

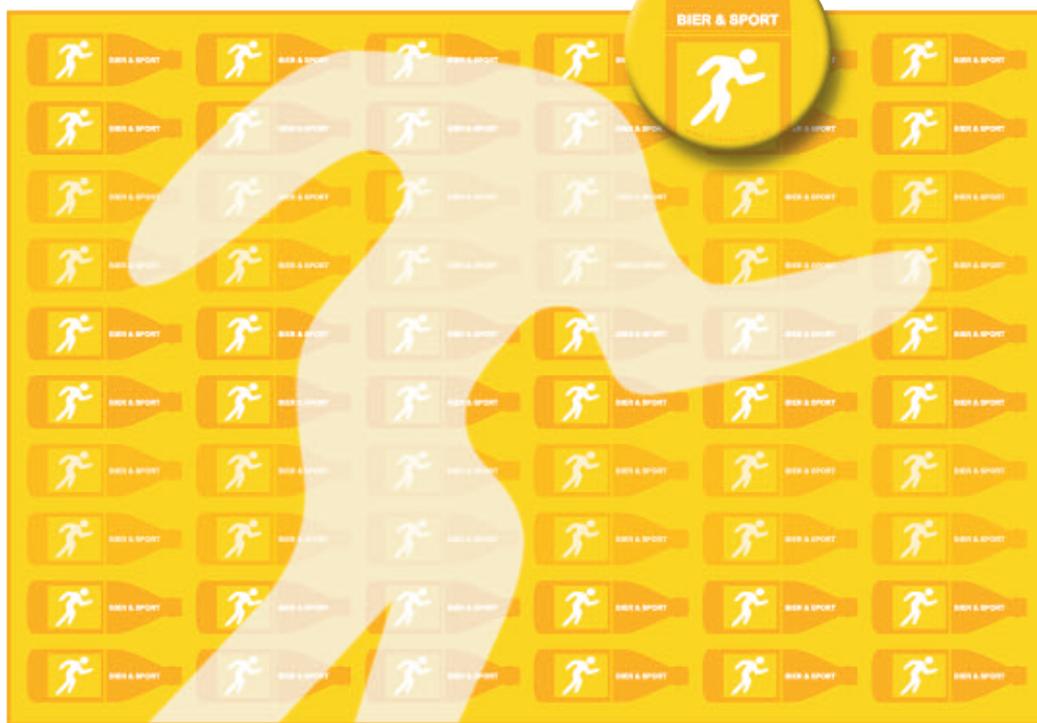
bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN !

Was war zuerst da: Fußball oder Bier?

Bier und Sport: Eine ideale Symbiose.

Bier und Sport stehen in einem engen Naheverhältnis. In besetzten Podium beleuchtet und diskutiert. Im Fußball eine enorm wichtige Funktion ein.



nis. Zum einen ist die Brauwirtschaft als Sponsor aus dem Sport nicht mehr wegzudenken. Zum anderen ist Bier ein Getränk, das – durch seinen Reichtum an wertvollen Inhaltsstoffen – in Maßen genossen als idealer Durstlöcher nach sportlicher Betätigung gilt. Diese und viele Aspekte mehr wurden Mitte Mai in der Wolke 19 (Ares Tower) im Rahmen der zweiten Themenlounge des Verbandes der Brauereien von einem hochkarätig

*Was war zuerst da:
Fußball oder Bier?*

Die Diskussion, moderiert von Gernot Frischenschlager, verlief spannend und brachte viele neue und interessante Aspekte zum Thema Bier und Sport ans Tageslicht. Das Naheverhältnis von Bier und Fußball ist bekannt. „Beides sind emotionale Großereignisse“, so KR Johann Sulzberger, der Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs. Bier nimmt als Sponsor

Viele Großveranstaltungen, aber auch viele Klubs, könnten ohne die wirtschaftliche Zuwendung der Brauwirtschaft nicht existieren. Und gerade Fußball spielt im heimischen Sport eine wichtige Rolle, wenn es darum geht, sportliches Vorbild für Kinder und Jugendliche zu sein. „Vom wechselseitigen Imagetransfer profitieren beide Sparten - die Brauwirtschaft und der Fußball.“, so DI Friedrich Stickler, Präsident des Österreichischen Fußball-
Fortsetzung Seite 2

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

AUS DEM INHALT

Codex Alimentarius Austriacus
Das österreichische Lebensmittelbuch, weltweit eines der strengsten seiner Art, regelt in seinem Kapitel B 13 die Bierherstellung in Österreich. **Seite 4**

Sind Sie ein Bierexperte?
Testen Sie Ihr Wissen über das Lieblingsgetränk der Österreicher und werden Sie auf **Seite 5** zum Bierexperten.

