

bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN !

Trend zum Bier hält ungebrochen an Bier – was sonst?



Anlässlich der Jahrespressekongress des Verbandes der Brauereien Österreichs präsentierte Obmann KR Johann Sulzberger die bierige

Bierige Facts

Der Trend zum Bier hält ungebrochen an – 2004 tranken die Österreicher voraussicht-

selbst.“, so KR Sulzberger. Der Bierausstoß in Österreich betrug 2004 8,9 Mio. hl (inkl. alkoholfreies Bier und Exporten). Gegenüber dem Jahr

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

AUS DEM INHALT

Bier weiter im Trend. Österreichs Brauer bilanzieren das Jahr 2004 zufrieden. Lesen sie mehr darüber von **Seite 1-3**.

Auf **Seite 4** wird das **Geheimnis der Sudpfanne** gelüftet.

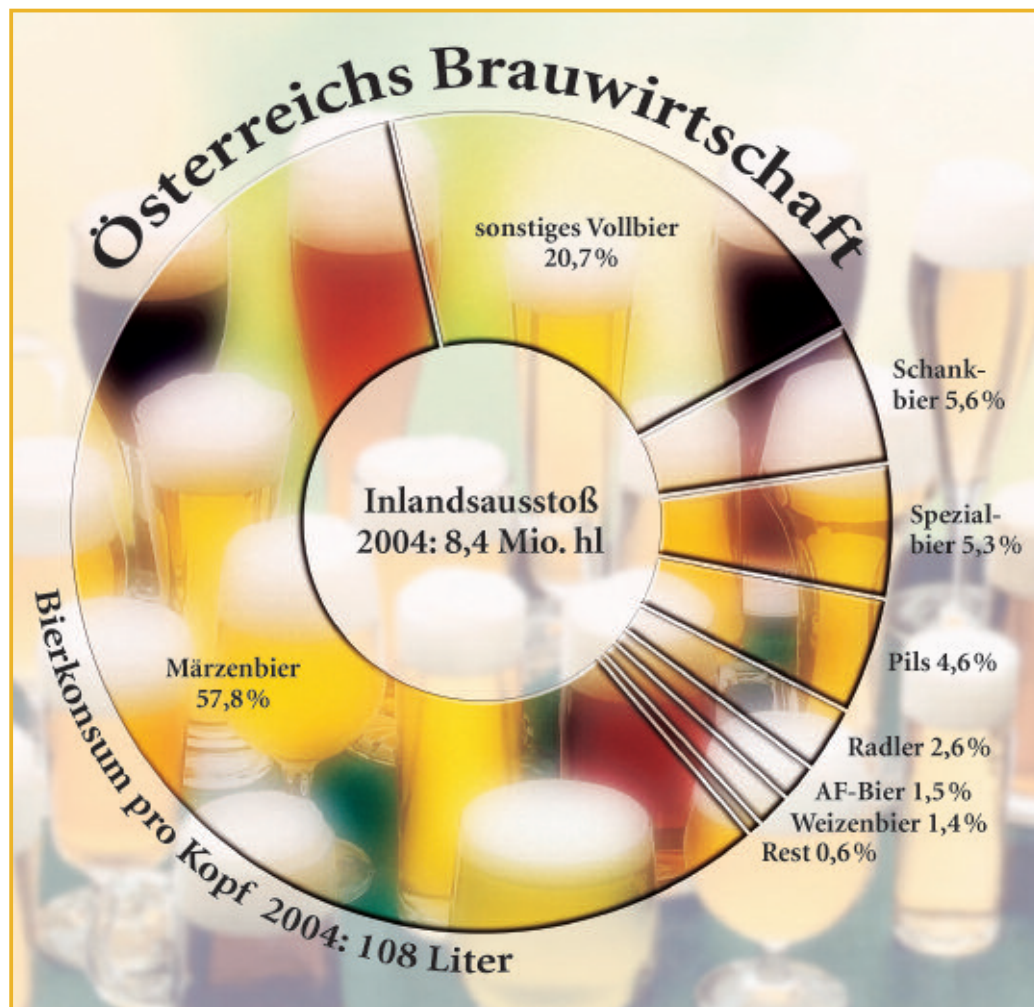
Sind Sie ein Bierexperte? Testen Sie Ihr Wissen über das Lieblingsgetränk der Österreicher und werden Sie auf **Seite 5** zum Bierexperten.

