

# bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN !

## Österreichische Brauereien: Partner der Landwirtschaft

# Bier ist wichtiger Wirtschaftsfaktor



**13** Prozent der Österreicherinnen und Österreicher trinken Bier mindestens einmal täglich und über 600 Bierspezialitäten werden

Österreichisches Bier ist ein reines Naturprodukt: Die heimischen Brauereien produzieren das Lieblingsgetränk vieler ÖsterreicherInnen aus natür-

Waldviertel sowie dem Leutschacher Gebiet (Steiermark) wird in österreichischen Brauereien verwendet. Rund 4.000 ArbeitnehmerInnen sind



v.r.n.l.: Landwirtschaftsminister DI Josef Pröll, Hopfenkönigin Barbara Reiter, Geschäftsführerin Mag. Jutta Kaufmann-Kerschbaum und Obmann Dr. Markus Liebl, Verband der Brauereien

in Österreichs Braustätten gebraut - Bier ist DAS heimische National- und Kulturgetränk. Allein im Jahr 2005 erzielten die 137 heimischen Brauunternehmen einen Umsatz von mehr als 1 Mrd. Euro. Österreichisches Bier hat eine Erfolgsstory geschrieben – und die ist sicher noch lange nicht zu Ende.

lichen Rohstoffen. Für die heimische Landwirtschaft sind die Brauer wichtige Partner: Die verwendete Braugerste (Erntemenge an Sommergerste 2005: rund 175.000 Tonnen) stammt zum größten Teil aus heimischem Anbau. Auch der gesamte im Inland geerntete Hopfen (2005: rund 314 Tonnen) aus dem Mühl- und

in den heimischen Brauereien beschäftigt.

*Starker Auftritt für heimisches Bier*

Nicht nur bei Events wie zuletzt der Fußball-Weltmeisterschaft im Juni 2006 ist Bier im wahrsten Sinne des Wortes in  
**► Fortsetzung Seite 3**

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

### AUS DEM INHALT

Bier ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor, die österreichischen Brauer ein wichtiger Partner der Landwirtschaft, besonders auch für die österreichischen Hopfenbauern. **Seite 1-3**

Was moderater Bierkonsum zu einem gesunden Lebensstil beitragen kann, erfahren Sie auf **Seite 4**.

Sind Sie ein Bierexperte? Kniffliges Highlight von BierNews – Das Bierquiz. Testen Sie Ihr Wissen über das Lieblingsgetränk der Österreicher und werden Sie auf **Seite 5** zum Bierexperten.

Sechs Getränke, die die Welt verändern. Unser Buchtipps auf **Seite 6**.

„Frisch gezapft“ – gelungener Impuls für gehobene Fassbierkultur. **Seite 6**

„Der erste Schluck ist der Beste!“ Michaela Dorfmeister im Gespräch mit BierNews auf **Seite 7**.

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



## EDITORIAL

## Aufgabe falsch verstanden

Die österreichischen Brauer bekennen sich ausnahmslos zum verantwortungsbewussten Umgang mit dem geringfügig alkoholhaltigen Genussmittel Bier. Ebenso konsequent lehnen sie jeglichen Missbrauch ab und setzen sich seit jeher für Aufklärung, Information und Prävention zum Thema Alkoholmissbrauch ein. Das ist ein effizienterer Lösungsansatz als „Verbotspolitik“. Für Gesundheitsfragen sind zudem die nationalen Regierungen, nicht aber die EU und deren Institutionen verantwortlich. Laut Subsidiaritätsprinzip ist die EU-Kommission nur dann gefordert, wenn ein Problem auf Gemeinschaftsebene besser gelöst werden kann als auf nationalstaatlicher Ebene. Das trifft auf den Bereich Alkoholpolitik nicht zu – wegen der ausgeprägten kulturellen und traditionellen Unterschiede sollten die Mitgliedstaaten selbst die Frage des verantwortungsbewussten Umgangs mit Alkohol behandeln.

Genießer von alkoholischen Getränken mit Alkoholkranken gleich zu setzen – dieser Ansatz ist sicherlich völlig falsch. Man sollte auch berücksichtigen, dass zwischen unterschiedlichen alkoholischen Getränken (Bier etwa hat den geringsten Alkoholanteil), Konsumanlässen und Genusskulturen der einzelnen Länder und Regionen zu differenzieren ist. Darüber hinaus beweisen Beispiele von Tabakwerbeverboten in Italien oder aktuell in Österreich im Printbereich, dass das Konsumverhalten trotz Verbot unverändert bleibt.

