Menge Wissen rund um



Festgäste

das Bierbrauen vermittelt. Am Samstag öffnete das Brauhaus seine Pforten und ermöglichte Jung und Alt einen Einblick in die Kunst des Brauens. Am Sonntag standen die drei Bierheiligen Gambrinus, Katharina und Florian im Mittelpunkt: Ihnen wurden im Rahmen eines großen Festgottesdienstes auf dem Stadtplatz drei Statuen geweiht.



Der Jubilar: Braucommune Freistadt



ALLES FÜR DEN GAST WIEN

Die internationale Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie und Nahrungsmittel findet vom 25. April bis 28. April 2004 im Messezentrum WienNeu statt. www.gast.wien.at

WORLD BEER CUP 2004

Der World Beer Cup ist ein internationaler Bierwettbewerb, der alle zwei Jahre veranstaltet wird und als „The Olympics of Beer Competitions“ gilt. Am 13. und 14. April 2004 werden ca. 1.300 Biere von 400 Brauereien aus 40 Ländern bewertet. Die Gala Awards Ceremony findet am 17. April 2004 in San Diego, California, USA statt, im Rahmen der 21st Annual Association of Brewers Craft Brewers Conference und der Brew Expo America Trade Show. www.beertown.org



Der
Verband
der Brauereien Österreichs
wünscht allen Freundinnen und
Freunden der heimischen
Bierkultur geruhsame Feiertage
und ein erfolgreiches
Jahr 2004.