Der österreichische Bierpapst Conrad Seidl ist der **Bierguide**. **Seite 6**

Sorten auf der Spur
Alles Wissenswerte über den sportlichen **Radler**, das beliebte Biermischgetränk, lesen sie auf **Seite 6**

Tischtennis-Weltmeister **Werner Schlager** verrät im Interview, wie man Medaillen macht. Nämlich mit **Bier statt Doping**. **Seite 7**

Neuigkeiten aus der Bierwelt
und alle Termine rund ums Bier erfahren Sie auf **Seite 8**



Werbeverbote
sind kontraproduktiv

Bundes. Schon seit langer Zeit existiert die Symbiose von Bier und Fußball, der ÖFB-Präsident musste aber auf die Frage, was zuerst da war, lächelnd eingestehen, dass es Bier doch schon vor dem Fußball gab.

Da ein Großteil der heimischen Biersorten Alkohol enthält, wurde auch dieses Thema ausführlich diskutiert. Als alkoholhaltiges Getränk droht dem Bier von Seiten der EU ein Werbeverbot. Als „schrecklich“ bezeichnet Hans-Jürgen

Manstein, Verleger und Präsident der IAA (International Advertising Association)-Österreich die aufkeimenden Regulative aus Brüssel. „Inkriminiert werden nicht nur Bier, sondern auch andere Genussmittel wie Schokolade oder fetthaltige Milchprodukte.“ Manstein sieht in den Vorhaben der Brüssler Behörden nicht nur negative Auswirkun-

gen auf Unternehmen, sondern auch auf Herrn und Frau Österreicher, ist die Brauwirtschaft doch ein großer und wichtiger Arbeitgeber. Auch Dr. Günter Seeleitner, Obmann des Bundes der österreichischen Brauer und Brauereitechniker, fordert auf, sich gegen diese Überreglementierung zur Wehr zu setzen. Durch Vorschreiben dessen,



EDITORIAL

An (Pfiff) Bier!

Liebe Freundinnen und
Freunde des österreichischen Bieres,

Seit 1. Mai 2004 hat die Europäische Union 10 neue Mitglieder - 4 davon sind Nachbarländer von Österreich und zumindest eines davon, Tschechien, ist ein traditionelles Bierland und mit 160 Litern (2002) zugleich weltweit führend beim Pro-Kopf-Verbrauch. Während in den „alten“ EU-Ländern in Summe seit 1996 der Bier-Pro-Kopf-Verbrauch leicht zurückgeht (von ca. 82 auf 77 Liter), ist er in den neuen EU-Ländern im selben Zeitraum stark gestiegen (von ca. 67 auf 86 l). Die neue EU bedeutet eine flächenmäßige Vergrößerung von 23%, eine Zunahme der „EU-Bevölkerung“ um 20% und des „EU-Bierkonsums“ um 22%. Der Bierkonsum in der EU ist durch den Beitritt der Neuen um 63,5 Mio. hl gestiegen. Der Gesamtbierkonsum in der neuen EU beträgt somit heute 355 Mio. hl! Für die österreichische Brauwirtschaft bedeutet diese Erweiterungsrunde Chancen und Risiken: Einerseits trat mit 1. Mai der freie Warenverkehr ohne Zölle und Kontingente in Kraft, was Exportchancen bedeutet. Zusätzlich ist mit mehr (biertrinkenden) Touristen aus den neuen Mitgliedstaaten zu rechnen. Andererseits ist aufgrund der zum Teil wesentlich niedrigeren Biersteuer in den Nachbarländern die Gefahr vermehrter Kofferraumtransporte gegeben. Auch wenn wir Finanzminister Grasser nach jahrelangen Bemü-

hungen zumindest eine geringfügige Abrundung der Biersteuer ab Anfang 2005 abringen konnten, wird das österreichische Bier noch immer mehr als zweieinhalbfach höher besteuert als in Deutschland und auch Tschechien.

Die vorliegende „BierNews“-Ausgabe ist schwerpunktmäßig dem Thema „Bier & Sport“ gewidmet. Unser Bericht über die zweite Themenlounge in unserer neuen Veranstaltungsreihe befasst sich mit den vielfältigen Aspekten des Naheverhältnisses von Bier und Sport. Als Interviewpartner konnten wir diesmal einen prominenten österreichischen Sportler, Tischtennis-Weltmeister Werner Schlager, gewinnen. Zu hoffen bleibt, dass das sportliche Großereignis der letzten Wochen, die Fußball-Europameisterschaft EURO 2004 in Portugal nicht nur zu sportlichen Höchstleistungen geführt, sondern mit seinem extrem spannenden Verlauf auch zum Bierkonsum der heimischen Fußballfans beigetragen hat. Nachdem bedauerlicherweise weder Frühjahr noch Frühsommer wettermäßig erfreulich verlaufen sind, was sich auch im Getränke- und Bierkonsum widerspiegelt, wäre ein derartiger Effekt durchaus willkommen. Aber mit den Olympischen Spielen in Athen im August steht ja noch ein weiterer sportlicher Höhepunkt, der hoffentlich für einen weiteren Anstieg des Bierkonsums sorgen wird, ins Haus.