Generell bringen prohibitive Maßnahmen die Gefahr der „Verkehrung ins Gegenteil“ mit sich. Im EU-Mitgliedstaat Schweden etwa ist Alkohol erst ab 18 Jahren legal erhältlich und die Abgabe durch ein staatliches Monopol streng geregelt. Das Resultat dieser Politik: Junge Männer unter 18 trinken dort zu 50 Prozent mehr Alkohol (pro Kopf) als der durchschnittliche männliche Kon-

sument, die Schmuggelraten sind ebenso hoch wie die Dunkelziffer bei der unkontrollierten Herstellung alkoholhaltiger Getränke. Sinnvoller ist es aus Sicht der österreichischen Brauereien, die Einhaltung bestehender gesetzlicher Regelungen (Abgabealter, Verkauf, Jugendschutzgesetz, etc.) genauer zu kontrollieren, als neue Maßnahmen zu erfinden.

In Österreich sind rund 41.000 Arbeitsplätze direkt oder indirekt mit der Bierproduktion verbunden; der Staat profitiert hier mit Gesamtsteuereinnahmen von 825 Millionen Euro pro Jahr. Diese beachtliche Wertschöpfung allein im Zusammenhang mit dem Genussmittel Bier würde durch die angedachten drastischen Maßnahmen deutlich gefährdet: Arbeitsplatzverluste in den Brauereien selbst sowie in den Zulieferbetrieben, u.a. auch in der Landwirtschaft, eklatante Umsatzrückgänge in der Werbewirtschaft und damit verbundener Jobabbau in der Werbebranche sowie bei den Medien, die sich hauptsächlich über Werbung finanzieren, Wettbewerbsbeschränkungen und damit Handelshemmnisse sind nur einige der zu erwartenden Folgen. Zudem würden die seitens der EU vorgeschlagenen Maßnahmen für Österreich als Tourismusland und damit natürlich auch für unsere heimischen Gastronomiebetriebe weitreichende negative Folgen haben.

Die österreichischen Brauer sind bereit, jede konstruktive Initiative zur Information, Aufklärung und Prävention des Alkoholmissbrauches mit zu tragen. Wenn die EU-Kommission jedoch eine Behinderung der Wirtschaft und Bevormundung der Konsumenten ohne wissenschaftlich fundierte Begründung in Kauf nimmt, so hat sie ihre Aufgabe völlig falsch verstanden.

Ihre

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

aller Munde: Der Gerstensaft hält nicht zuletzt dank der hohen Qualität sowie neuer Erkenntnisse aus der Wissenschaft sein gutes Image. Für heimische Biertrinker steht Bier jedenfalls für Tradition und Geselligkeit. „Die ÖsterreicherInnen assoziieren vor allem Genuss und Natürlichkeit mit heimischem Bier. Und: Sie vertrauen besonders auf die Top-Qualität österreichischer Produkte, wie unsere Bierstudie bewiesen hat“, betont DI Dr. Markus Liebl, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs, und bezieht sich auf eine für die österreichische Bevölkerung repräsentative Erhebung aus dem Jahr 2005 (n=1.023).

*Heimische Brauer achten auf die Umwelt*

Die österreichischen Brauer sind sich der großen Verantwortung für die Umwelt bewusst und bemühen sich erfolgreich, so umweltfreundlich wie möglich zu agieren: So gelangt heimisches Bier im Inland zu 78 Prozent in Mehrweggebinden zu den Konsumenten. Der Flaschenbestand aller österreichischen Brauereien beträgt über 150 Millionen Stück. „Die von Umweltministerium, Wirtschaftskammer, Getränkeindustrie, Handel und Abfallwirtschaft unterzeichnete Nachhaltigkeitsagenda sieht neben zielgerichtetem, ökologischen Recycling von Getränkeverpackungen mittels neuer Verfahren auch die Förderung von Mehrweggebinden vor. Dass wir in diesen Bemühungen auf dem richtigen Weg sind und im internationalen Vergleich einen hohen Mehrweganteil bei Getränken aufweisen können, verdanken wir zu einem großen Teil den österreichischen Brauern“,

### Hopfen – Facts & Figures

Vom wilden Kraut zu einer weltweit geschätzten Kulturpflanze: Der Aufstieg des



Hopfens geht Hand in Hand mit der Ausbreitung der Bierkultur über alle Kontinente.

**Pflanzengattung**  
Hopfen, botanisch *Humulus lupulus*, ist eine aus der Familie der Nesselgewächse stammende Kletterpflanze, die mit den Hanfgewächsen verwandt ist. Der Hopfen, der zum Bierbrauen benutzt wird, kann sogar bis zu fünfzig Jahre alt werden. Hopfen ist eine zweigeschlechtliche (zweihäusige) Pflanze. Der männliche Blütenstand ist eine Rispe, der weibliche eine zapfenartige Ähre, die sogenannte Dolde. In den Hopfengärten finden sich ausschließlich die weiblichen Pflanzen, da nur sie für die weitere Verarbeitung verwendet werden können.

