

bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN !

Bieriges Absatzplus

Von Bier-Tulpen und Märzen-Bechern...



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

Österreich ist und bleibt ein „Bierland“ – das zeigt die freute sich Dipl.-Ing. Dr. Markus Liebl, Obmann des Ver- Löwenanteil aus. Der Zuwachs in Österreich betrug insgesamt



AUS DEM INHALT

Jeder Österreicher genoss 2005 eine Bier-Tulpe bzw. einen Märzen-Becher mehr Bier als im Jahr davor. Die **bierige Bilanz** des Jahres 2005 auf **Seite 1 und 3**.

Was die wertgebenden **Inhaltsstoffe des Bieres** für die Gesundheit des Biergenießers tun können, erfahren Sie auf **Seite 4**.

Zum kniffligen Highlight von BierNews avanciert - **Das Bierquiz**. **Seite 5**

Brauern und Getränkeherstellern ist die Ausbildung junger Menschen ein wichtiges Anliegen. Mehr über das **Berufsbild der Brau- und Getränketechnik** lesen Sie auf **Seite 6**.

BierNews stellt die „**Dunklen**“ Biere vor. **Seite 6**.

KR Helmut Hinterleitner, Obmann des FV Gastronomie, steht für „**Genuss-Kultur auf österreichisch**“. Im Gespräch mit BierNews auf **Seite 7**.

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

erfreuliche Jahresbilanz 2005, die der Verband der Brauereien Österreichs im Rahmen ihrer traditionellen Jahres-Pressekonferenz präsentierte: Im Vorjahr wurden in Österreich pro Kopf rund 109 Liter Bier konsumiert. „Damit liegen wir um 0,4 Liter – also um mehr als ein Seiterl pro Österreicher - über dem Ergebnis 2004.“

bandes der Brauereien Österreichs.

Insgesamt konnte der Bierausstoß der heimischen Brauereien (inkl. alkoholfreies Bier und Export) im Jahr 2005 von rund 8,9 Mio. hl um 0,9 % auf knapp 9 Mio. hl gesteigert werden. Dabei machte der Absatz im Inland mit rund 95 % den

0,6 % (2004: 8,42 Mio. hl, 2005: 8,48 Mio. hl).

Der Export von österreichischem Bier stieg um 6,1 % von knapp 460.000 hl auf rund 490.000 hl, wobei Deutschland, Ungarn und Italien die wichtigsten Exportmärkte sind.

► **Fortsetzung Seite 3**



EDITORIAL

Freiwillige Nichtrauchervereinbarung im Gastgewerbe - jetzt geht's ums Ganze!

Liebe Freundinnen und Freunde des österreichischen Bieres,

In der Fastenzeit ist freiwillige Selbstbeschränkung Gang und Gebe. Aber auch bei immer mehr politischen Themen, sei es im Verpackungs- oder Werbebereich ist freiwillige Selbstbeschränkung eine echte Alternative zu ordnungspolitischen Maßnahmen geworden. Dies trifft auch auf das Rauchen zu, ein Thema, das für die österreichische Gastronomie, einen wichtigen Partner der österreichischen Brauwirtschaft, von großer Bedeutung ist.

Während in anderen europäischen Ländern - zuletzt in Belgien und England - laufend neue rigorose Rauchverbote für den Bereich des Gastgewerbes per Gesetz eingeführt werden, setzt die Gastronomie in Österreich auf den Weg der Freiwilligkeit. Mit der im Herbst 2004 mit Frau Bundesministerin Rauch-Kallat abgeschlossenen Zielvereinbarung wurde ein auch für andere Länder beispielhafter Weg gefunden. Es wurde dabei bewusst auf ein friedliches Miteinander zwischen Rauchern und Nichtrauchern gesetzt.

Diese Vorgangsweise entspricht auch dem Willen der Gäste, die - wie sich aus mehreren unabhängigen Studien eindeutig ergibt - mit überwältigender Mehrheit ein generelles Rauchverbot ablehnen. In Speiselokalen wird die Einrichtung von Nichtraucherzonen von den Gästen hingegen gewünscht.

Die Gastronomie hat daher der Frau Ministerin einen konkreten Stufenplan für die Einrichtung von Nichtrauchervereinbarungen in speisenverabreichenden Betrieben vorgelegt. Demnach sollen in 3 Stufen bis Ende des Jahres 2006 in 90 Prozent aller Speiselokale Nichtraucherbereiche

in Form von Nichtraucherzonen bzw. - wenn es die räumliche Situation zulässt - auch getrennte Nichtraucherräume geschaffen werden. Dieser Nichtraucherbereich soll 40 Prozent der Lokalfäche ausmachen.