Mit den besten Wünschen für einen schönen, sportlichen, erholsamen, gesunden, kurzum bierigen Sommer!

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

was man essen oder trinken darf, würde die Freiheit des Einzelnen beschnitten. Seeleitner sieht jedoch die Problematik des übermäßigen Alkoholkonsums und verweist in diesem Zusammenhang auf die unbedingt notwendige Aufklärung.

Alkohol und Sport

Nach KR Johann Sulzberger hat Bier zwei Grundfunktionen: erstens das Durstlösen, zweitens das Genusspenden. Die heimische Brauwirtschaft ist sich aber bewusst, dass nur maßvoller Bierkonsum gesundheitsförderlich ist. Das wird auch von Dr. Peter Panzenböck, Unfallchirurg und Teamarzt vom Fußballverein Sturm Graz, bestätigt. „Während der ‚Arbeit‘ wird kein Spitzensportler Bier trinken.“, so Panzenböck. Nach spitzensportlicher Betätigung ersetzt Bier als Vitamin-B-Spender aber oft eine Infusion mit gleichen Inhaltsstoffen. Die Aussagen von Dr. Panzenböck werden auch von ÖSV-Präsident Schröcksnadel bestätigt. Im Freizeitsport, so Schröcksnadel weiter, gäbe es keine Probleme mit Bier und Sport. Er verweist darauf, dass alkoholbedingte Ski-Unfälle nur eine untergeordnete Rolle spielen. Demnach sind 93% der Verletzungen bei Skiunfällen Eigenverletzungen vor 16 Uhr.

Absolut im Trend

Auch der Golf-Profi Martin Wiegele bekennt sich zum maßvollen Bierkonsum nach



dem Spiel. Er bestätigt damit die Tatsache, dass Bier als Naturprodukt absolut im Trend liegt und das immer noch elitäre Terrain des Golfsports längst erobert hat. Doch nicht nur imagemäßig hat sich in den vergangenen Jahren rund um das Lieblingsgetränk der Österreicher viel verändert.

Auch der heimische Bierausstoß spricht eine deutliche Sprache. Nach einigen Jahren der Stagnation ist in den vergangenen zwei Jahren wieder ein deutlicher Anstieg zu erkennen. 2003 wurden 8,9 Millionen hl produziert, um fast 1,8% mehr als im Jahr zuvor. Diese erfreuliche Ent-

wicklung ist nicht zuletzt der Vielfalt der heimischen Biere (in Österreich kann man zwischen 500 heimischen Bieren wählen) und dem wachsenden Gesundheits-Bewusstsein zu verdanken. Dem Bier steht als absolut gesundem und kalorienarmen Naturprodukt noch eine große Zukunft bevor. ↻



v.l.n.r.: Dr. Günter Seeleitner (Präsident des Bundes österreichischer Braumeister und Brautechniker), Prof. Peter Schröcksnadel (Präsident des ÖSV), Martin Wiegele (Golfprofi), Gernot Frischenschlager (Moderator), Dipl.Ing. Friedrich Stickler (Präsident des ÖFB), Hans-Jörgen Manstein (Präsident der IAA-Österreich), Dr. Peter Panzenböck (Teamarzt Sturm Graz)

Das Österreichische Lebensmittelbuch – eines der strengsten seiner Art

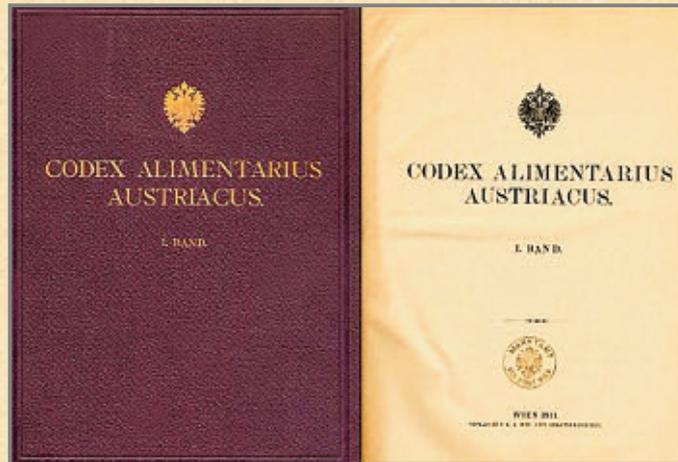
Codex Alimentarius Austriacus

Fünf Jahre wurde daran gearbeitet bis 1911 die erste Auflage des österreichischen Lebensmittelbuches (Codex Alimentarius Austriacus, kurz: Codex) erschien. Inhaltlich handelte es sich um eine von Fachleuten auf privater Basis erarbeitete Zusammenstellung von Leitsätzen, Untersuchungsmethoden und Kennzahlen, die einwandfreie Lebensmittel charakterisieren.