**Anbau**  
Hopfengärten sind auf Grund ihrer speziellen Charakteristik schon kilometerweit zu erkennen – die Kletterpflanze wird auf sieben bis acht Meter hohen sogenannten Gerüstanlagen kultiviert. Wenn der Hopfen Ende Juni bis Anfang Juli Gerüsthöhe erreicht hat, beginnt er zu blühen. Die Blütezeit beträgt je nach Sorte und Wachstumsverhältnissen drei

bis vier Wochen. Die Hopfenpflanzen erreichen in Kultur bis neun Meter, geerntet werden nur die Dolden.

**Anbaugebiete**  
Der Hopfen wird nur in besonderen Gegenden kultiviert. In Österreich befinden sich die Anbaugebiete im Mühlviertel, Waldviertel und in Leutschach (Südsteiermark). Die Hauptanbaugebiete in Deutschland (37 Prozent des Weltanbaus) finden sich in der Hallertau (Bayern) und um Tettngang (Baden-Württemberg).

**Ernte**  
Die Ende August, Anfang September geernteten Hopfendolden müssen möglichst schnell getrocknet werden, da die wertvollen Inhaltsstoffe sehr luft- und temperaturempfindlich sind. Der größte Teil der Ernte wird zu Extrakt und Pellets verarbeitet, ein geringer Teil wird als Naturhopfen verwendet.

**Zusammensetzung**  
Das Lupulin ist wichtigster Bestandteil des Hopfens mit seinen Alfa- und Beta-Säuren, die für die typische Bittere verantwortlich sind. Das Hopfenöl besteht aus 200 bis 250 verschiedenen ätherischen Ölen und sorgt für das charakteristische Aroma des Hopfens, das wiederum Voraussetzung für wohl-schmeckendes Bier ist.

Eiweiß .....	20,0 %
Bitterstoffe .....	18,5 %
Mineralstoffe .....	8,0 %
Gerbstoffe .....	3,5 %
Hopfenöl .....	0,5 %

Sämtliche Informationen rund um den Hopfenanbau in Österreich finden Sie auf der neuen Homepage der österreichischen Hopfenbauern: [www.hopfenbau.at](http://www.hopfenbau.at)

unterstreicht Umweltminister DI Josef Pröll. Er nahm Anfang September den Beginn der diesjährigen Hopfenernte zum Anlass, die oberösterreichischen Hopfenbauern zu besuchen.

„Hopfen ist einer der wichtigsten Botschafter oberösterreichischer Ess- und Trinkkultur.

Die Regionen im und um das Mühlviertel schaffen mit ihrer Landwirtschaft und ihrem kulinarischen Angebot eine unverwechselbare Marke. Als Teil der Genuss-Region Österreich steht der Hopfenanbau für höchste Qualität und Reinheit“, betont Umweltminister

Pröll. Und Markus Liebl ergänzt: „Die zahlreichen Aktivitäten der oberösterreichischen Hopfenbauern wie das neue Hopfenmuseum sind ein ganz wesentlicher Beitrag für einen funktionierenden Tourismus in der Region Mühlviertel!“

## Moderater Bierkonsum – Teil 1

## Beitrag zu einem gesunden Lebensstil

Neben den namhaften Referenten aus der Wissenschaft erregte beim „4<sup>th</sup> Beer & Health Symposium 2006“ in Brüssel vor allem das bierfreundliche Statement der

Positive Effekte sind nur bei einem moderaten Trinkverhalten zu beobachten – zusätzlich spielen die Ernährungsgewohnheiten, der Lebensstil und die Trinkgewohnheiten ei-

rungen schützen. Chronischer hoher Bierkonsum, vor allem unabhängig von den Mahlzeiten, kann dagegen zu Fettleibigkeit, metabolischem Syndrom und anderen Erkran-

*Human Nutrition Research, Cambridge (Großbritannien)*  
Die Prävention von Osteoporose ist wichtig, da die Gesundheitsausgaben für Knochenschwund zunehmend



österreichischen Gesundheitsministerin Maria Rauch-Kallat bei den internationalen aber auch bei den österreichischen Medien großes Aufsehen.

Neun renommierteste Wissenschaftler aus ganz Europa präsentierten ihre wissenschaftlichen Studien zu gesundheitlichen Auswirkungen eines maßvollen Bierkonsums.