Umfragen haben ergeben, dass die Einrichtung von Nichtraucherzonen vor allem in Speiselokalen gewünscht wird, während der Nichtraucherschutz in der Unterhaltungsgastronomie derzeit kaum ein Thema ist. Viele Gastwirte und Restaurantbesitzer haben den Trend der Zeit bereits erkannt und Nichtraucherbereiche geschaffen.

Der Fachverband Gastronomie appelliert nun an jene, die bisher nicht tätig geworden sind (siehe dazu auch das Interview mit KR Hinterleitner auf Seite 7), um eine gesetzliche Zwangsregelung zu vermeiden. Eine solche würde für alle Betriebe, also auch kleine unter 75 m² und Unterhaltungsbetriebe gelten. Erfahrungen aus Ländern mit einem generellen Rauchverbot in der Gastronomie haben nämlich gezeigt, dass vor allem Kaffeehäuser, Cocktailbars, Pubs, Diskotheken und Szenelokale mit Umsatzeinbußen bis zu 30 % zu rechnen hätten, was natürlich auch für die Brauwirtschaft nicht ohne Folgen bliebe.

Zur Unterstützung der Betriebe bietet der Fachverband Info-Plakate, kostenlose Aufkleber und Tischaufsteller, sowie verschiedene Beratungsleistungen für die Gestaltung von Nichtraucherzonen etc. an.

Eine andere Art der Selbstbeschränkung ist in der Fastenzeit allerdings nicht erforderlich; Bier bricht bekanntlich das Fasten nicht, weshalb man sich - selbst wenn man die Fastenregeln streng einhält - auch bis Ostern guten Gewissens sein Seiterl oder Krügerl gönnen kann.

Ihre

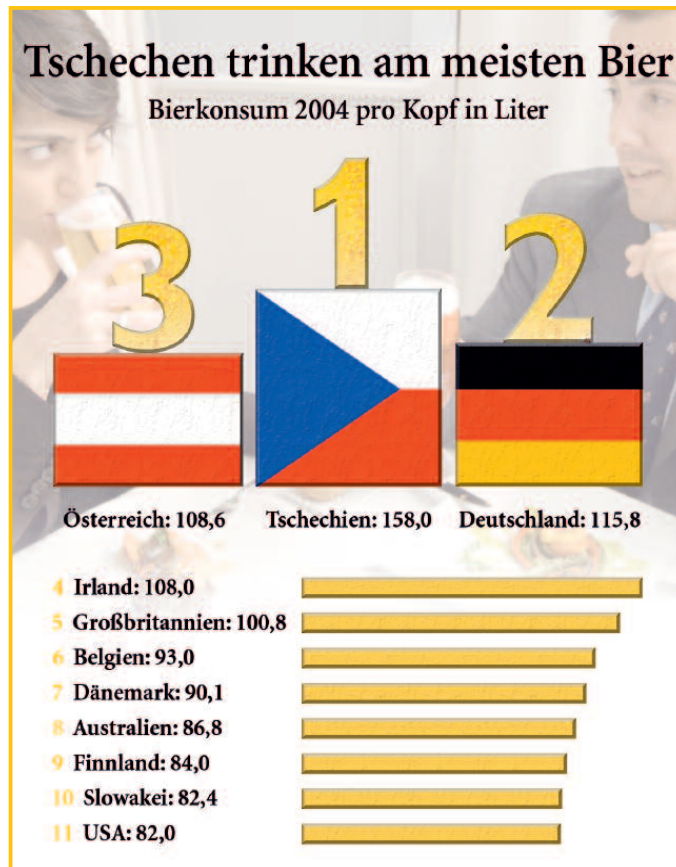
Mag. Jutta Kaufmann-Kerschbaum
Geschäftsführerin des Verbandes der Brauereien Österreichs

„Bitte nachschenken“
bei Lager-/Märzenbier,
Vollbier & frisch
gezapftem Bier

Bei den Biersorten blieb das helle, mild-hopfenbittere Lager-/Märzenbier auch 2005 der unangefochtene Favorit: Es konnte seinen Anteil am Inlandsmarkt sogar um 1,9 % auf 59,7 % noch weiter ausbauen. Insgesamt wurden 2005 über 5 Mio. hl von diesem Bier gebraut – um 4 % mehr als im Vergleichszeitraum. Am zweiten Platz fand sich, trotz eines mengenmäßigen Rückganges um 7 %, das Vollbier mit einem Inlandsmarktanteil von rund 19 %. Schankbier hielt 2005 mit einem Mengenzuwachs von 3,1 % bei einem Inlandsmarktanteil von rund 6 %. Der Absatz von alkoholfreien Bieren konnte im Vergleichszeitraum um 3 % gesteigert werden (Inlandsmarktanteil: 1,5 %).