Einer Kommission, der neben Vertretern der Wissenschaft auch die Lebensmittelwirtschaft sowie die zuständigen Ministerien angehörten, arbeitete weiter und 1934 erschien die zweite Auflage des Codex. Ziel des Codex war es, den Produzenten, den Händlern, der Lebensmittelüberwachung und den Untersuchungsanstalten eine Richtschnur für das Inverkehrbringen bzw. die Untersuchung von Lebensmitteln zu geben.

In der Zeit zwischen 1938 und 1945 galt in Österreich das deutsche Lebensmittelrecht, das ein Lebensmittelbuch nicht kannte. Mit der Rechtsüberleitung wurde 1945 das österreichische Lebensmittelgesetz (LMG) 1897 wieder in Kraft gesetzt und 1951 erfolgte seine Wiederverlautbarung. In der Lebensmittelgesetz-Novelle 1950 wurden der Codex und seine Kommission rechtlich verankert. Die dritte Auflage des Codex erschien ab 1952. Erst mit dem LMG 1975 wurde die Codexkommission gesetzlich verankert. Sie erhielt dabei auch zusätzliche Befugnisse. Daneben wurden der Ständige

Hygieneausschuss und der Ständige Ausschuss in Fragen des weltweiten Codex eingerichtet. Die Rechtsnatur des



Codex wurde durch den EU-Beitritt nicht geändert. Seine Bedeutung als Dokumentation der allgemeinen Verkehrsauffassung und als Richtschnur für die „Qualität“ von Lebensmitteln ist aufrecht. Zwar hat der Codex weder Gesetzes- noch Verordnungskraft, doch hat er die rechtliche Bedeutung eines „objektivierten Sachverständigengutachtens“. Ein Abweichen von diesem Sachverständigengutachten ist daher bei entsprechender Kenntlichmachung - insbesondere in Form der Kennzeichnung - möglich. Da die Beschlüsse der Codexkommission als ministerieller Erlass kundgemacht werden und die Organe der Lebensmittelüberwachung und die Untersuchungsanstalten bei ihrer Tätigkeit daran gebunden sind, wird er auch als „Verwaltungsverordnung“ eingestuft. Der Codex dokumentiert die allgemeine Verkehrsauffassung über die Beschaffenheit von Lebensmit-

teln. Er dient zur Verlautbarung von Sachbezeichnungen, Begriffsbestimmungen, Untersuchungsmethoden, Beurtei-

lungsgrundsätzen und für das Inverkehrbringen von Lebensmitteln, Verzehrprodukten, Zusatzstoffen, Gebrauchsgegenständen und kosmetischen Mitteln.

Codexkommission

Die Aufgabe der Codexkommission besteht in der Beratung des zuständigen Bundesministers in Angelegenheiten des Lebensmittelgesetzes. Die Codexkommission legt Vorschläge für einzelne Codexkapitel und -beschlüsse vor, die in Form von Erlässen veröffentlicht werden. Das Bundesministerium ist zwar nicht an die Vorschläge der Codexkommission gebunden, folgt aber in der Praxis den Arbeitsergebnissen der Codexkommission.

Codex Alimentarius - weltweiter Codex

Der weltweite Codex Alimentarius ist ein 1961 von der

Lebensmittel- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) und der Weltgesundheitsorganisation (WHO) eingerichtetes Gremium für die Erarbeitung von weltweit gültigen Standards für Lebensmittel. Thematisch abgedeckt sind auch Bereiche wie Hygiene, Zusatzstoffe, Pestizide, Analysen, Probeverfahren und Kennzeichnung.

Aufgrund seiner Verankerung im Rahmen der World Trade Organisation (WTO) kommt dem Codex Alimentarius große Bedeutung im internationalen Handel mit Lebensmitteln zu. Seine Standards werden in WTO-Streitbeilegungsverfahren als Referenznorm für die Beurteilung der Verkehrsfähigkeit von Lebensmitteln am Weltmarkt herangezogen.