Über den **Bier Katechismus** und den **Bier Guide 2005** von Conrad Seidl lesen Sie auf **Seite 6**.

Bier oder nicht Bier. Dem **alkoholfreien Bier**, dem beliebten Hopfen- und Malzgetränk auf der Spur sind Sie auf **Seite 6**.

Rodolphe de Looz-Corswarem, Generalsekretär der Brewers of Europe, erzählt im Interview über die Arbeit und Aufgaben der Brewers of Europe. **Seite 7**

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



Bilanz 2004. Bier erfreut sich nicht nur bei den Österreichern größter Beliebtheit, sondern auch beim Finanzminister. 2004 lukrierte er allein an Biersteuer 201,9 Millionen Euro.

lich 108,2 Liter Bier pro Kopf. Das sind zwar 2,4 Liter weniger als im Vorjahr. „Wenn Sie allerdings das verregnete Frühjahr und den `Quasi-Sommer 2004` dagegenstellen, dann relativiert sich das Ergebnis von

2003 bedeutet das ein Minus von 2,5%. Im Inland ist der Ausstoß um 1,5% zurückgegangen.

Der 3-Jahres-Vergleich (zur st-
▶ **Fortsetzung Seite 2**



tistischen Bereinigung des Jahrhundert-Sommers 2003) zeigt aber ein erfreuliches Plus von 0,5% beim Bier-Inlandsabsatz. Lager-/Märzenbier bleibt weiterhin die Lieblingsbiersorte der Österreicher. Mit einem Inlandsmarktanteil

von 58,7% konnte diese Sorte im Vergleich zum Vorjahr sogar noch um 1,4 Prozentpunkte zulegen. 61 österreichische Braustätten und 82 Gasthausbrauereien garantieren für die Biervielfalt in Österreich. Das österreichische Bier ist nach wie vor die Getränkekatgorie, die in Österreich den höchsten Mehrweganteil nachweist: im Jahr 2004 exakt 80%.

Bier – Lieblingsgetränk des Fiskus

Mit 1.1.2005 wurde die schon seit langem in Aussicht gestellte Biersteuer-Abrundung von 2,08 Euro auf 2,0 Euro je hl/Grad Plato vollzogen. Das heißt, die Biersteuerlast beträgt pro 100 Liter Bier 24,00 €. Im Vergleich dazu beträgt die Biersteuer in Deutschland 9,44

€/hl und in der Tschechischen Republik 9,49 €/hl. Das heißt natürlich für die österreichischen Brauer, dass sie weiter mit aller Vehemenz die Angleichung der Biersteuer an die benachbarten Biernationen fordern. Zudem weiterhin völlig unbefriedigend ist die Situation immer noch für die heimischen Klein- und Mittelbrauereien. Die Forderung



EDITORIAL

Bier erst ab 18?

- angedacht, aber sicher nicht zu Ende gedacht!

Liebe Freundinnen und Freunde des österreichischen Bieres,

Die österreichischen Brauer unterstützen selbstverständlich alle sinnvollen und zielführenden Initiativen gegen Alkoholmissbrauch, insbesondere auch durch Jugendliche. Der jüngste Ansatz von EU-Kommissar Markos Kyprianou, zuständig für Gesundheit und Verbraucherschutz, Alkohol generell EU-weit nur über 18-jährigen zugänglich zu machen, ist allerdings zwar gut gemeint, aber nicht gut durchdacht. Derzeit sind die Jugendschutzbestimmungen in den EU-Mitgliedstaaten unterschiedlich geregelt; massive Probleme mit Alkoholmissbrauch durch Jugendliche gibt es allerdings vorwiegend in Ländern mit dem „legal age“ von 18 Jahren, wie etwa Schweden und Irland.

Auch die ebenfalls von der Europäischen Kommission angedachte kontrollierte Alkoholabgabe durch ein staatliches Alkoholmonopol hat in Schweden zu keinem positiven Ergebnis geführt: Junge Männer unter 18 trinken dort 50% mehr Alkohol (pro Kopf) als der durchschnittliche männliche Konsument. Die derzeitigen gesetzlichen Regelungen in Österreich sind völlig ausreichend, und werden von der österreichischen

Brauwirtschaft voll mitgetragen. Mindestens ebenso wichtig wie die Kontrolle der Einhaltung der bestehenden Vorschriften ist aber eine zielgruppenorientierte Informations- und Aufklärungsarbeit. Dies bestätigt auch eine sozialpsychologische Grundlagenstudie, veröffentlicht in Köln im Jahr 2000, welche die Thematik des Alkoholkonsums Jugendlicher umfangreich evaluiert, und zu dem Schluss kommt, dass neben der Kontrolle bestehender Gesetze vor allem auch „offensive Prävention“, „qualitative gesundheitliche Aufklärung“, „leistungsorientierte Freizeitaktivitäten zur Selbstkontrolle“, aber auch „aktive Genussorientierung“ und das „Bewusstmachen von Risikofaktoren abseits des genussvollen Konsums“ eine wichtige Rolle bei der Missbrauchsvermeidung bei Jugendlichen spielen.

