

bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN !

Heimisches Bier –
unangefochten DIE Nummer Eins

Bieriges Österreich

Die österreichische Brauwirtschaft konnte im Jahr 2003 einen Ausstoß von 8.891 Millionen Hektoliter erbrauen, davon blieben 8.430 Millionen Hektoliter im Inland (+ 1,7 Prozent gegenüber 2003).

sentliche Faktoren zurück: „Erstens, der oberste Bierverkaufsleiter hat gut gearbeitet (Petrus), zweitens die österreichischen BiertrinkerInnen haben zu den natürlichen Werten zurückge-

gustieren und Neues zu entdecken. Besonders ist dabei die spannende Kombination, vermeintlich Bekanntes neu zu entdecken. Die Menschen zu



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

AUS DEM INHALT

Reinheitsgebot?

Beitrag zur Hebung der Volksgesundheit oder doch eher ein wirtschafts- und fiskalpolitisches Regelwerk. **Seite 4**

Sind Sie ein Bierexperte?

Testen Sie Ihr Wissen und werden Sie auf **Seite 5** zum Bierexperten.

Jungbrunnen Bier – gesunder Genuss

Mehr vom neuen Buch aus dem Verlagshaus der Ärzte steht auf **Seite 6**

Den Sorten auf der Spur sind Sie auf Seite 6

Diesmal Märzen-/Lagerbier – das Beliebteste

Ein wunderbarer Durstlöscher

oder wie die Weinexpertin Eveline Eselböck, Taubenkobel-Wirtin und Sommelière, aufs Bier kam, lesen Sie im Interview auf **Seite 7**

Neuigkeiten aus der Bierwelt

und alle Termine rund ums Bier erfahren Sie auf **Seite 8**



Nach einer Steigerung von 1,5 Prozent auf dem Inlandsmarkt im Jahr 2002, setzte sich der erfreuliche Trend zum Bier auch im Jahr 2003 fort. Damit erreichte der Pro-Kopf-Konsum das erste Mal seit 1997 wieder die 110 Liter-Marke!

KR Johann Sulzberger, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs, führt diese Steigerung auf drei we-

funden und drittens haben die österreichischen Brauer beste Qualität in ausreichender Menge zur Verfügung gestellt.“

Es gibt ca. 500 verschiedene österreichische Biere gebraut von 54 Unternehmen an 62 Standorten. Ungebrochen ist der Trend zu Gasthaus- und Hausbrauereien. 2003 ist ihre Zahl auf 83 gestiegen. „Die Österreicher lieben es zu

überraschen und neugierig zu machen und die Neugierde letztlich zu belohnen, ist die schönste Aufgabe für uns Brauer.“, so Sulzberger.

*Märzenbier
behauptet seine Stellung*

Mag. Jutta Kaufmann-Kerschbaum, Geschäftsführerin des Verbandes der Brauereien
► **Fortsetzung Seite 2**



Österreichs, berichtet, dass Lager-/Märzenbier weiterhin die Lieblingsbiertsorte der Österreicher bleibt. Mit einem Inlandsmarktanteil von 56,5 % konnte diese gegenüber dem Vorjahr einen Zuwachs um

1,5 % verzeichnen. Sortenmäßige Gewinner sind zudem Radler (mit Alkohol) + 23,7 % und Weizenbier + 4,4 %.

*Die Natur
in vollen Zügen genießen –*

ist insbesondere bei österreichischem Bier wieder angesagt. Künstliche Substitutionsgetränke passen für viele nicht



Trink' Gutes und rede darüber. Die aktuelle Broschüre „Statistische Daten über die österreichische Brauwirtschaft 1980-2003“ dokumentiert in Zahlen die Erfolgsgeschichte der österreichischen Brauwirtschaft.

Die aktuellsten Braudaten und vieles andere mehr auch nachzulesen auf:
www.bierserver.at



EDITORIAL

Bier im Trend

Liebe Freundinnen und
Freunde des österreichischen Bieres,

auch heuer blicken wir in der ersten BierNews-Ausgabe des neuen Jahres wieder auf die Entwicklung der österreichischen Brauwirtschaft im Vorjahr zurück. Und auch heuer gibt es wieder Positives zu vermelden: Nach einer Steigerung von 1,5 Prozent auf dem Inlandsmarkt im Jahr 2002, setzte sich dieser erfreuliche Trend auch im Jahr 2003 mit einem Zuwachs des Inlandsausstoßes um 1,8 Prozent fort. Damit erreichte der Pro-Kopf-Konsum das erste Mal seit 1997 wieder die 110 Liter-Marke!