Kapitel B13

Bierbrauen ist angewandte Biotechnologie. Der Brauer setzt natürliche Vorgänge dazu ein, um aus natürlichen Rohstoffen ein natürliches Getränk zu brauen. Brautechnisches Fachwissen und strengste lebensmittelrechtliche Vorschriften sind dafür eine solide Basis. Das Österreichische Lebensmittelbuch, der „Codex Alimentarius Austriacus“, ist für viele andere Länder Vorbild, besonders auch sein Kapitel B13, welches das Bierbrauen regelt.

Wie in Österreich gemäß den strengen Richtlinien des Codex Bier gebraut wird, erfahren Sie in der nächsten 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 eines beliebten Mischgetränkes.

1. Lieblingsgetränk der Österreicher

Österreichs Braulandschaft ist traditionell vielfältig. Die 137 heimischen Brauunternehmen (inkl. 83 Gasthaus- und Hausbrauereien) brauen mehr als 500 verschiedene Biere. Die Österreicher schätzen diese Biervielfalt. Wie hoch ist der Bier-Pro-Kopf-Verbrauch in Österreich (2003)?

98 Liter

111 Liter

153 Liter

K

R

P



2. Stammtisch

Gesucht wird die Bezeichnung für den geselligen, traditionellen Brauch, am Vormittag am Stammtisch bei einem Glas Bier gemütlich zusammen zu sitzen.

Vor allem in vielen Landgemeinden wird an diesem Brauch festgehalten. Wie wird dieses Vergnügen genannt?

Brunch

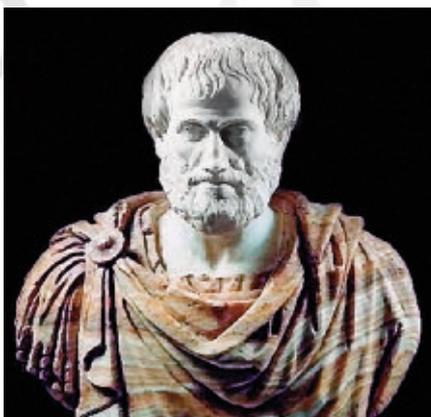
Dinner

Frühschoppen

E

U

A



3. Aristoteles

Der große griechische Philosoph Aristoteles rühmte Bier als seligen Trank. Nach einem Weinrausch hingegen leide er regelmäßig unter starken Schmerzen.

Unter welchen Schmerzen mag Aristoteles wohl gelitten haben?

Halsschmerzen

Kopfschmerzen

Ohrenschmerzen

F

D

N

4. Glasklar

Gesucht wird das meistgebräuchlichste Stielglas, das durch seine Form den Bierschaum am besten hält und die Bukettstoffe des Bieres bewahrt. Vor allem Pilsbiere sollten aus diesem Glas genossen werden. Wie heißen diese Biergläser?

Kannen

Vasen

Tulpen

B

G

L



5. Dichtung oder Wahrheit

Ammenbier war ein kräftiges, kalorienreiches, dunkles Bier von dem man glaubte, dass es sich sozusagen in Muttermilch umsetzt. Der Hofapotheker Saugfuß empfahl, mit diesem Bier „trächtige Frawen zu stärken“. Ist diese Geschichte richtig?

Richtig

Falsch

E

I

6. Das schönste Nass - ein Bier vom Fass

Das gute, alte Holzbierfass hat weitgehend ausgedient. Die herkömmlichen Eichenfässer mussten nach jeder dritten oder vierten Füllung innen neu mit einer dünnen Pechschicht ausgekleidet werden, die verhinderte, dass sich das Holz mit Bier voll saugen und Kohlensäure entweichen konnte.

Sehr viel praktischer und rationeller im Unterhalt sind die heute gebräuchlichen leichten Alufässer. Wie wird das moderne zylindrische Bierfass genannt, welches durch den fest eingebauten Fitting ein leichtes An- und Abschlagen ermöglicht?

KEG

Tonne

Ross

R

N

T



Der Bierpabst führt durch österreichische Bierlokale

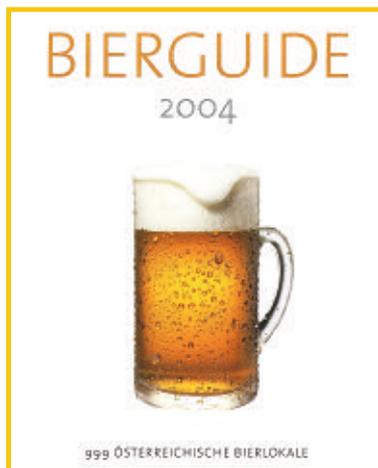
Bierguide



Bierlokale in der fünften Auflage von „Conrad Seidls Bierguide“ aufgelistet.

