

bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN !

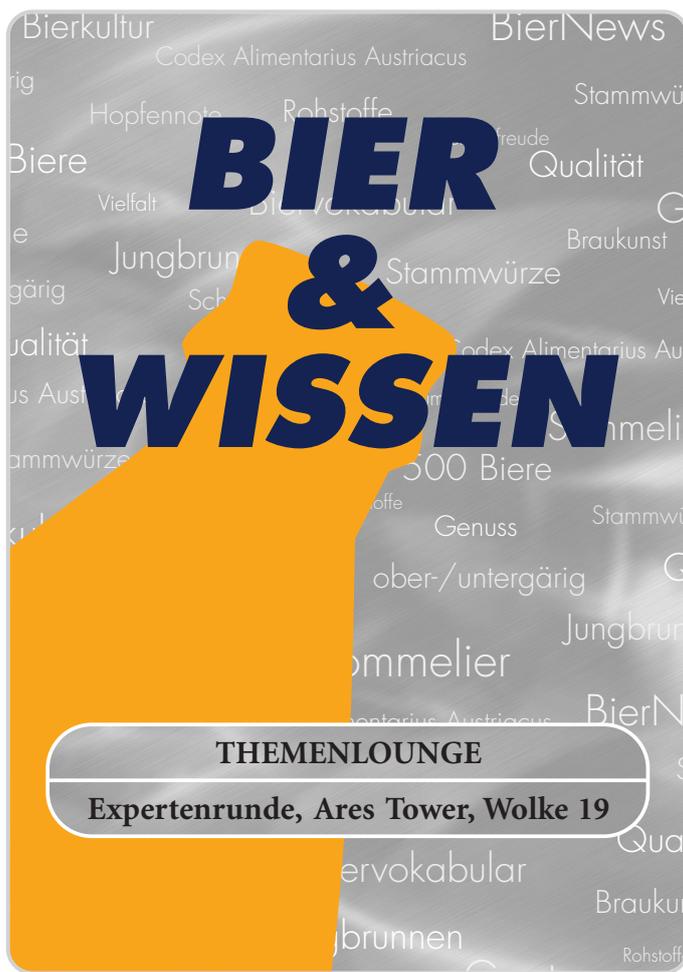
Die flüssige Form des Bildungshungers ist Wissensdurst.

Bier stillt Wissensdurst

Das wachsende Bedürfnis der österreichischen Biertrinkerinnen und Biertrinker nach mehr Wissen rund ums Bier stellt die heimische Gastronomie, Brauereien und Ausbildungsstätten vor neue Herausforderungen. Anlässlich der dritten Themenlounge des Verbandes der Brauereien Österreichs im Ares Tower diskutierte, moderiert von ORF-Redakteur Gernot Frischenschlager, eine hochrangige Expertenrunde über unterschiedliche Wege der Wissensvermittlung rund ums Bier.

Vom Nahrungszum Genussmittel

KR Johann Sulzberger, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs, verwies in seiner Begrüßungsrede auf die Bedeutung des Wissens in unserer Gesellschaft: „Die Wissensgesellschaft löst die Industriegesellschaft ab“. Nach Mag. Josef Sigl, Geschäftsführer der Privatbrauerei Josef Sigl in Obertrum und Vorsitzender der Arbeitsgruppe Öffentlichkeitsarbeit des Verbandes der Brauereien Österreichs, ist Wissen die notwendige Voraussetzung für Genuss. Um Wissen im Bereich des Bieres zu vermitteln, sind Initiativen der Brauereien und der Ausbildungsstätten gefragt. Vor allem um die weiblichen Biertrinker müsse man sich besonders bemühen, sind sie doch, so Sigl, aufgrund ihrer sensib-



leren Sinne besser zum Geschmacksexperten geeignet. Nach Mag. Sigl ist Bier auf dem besten Weg von einem Lebensmittel zu einem Genussmittel zu werden. Wichtige Wegbereiter sind dabei die Gastronomie und die Brauereien.