Einer der zahlreichen Gründe der Beliebtheit von Bier ist zweifellos die Tatsache, dass es sich um ein ausschließlich natürlichen Rohstoffen gebrautes Getränk, gleichsam den ersten functional drink der Kulturgeschichte handelt. Immer mehr wissenschaftliche Studien befassen sich mit den positiven Auswirkungen eines maßvollen Bierkonsums auf unsere Gesundheit. Im vorliegenden BierNews präsentieren wir Ihnen gleich zwei Neuerscheinungen zu diesem Thema, einmal das Sachbuch „Jungbrunnen Bier“ und einmal die Internetplattform www.bierundgesundheit.com.

Als Interviewpartnerin konnten wir diesmal die renommierte Gastronomin Eveline Eselböck gewinnen, die sich als ausgewiesene Wein-

expertin auch zum Bier bekennt, was uns ganz besonders freut.

Wir freuen uns auch, dass die jahrelange Forderung des Verbandes der Brauereien nach einer Absenkung der österreichischen Biersteuer auf deutsches Niveau nicht gänzlich ungehört blieb. Die von Finanzminister Grasser Anfang des Jahres angekündigte Abrundung von 2,08 Euro auf 2,0 Euro je hl/Grad Plato ab 1.1.2005 kann als erster Schritt in die richtige Richtung gesehen werden. Angesichts der starken Belastungen der Brauwirtschaft in den letzten Jahren – den jüngsten Negativhöhepunkt stellt das Road Pricing dar – ist diese angekündigte Biersteuerabrundung höchst notwendig.

Allerdings wird auch nach dieser Abrundung das österreichische Bier noch immer mehr als zweieinhalbfach höher besteuert als Bier im Nachbarland Deutschland.

Völlig unbefriedigend ist auch, dass die gleichberechtigte und langjährige Forderung des Verbandes nach einer Ausweitung der Biersteuerermäßigung für Klein- und Mittelbrauereien, und damit eine Anpassung an die deutsche Situation, bisher nicht erfüllt wurde. Hier sehen wir die Möglichkeit einer dringend notwendigen Förderung des Mittelstands.

Ich wünsche Ihnen ein bieriges Leseerlebnis!

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

mehr in die persönliche Getränkearte. Bier ist nun mal eines der wenigen Getränke, die 100% rein sind.

Die Österreicher lieben ihr österreichisches Bier. Der Fiskus leider auch.

Angesichts der starken Belastungen der Brauwirtschaft in den letzten Jahren – den jüngsten Höhepunkt stellt das Road Pricing dar – ist die von der Bundesregierung bzw. dem Finanzminister angekündigte Biersteuerabrundung höchst notwendig.

Neues Internetportal

www.bierundgesundheit.com

Welche Auswirkungen hat verantwortungsvoller Bierkonsum auf meine Gesundheit? Welche Vitamine sind im Bier enthalten? Macht Bier dick? Wie ist das mit dem Stoffwechsel? Diese und viele andere Fragen beantwortet die neue, einzigartige Internetseite www.bierundgesundheit.com, unter der alle wichtigen wissenschaftlichen Informationen über die Auswirkungen von

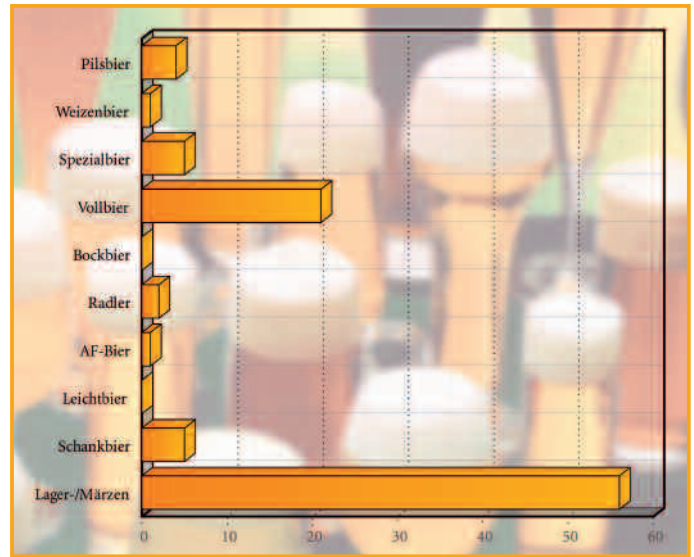


v.l.n.r.: Univ.Prof. Dr. Manfred Walzl, Mag. Jutta Kaufmann-Kerschbaum, KR Johann Sulzberger und Mag. Michael Hlatky

Die vom Finanzminister schon seit langem in Aussicht gestellte Abrundung von 2,08 Euro auf 2,0 Euro je hl/Grad Plato ist ein erster Schritt in die richtige Richtung. Trotzdem wird das österreichische Bier immer noch mehr als zweieinhalbmal höher besteuert als Bier im Nachbarland Deutschland! Völlig unbefriedigend ist auch, dass die langjährige Forderung des Verbandes nach einer Ausweitung der Biersteuerermäßigung für Klein- und Mittelbrauereien, und damit eine Anpassung an die deutsche Situation, bisher nicht erfüllt wurde.