Zu den als Bierlokal des Jahres ausgezeichneten Lokalen gehören Irish Pubs ebenso wie klassische Wirtshäuser und trendige Bars.

Besondere Aufmerksamkeit verdient die Biervielfalt in Österreich, lobt Seidl, denn viele Lokale bieten im Jahr 2004 mehr unterschiedliche



BIERGUIDE

Biere an als noch zu Beginn des Jahrzehnts. Und es gibt auch immer mehr Bierspezialitäten.

Conrad Seidls Bierguide 2004 ist in der KGV-Edition erschienen. ISBN 3-9501849-1-0

Conrad Seidl hat sich quer durch die österreichische Bierkultur gekostet- und die 999 besten österreichischen

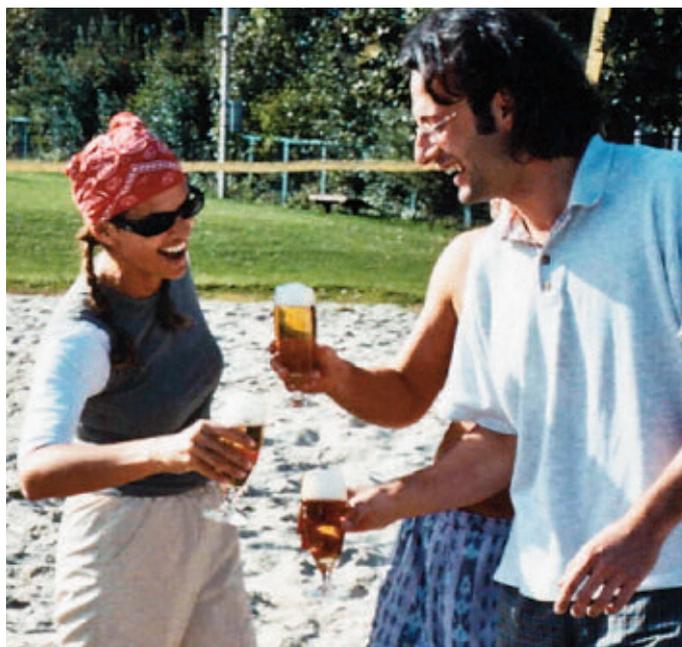
Sorten auf der Spur

Radler: Der Sportliche

Der Radler ist ein beliebtes Mischgetränk. Üblicherweise besteht er jeweils zur Hälfte aus Bier und Limonade. Aber auch Mischungen von Bier mit beispielsweise Mineralwasser fallen unter den Sammelbegriff Radler. Da alle

Bierarten mit geschmacklich unterschiedlichsten Limonaden gemischt werden können, sind Radler in einer Vielzahl an Geschmacksrichtungen erhältlich. Der Zahl der Misch- und damit Geschmacksvariationen sind praktisch keine Grenzen gesetzt. Der Radlerfreund kann sich daher auch weiterhin auf viele Produktinnovationen freuen.

Radler enthalten im Vergleich zu Bier etwa nur halb so viel Alkohol. Es gibt sie auch alkoholfrei. Der Radler wird daher als erfrischendes Sommergetränk sehr geschätzt. Vor allem Sportler genießen den Radler danach. Von daher – nämlich von den durstigen Radfahrern - hat er auch seinen Namen. Der österreichische Konsument bleibt seinen Lieblingsbiersorten weitgehend treu.



Die Anteile der Biersorten in Prozent am Inlandsausstoß sind daher nur sehr geringen Schwankungen unterworfen. Im vergangenen Jahr konnten

aber neben Lager-/Märzenbier und Schankbier wie schon in den Jahren davor vor allem die Radler zusetzen, und zwar um 21,5 Prozent.

RADLER:
Das Mischgetränk wirkt extrem erfrischend und durstlöschend. Es ist ideal für jene, die nicht das Herbe im Bier suchen. Im Vordergrund stehen Frucht- und Kräuteraromen. Süß und prickelnd garantieren die Radler ein unkompliziertes Trinkvergnügen.

Tischtennis-Weltmeister Werner Schlager weiß, wie man Medaillen macht

Bier statt Doping

Wenn man ihm als Tischtennislaie zuhört, wie er über verdampfende Kleber, sich verformende Bälle, über Shakehand und Pinhold spricht, erzählt, wie er schon beim eigenen Schlag weiß, wohin sein Gegner dann spielen wird, wie er aus seinen dutzenden Aufschlagvarianten eine risikoreichere oder eine sicherere auswählt, um dann den 12-Gramm-Ball mit 200 km/h übers Netz fegen zu lassen, tut sich eine andere Welt auf.