Gastronomie will mehr über Bier wissen

Gastronom Hieronymus Kos stellt bei seinen Gästen seit ei-

nigen Jahren ein verstärktes Interesse am Gustieren von unterschiedlichen Biersorten fest. Immer öfter bestelle der Gast nicht mehr nur ein Bier, sondern möchte Pils, Zwickl- oder Bockbier. Zu diesem Bewusstsein musste der Gast aber erst „erzogen“ werden. Einerseits wurde dies durch die hervorragende Informationsarbeit der österreichischen Brauwirtschaft erreicht, **Fortsetzung Seite 2**

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

AUS DEM INHALT

Wie Bildungshunger zu Wissensdurst gewandelt und anschließend gestillt wird. Diskutiert wird die neu an Österreichs Tourismusschulen angebotene Ausbildung zum Bier-Jung-sommelier. **Seite 1 - 3**

Auf **Seite 4** wird das **Geheimnis des Malzes** gelüftet.

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

Über **Kochen mit Bier** und wie das Lieblingsgetränk der Österreicher am Besten zu **1000 Cocktails mit Bier** geschüttelt wird, erfahren Sie auf **Seite 6**.

Der **leichten Biersorte** auf der Spur sind Sie auf **Seite 6**.
Prof. **Michael Reinartz** im Interview über Gault Millau und seine Liebe zu Bier. **Seite 7**

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



andererseits liegt viel Verantwortung bei der Gastronomie selbst. Denn erst

durch das richtige Einschneiden, das richtige Glas und die richtige Temperatur wird Bier zum „vollendeten Geschmackserlebnis“. Kos verweist aber auch darauf, dass das von sei-

nen MitarbeiterInnen geforderte Wissen immer umfassender wird. Hier ist die Gastronomie auf die Unterstützung der Brauereien und der Ausbildungsstätten angewiesen.

Immer mehr Biersommeliers

Seit nunmehr zwei Jahren wird in der Landesberufsschule Waldegg eine Bier-Jungsom-

melier-Ausbildung angeboten. Frank Schmitt, Direktor der Piestinger Brauerei und Initiator einer Ausbildung zum Biersommelier, ist hoch zufrieden mit dem Wissen der mittlerweile 45 Bier-Jungsomeliers. Auch Mag. Helmut Hölbling, Direktor der Tourismusschulen Bad Gleichenberg, bietet seit Herbst eine Zusatzausbildung zum Bier-Jung-

sommelier an. Hölbling betont, dass seine Ausbildung nicht nur auf das fachliche Wissen abzielt, sondern auch auf den richtigen und notwendigen emotionalen Zugang zum Bier. Nur wer eine Liebe zum Produkt entwickelt, wird dieses optimal verkaufen können.

Österreichweit einheitliche Bier-Ausbildung geplant



EDITORIAL

Wissen ist Bier!

Liebe Freundinnen und Freunde des österreichischen Bieres,

Nach langen und intensiven Verhandlungen mit dem Umweltministerium ist es der österreichischen Brau- und Getränkewirtschaft, gemeinsam mit dem Handel gelungen, die Fortsetzung der freiwilligen Selbstverpflichtung der Wirtschaft zu erreichen. Ordnungspolitische Maßnahmen im Zusammenhang mit Einweg-Getränkeverpackungen konnten vermieden werden. Am 4. Oktober präsentierten Umweltminister Josef Pröll und Wirtschaftskammer-Präsident Christoph Leitl die neue nunmehr als „Nachhaltigkeitsagenda“ bezeichnete Selbstverpflichtung.

Kernpunkte der Agenda sind eine 80%ige Kombiquote aus Wiederbefüllung und stofflicher Verwertung, die stoffliche Verwertung von PET im Ausmaß von mindestens 50%, die Errichtung von Stoffkreisläufen bei PET-Flaschen (bottle-to-bottle-Recycling), Konsumenteninformation sowie Mehrwegpromotion durch den Handel und die Industrie. Mit dieser Lösung wird einerseits die Bedeutung der Mehrweggebinde unterstrichen, andererseits aber die Wahlfreiheit des Konsumenten sichergestellt. Für die Getränkeindustrie stehen die Wünsche der Konsumenten, aber auch die Verantwortung gegenüber der Umwelt an oberster Stelle. Die Nachhaltigkeitsagenda wird diesem Anspruch gerecht. Und sie unter-

streicht auch unseren Ansatz, dass Einweg und Mehrweg im Sinne der Konsumenten beide ihre Berechtigung haben. Eine Entwicklung wie in Deutschland, wo es durch die Einführung eines Zwangspfandes auf Einweggebinde im Vorjahr zu drastischen Marktverwerfungen und Einbußen für die deutsche wie auch die österreichische Getränkewirtschaft gekommen ist, konnte somit in Österreich verhindert werden.