Daher hat die österreichische Brauwirtschaft bereits in der Vergangenheit immer wieder Schwerpunktprojekte initiiert und unterstützt, die einen verantwortungsvollen und vor allem gesetzeskonformen Umgang von Jugendlichen mit Alkohol zum Ziel hatten. So wurden bereits gemeinsam mit dem ÖAMTC Projekte zum Thema Missbrauch von Alkohol beim Autofahren umgesetzt sowie in anderen Projekten Jugendtrainer geschult, um Jugendlichen, die selbst Probleme mit Alkoholmissbrauch haben oder aus Problemfamilien kommen, helfen zu können.

Ihre

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

nach einer steuerlichen Entlastung gemäß dem Muster Deutschland, Tschechien und Slowakei für Brauereien mit einem Jahresausstoß von unter 200.000 hl ist immer noch ungehört geblieben.

Bier, das gesunde In-Getränk von Herrn und Frau Österreicher

Heuer findet am 23. Juni 2005 in Wien zum zweiten Mal ein internationales wissenschaftliches Symposium zum Thema Bier und Gesundheit statt. Es

haben sich bereits jetzt international wissenschaftlich höchst anerkannte Koryphäen angesagt, die in Wien ihre neuesten Erkenntnisse über den maßvollen Bierkonsum vorstellen möchten. Referieren werden Jan van Snel von der Universität Amsterdam, ein Wissenschaftler aus Cambridge, der über die neuesten Erkenntnisse der Osteoporose berichten wird, DDR Bassus aus Wiesbaden und andere.



Österreichs Brauer helfen Flutopfern: v.l.n.r. Dr. Heidi Burkhart, Programmdirektorin des Hilfswerk Austria, KR Johann Sulzberger, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs, Dr. Franz Ceska, Präsident des Hilfswerk Austria, Mag. Jutta Kaufmann-Kerschbaum, Geschäftsführerin des Verbandes der Brauereien Österreichs

„Steter Tropfen füllt das Spendenfass. Dermal ist es ein Biertröpfchen.“, so KR Sulzberger, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs. „Das Hilfswerk Austria weiß, wie es unsere Spende am besten zu konkreter Hilfe für die Flutopfer umsetzt. Mit dem Hilfswerk Austria haben wir die Sicherheit, dass unser Geld zielgerichtet verwendet wird.“

„Neben dem physischen Wiederaufbau wollen wir den

Menschen Hilfe zur Selbsthilfe und Zukunftsperspektiven geben. Aus diesem Grund investieren wir in Projekte, die für die betroffene Bevölkerung eine nachhaltige Sicherstellung ihrer Existenzgrundlagen schaffen.“, erklärte Dr. Franz Ceska, Präsident des Hilfswerk Austria.

Dr. Heidi Burkhart, Programmdirektorin des Hilfswerk Austria, meint dazu: „Wir freuen uns sehr, dass wir mit

der Spende der österreichischen Brauer den Menschen in Südostasien helfen können. In einem ersten Schritt werden wir nach Abschluss der Notmaßnahmen die Häuser wieder aufbauen. Nach dieser Katastrophe kann das menschliche Leid in einer gut funktionierenden Dorfgemeinschaft besser aufgearbeitet werden.“ Spenden auf das Konto des Hilfswerk Austria sind erbeten an: PSK Konto 91.100.500, BLZ 60.000. ↻



Österreichs Brauer helfen Flutopfern

Im Auftrag der österreichischen Brauwirtschaft überreichte KR Johann Sulzberger dem Hilfswerk Austria einen Scheck in der Höhe von 10.000 Euro für das Projekt „Austrian Villages“ in Sri Lanka.