Sein Erfolg beweist, dass Werner Schlager weiß, was er kann. Immerhin hat er mit seinem kleinen Schläger schon mehr als 90 Medaillen erklopft, und wurde als erster Österreicher der Geschichte 2003 in einem ungeheuer spannenden Match in Paris Weltmeister im Tischtennis-Einzel. In einer Disziplin, in der China sonst alle Nationen vom Tisch fegt. Mit seinem Kollegen Karl Jindrak erkämpfte Schlager schon 1997 Platz eins in der Doppel-Weltrangliste.

Chinas Top-Star

Werner Schlager ist in Asien bereits heute ein Held, denn dort ist Tischtennis so populär wie bei uns Fußball. So erhielt er in China beim „Top Ten Athletes Award 2003“ den Ehrentitel „Bekanntester nicht-chinesi-

scher Sportler“, und jedes Kind in China kennt seinen Namen. Es gibt von ihm sogar als erstem lebenden Österreicher eine Briefmarke.

„Aber Ehrgeiz braucht man, sonst würde man jede Partie verlieren. Damit kann man nämlich auf die eigenen Reserven zurückgreifen.“ Soviel Ehrgeiz wie in China, wo Tischtennisportler acht bis zehn Stunden am Tag trainieren, hat Werner Schlager allerdings nicht. „Da ist man mit spätestens 30 völlig kaputt. Ich möchte mindestens bis 40 spielen.“

„Konzentration ist das Wichtigste“

„Wenn man was werden will im Tischtennis, darf man nicht rastlos sein, nervös, man muss ruhig bleiben können.“ Er selbst ist mental so diszipliniert, dass er dafür kein eigenes Training braucht. Zur Entspannung trinkt er dann lieber ein kleines Bier.

Deshalb hat er wahrscheinlich auch noch eine große und lange Zukunft vor sich. „Den Körper automatisieren muss man in der Jugend, da hat man noch die Kraft. Später muss man - und kann man dann auch - mehr mit dem Hirn spielen.“

„Ich halte nichts von Extremen“

Werner Schlager liebt seinen Sport vor allem, weil er die richtige Ausgewogenheit verlangt. „Doping hätte bei uns keine Chance, weil es nichts



Werner Schlager wurde 1972 bei Wiener Neustadt geboren, spielte schon mit sechs Tischtennis mit seinem Vater, einem begeisterten Sportpädagogen, und war bereits mit zehn österr. Meister in der Mini-Unterstufe. Nach abgebrochenem Elektrotechnik-Studium ging er zum Bundesheer, wo er bis heute geblieben ist, weil ihm das seine intensive Sportausübung ermöglicht. Er errang 1997 mit Karl Jindrak Platz eins in der Doppel-Weltrangliste, ersiegte Europa- und Weltmeisterschaftsmedaillen und wurde 2003 als erster Österreicher in der Geschichte der beste Tischtennispieler der Welt.



bringt. Zuviel Muskelmasse ist kontraproduktiv, weil man mit jedem Muskel einen Gegenmuskel ausbildet. Ich habe Krafttraining probiert, hatte dann auch eine starke Vorhand - habe aber keinen Ball auf den Tisch gebracht.“

Auch Beta-Blocker, die zum Beispiel beim Schießen eine ruhige Hand fördern, bringen nichts. „Da fehlt dann der Biss und die Muskeln sind steif.“

Er hört einfach auf seinen Körper, versteht ihn auch gut. Manchmal merkt er, er braucht ein paar Zusatzstoffe, nimmt dann Magnesium, Vitamine. Aber eher selten. „Ich esse, worauf ich Lust habe, am liebsten von einem großen Buffett mit viel Auswahl. Ich trinke auch Alkohol. Bier, das ist besonders gut wegen der Elektrolyte, regeneriert gut.“

„Bier erfrischt ungemein“

Bier trinkt er also auch zur Regeneration seines Körpers, am liebsten ein Helles. „Speziell nach einem superharten Trainingstag. Auch am Abend nach dem Abendessen. Und in einer gemütlichen Runde.“ Aber alles macht er in Maßen. So wirkt er fast zart mit seinen 76 kg bei einer Körpergröße von 176 cm. Wenn er Urlaub macht, bleibt er zu Hause. „Ich bin ja dauernd unterwegs, für mich ist das am Schönsten. Der Mensch will ja immer das, was er nicht hat.“ Wir wollen für ihn das, was er ohnehin schon hat: Viel Erfolg. Vor allem für die Olympiade in Athen.

Das war los!