Die komplette Freiheit bei der Wahl seines Lieblingsbieres hat natürlich auch jeder Biergenießer. Gute Beratung, Wissen um die Vielfalt und Besonderheiten der angebotenen Biere und eine entsprechende Bierpflege in der Gastronomie sind aber gefragt und tragen zweifellos zu einer verfeinerten Bierkultur bei. Anlässlich unserer 3. Themenlounge „Bier & Wissen“ diskutierten Experten über geeignete Formen der Wissensvermittlung rund ums Bier. In der vorliegenden „BierNews“-Ausgabe finden Sie einen Bericht über diese Veranstaltung und auch ein Interview mit Prof. Reinartz, das sich ebenfalls mit diesem Thema befasst.

Der Winter naht, und die österreichischen Brauer hoffen nach dem diesjährigen eher enttäuschenden Sommer gemeinsam mit der Tourismuswirtschaft auf eine gute Wintersaison.

Mit den besten Wünschen für die nicht mehr allzu fern Feiertage und ein Bieriges Jahr 2005! Ihre

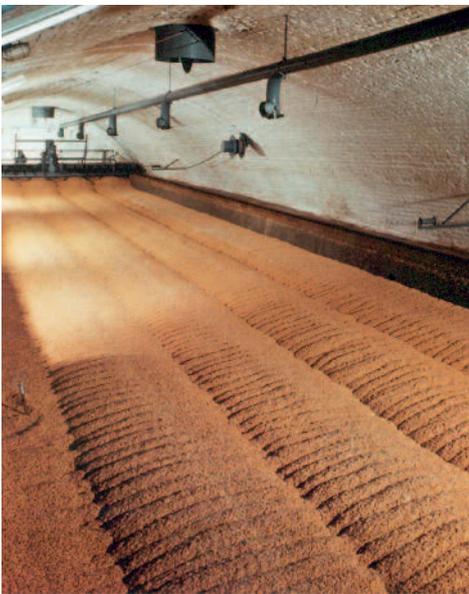
Mag. Jutta Kaufmann-Kerschbaum
Geschäftsführerin des Verbandes der Brauereien Österreichs



Das Gelbe vom Bier.

Das Geheimnis des Malzes

In den vergangenen Ausgaben von BierNews haben wir über die Rohstoffe, die für das Bierbrauen benötigt werden und die rechtlichen Grundlagen für die Bierherstellung in Österreich berichtet. Wir können also jetzt mit dem Bierbrauen so richtig beginnen.



Doch leider noch nicht ganz, denn der Rohstoff Getreide, meist Gerste, muss erst aufbereitet, das heißt zu Malz verarbeitet werden. Dies geschieht in der Mälzerei.

Malzvorgang

In der Mälzerei wird das Getreide maschinell gereinigt und von den Grannen befreit. Vor der Verarbeitung wird das Korn sortiert, denn nur gleichmäßig großes Gut zeigt eine gleichmäßige Wasseraufnahme in der Weiche und sodann gleichmäßige Keimung. Beides ist Voraussetzung für eine einheitliche Malzqualität. Anschließend wird das Getreide

in Weichbottichen in Wasser eingeweicht und erreicht in 1 bis 2 Tagen 40 bis 45 % Wassergehalt.

Nun beginnt das Getreide zu keimen. In Keimkästen oder auf einem flachen Tennenboden bilden sich kleine Keime.

Noch wichtiger ist aber, dass im „zum Leben erweckten Korn“ Enzyme gebildet werden, die dann später beim Brauen genutzt werden können: Sie verwandeln die im Korn enthaltene Stärke zu Malzzucker.

Es genügt nicht, die Gerste beim Keimen sich selbst zu überlassen. Man muss die Haufen „führen“.

„Führen“ heißt, in bestimmten, oft wechselnden Abständen das keimende Grünmalz zu wenden und Luft



© STAMAG Stadlauer Malzfabrik GesmbH

hindern) durch das Getreide zu drücken.

Wenn dieser Prozess des Ankeimens nach einigen Tagen abgeschlossen ist, kommt das Malz auf die Darre. Das ist ein heißer Raum, in dem der Keimprozess gestoppt wird.