Ärzte empfehlen Patienten zwar nicht, zum Wohle ihrer Gesundheit Bier zu trinken. Sie raten jedoch Patienten von einem moderaten Alkoholkonsum auch nicht ab.

Es gibt gesicherte Hinweise, dass maßvoller Bierkonsum das Risiko Herz-Kreislauf-Erkrankungen, Diabetes, metabolisches Syndrom oder Alzheimer zu entwickeln, verringert. Darüber hinaus bereitet Biertrinken Freude und Entspannung, was einen wesentlichen Beitrag zu einem gesunden, ausgeglichene Lebensstil bedeutet.

ne wesentliche Rolle. So ist es zum Beispiel gesünder, Bier zu Mahlzeiten zu trinken, als auf nüchternen Magen.

Bestätigt wurde, dass die positiven Wirkungen alkoholischer Getränke in erster Linie vom Alkohol selbst stammen. Andere Inhaltsstoffe dürften ebenfalls, wenn auch in geringerem Ausmaß, positive Effekte auslösen. Hinsichtlich des Alkohols zeigen Wein und Bier dieselben Wirkungen, doch durch die Vielzahl der aus den Rohstoffen Gerste und Hopfen herrührenden einzigartigen Inhaltsstoffe im Bier ergeben sich ganz besondere positive Wirkungen.

**Die Facts:**

**Ernährung:** Prof. Dr. Jean-Michael Lecerf, Pasteur Institute, Lille (Frankreich)

Moderater Bierkonsum zu den Mahlzeiten, kombiniert mit einer ausgewogenen Ernährung, kann vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen und anderen Stö-

kungen führen, besonders in Kombination mit einer ungesunden Ernährung. Aus ernährungsphysiologischer Sicht kann Bier durchaus seine Berechtigung in einem gesunden Lebensstil haben. Es kann zur Aufnahme wichtiger Nährstoffe wie Vitamin B, das durch die Senkung des Homocysteinspiegels eine protektive Wirkung vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen hat, beitragen. Silizium, das einen positiven Effekt auf die Knochen hat, andere Spurenelemente wie Magnesium, Phosphor und Chrom (sie beeinflussen die Glukosetoleranz) und Polyphenole sind weitere Inhaltsstoffe des Bieres, die antioxidative und andere Eigenschaften besitzen. Es ist außerdem ein erfrischendes, wohlschmeckendes Getränk mit einem relativ geringen Alkoholgehalt, das vielen Menschen Genuss und gesellige Stunden bereitet.

**Knochengesundheit:**

Prof. Jonathan Powell, MRC Collaborative Centre for

steigen. Es gibt neueste Hinweise, dass:

- Bier ein wichtiger Lieferant von Silizium ist. In der im Bier vorliegenden Form ist es für den Körper optimal verfügbar und ist essentiell für die Bildung von Knochengewebe;
- moderater Alkoholkonsum dem Knochenschwund entgegenwirkt.

Das bedeutet, dass moderater Bierkonsum die Knochengesundheit in zwei Hinsichten fördert – der Knochenbildung und der Hemmung des Knochenabbaus (Alkohol).

*Weitere Facts aus den präsentierten Studien*

- Inhaltsstoffe des Hopfens
- Der Glykämische Index
- Herzerkrankungen
- Immunsystem
- Demenz

finden Sie in der nächsten Ausgabe von BierNews im Teil 2 dieses Berichtes.

# Sind Sie ein Bier-Experte?

**B**ier, 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 jenen Biertyp, dessen zahlreiche Vertreter so beschrieben werden: *Sie sind durch eine helle Farbe gekennzeichnet, im Duft erfrischend fruchtig und hopfig. Am Gaumen dicht, prickelnd und perlend, mit einer deutlichen feinen Hopfennote und einer markanten Bittere, die sich vom Antrunk bis zum Nachtrunk harmonisch durchzieht.*

## 1. Bier – das Getränk des zivilisierten Menschen

Die ersten historischen Belege über das Nahrungs- und Genussmittel Bier stammen aus Sumer, wo 3400 v. Chr. auch erstmals schriftliche Dokumente auftauchten. Dass Biertrinken für die Mesopotamier als Zeichen von Zivilisiertheit angesehen wurde, ist im ersten großen literarischen Werk der Menschheitsgeschichte, dem Gilgamesch-Epos, nachzulesen. Das mystische Epos erzählt die Abenteuer des sumerischen Königs Gilgamesch und seines Freundes, der nackt in der Wildnis lebte, bis ihn eine Frau zivilisierte, mit den Worten: „Iss das Brot, es gehört zum Leben. Trink Bier, wie es in unserem Lande Brauch ist!“ Das zottige wild lebende Wesen aß Brot bis es satt war und trank sieben Krüge Bier. Da entspannte sich sein Inneres und es wurde heiter, sein Herz frohlockte und sein Antlitz strahlte. Es wusch sich den zottigen Leib und wurde zum Menschen. Der Wilde wird ein zivilisierter Mensch und kann nach Uruk gehen, in die von Gilgamesch regierte Stadt. Wie hieß der Freund des Königs Gilgamesch, der durch Bier zum Mensch wurde?