Bier auf die Gesundheit abgerufen werden können.

Die in www.bierundgesundheit.com enthaltenen Informationen stammen aus qualitativ hochwertigen wissenschaftlichen Publikationen. Die Quellen sind bei jedem Artikel angegeben, sowie nachvollzieh- und zitierbar. Neben aktuellen wissenschaftlichen Studien zum Thema Bierkonsum und Gesundheit bringt Ihnen das Portal auch ausführliche Informationen über die zahlreichen Facetten von Bier (Gesundheitsaspekte, Nährwert, Bier und Schwangerschaft,



Bier-Sortenanteile in Österreich:

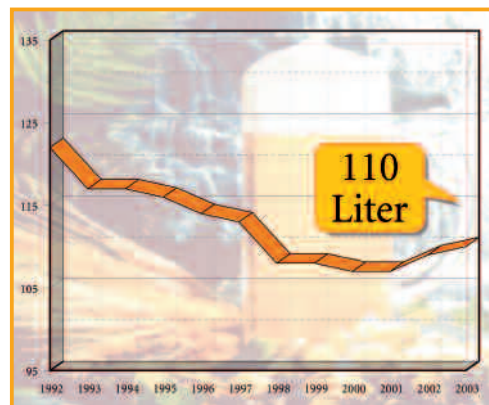
Pilsbier: 4,9 %; Weizenbier: 1,4 %; Spezialbier: 5,6 %; Vollbier: 21,2 %; Bockbier: 0,3 %; Radler: 2,5 %; AF-Bier: 1,4 %; Leichtbier: 0,3 %; Schankbier: 5,9 %; Lager-/Märzen: 56,5 %

usw.), Interviews mit Sachverständigen, Bücherempfehlungen sowie einen Überblick über wichtige Termine.

Besucher können kostenlos einen monatlichen Newsletter abonnieren bzw. Fragen zum Themenkomplex „Bier und Gesundheit“ stellen, die einem Sachverständigen vorgelegt und umgehend beantwortet werden.

Der Internetauftritt ist eine gemeinsame Aktion des Deutschen Brauer-Bundes und des Verbandes der Brauereien Österreichs und zugleich die

deutschsprachige Fassung eines erfolgreichen Projektes des belgischen Brauereiverbandes. (Die gesamte Website ist auch in einer englischen, französischen und niederländischen Sprachfassung verfügbar.) Betreut wird bierundgesundheit.com von Dr. Marleen Finoulst, einer belgischen Medizinerin, die auch für den Inhalt verantwortlich ist. Während es natürlich einerseits darum geht, die Vorteile des maßvollen Bierkonsums darzustellen, sollen im Sinne einer ausgewogenen Information ebenso die Folgen eines übermäßigen Konsums alkoholhaltiger Getränke aufgezeigt werden. Weltweit haben wissenschaftliche Untersuchungen eindeutig ergeben, dass der verantwortungsvolle Konsum von Bier keine gesundheitlichen Schäden nach sich zieht. ↻



Bier Pro-Kopf-Verbrauch in Österreich (in Liter)

Ein wirtschafts- und fiskalpolitisches Regelwerk

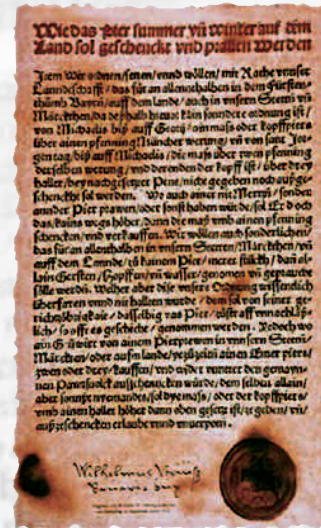
Reinheitsgebot ?

Ein bedeutenden Anteil an der Entwicklung des Brauwesens hatten christliche Mönche die ihr Wissen um die Braukunst im Zuge der Christianisierung nach Mitteleuropa brachten. Durch die teils sehr strengen Fastengebote der einzelnen Orden kam es zu einer raschen Ausbreitung der Klosterbrauereien. Die Mönche schätzten nicht nur die erfrischende und belebende Wirkung von Bier. Wurde das Bier stark genug eingebraut, so konnte es einen bedeutenden Anteil des täglichen Energieverbrauchs abdecken so dass lange Fastenzeiten erträglicher wurden.