Statistische Daten
über die
österreichische
Brauwirtschaft
1980–2004

Verband der Brauereien Österreichs

Die heimischen Brauer leisten mit ihrer Broschüre „Statistische Daten über die österreichische Brauwirtschaft“ einen wichtigen Beitrag zur umfangreichen und transparenten Information über ihre Branche. Journalisten soll diese Broschüre Unterstützung für ihre Arbeit sein, wenn es um die Berichterstattung über österreichisches Bier geht. Allen österreichischen Bierfreunden und Institutionen sei sie ein Dankeschön, aber auch Argumentarium, wenn es um die Unterstützung der Anliegen der österreichischen Brauwirtschaft geht.

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

Es werde Bier.

Ein Blick in die Sudpfanne

Nachdem wir in den vergangenen Ausgaben von BierNews vieles über die Braurohstoffe und die rechtlichen Grundlagen für die Bierherstellung in Österreich berichtet und schließlich in der letzten BierNews aus Braugerste Malz gewonnen haben, beginnen wir nun endlich mit dem Bierbrauen selbst.

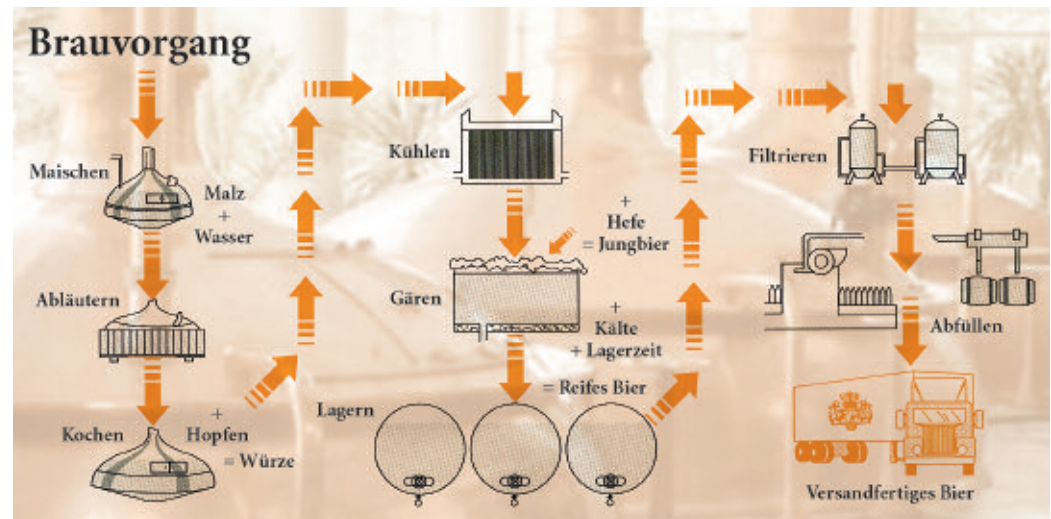
Brauvorgang

In der Brauerei beginnt die Bierherstellung mit dem *Maischen*. Dabei wird das vermälzte und geschrotete Getreide mit Brauwasser erhitzt. Die sogenannte Maische, der Malzbrei, wird sehr langsam auf etwa 70 Grad Celsius erhitzt. Die Enzyme, die beim Keimen im Getreidekorn gebildet wurden, wandeln nun die Stärke in Malzzucker um. Gleichzeitig wird Eiweiß teilweise abgebaut. Der Braumeister überwacht den Sudvorgang ständig. Ist die Verzuckerung abgeschlossen, wird mit dem *Abläutern* begonnen.

Dabei setzen sich die unlöslichen Bestandteile - der „Treber“ - am Boden ab und wirken wie ein großes Sieb durch das die „Bierwürze“ grob gefiltert wird. Ohne die Spelzen der Gerste könnte man die Würze nicht klar abläutern.

Der Treber enthält wertvolle Nährstoffe, vor allem Eiweiß, und wird von den Bauern an Tiere verfüttert.

Die klare Bierwürze kommt nun in die Würzepfanne zum *Kochen*. Dadurch wird bewirkt,



dass die Enzyme inaktiviert werden und die Würze steril wird. Gleichzeitig werden Eiweißbestandteile ausgeschieden und der Geschmack verändert sich. Während des 1 bis 1,5-stündigen Kochens erfolgen mehrere (meist in 3 Schritten) *Hopfungaben*.

Welche Hopfensorte und in welcher Menge Hopfen beigegeben wird, hängt von der Biersorte ab, die gebraut wird. Durch das Kochen werden die aromatischen Stoffe des Hopfens gelöst und die Würze keimfrei gemacht. Mittels Kochen kann, da Wasser verdampft, die vorgesehene Konzentration der Würze (Stammwürze) genau eingestellt werden. Die Kontrolle der Stammwürze erfolgt mittels Dichtemessung.