Yeti

Ötzi

Enkidu

M

S

P

## 2. Gioacchino

Rossini

Laut einer Studie der Gesellschaft afrikanischer Freunde der Musik des Italieners Gioacchino Rossini (1792-1868) hat man nun Dank jahrelanger Forschung herausgefunden, dass Rossini anlässlich einer Spanienreise in Sevilla ein paar Bier (ehem. bar Bier) getrunken haben soll. Unmittel-



bar danach komponierte er die Oper „Der Barbier von Sevilla“. Dichtung oder Wahrheit?

Dichtung

Wahrheit

I

E

## 3. Heißes Eisen

Eine Erfindung von Eisenarbeitern aus vergangenen Jahrhunderten wird hier gesucht. Glühender Schmiedestahl wird zum Erwärmen in kaltes Bier (heute Bock- und Doppelbockbiere) senkrecht getaucht und in einer kreisförmigen Schwenkbewegung wieder entnommen. Dadurch karamellisiert der Restzucker des Bieres, das Bier schmeckt weicher und malziger, die im Bier enthaltene Kohlensäure entweicht, der Schaum des Bieres wird dichter. Wie nennt man diesen Brauch, der übrigens Bier nicht wirklich erwärmt, da so ein Krügel Bier tatsächlich nur um 1–2 ° Grad wärmer wird?



Stacheln

Grillen

Stechen

L

T

N

## 4. Kronenkork

War es früher üblich, Bierflaschen mit Korken und Schnur bzw. Draht - ähnlich wie heute noch bei Sektflaschen - zu verschließen, revolutionierte eine Erfindung 1892 die Flaschenverschlusstechnik. 24 Zacken in einem Metallplättchen verteilen beim Verschließen den Anpressdruck derart auf die Flasche, dass sie, ohne zu zerspringen, luftdicht und fest verschlossen ist. Das neue Verfahren war maschinentauglich und überaus kostengünstig. Die Grundform des Kronenkorkens blieb fast unverändert. Der Durchmesser beträgt 32,0 mm, die Zackenzahl sank von 24 auf heute 21. Verbessert wurden die Dichtungen: Der reine Kork wich bald dem billigeren Presskork, es folgte die PVC-Dichtung, wodurch zugleich die Kappen flacher wurden und die Abfüllgeschwindigkeit gesteigert werden konnte. Das PVC wich dem umweltfreundlichen Polyethylen (PE). Verständlich, dass dieser Verschluss zum Verkaufsschlager wurde. Seine 85. Erfindung machte den Urheber des Kronenkorken zum Millionär. Wer war der aus Irland stammende Erfinder des Kronenkorken?

Peter Krone

William Painter

Andreas Kork

M

S

N

Buchbesprechung

# Sechs Getränke, die die Welt bewegten

Der Economist-Journalist Tom Standage zeigt in seinem unterhaltsamen Buch „Sechs Getränke, die die Welt bewegten“ auf 266 Seiten, wie Getränke, je nach Ort, Zeit und Kultur, den Lauf der Geschichte veränderten. Dass Bier in diesem Buch ein bedeutender Stellenwert zukommt, versteht sich von selbst. „Fermentation und Zivilisation sind nicht voneinander

zu trennen“, zitiert Standage den amerikanischen Dichter John Ciardi und beginnt so einen spannenden Blick auf die Geschichte des Bieres als Ursprung moderner Zivilisation.

Der Autor geht über bekannte Sichtweisen auf Getränke, die wir täglich zu uns nehmen, hinaus und zeigt die Auswirkungen der flüssigen Vermächnisse bis heute.



Tom Standage ist Wissenschaftsredakteur des Economist, ist Sammler historisch spannender Geschichten und Verfasser viel beachteter Bücher.