Aufgrund von Ordensregeln durfte von den Mönchen oft wochenlang keine feste Nahrung aufgenommen werden. Trinken war nach dem kirchlichen Grundsatz, dass Flüssiges das Fasten nicht bricht, erlaubt.

Das Bierbrauen entwickelte sich zu einer interessanten und bedeutenden Einnahmequelle nicht nur für die Klöster. Es erkannten auch Kaiser, Könige und Fürsten, dass sich aus der Vergabe von Braurechten wirtschaftlicher Nutzen ziehen lässt. Klosterbrauereien hatten gegenüber den weltlichen Braustätten wesentliche Wettbewerbsvorteile. Aufgrund ihrer landwirtschaftlichen Besitztümer verfügten sie über genügend Getreide. Abgaben, Zehent und Fronarbeit sowie Steuerbefreiung für Klöster selbst stellten für diese einen wesentlichen Wettbewerbsvorteil dar.

Klöster waren auch nie mit Brauverboten belegt, die bei Missernten von der Obrigkeit erlassen wurden, um die lebensnotwendige Broterzeugung zu gefährden. Ehrlichkeit im Brauertum wurde als selbstverständlich erachtet und bei Missachtung streng sanktioniert. Aufgrund massiver wirtschaftlicher Interessen des Hochadels wurden strenge Brauvorschriften erlassen. Der Schutz der Gesundheit spielte eine untergeordnete Rolle. Zum Bierbrauen wurden nicht nur Gerste und Weizen sondern auch Hafer, Bohnen, Erbsen, Hirsen und alle anderen stärkehaltigen Körner verwendet, soweit eine Vermälzung möglich war. Aufgrund der rasanten Verbreitung der Braukunst wurde auch viel experimentiert und auch Scharlatane fanden ein breites Betätigungsfeld vor. Es wurden dem Bier Substanzen wie Pech, Kreide, Russ, Asche, Hornmehle, Kräuter, Hanf und Galle etc. beigemischt. Diese Entwicklung und auch die verstärkte Verwendung von Brotgetreide für die Bierherstellung veranlassten den Bayernherzog Wilhelm IV, vorangetrieben durch sanften Druck seitens der kirchlichen Obrigkeit, am 23. April 1516 ein „Reinheitsgebot“ zu erlassen, das heute als Deutsches Reinheitsgebot gilt. Mit dieser Richtlinie wurde die Verwendung primär von Weizen und Roggen dem Bäckerhandwerk vorbehalten. Eine ähnliche Verordnung gab es bereits 100 Jahre früher in Augsburg. Während die restliche Verordnung im Imperativ oder Indikativ verfasst ist, also



verpflichtenden Charakter hat, ist nur ein Satz im Konjunktiv verfasst, nämlich: „Insbesondere wollen wir, dass künftig überall in unseren Städten und Märkten und auf dem Land zum Bier nicht mehr Teile als Gerste, Hopfen und Wasser genommen und gebraucht werden sollen.“ Diese Vorschrift betraf also adelige und kirchliche Braustätten nicht, die somit Weizen weiterhin zur Bierherstellung verwenden durften.

Die Hefe als vierter Bestandteil des Bieres war zur damaligen Zeit unbekannt. Die Gärung kam durch in der Luft enthaltene „wilde“ Hefen in Gang. Trotzdem war Bier das mit Abstand hygienischste und damit für den menschlichen Organismus unbedenklichste und bekömmlichste Getränk, da es zumindest einmal abgekocht war.

Auch spätere bayerische Herzöge hatten ihre Freude am Reinheitsgebot. Nicht zuletzt sicherten sie sich damit das

Braumonopol für Weizenbier, welches eine sehr lukrative Einnahmequelle war. Gleichzeitig wurde das Brauen außerhalb der kirchlichen und staatlichen Obrigkeit praktisch unmöglich gemacht.

Das Reinheitsgebot von 1516 war also weniger eine hehre Zielsetzung zur Hebung der Volksgesundheit, sondern stellte ein wirtschafts- und fiskalpolitisches Regelwerk dar und würde zudem heute wohl als unerlaubte Preisabsprache oder Kartellbildung geahndet werden.

Bierbrauen ist angewandte Biotechnologie. Der Brauer setzt natürliche Vorgänge dazu ein, um aus natürlichen Rohstoffen ein natürliches gesundes Getränk zu brauen. Brautechnisches Fachwissen und strengste lebensmittelrechtliche Vorschriften sind dafür eine solide Basis. In Österreich gilt auch für die Bierherstellung der Codex Alimentarius Austriacus, das österreichische Lebensmittelbuch. Dieses gilt als eines der strengsten seiner Art und ist Vorbild für viele andere Länder.