Das Grünmalz wird in der Darre mit heißer Luft auf einen Feuchtigkeitsgehalt von 3 bis 4 % getrocknet. Das Darrmalz erhält während dieser

welches Bier das Malz verwendet werden soll. Durch die Steuerung dieser beiden Phasen lassen sich sehr unterschiedliche Malzqualitäten herstellen, wobei prinzipiell zwischen hellem und dunklem Malz unterschieden wird. Je nach Malztyp wird mit unterschiedlichen Temperaturen und Verweilzeiten gearbeitet. Auch dieser Prozess verlangt großes Fingerspitzengefühl des Mälzers, damit die Enzyme nicht wieder abgetötet werden. Nach dem Darren wird das Malz in rotierenden Siebbehältern vom Wurzelkeim getrennt, der als Eiweiß-Futtermittel an die Landwirtschaft verkauft wird. Das erklärt den sogenannten Mälzungsschwund von etwa 20 bis 25 Prozent. Aus 100 Kilo Gerste werden daher nur rund 80 Kilo Malz gewonnen.

Früher hatte jede Brauerei ihre eigene Mälzerei. In dieser Zeit machten die Brauer auch St. Florian, den Schutzpatron der Feuerwehrleute, zu einem ihrer zahlreichen Bierheiligen. Denn Darren und Trocknen in der Mälzerei waren brandgefährliche Tätigkeiten. Viele brauereieigene Mälzereien wurden stillgelegt. Neu entstandene Handelsmälzereien decken nun den Malzbedarf der Brauereien.

bestimmter Temperatur und Feuchtigkeit (um ein Austrocknen der Körner zu ver-

„Röstung“ sein typisches Malzaroma. Wie lange die Röstung dauert hängt davon ab, für

In der nächsten Ausgabe von BierNews verraten wir, wie aus Hopfen, Wasser und Malz in Österreich Bier gebraut wird. ➔

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 das fehlende Wort im Brauerspruch: Hopfen, Wasser und Gott erhalt's.

1. Gesetzesbrecher

Wer in Saint Louis, Missouri, auf dem Gehsteigrand sitzend, Bier aus Kübeln trinkt, macht sich strafbar. Noch schlimmer ergeht es Biertrinkern in Lefors, Texas. Strafbar macht sich dort jemand, der im Stehen mehr als drei Schluck Bier trinkt.



Dichtung
Wahrheit

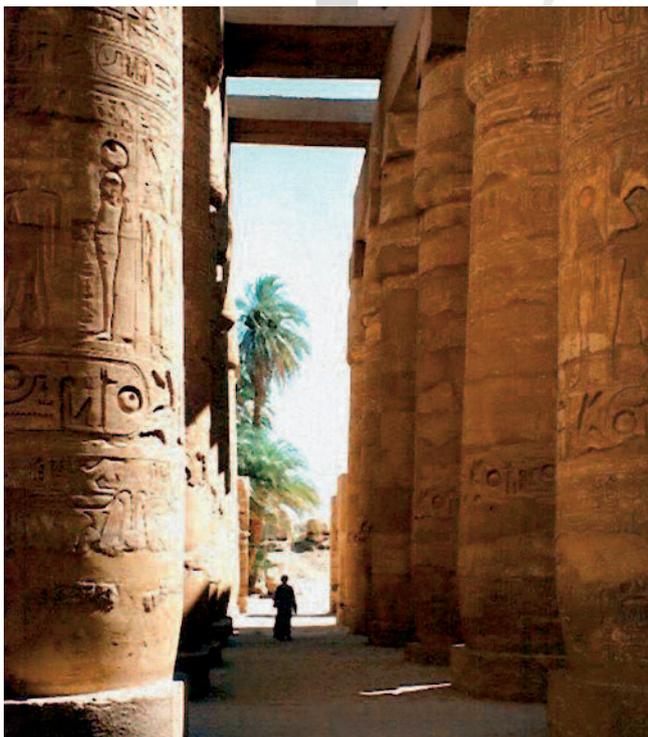
L
M

2. Am Nil

Gesucht ist eine alt-ägyptische Hafenstadt an der Nilmündung, die eine klassische Bierstadt des Altertums war. Die Brauer dieser Stadt verstanden es sogar, ein exportfähiges Bier herzustellen, das der afrikanischen Hitze erstaunlich lange Stand hielt.

Welche Stadt wird hier gesucht?