Schließlich wird die heiße Würze von den Eiweißbestandteilen getrennt. Meist geschieht dies in einem sogenannten Whirlpool: Die Würze wird mit hoher Geschwindigkeit horizontal in ein

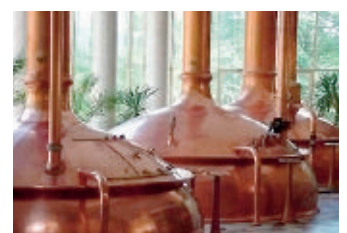
großes, rundes Gefäß eingebracht. Aufgrund der dabei auftretenden Zentrifugalkraft setzen sich ungelöste Stoffe in Form eines Kegels in der Mitte des Whirlpools ab.

Danach erfolgt die Abkühlung. Je nachdem welcher Hefestamm der Würze später beigefügt wird, wird die Würze auf 5 bis 20 Grad Celsius abgekühlt.

Im nächsten Schritt erfolgt durch die Zugabe von Hefe die *Gärung*. 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 Tage. Das so entstehende 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 sauberere Bieraromen, sondern führt auch zur Anreicherung des Bieres mit der durch die Hefe gebildeten natürlichen Kohlensäure.

Durch *Filtration* erhält das Bier schließlich seine klare Farbe. Nicht jedes Bier wird gleich stark bzw. überhaupt gefiltert. Zwickelbiere sind zum Beispiel ungefiltert, hefetrübe Biere werden nur grob gefiltert. Erst nachdem das Bier die sensorischen, optischen, mikrobiologischen und chemischen Überprüfungen bestanden hat, kann die *Abfüllung* in - mehrmals gereinigte - Flaschen, Fässer oder Dosen erfolgen.



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: Ein „funktionelles Lebensmittel“ – Functional Food, kann, laut Definition, jedes Lebensmittel sein, das zusätzlich zu seinem ernährungsphysiologischen Wert einen positiven Einfluss auf die Gesundheit, die physische Leistungsfähigkeit oder den Gemütszustand eines Individuums ausübt. Zusammengesetzt ergeben die Buchstaben der Lösungen den Namen des natürlichsten und ältesten Functional Drink.

1. Very british

Gesucht ist das ehemals populärste Bier im Vereinigten Königreich, hergestellt unter Verwendung von gerösteter, unvermälz-



ter Gerste, stark gehopft. Während es in England zugunsten des „Stout“ weichen musste, ist es in anderen europäischen und überseeischen Ländern als Biertyp anerkannt. Das letzte Fass des gesuchten Bieres wurde 1973 im irischen Dublin feierlich „zur letzten Ruhe“ gebettet. Benannt wurde dieses Bier nach den Lastträgern, die dieses Bier bevorzugten.

Porter
Ale
Alt

B
P
T

2. Eichstrich

Gemäß dem österreichischen Maß- und Eichgesetz müssen Schankgefäße (Gefäße, die erst bei eintretendem Bedarf gefüllt werden) mit einem Füllstrich, einer Literbezeichnung sowie einem Herstellerzeichen versehen sein.

Beim österreichischen Krügerl befindet sich das für den Ausschank genau zu beachtende Maß bei

0,25 l
0,5 l
1 l

E
I
A

3. Holzbierfass

Holzfässer werden heute in der Ära der Leichtmetallfässer kaum mehr verwendet. Die früher gebräuchlichen Eichenfässer mussten spätestens nach jeder dritten oder vierten Füllung innen mit Pech abgedichtet werden, um die Poren und Fugen des Holzes zu schließen, um ein Entweichen der Kohlensäure zu verhindern und im Fassinneren eine leicht zu reinigende glatte Fläche zu haben.



Wie wurde diese mühselige Handarbeit genannt, die von einem einfachen Automaten übernommen wurde, der die Fässer mit heißer Luft ausgeblasen, mit frischem Pech befüllt und so lange gerollt hat, bis sich an den Innenwänden eine dichte Schicht gebildet hatte?

Picken
Pechen
Pichen

N
U
E

4. Brauverbot in Bayern

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde 1945 den Bayern das Bierbrauen durch die US-Militärregierung untersagt. Damit war die Niederlage vollkommen. Freilich hielt das Verbot nicht lange. Zunächst durfte für die Besatzertruppen wieder gebraut werden, dann gab es auch für die Bayern wieder ein Dünnbier. Erst 1949 gab es wieder Bier, wie es die Bayern kannten. Stimmt diese Geschichte oder haben wir sie erfunden?