Anders als das vielfach zitierte „deutsche Reinheitsgebot“ kennt das die Bierherstellung betreffende Kapitel B 13 keine Ausnahmen. Verboten sind beispielsweise chemische Konservierungsmittel oder Zusätze zur Geschmacksverbesserung. Unter anderem ist auch der Einsatz von asbesthaltigen Filtern untersagt. Lesen Sie mehr darüber in der kommenden Ausgabe von BierNews. ↗

Sind Sie ein Bier-Experte?

Bier, das gesunde Lieblingsgetränk der Österreicher hat eine Blange Tradition. Fast alle die Bier genießen, halten sich für echte Bierexperten. Wir haben einige Fragen für Sie zusammengestellt, mit denen Sie Ihr Wissen rund ums Bier testen können.

Übrigens: Zusammengesetzt ergeben die Buchstaben der Lösungen den Namen jener Biersorte, die in Österreich am häufigsten genossen wird.

1. Durstige Königin

Die zweite Frau des englischen Königs Heinrich VIII, die er wegen angeblichen Ehebruchs köpfen ließ, soll mit einem bemerkenswerten Durst gesegnet gewesen sein. Sie brachte es, wenn man den zeitgenössischen Chroniken glauben darf, auf 24 Pints Bier täglich (rund 13 Liter). Wer war die durstige Königin?



- Elisabeth II
- Anne Boleyn
- Elizabeth Howard

L
M
P



2. Lebensfreude

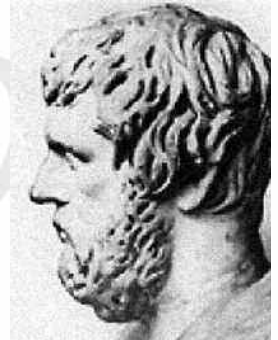
Wer im amerikanischen Slang den Ausdruck "I am so beery" verwendet, beschreibt einen Zustand fröhlicher Ausgelassenheit und Lebensfreude. Wahrheit oder Dichtung?

- Dichtung
- Wahrheit

I
Ä

3. Gerstenwein

Ein griechischer Schriftsteller und Schüler des Sokrates, 400 v.Chr., berichtete von einer Reise nach Armenien, er habe Gerstenwein getrunken, in dem Malzkörner schwammen. Wer war dieser Mann, der in den zweifelhaften Genuss dieses bierähnlichen Getränkes kam?



- Euthyphron
- Platon
- Xenophon

L
B
R

4. Trost

Ein besonderes Bier wurde in früherer Zeit der Trauergemeinde beim Leichenschmaus serviert. Beim Leeren so mancher Krüge sollten Freunde und Angehörige Trost finden und ihren Kummer hinunterspülen. Wie wurde dieses trostspendende Bier genannt?

- Trauertrunk
- Tröstelbier
- Lustigmacher

M
Z
N

5. Bier

Mittelhochdeutsch: Bier, Althochdeutsch: Bior, Niederländisch: Bier, Englisch: beer. Die Herkunft des Wortes ist nicht geklärt. Möglicherweise ist es aus dem lateinischen biber = „Trank“ entlehnt.

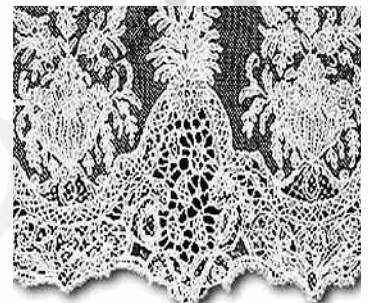
Vom niederländischen „Bier“ stammt das französische „Bière“. Woher stammt aber das italienische „Birra“?

- Aus dem Deutschen
- Aus dem Französischen
- Aus dem Niederländischen

E
N
Z

6. Brüsseler Spitze

Mancherorts wird das Muster, das der Bierschaum am ausgetrunkenen Glas hinterlässt, „Brüsseler Spitze“ bezeichnet. Kennen Sie noch eine Bezeichnung für dieses Phänomen, das man allerdings nur nach dem Genuss von gekonnt gezapften Bieren erkennen kann?



- Blume
- Tapete
- Ringel

I
N
L

Neues aus dem Verlagshaus der Ärzte

Jungbrunnen Bier

Bier auf Krankenschein wird wohl eher ein Wunschtraum vieler Stamm-tische bleiben. Doch weltweite Forschungen haben ergeben, dass Bier bei maßvollem Genuss ein relativ nebenwirkungsfreies Getränk mit vielen positiven medizinischen Wirkungen ist – was der Volksmedizin übrigens schon seit vielen Jahrhunderten bekannt ist. Erst jetzt kann aber die moderne Wissenschaft das Überlieferte nach und nach entschlüsseln. Das neue Buch

aus dem Verlagshaus der Ärzte „Jungbrunnen Bier“ fasst die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse über den maßvollen Biergenuss zusammen.