Gebinde

2005 hält Bier aus Glasflaschen gemessen am Inlandsmarkt einen Anteil von 51 %. Mit einem Wachstum von beachtlichen 20 % machte sich in diesem Segment im Vorjahr allerdings ein Trend zur „kleinen, aber feinen“ 0,33-Liter-Flasche bemerkbar. Bier vom Fass behauptete sich 2005 mit einem Marktanteil von rund 29 % als fixer Bestandteil österreichischer Bierkultur in der Gastronomie. Insgesamt ist der Einweganteil leicht gestiegen; trotzdem ist Bier in Österreich nach wie vor die Getränkekategorie mit dem höchsten Mehrweganteil: im Jahr 2005 exakt 78 %. Und auch im internationalen Vergleich liegen die österreichischen Brauer beim Mehrweganteil im Spitzenfeld.



147 Braustätten
in Österreich garantieren
vielfältigen Biergenuss

Die Konsumenten schätzen an den ca. 600 österreichischen Bieren vor allem die Qualität und Vielfalt. „Für die variantenreiche Auswahl zeichnen 63 heimische gewerbliche Braustätten und 84 Gasthausbrauereien verantwortlich.“ betonte Dipl.-Ing. Dr. Markus Liebl.

Modernes Berufsbild
„Brau- und
Getränketechnik“

Auf gemeinsame Initiative der Braubranche, der alkoholfreien Erfrischungsgetränkindustrie und der Fruchtsaftindustrie wird seit 1.1.2006 die traditionsreiche Berufsbezeichnung

„Brauer und Mälzer“ vom neuen Berufsbild „Brau- und Getränketechnik“ abgelöst. Damit trägt man den technologischen Innovationen in der Brauwirtschaft und Getränkeindustrie Rechnung. Ein großer Vorteil ist, dass Lehrlinge, die nach diesem neuen Berufsbild ausgebildet werden, sowohl in Brauereien als auch bei industriellen und ge-

werblichen Limonaden- und Fruchtsaftherstellern gefragt sind. Für jene Betriebe, die nicht das gesamte Berufsbild ausbilden können, ist ein Ausbildungsverbund von jeweils vier Wochen im zweiten und dritten Lehrjahr mit einem Betrieb der jeweils anderen Branche vorgesehen.

Fassbier

Um den Kreislauf von Bierfässern künftig zu optimieren und vor allem auch um die missbräuchliche Verwendung zu vermeiden, hebt die österreichische Brauwirtschaft ab Mai 2006 ein Pfand in der Höhe von 30 Euro pro Fass ein. Bisher wurden in Österreich Bierfässer den Kunden zum Zweck des Transports und der Getränelagerung als einzige Mehrweggebilde unbefandert zur Verfügung gestellt, während in fast allen anderen europäischen Ländern auch auf Fässer ein Pfand eingehoben wird. In den letzten Jahren sehen sich die Brauereien verstärkt mit dem Schwund ihrer wertvollen Stahl-Fässer konfrontiert. Die Pfandhebung soll gezielt der missbräuchlichen Verwendung entgegenwirken und einen effizienteren und schnelleren Rücklauf der Gebinde gewährleisten. ☺

Statistische Daten
über die
österreichische
Brauwirtschaft
1980-2005

Verband der Brauereien Österreichs

Trink' Gutes und rede darüber. Die aktuelle Broschüre „Statistische Daten über die österreichische Brauwirtschaft 1980-2005“ dokumentiert in Zahlen die Erfolgsgeschichte der österreichischen Brauwirtschaft. Die heimischen Brauer leisten mit dieser Publikation einen wichtigen Beitrag zur umfangreichen und transparenten Information über ihre Branche. Die aktuellsten Braudaten und vieles andere mehr auch nachzulesen auf:

www.bierserver.at

Wertgebende Inhaltsstoffe, Teil 2

Ein Prost auf die Gesundheit

In den letzten Ausgaben von BierNews haben Sie erfahren, wie Bier in Österreich her-