- Alexandria** U
- Pelusium** A
- Luxor** U



3. Ein kleines Bier bitte

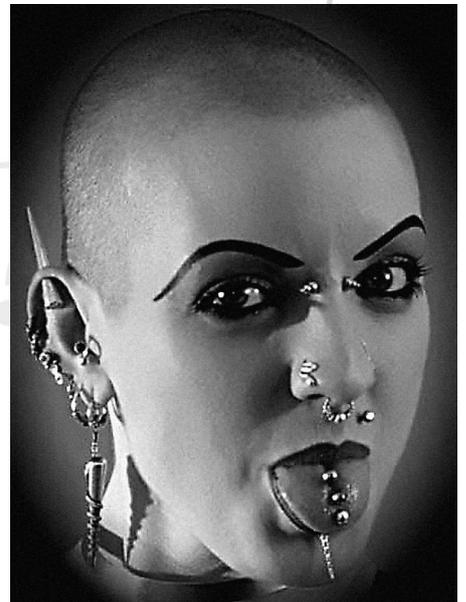
Längst bestellt der österreichische Biergenießer nicht nur ein Bier sondern seine Lieblingsbiertypen zum jeweiligen Anlass. „Ein kleines Bier bitte“, bestellt der selten noch anzutreffende Bierkultur-Unkundige. Was bestellt eben jener in Österreich, wenn er ein kleines Bier (0,3 l) haben möchte?

- ein Seiterl**
- ein Achterl**
- ein Krügerl**

L
S
T

4. Körperschmuck

Maßvoller Biergenuss ist nicht nur gesundheitsfördernd, sondern macht auch schön. Die im Bier enthaltene Hefe hat beispielsweise eine positive Wirkung auf die Reinheit der Haut. Lang bekannt ist, dass die äußerliche Anwendung von Bier als Spülung



das Haar glänzen lässt. In England wurden diese positiven Auswirkungen des Bieres auf die Schönheit mit dem Begriff Bier-



cing umschrieben. Daraus entwickelte sich später Piercing, jener Sammelbegriff für den seit den 90er-Jahren trendigen Körperschmuck.

Dichtung
Wahrheit

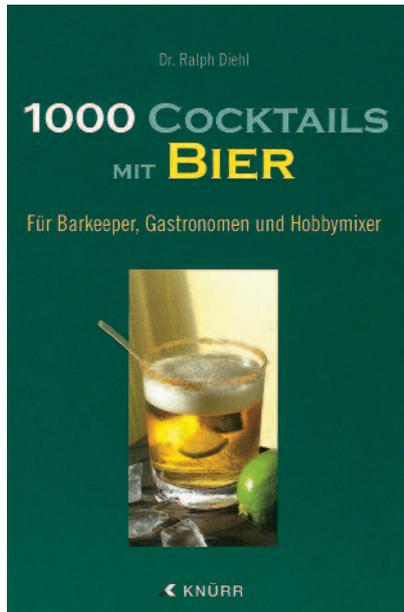
Z
T

1000 Cocktails mit Bier; Kochen mit Bier

Bieriger Lesestoff

1000 Cocktails mit Bier

Der Autor und Barkeeper Ralph Diehl avancierte in der American Bartender School in Los Angeles zum „Professional Bartender“ und hat seine ersten Cocktails mit Bier bereits vor rund 20 Jahren kreiert. Die Verbindung zwischen Bier, Eis und anderen Essenzen wird auch hierzulande immer salonfähiger. Immerhin erschließen die Biercocktails neue Konsumentenkreise und zusätzliche hochwertige Konsumanlässe, die dem Bier pur sonst vielleicht verschlossen blieben. Zu den 1000 Rezepten gibt das Buch hilfreiche Insider-Tipps und Anregungen aus der Praxis des

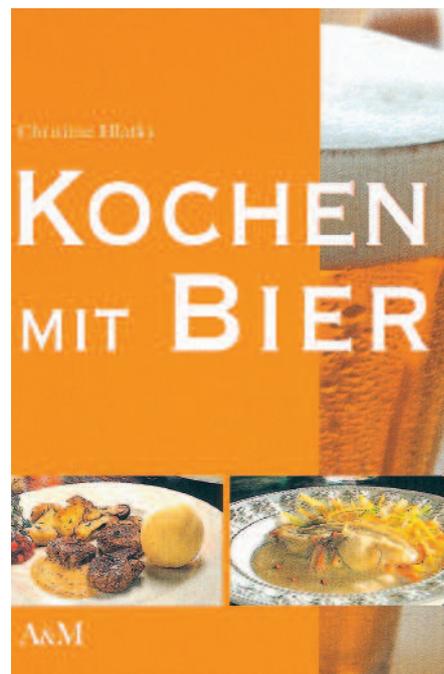


Autors, dazu kommt viel Information und Historie rund ums Bier. „1000 Cocktails mit Bier“ ist im Verlag Alois Knürr erschienen. ISBN 3-928432-36-2