- **Die positiven Wirkungen** des Bieres, zum Beispiel bei Nierensteinen, Herz-Kreislauf-Erkrankungen oder Osteoporose sind wissenschaftlich eindeutig belegt.

- **Die Vitamine und Spurenelemente** im Bier, vor allem die B-Vitamine, leisten – ebenso



wie der hohe Wasseranteil – einen wichtigen Beitrag zu einer ausgeglichenen Ernährung.

- Diskutiert werden derzeit **Testergebnisse über die Inhaltsstoffe des Hopfens**, der offenbar in der Vorsorge bei Krebserkrankungen eine wichtige Rolle spielen könnte.

Autoren: Univ.-Prof. Dr. Manfred Walzl und Mag. Michael Hlatky. Das Buch ist im gut sortierten Buchhandel erhältlich. ISBN 3-901488-42-1

Sorten auf der Spur

Märzen-/Lagerbier – Das Beliebteste

Der Name Märzen-Bier hat seinen Ursprung im 19. Jahrhundert: Das damals zum Kühlen des Gärprozesses verwendete Natureis schmolz für gewöhnlich im März. Danach war in der Regel an kein gutes Bier mehr zu denken.

Wesentlich für die Veränderung des Brauwesens war der Übergang von den damals üblichen obergärigen Bieren zu den untergärigen. Vorher war es nur in der kalten Jahreszeit möglich, untergärige Biere zu brauen, da sich die dafür notwendigen Hefezellen nur bei niedrigen Temperaturen vermehren. Geburtsjahr des untergärigen Lager- oder Märzenbieres – und damit Revolutionsjahr in der Biergeschichte – war 1841. Damals gelang es dem Schwechater Bierpionier

Anton Dreher mit Hilfe von Natureis, das von den gefrorenen Teichen ausgestochen und in die Lagerkeller geschleppt wurde, für anhaltend niedrige

Biervokabular:

Märzenbiere sind goldgelb in ihrer Farbe. Die Nase ist malzig, nussig, brotig. Am Gaumen sind sie entgegenkommend und leicht trinkbar. Im Geschmack dominieren Getreide- und Brotaromen.

Temperaturen zu sorgen und so untergärige Hefe zur Gärung zu bringen. Drehers Bier war zudem nicht nur blank (ohne Schwebstoffe), sondern auch lagerfähig, daher der Name Lagerbier. Perfektioniert wurde die Erfindung des Österreichers Anton Dreher, als die Reinzüchtung von Hefe gelang und Linde die erste

brauchbare Kühlmaschine erfand. Diese technischen Neuerungen ermöglichten erstmals die Herstellung großer Biermengen bei gleichbleibend hoher Qualität. Seit damals gibt es Märzenbier das ganze Jahr über.

Es gab zwar auch Eiskeller, die im Winter bis oben hin vollgeschichtet wurden und in denen sich Reste des Natureises bis in den Sommer hielten. Dennoch war jenes Bier, das bis etwa Ende März unter Natureiskühlung gereift und gelagert wurde, jenem schnell vergorenen Bier im Sommer geschmacklich weit überlegen. So wurde der Name Märzenbier zur Bezeichnung für Gerstensaft für höchste Ansprüche. Laut Codex Alimentarius Austriacus, dem österreichi-



schen Lebensmittelbuch, ist Lager-/Märzenbier ein ausgewogen malziges, mild-hopfenbitteres, hellfarbiges untergäriges Vollbier. Märzenbier ist mengenmäßig die am häufigsten genossene Biersorte in Österreich. Sein Anteil beträgt 56,6 Prozent (2003) am österreichischen Inlandsbierausstoß.

Wie eine Weinexpertin aufs Bier kam

„Ein wunderbarer Durstlöscher!“

Die Weinexpertin Eveline Eselböck, Taubenkobel-Wirtin und Sommelière, über ihren Zugang zum Bier.