physiologischen Wirkungen der Inhaltsstoffe des Bieres erklären:

allem aufgrund folgender Biereigenschaften bekömmlich ist: **große Wassermenge, niedriger Alkoholgehalt, hoher Extraktgehalt, starke Pufferung**, d.h. großer Widerstand, den Bier einer Änderung der Wasserstoffionenkonzentration der Körpersäfte (Blut, Lymphe) und Gewebe entgegen-

setzt. durch seinen CO₂-Gehalt eine willkommene Abwechslung für Diäten (bei hohem Blutdruck) dar, da die Salzarmut auf Dauer eine Kost langweilig schmecken lässt, was das seelische und geistige Befinden des Konsumenten beeinträchtigen kann.



Entgegen verbreiteter Vorurteile macht Bier auch nicht dick, sondern entwässert. Und es ist ein natriumarmes Getränk - besonders geeignet für Leute, die durch kochsalzarme Kost ihren Blutdruck senken wollen.

Gerade für ältere Menschen mit ihren vielfältigen Beschwerden und Altersleiden (Arteriosklerose, Stoffwechselerkrankungen etc.), die zudem oft isoliert leben, ist maßvoller Biergenuss bekömmlich und zwar wegen der beruhigenden,

Schon im Gilgamesch-Epos, einer der ältesten Dichtungen der Menschheit, ist zu lesen: „Iß Brot, das

gehört zum Leben, trink' Bier, wie's Brauch ist im Lande.“ Bier enthält außerdem weniger Natrium (2,3 mg/100 mg) als

gestellt wird, wie das Brauen rechtlich geregelt ist und welche Bestandteile der natürlichen Braurohstoffe sich im Bier wiederfinden.

Lesen Sie heute was die Hauptbestandteile des Bieres, und zwar jene die in Gramm messbar sind, den maßvollen Genuss vorausgesetzt, für Sie und Ihre Gesundheit tun können.

Bier ist ein natürliches Produkt, erzeugt aus natürlichen Rohstoffen. Die gesunden und ernährungsphysiologisch wertvollen Inhaltsstoffe der Rohstoffe finden sich im Bier wieder.

Die positiven Bier-Eindrücke - durststillend, anregend, Gemütlichkeit verbreitend, appetitanregend und nicht zuletzt wohlschmeckend - lassen sich durch die objektivierbaren

- **Durstlöschung:** Wasser und Mineralstoffe
- **Erfrischung:** Kohlendioxid und organische Säuren
- **Entspannung und Anregung:** Bitterstoffe und Alkohol
- **Geschmack und Geruch:** Aromastoffe und Herbstoffe
- **Nährwert:** Vitamine, Aminosäuren und Kohlenhydrate
- **Diät:** Natrium- und Kohlenhydrat-Armut (Diätbier).

Bier gehört zu den alkoholärmsten Getränken, maßvoll genossen wirkt es sowohl entspannend als auch anregend.

Medizinische, biochemische und physiologische Erkenntnisse zeigen, dass verantwortungsvoller Biergenuss vor

Bier hat wenig Kalorien

Getränke	Kalorien/100g	Joule/100g
Lager-/Märzenbier (12 Grad)	45	188
Spezialbier (13 Grad)	49	205
Limonade	45-60	188-251
Wein	60-65	251-272
Vollmilch	65	272
Sekt	100-130	419-544
Süßwein	150	628
Whisky	300	1.256

Quelle: Alkohol und Recht, „Reader's Digest“

beispielsweise Milch, Cola-Getränke, viele Limonaden oder Erfrischungsgetränke und Wässer. Zudem stellt Bier mit seiner Vollmundigkeit und seiner erfrischenden Wirkung

gefäßerweiternden, harntreibenden und verdauungsfördernden, aber auch appetitanregenden Eigenschaften von Bier.

Sind Sie ein Bier-Experte?

Bier, das gesunde Lieblingsgetränk der Österreicher hat eine blange Tradition. Fast alle die Bier genießen, glauben echte Bierexperten zu sein. Wir haben einige Fragen für Sie zusammengestellt, mit denen Sie Ihr Wissen rund ums Bier testen können. Übrigens: Zusammengesetzt ergeben die Buchstaben der richtigen Lösungen zusammengesetzt jenen Monat im Frühling, der namensgebend für die Lieblingsbiersorte der Österreicher ist. 2005 wurden von diesen hellen, mild-hopfenbitteren Bieren hierzulande mehr als 5 Millionen Hektoliter gebraut. Damit sind knapp 60 Prozent der in Österreich getrunkenen Biere, Biere aus dieser Bierkategorie.