Erschienen ist Tom Standages Buch „Sechs Getränke, die die Welt bewegten“ im Patmos Verlagshaus Artemis & Winkler. ISBN 3-538-07234-5



## Positive Bilanz für Fassbier-Promotion der österreichischen Brauereien

# „Frisch gezapft“

Gastgartenzeit & Fussball-WM – was hätte besser dazu gepasst, als ein frisch gezapftes Bier vom Fass? Die Brauereien Österreichs haben deshalb den heurigen Sommer

bier-Liebhaber einen Jahresbedarf an frisch gezapftem österreichischem Fassbier gewinnen. Der Satz „Frisch gezapftes Fassbier ist ...“ sollte vervollständigt werden und

### Impuls für gehobene Fassbierkultur in Österreich

Österreichs Brauer wollten mit dem Gewinnspiel „Frisch gezapft aus Österreich“ das Bewusstsein für das edle Nass vom Fass weiter steigern – beim Wirt und beim Gast. Denn für den Gastronomen selbst ist ein gepflegtes Bier vom Fass die beste Visitenkarte – für den Bierliebhaber der Inbegriff des Biergenusses. Einem bierkundigen Wirt an der Schank beim Zapfen zuzuschauen, steigert die Vorfreude auf den kühlen Trinkgenuss. Denn jene Aufmerksam-

keiten einen willkommenen Anlass, sich aktiv mit dem „Bier-Erleben“, der Gaumenfreude und der Geselligkeit auseinander zu setzen und die Eindrücke in Worte zu fassen.

### „Frisch gezapft“ – ein voller Erfolg

Ein Jahr lang gratis frisch gezapftes Bier beim Lieblingswirt genießen – das war der richtige Ansporn. Teilnehmer aus ganz Österreich haben auf Gewinnkarten und auf [www.frischgezapft.at](http://www.frischgezapft.at) den Satz „Frisch gezapftes Bier vom Fass ist ...“ ergänzt. Eine Jury wählte aus tausenden Einsendungen und Internet-Votings die Gewinner-Sprüche – für jedes Bundesland einen. Alle neun Bundesländer-Sieger erhielten von den österreichischen Brauereien je einen Konsumationsgutschein im Wert von 750 Euro.



zur „Hochsaison für Fassbier“ erklärt und ein kreatives Gewinnspiel lanciert: Mit fantasievollen Einfällen und ein bisschen Glück konnten Fass-

dabei war auch Kreativität gefragt. Die Teilnehmer brachten zum Ausdruck, wie sie frisch gezapftes Bier beim Wirt erleben.

samkeit, die der Gastronom dem Zapfen widmet, schenkt er indirekt auch seinem Gast. Das Gewinnspiel und das Bier-spruch-Dichten boten beiden

Im Gespräch mit Michaela Dorfmeister

## „Der erste Schluck ist der Beste!“

**M**it der Wintersaison 2006 beendete die österreichische Skirennläuferin Michaela Dorfmeister ihre beeindruckende Karriere: Als krönenden Abschluss holte sie olympisches Gold in der Abfahrt sowie im Super-G und sicherte sich darüber hinaus auch den Weltcup-Sieg in diesen beiden Disziplinen. Wie geht es der Spitzensportlerin jetzt? Hat die bekennende Bier-Liebhaberin nun mehr Zeit für ein Glas Bier? Welche Pläne hat sie für die Zukunft?

„Ich kann meine Termine jetzt flexibler einteilen. Privat stehen derzeit mein Lebensgefährte und der gemeinsame Hausbau an erster Stelle. Beruflich bin ich dabei, mich neu zu orientieren und künftige Projekte zu planen.

Zeit für das eine oder andere Gläschen Bier bleibt da auf jeden Fall“, meint die Ex-Skirennläuferin mit einem Augenzwinkern.

*Am liebsten ein frisch gezapftes Weizenbier*

Laut der Bier-Studie aus dem Jahr 2005 sind sich drei Viertel der Österreicher einig, dass Bier ein „Männergetränk“ ist. Dennoch findet es Dorfmeister absolut nicht ungewöhnlich, dass sie als Frau Bier zu ihrem Lieblingsgetränk erklärt: „Es schmeckt einfach gut und man kann es überall

trinken. Egal, ob bei offiziellen Feiern, Festen, in der Bar oder auch auf dem Bauplatz – der erste Schluck ist immer der Beste.“ Am meisten zugetan ist Dorfmeister dem hellen Weizenbier – und das trinkt sie am liebsten frisch gezapft. Ein schöner Schaum, ein passendes Bierglas und freundliches Servicepersonal tragen zum ungetrübten Biergenuss bei. „Das Wichtigste ist aber, dass das Bier die richtige Temperatur hat. Sonst schmeckt es einfach nicht“, weiß die bierkundige Niederösterreicherin.