Kochen mit Bier

Mit Bier zu kochen mag für viele ungewohnt

sein, doch der Versuch lohnt, denn Kochen mit Bier ist so ehrlich wie das Bier an sich. Die österreichische Autorin und Köchin aus Leidenschaft Christine Hlatky unternimmt einen Streifzug durch die bodenständige Bierküche und präsentiert in ihrem Kochbuch Rezepte, die ohne großen Aufwand nachzukochen sind. Somit stellt die Rezeptsammlung eine Bereicherung nicht nur für die Festtags-, sondern auch für die Alltagsküche dar.



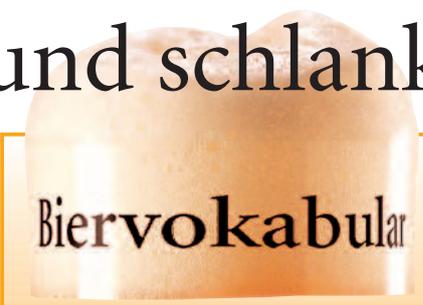
„Kochen mit Bier“ ist im A&M Verlag erschienen. ISBN 3-902397-53-5

Sorten auf der Spur

Leichtbier: Frisch und schlank

Das österreichische Lebensmittelbuch, der Codex Alimentarius Austriacus, benennt Biere, die einen Alkoholgehalt von max. 3,7 Vol. % haben, als Leichtbiere. Leichtbiere werden meist als Schankbiere oder Vollbiere eingebraut, während der Gärung wird dann entweder die Bildung von Alkohol vermindert oder der Alkohol nach der Gärung teilweise entfernt. Daher werden sie auch als alkoholreduzierte Biere bezeichnet. Ge-

nossen wird dieses Bier am besten bei einer Temperatur um 6°C aus dünnwandigen Pokalen. Gourmets empfehlen diese Biersorte als Begleiter beispielsweise zum Fischgang. Leichtbiere haben nicht nur weniger Alkohol sondern auch weniger Kalorien als andere Biere. Gemessen am gesamten Bierkonsum in Österreich entfallen jedoch nur 0,3 Prozent auf Leichtbiere. Leichtbiere sind für die Österreicher ebenso wie alkoholfreie Biere ein



Biervokabular

Die Farben bei Leichtbieren sind im helleren Bereich angesiedelt. In der Nase sind die Biere eher zurückhaltend und am Gaumen schlank. Im Nachtrunk sind sie von deutlichen feinherben Hopfenaromen geprägt und würzig.

geeignetes Getränk, wenn man gerne ein Gläschen mehr zu einem schmackhaften Essen oder in froher Runde trinken möchte. Sie sind eine ideale Ergänzung der heimischen Biersortenpalette und die bierige Alternative zu anderen Getränken.

Für Gault Millau Herausgeber Prof. Michael Reinartz ist

Bier – ein Erlebnis mit allen Sinnen

Als Herausgeber und Chefredakteur des Gault Millau-Guides ist Prof. Michael Reinartz ein anerkannter Genusexperte. BierNews wollte von ihm wissen, welche Rolle Bier in der Spitzengastronomie spielt und welche Trends zu beobachten sind. Näheres finden Sie im folgenden Interview.

Herr Professor Reinartz, welchen Stellenwert räumt Gault Millau dem Bier in der gehobenen Gastronomie ein?

Seit jeher räumen wir von Gault Millau dem Bier einen hohen Stellenwert ein. Das heißt, wir billigen der Bierkultur einen ähnlich hohen Stellenwert wie Weinen oder Spirituosen zu. Wir unterscheiden uns damit von vielen anderen Restaurantführern. Interessanterweise besonders von jenen in Deutschland, wo man einem Pfiff Bier als Aperitif nie und nimmer die gleiche Bedeutung wie einem Glas Sekt, Prosecco oder Champagner einräumen würde. Und das, obwohl Deutschland ein Land mit großer Biertradition und -kultur ist.