1. Märchenhaft



Rumpelstilzchen wollte heute Brot backen. Übermorgen wollte es sich als Lohn für Spinnen von Stroh zu Gold das Königskind holen. Dies vereitelte aber bekanntermaßen der Jäger, der nicht nur den Namen des Männchens erlauschen konnte, als er Rumpelstilzchen am Feuer singen hörte: „Heute back, morgen ich und übermorgen hole ich mir der Königin ihr Kind. Ach wie gut dass niemand weiß, dass ich Rumpelstilzchen heiß.“ Wir wollen von Ihnen wissen: Was wollte Rumpelstilzchen morgen tun?

töpfern
brauen
schlafen

A
M
S

2. Abraham a Santa Clara

Der wortgewaltige Wiener Hofprediger Abraham (bürgerlicher Name: Ulrich Megerle) war, wie viele seiner frommen Mitbrüder ein Freund des Bieres. Umso mehr war er erbost, wenn man ihm ein Bier anbot, das seinem Anspruch an einen herzhaften Genuss nicht gerecht wurde. So zürnte er der Bierbrauerzunft einer deutschen Stadt, wo ihm das Bier so gar nicht schmecken wollte: „Bei manchem Brauer aber findet man so kraftloses Bier, dass die Regentropfen, sofern sie ihren Weg nur über die Dachschildeln nehmen, eine bessere Kraft in sich haben. Auch findet man manche, die einen so liederlichen Trank machen, dass solcher

mehr schädlich als nützlich ist und oft in dem menschlichen Leib nicht besser haust, als ein Regiment Husaren in einem Land.“ Den Brauern welcher Stadt war die Schelte des Gottesmannes eine bis heute unvergessene Lehre?

Berlin
Augsburg
München

I
Ä
E

3. Aus dem Brauerlexikon

Sobald die Hefe im Jungbier mit ihrer Arbeit beginnt, nämlich den Zucker aus dem Malz in Alkohol umzuwandeln, bildet sich durch das dabei entstehende Kohlendioxid Schaum. Gesucht

ist die Bezeichnung der Brauer für diesen Schaum, der mancherorts auch Ausdruck für die Gärzeit ist, in der dieser Schaum auftritt.

Weißen
Bubbeln
Kräusen

B
N
R

4. Bierliterat

Gesucht ist hier jener Schriftsteller der sich fast zu einer dichterischen Ode aufschwang, als er sein abendliches Bier mit den Worten pries: „Ich Geringer trinke täglich zum Abendbrot ein Glas helles Bier und reagiere auf diese anderthalb Quart so stark, dass sie regelmäßig meine Verfassung dadurch verändern. Sie verschaffen mir Ruhe, Abspannung und Lehnstuhlbehagen, eine Stimmung von 'Es ist vollbracht!' und 'Oh, wie wohl ist mir am Abend!' - ein Zustand, der gelegentlich vielleicht sogar noch einen brauchbaren Einfall mit sich führt - aber ein Zustand, der dem der Arbeit, des Kampfes, des Bezwingens genau entgegengesetzt ist.“ Wer war der Biergenießer, der diese Worte verewigte?

Thomas Mann
Hermann Hesse
Nestroy

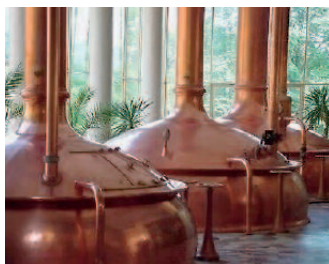
Z
L
N

Innovatives neues Berufsbild

Brau- und Getränketechnik

Die zeitgemäße Ausbildung von jungen Menschen ist den österreichischen Getränkeherstellern und den Brauern ein wichtiges Anliegen.

Daher wurde das Berufsbild „Braucher und Mälzer“ modernisiert. Die Brauwirtschaft, die Hersteller alkoholfreier Erfrischungsgetränke und die Fruchtsaftindustrie haben gemeinsam mit den Arbeitnehmervertretern das neue Berufsbild „Brau- und Getränketechnik“ geschaffen. Das neue Berufsbild trägt einerseits den Änderungen der Technologie in der Getränkeherstellung Rechnung, andererseits



sind Lehrlinge, die nach dem neuen Berufsbild ausgebildet werden, nunmehr in allen drei genannten Industriesparten sowie auch bei den gewerblichen Limonaden- und Fruchtsaferstellern gefragte Fachkräfte. Für die Branchen alkoholfreie Erfrischungsgetränke und Fruchtsaft gibt es damit in Österreich erstmals

einen branchenspezifischen Lehrberuf. Für Getränkehersteller, die nicht das gesamte Berufsbild ausbilden können, ist ein Ausbildungsverbund von jeweils vier Wochen im zweiten und dritten Lehrjahr mit einem Betrieb der jeweils anderen Branche vorgesehen.