Dichtung
Wahrheit

T
R

Bier-Katechismus und Bier-Guide 2005

Bierpäpstliche Neuerscheinungen

Bier-Katechismus

Kein Getränk ist so vielfältig, über keines gibt es so viel zu erzählen. Und so hat Conrad Seidl gleich zwei neue Bücher geschrieben, die die Lebendigkeit der Bierkultur ebenso dokumentieren wie die reiche Geschichte des Bieres. In seinem „Bier-Katechismus“ erläutert der Bierpapst 591 Fragen zu Bier, Bierbrauen, Biergeschichten, bierige Kuriositäten, etc. Voll Insiderwissen, mit großer Sachkenntnis und Liebe zu skurrilen Details geschrieben, ist der „Bier-Kate-



chismus“ eine Bereicherung für jede Stammtischrunde und andere Bierliebhaber. Erschienen im Deuticke Verlag: ISBN 3-552-06007-3

Bier-Guide 2005

Aber Bierwissen ohne Verkostungspraxis ist nur das halbe Vergnügen, deshalb gibt es noch ein zweites Buch - eines über Bierlokale in Österreich: Wer in ein Lokal geht und einfach „ein Bier“ bestellt, ist selber schuld - denn auf diese Weise verpasst man die Vielfalt der österreichischen Bierkultur. Wie vielfältig die österreichische Bierszene ist,



dokumentiert Bierpapst Conrad Seidl in seinem neuen Bierguide: 1111 Adressen von Bierlokalen,

in denen man unter insgesamt mehr als 5000 Bierangeboten wählen kann, finden sich im „Bier-Guide 2005“ - dazu gibt Seidl einen Überblick über die österreichischen Brauereien und ihre Besichtigungsprogramme. KGV Marketing- und VerlagsgesmbH: ISBN 3-9501849-1-0

Sorten auf der Spur

Das Alkoholfreie

Je nach dem welcher Biersorte die jeweilige alkoholfreie Variante nachempfunden werden soll, wählt der Braumeister die Technologie zur Herstellung von alkoholfreiem Bier. Generell sind zwei Herstellungsverfahren geeignet. Entweder wird im Sudhaus die jeweilige Bierwürze gebraut und dem fertigen Bier durch Umkehrosmose der Alkohol wieder entzogen oder man stoppt die Gärung, bevor Alkohol in nennenswerten Mengen entsteht. Dazu wird schon beim Einmischen auf die Bildung von viel Dextrin und wenig Maltose geachtet. Das bewirkt, dass man die fertige Bierwürze

zwar mit Hefe zusammenbringen kann, dass dabei aber kein Alkohol entsteht.

Alkoholfreies Bier hat in Österreich nicht mehr als 0,5 Vol. % Alkohol. Alkoholfreie Biere sollten immer relativ kalt serviert werden (ca. 6°C), dann schmecken sie am erfrischendsten. Geschmacklich unterscheiden sich alkoholfreie Biere deshalb von ihrem jeweiligen alkoholhaltigen Gegenüber, weil ihm die alkoholischen Begleitstoffe, das sind jene Alkohole, die dem Bier den typischen Geschmack geben, fehlen. 2004 brauten Österreichs Brauereien für das

Hopfig, geradlinig und schlank.

Leuchtendes Goldgelb, dichter, feinporiger, cremiger Schaum und eine dezent hopfige Nase prägen alkoholfreie Biere. Eine dezente, leichte Hopfenblume stellt sich im Antrunk ein, im Geschmack sind sie fein hopfig. Auch das Malz kommt gut durch.

Inland 8,421 Mio. hl Bier. Davon entfielen 1,5 Prozent auf alkoholfreies Bier.

Der Konsum von alkoholfreiem Bier nahm in Österreich unmittelbar nach der Einführung der 0,5 Promillegrenze im Straßenverkehr kurzfristig zu. Mittlerweile hat sich der AF-Bierkonsum in Österreich wieder auf das davor gewohnte Maß eingependelt.

The Brewers of Europe

EU – (Bier)Hauptstadt Brüssel

In der politischen Hauptstadt Europas werden auch das Schicksal und die Zukunft des europäischen Gerstensaftes diskutiert und entschieden.