Was wird unter Bierkultur verstanden?

Es geht um das Erleben mit allen Sinnen. Bierkultur beginnt beim Geschmack, der

von der Brauerei zum Teil vorgegeben wird, der aber auch mit der Temperatur beim Service in Zusammenhang steht. Die Temperatur ist entscheidend für das volle Geschmackserlebnis, ähnlich wie bei Wein und Champagner. Darüber hinaus muss die Glaskultur stimmen – das heißt, für unterschiedliche Biersorten werden unterschiedliche Glasformen empfohlen. Was zweifelsohne noch dazu gehört ist die Beratung. Das Getränkepersonal muss den Gast beraten können. Mit welchem Bier wurde z.B. die Biersoße angerichtet, welches Bier kann zu einer bestimmten Speise empfohlen werden. Ich selbst lasse mich diesbezüglich immer sehr gerne beraten. Ob man die Empfehlung annimmt oder nicht, bleibt natürlich jedem selbst überlassen. Denn Geschmack ist bekanntlich ein subjektives Empfinden.

Sehen Sie von Seiten der Sortenvielfalt einen Handlungsbedarf bei den Brauereien?

Ganz und gar nicht. Die österreichische Brauwirtschaft bietet vielfältige Sorten und somit unterschiedliche Geschmacksrichtungen. Angefangen beim Pils der unterschiedlichsten Brauereien, bis zu Weizenbieren, saisonalen Produkten wie Bockbieren oder Premium-Bieren. Ganz im Gegenteil: Ich halte geschmackliche „Ausflüge“ der Brauereien, wie man sie beispielsweise in Belgien häufig vorfindet, zumeist für Entgleisungen. Ich trinke auch keinen Kaffee mit Pfefferminzgeschmack.



Prof. Michael Reinartz ist Herausgeber, Chefredakteur und Gründer von Gault Millau Österreich sowie der deutsch-sprachigen Editionen des Gault Millau Guides für Gourmets. Professor Reinartz wurde am 12. Oktober 1939 in Wien geboren. Sein Hauptinteresse gilt heute der qualitätsorientierten Entwicklung der Gastronomie in Österreich. Professor Reinartz ist Träger zahlreicher Ehrenzeichen, im Jahr 2000 wurde ihm vom Bundespräsidenten der Berufstitel „Professor“ verliehen.



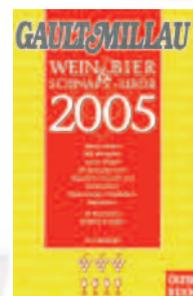
Wie sehen Sie das Verhältnis zwischen Frauen und Bier in der gehobenen Gastronomie?

Tatsache ist, es gibt eine Bevormundung von Seiten der Gastronomie. Das ist leider so. Man findet beispielsweise noch immer in manchem Spitzenrestaurant eigene „Frauen-Speisekarten“. Diese enthalten keine Preise. Ich finde das lächerlich. Stellen Sie sich vor, zwei Damen gehen miteinander Essen. Keine weiß dann, wie viel Speisen und Getränke kosten. Ähnlich ist das Verhältnis zum Bier. Oft wird vom Personal ein Aperitif empfohlen: Darf es für den Herrn ein Pils sein? Und für die Dame – ein Prosecco? Hier gibt es noch keine geschmackliche Gleichberechtigung, hier spielen Verständnis und Ausbildung des Personals eine große Rolle. Daran muss gearbeitet werden.

Als Herausgeber des Gault Millau Österreich sind Sie ein fachkundiger Genusexperte. Welches Bier bevorzugt Professor Reinartz persönlich?

Ich trinke gerne ein Pils als Aperitif, lasse mich aber immer gerne beraten. Generell bin ich offen für alle Geschmackserlebnisse. Die österreichische Bierlandschaft hat ja bekanntlich viel zu bieten.

Herr Professor Reinartz, vielen Dank für das Interview!



Das war los!