Die Verordnung, die den neuen Lehrberuf „Brau- und Getränketechnik“ regelt, wurde am 30.12.2005 erlassen und trat sofort, nämlich per 1.1.2006, in Kraft. Lehrlingen, die derzeit im ersten Schuljahr an der Berufsschule des Österreichischen Getränke Institutes sind, wird auch schon das



1. Semester auf die Lehrzeit im neuen Lehrberuf „Brau- und Getränketechnik“ angerechnet.

Nähere Informationen auf www.oegi.at, der Homepage des Österreichischen Getränke Institutes. ↕

Biersorten und Bierstile

Die Dunklen

Dunkle Biere, wie sie der Alimentarius Austriacus, der österreichische Lebensmittelcodex kennt, sind nicht zu verwechseln mit dunklen Bierspezialitäten aus anderen Bierarten. Biere, wie zum Beispiel dunkle Weizenbiere, Ales oder Stouts, sind hier also nicht gemeint.

Dunkle Biere sind untergärige Biere mit einem Anteil an dunklem Malz von über 70 Prozent. Auch Röstmalz wird zu ihrer Herstellung verwendet. Sie haben ein klares und glanzfeines Aussehen. Die Farben der dunklen Biere beginnen bei dunklem Kupfer, gehen über kräftiges Braun bis hin

zum feurigen Schwarz. Genau so mannigfaltig wie ihre Farben sind ihre Aromen und Geschmacksausprägungen. Man findet Karamellnoten, angenehm röstige Aromen, Kaffee- aromen, Schokoladennoten und weiche Aromen vom dunklen Malz. Typisch für dunkle Biere ist, dass sie meist kräftig vollmundig im Geschmack sind. Sie



schmecken süßlich bzw. schokoladig. Im Trunk sind sie weich und weniger kohlenstoffreich. Sie klingen mit einer weichen leichten Karamellbitternote aus.

In Österreichs wurden 2005 gesamt rund 68.000 hl der mehr als 150 unterschiedlichsten dunklen Biere gebraut und selbstverständlich auch genossen. ↕

Im Gespräch mit KR Helmut Hinterleitner, Obmann des FV Gastronomie

Genuss-Kultur auf österreichisch

Der Fachverband Gastronomie in der Wirtschaftskammer Österreich vertritt die Interessen von ca. 60.000 Betrieben, wovon fast die Hälfte Gasthäuser, Gasthöfe und Restaurants sind. Die Gastronomie legt großen Wert darauf, ihren Gästen eine gehobene Ess- und Trinkkultur zu bieten. Österreichs Lieblingsgetränk – das Bier – spielt dabei seit jeher eine bedeutende Rolle.

Der Obmann des Fachverbandes Gastronomie KR Helmut Hinterleitner will aber den Begriff „Ess- und Trinkkultur“ heute viel umfassender verstanden wissen.

„Wir Gastronomen unternehmen gemeinsam mit unseren Partnern in der Landwirtschaft und im Tourismus seit Jahren große Anstrengungen, in Österreich eine vielfältige „Genuss-Kultur“ zu etablieren. Oder anders gesagt, eigene „Genuss-Regionen“ mit regionalen Spezialitäten bzw. Identitäten zu schaffen. Wir wissen längst, dass die Entscheidung des Gastes für eine Urlaubsdestination nicht nur vom touristischen, sondern auch wesentlich vom kulinarischen Angebot abhängt. Hier sehen wir im internationalen Wettbewerb künftig sehr große Chancen für Österreich als kulinarisches Urlaubsland – ähnlich dem Konzept „Feinkostladen Österreich“. Darü-