Preisträger in Gold und Silber

Der „DLG-Qualitätswettbewerb für Bier“ prämiert hochwertige Erzeugnisse und fördert die Qualität und den Absatz der Erzeugnisse sowie die Wettbewerbsfähigkeit der



Hersteller. Der Qualitätswettbewerb wird von der Zertifizierungsstelle der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG) veranstaltet und gilt als eine der strengsten seiner Art. Der Qualitätswettbewerb besteht aus einer sensorischen Prüfung und Bewertung sowie ergänzend einer chemischen und physikalischen Untersuchung.

Auch österreichische Biere stellten sich wieder der Prüfung und konnten beachtenswerte Preise einfahren. Ein Goldener DLG-Preis ging an „Egger Naturbräu“, versilbert wurden „Piestinger Radler“, „Grieskirchner Pils“, „Grieskirchner Jörger Weisse“, „Kapsreiter Landbier Märzen“, „Kapsreiter Landbier Hell“, „Schnaitl Original 1842“, „Trumer Pils“ und „Trumer Weizen“.

Österreichs Brauer im Zillertal

Die diesjährige Vollversammlung des Verbandes der Brauereien Österreichs und der Gesellschaft für Öffentlichkeitsarbeit der Österreichischen Brauwirtschaft fand am 18. Juni in Mayrhofen im Zil-

lertal statt. Die Ehre gaben sich neben zahlreichen Brauereien WK-Tirol Präsident KR Hansjörg Jäger, der Obmann des Fachverbandes der Nahrungs- und Genussmittelindustrie Dr. Rudolf Kobatsch und Fachverbandsgeschäftsführer Dr. Michael Blass.

Im Rahmen der Veranstaltung präsentierte die Medizinerin Dr. Marleen Finoulst die neue Internetseite www.bierundgesundheits.com, unter der alle wichtigen wissenschaftlichen Informationen über die Auswirkungen von maßvollem Bierkonsum auf die Gesundheit abgerufen werden können. Der Internetauftritt ist eine gemeinsame Aktion des Deutschen Brauer-Bundes und des Verbandes der Brauereien



Umtrunk vor der Grieralm

Österreichs und zugleich die deutschsprachige Fassung eines erfolgreichen Projektes des belgischen Brauereiverbandes. Die weiteren Gastreferate beschäftigten sich mit dem Themenschwerpunkt Handelsmarken: Mag. Martina Hörmer von REWE Austria berichtete über den erfolgreichen Aufbau von Handelsmarken am Beispiel von REWE Austria, Dr. Hanspeter Madlberger, Herausgeber von „Key Account“, referierte über

das „Spannungsfeld Markenartikel – Diskont“. Die Tiroler Brauereien boten ihren Brauerkollegen aus ganz Österreich ein eindrucksvolles Rahmenprogramm.

Unvergessen wird wohl das fulminante Abendessen, persönlich gekocht und serviert von Martin Sieberer, 3-Hauben-Koch der „Paznaunerstube“ im Hotel Trofana Royal in Ischgl, bleiben. Wie schon in seinem Kochbuch „Prost! Mahlzeit!! Kochen und Genießen mit Bier“ hat er auch in

natura im Hotel Zur Post in Mayrhofen die Stimmigkeit moderner, junger Bierküche kombiniert mit verschiedenen Biersorten eindrucksvoll bewiesen.

Zum traditionellen Brauerabend, dem kulinarischen und musikalischen Ausklang der Vollversammlung, luden die Tiroler Brauer auf die Grieralm, eine Almhütte auf 1.800 m Seehöhe, umrahmt von gletscherbedeckten Gipfeln.



GREAT BRITISH

BEER FESTIVAL 2004

800 verschiedene Biere von 270 Brauereien aus 20 Ländern waren es in den letzten 5 Jahren, die Bierfreunden präsentiert wurden. Heuer werden 45.000 Besucher vom 3. bis 7. August 2004, in London Olympia, erwartet.
www.camra.org.uk

54. ARBEITSTAGUNG DES BUNDES ÖSTERREICHISCHER BRAUMEISTER UND BRAUTECHNIKER

vom 30. September bis 2. Oktober 2004 in der Brauerei Fohrenburg, Bludenz. www.braumeisterbund.at

24-STUNDEN-BIERFESTIVAL

Die Leistungsschau österreichischer Bierkultur und die österreichische Staatsmeisterschaft der Hobbybrauer findet heuer zum zweiten Mal in der alten Saline Hallein (Pernerinsel) vom 7. bis 9. Oktober 2004 statt.
www.bierig.org

32ND BREWING AND MALTING CONFERENCE

am 13. und 14. Oktober 2004 in Pilsen, Velkýsál Domu kultury, Americká 49 in der Tschechischen Republik. Nähere Informationen erhalten Sie unter:
pavla.sysova@pilsner.sabmiller.com