Frau Eselböck ist die Gattin des Haubenkochs Karl Eselböck, mit dem sie gemeinsam das Feinschmeckerlokal im burgenländischen Schützen am Gebirge, Hauptstrasse 33, führt. Karl Eselböck: „Alles, was hier geschieht, mache ich gemeinsam mit meiner Frau. Wir setzen hier unsere eigenen Vorstellungen, unser Leben um.“ Berge seien Berge, egal in welchem Bundesland sie auch stünden, „aber die einzigartige Ebene rund um den Neusiedlersee macht auch die Küche des Burgenlandes unvergleichbar in Österreich.“

Frau Eselböck vermittelt den weiblichen Gourmets mit Seminaren den selbstbewussten Umgang mit edlen Weinen. Außerdem verfasst sie regelmäßig eine Kolumne im „Profil“ und gibt Weintipps in „Frisch gekocht, ist halb gewonnen“. Ihre Geschmacksnerven hat Eveline Eselböck durch Training entwickelt. „Bis sich die verschiedensten Nuancen herauskristallisieren, das ist ein längerer Lernprozess. Aber es ist kein Problem.“ Das Rauchen muss man auf jeden Fall beim Kosten aufgeben. Das lähmt und verfälscht den Ge-

schmack. Wie man richtig trainiert, erklärt sie bei ihren Seminaren. „Wenn ich mit meinen Seminarteilnehmern Wein verkoste, und ich beginne um 14 Uhr und höre um 17 Uhr auf, merken die Teilnehmerinnen sehr deutlich, was sie alles spüren, was sie vorher nicht geschmeckt, nicht gerochen haben. Wir provozieren die Sensibilität der Nerven.“

Aufs Bier gekommen

Frau Eselböck hat erst vor vier Jahren das Bier für sich entdeckt: „Bier trinke ich sogar sehr gerne, am liebsten ein Pils. Aber erst seit kurzem. Vorher wollte ich den Geschmack nicht, er war mir zu malzig, zu bitter. Aber einmal hatte ich Durst, wollte kein Kracherl und auch kein Wasser, und da habe ich doch ein Bier probiert. Und ich habe gemerkt, dass es sehr angenehm schmeckt“.

Ihr ausgebildeter Geschmack lässt sie jedes Getränk, natürlich auch Bier, viel intensiver und definierter erleben. So kann sie natürlich auch die besten Begleitempfehlungen abgeben. Zu einigen Gerichten, findet sie, passt Bier speziell gut. Zum Beispiel: „Bier zum Käse servieren - zu kräftigem Käse, zu Bierkäse, zu Kümmelkäse, zu einem ziegigen Käse.“ Bei einem ausgiebigen Menü sollte niemals gemischt werden, zum einen Gang Wein, zum nächsten Bier, meint sie. Aber als Aperitif einen Pfiff Bier zu servieren, kann sie sehr empfehlen, weil es den Magen beruhigt und außerdem als an-



Eveline Eselböck, geboren 1960 in St. Margarethen im Burgenland, absolvierte nach der Handelsakademie die Weinakademie in Rust und sammelte dann ein Jahr lang Geschmackserfahrungen in Bordeaux, im Friaul, im Burgund und in Spanien. Und das alles „ganz nebenbei“, denn sie heiratete bereits mit 17 und hat zwei Kinder. 1984 eröffnete sie mit ihrem Mann gemeinsam das Nobelrestaurant Taubenkobel.



genehme Vorbereitung auf das kommende Mahl wirkt. Dieser Brauch setzt sich auch unter ihren Gästen zunehmend durch, merkt Frau Eselböck in ihrem Restaurant sehr deutlich.

Bier passt auf jeden Fall zu Frauen, bestätigt Eveline Eselböck. „Wie es ja auch kein Damen- oder Herrengericht gibt, das ist reine Geschmackssache.“ Doch hat sich der Trend der zunehmend Bier trinkenden Frauen auch im Taubenkobel deutlich bemerkbar gemacht. Frau Eselböck führt dies neben dem Geschmack auch auf die deutlich verbesserte Glaskultur der letzten Jahre zurück. „Von der Ästhetik her ist es angenehm, wenn man heute ein modernes Bierglas in der Hand hält. Und Frauen sind Ästhetiker.“ Früher gab es eben vor allem Gläser, die der männlichen, kräftigen Hand entsprachen: Krügel, Humpen, dickes Glas, schweren Ton, Steingut. Heute sind viele Biergläser schlank, wirken elegant, edel. „Sie passen zu einer Damenhand.“ Sie rät, bewusster zu trinken. „Man merkt ja auch, wie getrunken wird, ob man es schnell hinuntertrinkt oder man es bewusst schmecken möchte, das Hopfige, Bittere - Bier hat ja auch sehr viele Geschmacksrichtungen. Wie beim Wein kann man vom Geruch, vom Geschmack bis zum Abgang alles bestimmen.“ Auf die Frage von BierNews, ob sie Bierexpertin werden könnte? Sie lacht: „Das wäre wahrscheinlich überhaupt kein Problem.“

Das war los!