ber hinaus betrachten wir Gastronomen es auch als unsere Aufgabe, die typische Ess- und Trinkkultur unseres Landes – als wertvolles Kulturgut – zu pflegen und für die nächste Generation zu erhalten“, skizziert der Kärntner Gastronom das ambitionierte Konzept. Der gemeinsame Nenner für die Vielzahl von unterschiedlichen Gastronomiebetrieben heißt: hohe Qualität! Egal, ob es sich um ein uriges Dorfwirtshaus in einer Zweitausend-Seelen-Gemeinde oder um ein Vier-Hauben-Restaurant in der Großstadt handelt, hohe Qualität ist für jeden Gastronomen ganz klar definiert. Sie bezieht sich im Sinne der bereits angesprochenen Genuss-Kultur auf die Auswahl erstklassiger, frischer (Roh-)Produkte, auf deren traditionelle oder innovativ-kreative Zubereitung, auf den aufmerksamen und freundlichen Service der Mitarbeiter sowie auf das authentische, sprich zum jeweiligen Lokaltyp passende, Ambiente. In dieser enormen Vielfalt des Angebotes liegt auch die Attraktivität der heimischen Gastronomie. Dabei ist hohe Qualität keineswegs nur den „Hauben & Sternen“ vorbehalten – auch im soliden Landgasthaus kann man durchaus einfache, regionaltypische Gerichte in allerhöchster Qualität genießen.

„Ganz besonderes Augenmerk legen wir Gastronomen natürlich auf die Trinkkultur, insbesondere auf die Bierkultur: Der Ausschank des offenen Fassbieres war stets und ist ja bekanntlich immer noch die Kernkompetenz jedes Wirtes. Und die



KR Helmut Hinterleitner, geboren 1950 in Innsbruck, war von 1994 bis 2003 Abgeordneter zum Kärntner Landtag. Seither ist er Stadtrat in Villach. Seit 1972 führt er sehr erfolgreich einen familieneigenen Hotel- und Restaurantbetrieb am Faaker See. Seit 1995 stellt er als Obmann seine politischen Erfahrungen und sein umfangreiches touristisches Wissen in den Dienst des Fachverbandes Gastronomie in der Wirtschaftskammer Österreich. Weiters ist er Vorsitzender des Verhandlungskomitees für Kollektivvertragsangelegenheiten für das Hotel- und Gastgewerbe.

enorme Vielfalt an Fassbieren aus Österreich – von den großen nationalen bzw. internationalen Marken bis hin zu den regionalen Spezialitäten aus den kleineren Privatbrauereien – kommt unserem Genuss-Konzept sehr entgegen. Die Brauer sind – ähnlich wie die Bauern – wertvolle Partner für uns“, erläutert Hinterleitner. Die Vielfalt des Angebotes ist aber nur ein Aspekt hoher Bierkultur. Durch die zunehmende Berichterstattung in den Medien über kulinarische Themen entwickeln die Konsumenten generell ein höheres Bewusstsein für gepflegtes Essen und Trinken und werden immer anspruchsvoller. „Obwohl das frisch gezapfte Bier immer schon ein starker Im-

ageträger für den Wirt war und nach wie vor auch bleiben wird, haben wir uns auf diese Entwicklung rechtzeitig eingestellt“, betont der Fachverbandsobmann. „Unsere Betriebe arbeiten seit jeher mit ihren Partnern – den Brauereien und Getränkefachhändlern – sowie den Mitarbeitern daran, eine Bierkultur auf hohem Niveau zu pflegen. Dazu gehören u.a. ein umfassendes Fachwissen in Bezug auf die Sortenkunde und die Pflege der Schankanlage ebenso wie das perfekte Zapfen und Servieren im richtigen Glas. Mindestens genau so wichtig ist aber auch die freundliche, herzliche Betreuung des Gastes, sowie das stimmige Ambiente des Lokales. Entscheidend ist auch das persönliche Engagement der Wirtsleute und deren Mitarbeiter, denn es prägt wesentlich die Identität und den Charakter des Hauses. Der Gast muss sich richtig wohl fühlen können; er sollte die Gaststube oder das Restaurant wie sein „zweites Zuhause“ erleben können“, unterstreicht Hinterleitner, selbst Eigentümer eines Vier-Sterne-Familienbetriebes am Faaker See.

Für viele Menschen gehört nach einem erfrischenden Bier und einem köstlichen Essen auch eine Zigarette oder Zigarre zur Entspannung dazu. Der Fachverband tritt in der sensiblen Frage des Rauchens für die freiwillige Schaffung von Nichtraucherzonen ein, da so am besten den Wünschen der jeweiligen Gäste und den Möglichkeiten des Gastronomiebetriebes entsprochen werden kann. ☺

Das war los!