Dass gerade Brüssel der Sitz der „Brewers of Europe“ ist, hat nicht nur mit der EU zu tun und damit, dass 80 % der juristischen Entscheidungen über Bier und Bierbrauen dort diskutiert und gefällt werden, sondern passt auch perfekt in ein Umfeld, das geradezu ver-

rückt ist nach Bier. Belgien hat über 400 Biersorten entwickelt, jede kleinste Brauerei stilt ihre eigenen Gläser, an jeder zweiten Straßenecke findet man Bier-Shops.

Rodolphe de Looz-Corswarem, ein waschechter Belgier mit internationalen Vorfahren, ist Generalsekretär der „Brewers of Europe“ und stolz auf „seine“ weit über 2000 unabhängigen Brauerei-Mitglieder aus 21 Ländern. Besonders wichtig findet er die vielen kleinen Brauereien darunter, die immer wieder neue Produktideen haben: „Für sie ist es einfacher, ihre Rezepturen zu ändern. Ihre Kreativität, ihre Begeisterung motiviert dann auch die großen Brauereien.“

„Das gilt aber nicht so sehr für Deutschland mit seinem Reinheitsgebot, dort sind der Phantasie Grenzen gesetzt. Aber in England, in

Belgien oder Frankreich ist man völlig offen für Geschmacksexperimente.“

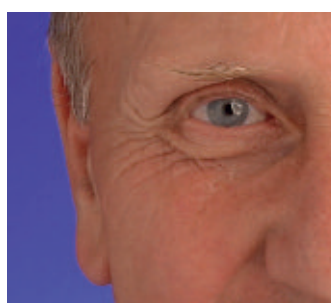
Auch den Kampf in den Supermärkten um Regalfläche sieht er nicht so dramatisch: „Man kann beobachten, dass in den Supermärkten mehr und mehr kleine Brauereien auftauchen. Die Leute wollen offenbar immer öfter Verschiedenes ausprobieren. Das ist ein richtiger Trend geworden.“

Nach einer Konkurrenz zu Bier befragt, meint er lachend: „Bier! Natürlich gibt es ständig neue Getränke auf dem Markt, manchmal wird auch wieder mehr Wein getrunken, in manchen Ländern Cider, aber Bier bleibt Bier“, da ist sich de Looz sicher. Wobei schon immer wieder Schwierigkeiten auftauchen, heute vor allem bei der Werbung. „Schweden ist ganz besonders schlimm, dort herrscht absolutes Werbeverbot. Und in Frankreich hat der Gesundheitsminister der Alkoholwerbung erbitterten Kampf angesagt.“ Als ein großes Problem stellen sich auch die extrem hohen Biersteuersätze in den nördlichen EU-Staaten dar. Von insgesamt 25 EU-Mitgliedstaaten, versuchen 5 Länder (mit weniger als 20 % der EU-Bevölkerung) die übrigen 20 zu überzeugen, eine Hochsteuerpolitik einzuführen. Auf diese 5 Länder (Irland, Finnland, UK, Schweden und Dänemark) entfallen 70 % des gesamten Biersteueraufkommens der 15 „alten“ Mitgliedstaaten.

Diese extrem hohen Verbrauchsteuersätze sind nicht



Rodolphe de Looz-Corswarem, 60, ist Generalsekretär der „Brewers of Europe“ und bezeichnet sich selbst als „Mischmasch“. Er ist Belgier, seine Mutter ist Italienerin, die eine Großmutter Österreicherin, die andere Engländerin. Er arbeitete unter anderem neun Jahre bei Nestlé und wohnte in seiner „Zigeuner-Zeit“ in sieben Ländern auf drei Kontinenten. Mit einer Französin verheiratet, hat er drei Kinder zwischen 18 und 25, liebt Tennis, Reiten und Segeln und nach anstrengender Tätigkeit - ein Glas Bier.



kompatibel mit dem gemeinsamen Markt und führen zu substanziellen Schmuggel- und Betrugsaktivitäten. Letztere haben fatale Auswirkungen auf die Brauer in den betroffenen Ländern: So hat etwa die schwedische Brauwirtschaft in den letzten 3 Jahren 40 % ihrer Kapazität verloren, was kürzlich zur Schließung von 2 Brauereien mit entsprechenden Arbeitsplatzverlusten geführt hat. „Immerhin hat die Europäische Kommission mittlerweile die derzeitige Situation als untragbar erkannt und entsprechende Verbesserungsvorschläge vorgebracht, und wir als Brewers of Europe appellieren an die Regierungen der nördlichen Mitgliedstaaten, sie darin zu unterstützen.“