Herzliche Gratulation

KR Johann Sulzberger, ehrenamtlicher Obmann des Verbandes der Brauereien

dienste um die Republik Österreich verliehen. Die Überreichung erfolgte anlässlich einer großen Geburtstagsfeier durch Außenministerin

rund 80 Künstlern stehen in der Brauerei mehr als 1000 m² Ausstellungsfläche zur Verfügung. Gezeigt werden 200 Exponate, Gemälde, Grafiken, Fotografien, Digi-Prints, Skulpturen, Objekte, Installationen und Videos. Mehr als 5000 kunstbegeisterte Menschen sahen die Ausstellung und besuchten die art clubbings.



KR Johann Sulzberger mit den prominenten Gratulanten

Österreichs und Obmann Stellvertreter im Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie, beging Ende Jänner seinen 60. Geburtstag. Geboren 1944 in Eben im Pongau, begann er seine Laufbahn mit 15 Jahren als kaufmännischer Lehrling bei der Konsum Union in Radstadt. Weitere Berufs- und Lebenserfahrung sammelte er unter anderem als Handelsreisender und beim Österreichischen Bundesheer, wo er nach sechs Jahren als Soldat sogar kurzfristig die Beamtenlaufbahn einschlug. 1971 trat er als Angestellter der Verkaufsabteilung für AF-Getränke ins Hofbräu Kaltenhausen ein, wo rasch sein steiler Aufstieg bis zum Mitglied des Vorstandes der Brau Union Österreich begann. „Mister Bier“ hat die Erfolgsgeschichte des Unternehmens und damit die österreichische Brauwirtschaft entscheidend geprägt. Der Bundespräsident hat mit Entschließung vom 23.1.2004 dem Jubilar das Große Ehrenzeichen für die Ver-

Dr. Benita Ferrero-Waldner und OÖ-Landeshauptmann Dr. Josef Püringer (Foto) unter Anwesenheit zahlreicher prominenter Gratulanten. Bier-News schließt sich den zahlreichen Glückwünschen auch namens aller Leserinnen und Leser an. ➔

Kunst-Sponsoring-Preis für Ottakringer

Das Engagement der Ottakringer Brauerei für junge Kunst trägt Früchte: Für die jährlich am Brauereigebäude stattfindende „art position“ bekam der Wiener Familienbetrieb einen der begehrten maecenas-Anerkennungspreise für Kunst-Sponsoring verliehen.

Die „art position“ ist die größte derartige Ausstellung junger Künstler in Österreich. Den



Maecenas-Preisträger Mag. Sigi Menz

Ottakringer-Chef und Kunsthallen-Vizepräsident Mag. Sigi Menz: „Die meisten ausstellenden jungen Künstler sind noch nicht etabliert. In zehn Jahren kennt sie vielleicht jeder. Aber Unterstützung und ein Podium brauchen sie jetzt. Der maecenas-Preis ist somit nicht nur für die Brauerei eine Auszeichnung, sondern besonders für die jungen Künstler.“

Auf die Frage, was Bier und Kunst verbindet, meint Menz: „Sowohl Kunst als auch Bier haben viel mit Emotion und Kommunikation zu tun. Mit Zwischenmenschlichkeit. Sowohl die Kunst als auch Bier bringen die Leute zusammen. Und freilich hat beides auch viel mit Kreativität zu tun. Nicht zufällig“, schmunzelt Menz, „lassen sich viele Künstler bei ihrem kreativen Schaffen durch Bier beflügeln.“

Heuer findet die „art position“ in der Ottakringer Brauerei vom 28. Mai bis 5. Juni statt. ➔



THEMENLOUNGE BIER & SPORT

Namhafte Persönlichkeiten aus Sport und Werbewirtschaft diskutieren in Wien über die Bedeutung von Bier für den Sport in Österreich. Termin: 10. Mai 2004; www.bierserver.at

CANADEAN'S 4TH

INTERNATIONAL BEER

CONFERENCE

Themenschwerpunkte: Entwicklung des Tschechischen Biermarktes, Marktchancen für Bierspezialitäten, der asiatische Biermarkt, weltweite Entwicklung des Marktes für Bier und andere Getränke; 6. und 7. Mai 2004; Hotel InterContinental Praha, Prag; www.canadean.com

CHINA BREW 2004

500 Aussteller aus 22 Ländern werden bei der "6th International Brew & Beverage Processing Technology and Equipment Exhibition for China" vom 6. bis 10. September 2004 im China International Exhibition Centre, Beijing, China, erwartet. www.china-brew.com

BRAU BEVIALE

45. Europäische Fachmesse für die Getränkewirtschaft; 10. bis 12. November 2004; NürnbergMesse, Messezentrum Nürnberg; www.brau-beviale.de