Ausgezeichnetes Marketing

Alljährlich werden an der Wirtschaftsuniversität Wien die besten Arbeiten im Rahmen des Universitätslehrganges für Werbung und Verkauf verliehen.

Der „Günter Schweiger Preis der Werbewissenschaftlichen Gesellschaft“ ging im Dezember an Diplomingenieur Hank Sczerba – Absolvent des 54. Jahrgangs des Universitätslehr-



Preisträger Dipl.-Ing. Hank Sczerba ganges und Brauer. Seine Arbeit beschreibt auf über 150 Seiten das Marketing-Konzept der Brauerei Hirt.

Besucherrekord am 24-Stunden Bierfestival 2005

Am 3. Festival der Biervielfalt konnte die BierIG Österreich, die unabhängige Interessengemeinschaft der Bier-Konsumenten, vom 17.-19. November im Ziegelstadl Hallein 3000 Bierliebhaber begrüßen. Insgesamt 4.500 Liter Bier wurden verkostet und bewertet. Zur Auswahl standen 170 Biere, davon 108 Biere aus Österreich und 62 internationale Bierspezialitäten. 147 Biere aus 56 Brauereien nahmen an der 3. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer



5-fach ausgezeichneter Kapsreiter Braumeister Jens Luckart (re)

teil. 12 Jurys, bestehend aus jeweils fünf Experten, kürten letztlich die Sieger in den neun vertretenen Bier-Kategorien. Gleich fünf Prämierungen, davon 4 erste Plätze in den Kategorien „Untergärige Biere dunkel“, „Untergärige Biere hell und filtriert“, „Untergärige Biere, kreativ“ und „Starkbiere“ gingen an die oberösterreichische Brauerei Kapsreiter für ihre Biere „Landbier“, ein goldbraunes Zwickelbier, „Landbier hell“, „Kräuterbier“ und „Kapsreiter Bock“. Die Brauerei Hofstetten gewann mit ihrem „Kübelbier“ in der Kategorie „Untergärige Biere hell und unfiltriert“. Das „Abtei Pils“ aus der Stiftsbrauerei



Schlägl überzeugte in der Kategorie „Untergärige Biere, Pilsbiere“. Schlägl führte auch das Ranking im „Best of Show-Preis“ an. Weitere Siegerbiere kamen von der Wiener Gasthausbrauerei „1526 Brewing Company“ in der Kategorie „obergärige Biere, Ales“ und dem Salzburger „Schallander Bräu“ in der Kategorie „obergärige Biere, Weizenbiere“.

Die Veranstalter des Bierfestivals haben mit ihrer Bierkulturveranstaltung weiterhin Grosses vor. Mittelfristig richtet man sich auf bis zu 10.000 Besucher ein, um so zum tatsächlichen Mekka der Bierkultur zu werden.



World Beer Cup 2006

Seattle, Washington, USA, 10. und 11. April 2006, Alle zwei Jahre treten 1.600 Biere aus aller Welt in 81 Style-Kategorien bei der „Olympiade der Bier-Wettbewerbe“ zum Kampf um Gold, Silber oder Bronze an.

www.beertown.org

Austrian Bier Club Reception

Am 26. April 2006 laden die österreichischen Brauer zur European Parliament Bier Club Reception im Haus der Brewers of Europe in Brüssel, einem Empfang, der traditionell von den Brauern des jeweiligen EU-Vorsitzlandes ausgerichtet wird.

www.thebrewersofeurope.org

Internationales Jan Hevelius

Bierfest - Brau & Getränkemesse

Vertreter aller Bereiche im Umfeld der Branche - von Rohstoffen, über Technologie, Logistik, Marketing bis hin zur Einrichtungen für die Gastronomie - präsentieren ihr Angebot auf einer Fläche von 25.000 m² von 28. April bis 3. Mai 2006 auf dem Plac Zebran Ludowych in der Danziger Innenstadt

www.heweliuszfestiwal.pl

4th European

Beer & Health Symposium

Beim 4th European Beer and Health Symposium, das am 4. Mai 2006 in Brüssel stattfindet, werden aktuelle wissenschaftliche Studien über die gesundheitlichen Auswirkungen eines moderaten Bierkonsums präsentiert.

www.thebrewersofeurope.org

DIYAFA QATAR 2006

Die Internationale Fachmesse für Hotel- und Gastronomiebedarf, Ernährungswirtschaft, Nahrungsmittel- und Verpackungstechnologie findet heuer zum zweiten Mal vom 12. bis 15. Juni 2006 in Doha, Katar statt.

<http://www.planetfair.de/>