*Hartes Training & disziplinierter Biergenuss*

Auch während ihrer Zeit als aktive Spitzensportlerin musste Michaela Dorfmeister nicht ganz auf ihr Lieblingsgetränk verzichten. Hin und wieder war im strengen Ernährungsplan auch Platz für ein Bier. „Während des Trainings war Alkohol natürlich absolut tabu. Auch direkt nach einer großen Anstrengung, wie z.B. einem Rennen, habe ich völlig auf Alkohol verzichtet, denn davon bekomme ich schwere Beine – und das konnte ich gar nicht gebrauchen“, berichtet Bierliebhaberin Dorfmeister. An rennfreien Wochenenden war aber „ein feines Seidel zur Entspannung am Abend“ durchaus erlaubt.

*Sport heißt Verantwortung für den eigenen Körper übernehmen*

„Für Spitzensportler ist der Körper das größte Kapital. Schon deshalb entwickelt man



Michaela Dorfmeister wurde am 25. März 1973 in Wien geboren. Ihre ersten Ski-Schwünge machte sie in ihrem Heimatort Neusiedl (Gemeinde Waidmannsfeld, NÖ). Mit 14 Jahren begann sie an der Skihandelschule in Schladming ihre Ausbildung. Bereits im Jahr 1990 feierte Dorfmeister ihre ersten Erfolge als österreichische Jugendmeisterin in der Abfahrt und im Slalom. Ebenfalls 1990 nahm sie erstmals an den österreichischen Meisterschaften teil und fuhr im Super-G gleich allen davon. 1991 startete Dorfmeister ihre Profikarriere. Es folgten 14 Jahre voller Erfolge – 2006 nach Doppelgold bei Olympia in Turin beendete Michaela Dorfmeister ihre Rennlaufbahn endgültig. Heute kann sie auf unzählige Erfolge zurückblicken u.a.: zwei Olympia-Goldmedaillen 2006 in der Abfahrt und im Super-G, Weltmeisterin im Super-G 2003, Weltmeisterin in der Abfahrt 2001, Gewinnerin des Gesamtweltcups 2002, zwei Mal Siegerin des Super-G-Weltcups (2005, 2006) und des Abfahrtsweltcups (2003, 2006). Darüber hinaus gewann Dorfmeister den Riesenslalom-Weltcup 2000 und insgesamt 25 Einzelweltcup-Rennen. 2003 wurde sie zur „Sportlerin des Jahres“ gekürt.



ein hohes Bewusstsein – man achtet auf seinen Körper. Damit geht automatisch auch ein maßvoller Alkoholgenuss einher“, betont die zweifache Olympiasiegerin. „Als Sportler arbeitet man die ganze Woche hart an sich, man weiß, was auf dem Spiel steht und riskiert den Erfolg nicht für einen einzigen Schluck Alkohol zuviel“, so Dorfmeister. Für Jugendliche könnte ihrer Meinung nach der Weg zu einem stärkeren Selbst- bzw. Körperbewusstsein und einem verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol ebenfalls über den Sport führen. „Wichtig ist, dass man seine Grenzen kennt und Alkohol vor allem maßvoll genießt“, ist die Spitzensportlerin überzeugt. Für Dorfmeister selbst steht der Genuss immer im Mittelpunkt. Besonders gut schmeckt ihr Bier beim Feiern gemeinsam mit Familie, Trainern, Kollegen, Freunden und Fans. Aber die Ex-Skirennläuferin verbindet mit Bier auch eine ganz besondere Art von Genuss: „Wenn ich nach einem langen Auslandsaufenthalt nach Hause gekommen bin, war es für mich immer besonders schön, in einem vertrauten Lokal in einer geselligen Runde ein Bier zu trinken.“

*Gesund bleiben!*

Früher war das Lebensmotto von Michaela Dorfmeister „Erfolg ist mein Ziel“. Heute konzentriert sich alles auf „Gesund bleiben!“ – denn sie will sich auch zukünftigen Aufgaben mit maximaler Kraft und vollem Einsatz widmen. ↻

## Das war los!

### Alles Neu

Wirtschaftsminister Dr. Martin Bartenstein ließ es sich



nicht nehmen, in die Brauerei Wieselburg zu kommen, um dort die hochmoderne Anlage zur Abfüllung der BeerTender-Fässer feierlich zu eröffnen. Das Gesamtvolumen der Investitionen für die Errichtung der neuen Anlage der Brau Union Österreich belief sich auf mehr als 15 Mio. Euro, davon wurden 7,6 Mio. Euro in Maschinen und 2,4 Mio. Euro in Gebäude und Infrastruktur am Standort Wieselburg investiert. Weitere 5 Mio. Euro flossen in Investitionen in Gebinde. Zur Abfüllung auf der neuen Anlage werden vier zusätzliche Mitarbeiter benötigt.