Ein weiterer Wermutstropfen in seinem Bier ist die World Health Organisation WHO, die Weltgesundheitsorganisation, die bisher zu keinem Gespräch mit der Industrie bereit war, und auf die die EU bei der Gesetzgebung deutlich hört: „Kein Wunder, sitzt die WHO doch in fast 140 Ländern, die EU in 25. Dabei ist das besonders schade, haben wir doch beide einen gemeinsamen Feind: Den Alkoholmissbrauch! Man sollte sich zusammen setzen und miteinander reden. Dialog ist doch immer richtig und wichtig!“ betont Mr. de Looz. „Der Apparat in Genf ist eben groß und manche Dinge dauern eben. Aber es scheint besser zu werden.“ Hofft er zumindest. Und sieht diese Kooperation als ein wichtiges Ziel für die nächste Zukunft. ↗

Das war los!

Auszeichnung für Dr. Markus Liebl



v.l.n.r.: KR Ing. Helmuth Bumberger / Wirtschaftskammer OÖ, Vorst.Dir. DI Dr. Markus Liebl

Im Rahmen der Feierlichkeiten zu seinem 50. Geburtstag wurde Brau Union Österreich-Vorstandssprecher DI Dr. Markus Liebl mit der „Großen Oberösterreichischen Wirtschaftsmedaille“, der höchsten Auszeichnung, die die Wirtschaftskammer an verdiente Persönlichkeiten außerhalb ihrer Institution vergibt, geehrt. „Diese Ehrung soll sichtbarer Dank für die großartigen Leistungen Liebls für die oberösterreichischen Wirtschaftstreibenden und ihre Unternehmervertretung sein.“, so KR Ing. Helmuth Bumberger, Vertreter der Wirtschaftskammer Oberösterreich.

European Beer Star

Mag. Josef Sigl kann auf sein „Trumer Pils“ anstoßen. Das



Stolze Gewinner: Josef Sigl jun. und Braumeister DI Axel Kiesbye

Bier aus der Privatbrauerei Josef Sigl verwies in der Kategorie Pils bei der erstmals durchgeführten Privatbrauer-Konkurrenz 50 andere Pilsbiere auf die Ränge. „Trumer Pils“ wurde vom Verband der kleinen und mittelständischen Brauereien Europas mit dem „European Beer Star“ ausgezeichnet.

Ausgezeichnete „Unten ohne“

Der Einsatz ganzheitlicher, umfassender Lösungen im



Verpackungsbereich und die Verbesserung des Images von Verpackung sollen durch das Aufzeigen ihrer vielfältigen Funktionen und die Auszeichnung innovativer Verpackungslösungen gefördert werden. Es werden zwei Staatspreise für vorbildliche Verpackung vergeben, je einer in den Kategorien „Konsumverpackungen“ und „Transportverpackungen“. Staatspreisträger 2004 in der Kategorie Kon-

sumverpackung ist Vetropack Austria mit der 0,33 Liter Ottakringer Gastronomie-Flasche „Unten ohne“. Namensgebend ist die Verpackung insofern, als die Bierflasche lediglich mit einem Halsetikett auskommt, also „Unten ohne“. Für die elegante, mattierte, auffällig taillierte Flasche erhielt die Ottakringer Brauerei bereits im September die „Gläserne Kugel – den Kreativpreis für innovative Glasverpackungen“. Die Jury zeigte



BIER – MEHR

ALS NUR EIN GETRÄNK

Internationales wissenschaftliches Symposium über gesundheitliche Auswirkungen eines maßvollen



Bierkonsums unter dem Patronat des Schweizer Brauerei-Verbandes

27. April 2005, Zürich

www.bier.ch

BREWERS OF EUROPE

Die diesjährige Vollversammlung der Europäischen Brauer findet am 3. Juni 2005 in Athen statt.



www.brewersofeurope.org

WORLD FOOD MOSCOW 2005

14. Internationale Fachmesse für Lebensmittel und Getränke

20. bis 23. September 2005

Krasnaya Presnya, Moskau

Im Vorjahr nutzten 1400 Aussteller aus 39 Ländern auf einer Fläche von

25.000 m² die Möglichkeit, ihre

Produkte einem Fachpublikum

(50.000 Besucher) zu präsentieren.

www.gima.de