Hopfenbonitierung 2004

Auch heuer fand bei der Mühlviertler Hopfenbaugenossen-



v.l.n.r. Geschäftsführer der OÖ-Hopfenbauern Ignaz Steyrl, Mag. Jutta Kaufmann-Kerschbaum (Verband der Brauereien Österreichs), designerter Geschäftsführer Hermann Bayer.

schaft in Neufelden Mitte Oktober die Hopfenbonitierung statt. Die Dolden der Hopfenpflanze, die geschmackgebenden Seelen des Bieres, werden bei der Bonitierung auf offenkundige Fehler geprüft. Wichtig ist die sensorische Bewertung, die in eine Benotung mündet. Die Mühlviertler Hopfenbauern sind zu recht stolz auf das Ergebnis der diesjährigen Bonitierung: 99,8 Prozent der gesamten Hopfenerte wurden der Güteklasse I (die restlichen

0,2 Prozent der Güteklasse II) zugeordnet. Die Ernte erbrachte insgesamt rd. 164 Tonnen, was einer Steigerung von 1,9 Prozent gegenüber dem Vorjahr entspricht. Bier-News wünscht auf diesem Weg dem scheidenden Geschäftsführer der Mühlviertler Hopfenbauern, Herrn Ignaz Steyrl,

alles Gute für seinen wohlverdienten Ruhestand und dem neuen Geschäftsführer, Herrn Hermann Bayer viel Erfolg. ☺

137 Biere beim 2. Halleiner Bierfestival

Über 2000 Bierliebhaber verkosteten in 24 Stunden mehr



24 Stunden Full House in der Alten Saline Hallein

als 130 verschiedene Biere beim 2ten Halleiner Bierfestival. Für die Veranstalter, die BierIG – Interessen-Gemeinschaft der Bierkonsumenten, war das 24-Stunden-Bierfestival ein sensationeller Erfolg. Insgesamt beteiligten sich mehr als 50 Brauereien mit über 130 verschiedenen Bieren

an dieser Leistungsschau europäischer und vor allem österreichischer Braukunst. Zahlreiche Vorträge von Bierprofis umrahmten das Fest. Live-Musik verschiedener Stilrichtungen heizte die Stimmung kräftig ein. Besonders erfreut zeigten sich die Veranstalter über das disziplinierte und sehr gemischte Publikum. Junge Leute, ausgesprochen viele weibliche Besucher und internationale Gäste aus ganz Europa konnten begrüßt werden. Ein Höhepunkt der Veranstaltung, die vom 7. bis 9. Oktober in der Alten Saline Hallein stattfand, war die Kürung des Staatsmeisters der Haus- und Kleinbrauer. Die hochkarätig besetzte Jury war über die hohe Qualität aller abgegebenen selbstgebrauten Biere sehr erstaunt. ☺

Brewers of Europe in Wien

Der Verband der Brauereien Österreichs lud im September die Brewers of Europe zum Planning Meeting der Geschäftsführer der europäischen Brauereiverbände nach Wien ein. Vertreter von 14 Verbänden aus West- und Osteuropa folgten der Einladung. Auf der Tagesordnung des bierigen Gipfeltreffens standen gemeinsame Anliegen und Probleme der europäischen Brauwirtschaft, wie die Gesundheitspolitik der Europäischen Union und die neue Kommunikationsstrategie der Brewers of Europe. ☺



PIANETA BIRRA -

BEVERAGE & CO. 2005

Rimini, Fiera, 5. bis 8. Februar 2005
Der Treffpunkt der Getränkehersteller aus aller Welt aus den Bereichen Bier, Fruchtsaft, Limonaden, Wasser, Wein, Kaffee, Spirituosen etc. Den erwarteten 100.000 Besuchern präsentieren sich 1600 Aussteller auf einer Ausstellungsfläche von 95.000m².
www.pianetabirra.com

ALLES FÜR DEN GAST

Internationale Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie und Nahrungsmittel, Wien, Messezentrum, 10. bis 13. April 2005
Dem Fachpublikum aus Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung, Convenience-Shop-Betreibern, Hotelfachschulen, Importeuren, Getränkegroßhändlern präsentieren sich Aussteller aus dem gesamten Food- und Nonfoodbereich (von Großküchenanlagen, EDV-Anlagen bis hin zur Raum- und Gartengestaltung). www.gastwien.at

30TH INTERNATIONAL EBC

CONGRESS – EUROPEAN

BREWERY CONVENTION.

Prag, Hotel Hilton, 14. bis 19 Mai 2005
Präsentiert und diskutiert werden wissenschaftliche und technologische Innovationen der Bierherstellung, von den Rohstoffen bis hin zur Verpackung. www.ebc-nl.com