Umweltminister DI Josef Pröll gab sich die Ehre und eröffnete das neue Sudhaus der Brauerei Schwechat. Nach rund einjähriger Bauzeit und investierten fast 3 Mio. Euro ist man



in Schwechat stolz, nunmehr das modernste Sudhaus Österreichs zu haben, das sich auch europaweit „sehen lassen kann“.

### 1. Bierfestival im Mühlviertel

Ein wahres Festival Mühlviertler Braukunst ging im September in Freistadt über die Bühne. 3000 Besucher hatten die Qual der Wahl, denn zur Verkostung standen 60 Biere der Mühlviertler Brauereien und von 15 Haus- und Hobbybrauern aus der Region, dazu kamen zahlreiche Biere aus dem heurigen Mottoland Irland. Mit diesem Andrang hatten die Veranstalter, „die Freistädter Ratsherrn“, nicht gerechnet und das Bier so mancher Hobbybrauer wurde bis auf den letzten Schluck genossen. Die Ratsherrn, die sich zum Zweck der Förderung der Bierkultur und die Organisation von bierigen Veranstaltungen vor einem Jahr zu einem Verein gefunden haben, planen künftig alle zwei Jahre ihr Festival steigen zu lassen.

### Austrian Bier Club



Anlässlich der österreichischen Ratspräsidentschaft war heuer der Verband der Brauereien Österreichs an der Reihe, einen Empfang im Rahmen des „European Parliament Bier Clubs“ geben zu dürfen. Zahlreiche Gäste aus dem Europäischen Parlament, der EU-Kommission und der internationalen Presse folgten der Einladung und genossen einen Abend der österreichischen Bierkultur im Brewers of Europe House in Brüssel. Obmann Dr. Markus Liebl und Pierre Perron, Präsident der Brewers of Europe nutzten diesen Empfang, den Forderungen der österreichi-

schen und europäischen Brauer nach fairen Wettbewerbsbedingungen Gehör zu verschaffen. Unter anderen zeigte sich auch EU-Abgeordneter und Vizepräsident des Bier Clubs des Europäischen Parlaments, Dr. Paul Rübiger, sehr angetan vom Austrian Bier Club, und so mancher der Gäste wünschte sich ohne Zweifel, Österreich hätte öfter die Ratspräsidentschaft. Österreichs Bier war einmal mehr erfolgreicher internationaler Botschafter.

### Weltneuheit in der Trumer Privatbrauerei

Mehr als 2,5 Millionen Euro hat die Trumer Privatbrauerei

dieses Jahr in den Bau ihres neuen Gärkellers investiert – eine Investition in die Zukunft. Zusammen mit zahlreichen Partnern aus der Region entstand 2006 in der Trumer Privatbrauerei ein Gärkeller, der seinesgleichen sucht. Vorgabe des Brauereieigentümers Mag. Josef Sigl war es, eine offene Architektur zu schaffen. Diese Prämisse wurde mit Bravour erfüllt. Die Gärbottiche scheinen hinter der Glasfront im Gärkeller zu schweben, die spezielle Beleuchtung zaubert zahlreiche Effekte auf die Brautechnik aus geschliffenem Edelstahl. Die Gärlounge lädt



### 24-Stunden Festival der Biervielfalt 2006

Das 4. Festival der Biervielfalt findet heuer wieder im Ziegelstadl Hallein (Pernerinsel) statt - und zwar vom **Donnerstag, 26. Oktober bis Samstag, 28. Oktober 2006** (jeweils 17:00-01:00). 150 Bierspezialitäten und -raritäten aus der ganzen Welt warten darauf, verkostet zu werden. Im Rahmen des Festivals findet zudem die **4. österreichische Staatsmeisterschaft der Haus- & Kleinbrauer** statt.

[www.bierig.org](http://www.bierig.org)

zum Entspannen und Genießen ein. Man sieht und riecht das frisch gärende Bier beim Bierverkosten von sanfter Musik begleitet – ein Erlebnis für alle Sinne. „Offen“ wie die gesamte Architektur ist auch das Brauverfahren, die so genannte offene Vergärung. Bei diesem sehr aufwendigen Verfahren, das weltweit nur noch von sehr wenigen Brauereien angewandt wird, werden die unedlen Gerb- und Bitterstoffe noch per Hand abgeschöpft und so aus dem Produktionsprozess entfernt. Trumer-Braumeister DI Axel Kiesbye hat mit der Brauereihochschule in Weihenstephan jetzt ein weltweit einzigartiges Reinigungsverfahren für die Gärbottiche entwickelt. Damit ist es erstmals möglich, offene Bottiche vollautomatisch zu reinigen.



layout: [www.kerschi-vogti.at](http://www.kerschi-vogti.at)