

# bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN !

Anti-Alkohol-Maßnahmenpaket der EU-Kommission

## EU-Aktionismus mit Hintertür



Auf jeder Bierflasche drastische Warnhinweise, Trinken nur noch im stillen Kämmerchen, absolutes Werbeverbot und pro Flasche vier

CO), kündigte über die letzten Monate hinweg immer wieder Maßnahmen zur Verringerung des Alkoholmissbrauches vor allem bei Jugendlichen in Eu-

schränkungen beim Verkauf von Alkoholika, Werbeverbote wurden in Erwägung gezogen, Steuererhöhungen überlegt und Warn-



Euro lohnen – für Bierfreunde ein absolutes Horrorszenario und zum Glück nicht Realität. Noch nicht, denn solche und ähnliche Ideen verpackte die EU erst kürzlich in ein Maßnahmenpaket zur Reduktion des Alkoholmissbrauches. Ein Sturm der Entrüstung über ganz Europa war die Folge. Die Europäische Kommission, genauer gesagt die Generaldirektion Gesundheit (DG SAN-

ropa an. Einfacher Schluss der Beamten: Weniger Alkoholkonsum bedeutet auch weniger Missbrauch. Und um diese Milchmädchenrechnung mit Leben zu erfüllen und den Verbrauch auf Druck zu senken, wurden – mehr oder weniger öffentlich – unterschiedliche Maßnahmen angedacht. Von einem generellen Hinaufsetzen des Bezugsalters war ebenso die Rede wie von starken Ein-

hinweise auf den Flaschen diskutiert.

Die Brauer, sowie viele andere betroffene Berufsgruppen und Handelssparten, reagierten prompt: Mit einer umfassenden Argumentation haben sie ihre kritische Haltung gegenüber dem EU-Maßnahmenpaket unmissverständlich kundgetan.

► Fortsetzung Seite 3

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

### AUS DEM INHALT

Was Österreichs Brauer zum Anti-Alkohol-Maßnahmenpaket des EU-Gesundheitskommissars Markos Kyprianou sagen. **Seite 1–3**

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

Neues kniffliges Highlight von BierNews - Das **Bier-Sudoku**. **Seite 5**

**Kochen und genießen mit Bier.** Unser kulinarischer Buchtipp von Tirols Starköchen auf **Seite 6**.

Dem alten winterlichen Brauch des **Bierstachelns** sind Sie auf der Spur auf **Seite 6**.

Für Genussmensch **Oliver Voigt**, Medienmanager des Jahres 2006 und Generalherausgeber der NEWS-Gruppe passt Bier zu jedem Anlass. Im Gespräch mit BierNews auf **Seite 7**.

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



## EDITORIAL

*Bier in aller Munde*

Bier war zuletzt sehr häufig in den Medien vertreten. Einerseits im Zuge der Alkoholdiskussion auf EU-Ebene, der wir auch die Titelstory dieser Ausgabe gewidmet haben. Die österreichischen Brauer bekennen sich ausnahmslos zum verantwortungsbewussten und moderaten Umgang mit dem alkoholhaltigen Genussmittel Bier.

Ebenso konsequent lehnen sie jeglichen Missbrauch ab und setzen sich seit jeher für Aktivitäten der Aufklärung, Information und Prävention zum Thema Alkoholmissbrauch ein. Zugleich lehnen sie aber auch eine Bevormundung des mündigen Konsumenten und einen undifferenzierten Maßnahmenkatalog für Gesamteuropa ab.

Ebenfalls auf EU-Ebene diskutiert wurde zuletzt die Höhe des Mindestverbrauchssteuersatzes auf Bier. Ursprünglich war seitens der Europäischen Kommission eine Erhöhung des Mindeststeuersatzes um 31 Prozent vorgesehen, was im Rat der Finanzminister umgehend abgelehnt wurde. Auch ein Kompromissvorschlag der finnischen Ratspräsidentschaft, der für Bier nur eine Erhöhung von 4,5 Prozent vorsah, wurde durch das Veto des tschechischen Finanzministers verhindert. Auch wenn Österreich – aufgrund seiner im Vergleich zu den beiden Nachbarländern Tschechien und Deutschland fast 2,5 mal so hohen Biersteuer – von einer Anhebung des Mindeststeuersatzes nicht betroffen wäre, lehnen auch wir eine Erhöhung ab.

Eine solche würde nur die derzeit bestehende steuerliche Benachteiligung gegenüber Wein – auf Wein wird ja in Österreich im Gegensatz zu anderen Mitgliedstaaten keine Verbrauchsteuer eingehoben und auch der EU-Mindeststeuersatz ist 0 – noch verstärken. Im Zuge der Diskussionen der EU-Finanzminister wurde aber immerhin beschlossen, eine Studie in Auftrag zu geben, die sich mit der steuerlichen Ungleichbehand-

lung alkoholischer Getränke – insbesondere von Wein – befasst.

Ein Topthema der Medien war zuletzt auch die Spekulation um eine mögliche Bierpreiserhöhung. Nur wenige Produkte werden hinsichtlich möglicher Preisbewegungen mit soviel Aufmerksamkeit und Emotion beobachtet wie das österreichische Bier. Dies ist einerseits erfreulich, weil es zeigt, welche Bedeutung das Bier als Teil der österreichischen Genussskultur hat. Andererseits muss auch Verständnis dafür herrschen, dass auch die österreichischen Brauereien – wie viele andere Lebensmittelhersteller – abhängig von der Entwicklung der Rohstoffmärkte, und zugleich auch mit steigenden Verpackungs-, Transport- und Energiekosten konfrontiert sind.

Österreich, Land der Brauereien: das wurde Ende November durch eine dänische Studie untermauert. Österreich hat auf die Gesamtbevölkerung gerechnet die größte Brauereidichte der EU: 56.860 Einwohner kommen in Österreich auf eine Brauerei, in Dänemark sind es 62.400, in Deutschland 77.000. Im Bierland Irland sind es schon 528.571 und in Italien gar 3,64 Millionen Einwohner.

Diese Nähe zwischen Konsumenten und Braustätten sowie eine Vielfalt von 600 verschiedenen Bieren machen Österreich zu einem Land der Biere.

Ihnen allen wünsche ich frohe, erholsame – kurzum – bierige Weihnachten und ein gesundes, glückliches 2007!

Ihre

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

Kern der Kritik: Die Vorschläge der Kommission sind weder wissenschaftlich fundiert noch eine effiziente Lösung des Problems. Ein verantwortungsbewusster Umgang mit alkoholhaltigen Genussmitteln ist natürlich wichtig und wird von den Brauern ausnahmslos unterstützt: „Wir lehnen jeglichen Missbrauch konsequent ab und setzen uns seit jeher für Aktivitäten der Aufklärung, Information und Prävention zum Thema Alkoholmissbrauch ein“, betont Markus Liebl, Obmann des Brauereiverbandes.

Fragwürdig erschienen dem Verband die EU-Vorschläge aber auch vor dem Hintergrund der Tatsache, dass für Fragen der Gesundheitspolitik die nationalen Regierungen, nicht aber die EU und deren Institutionen verantwortlich sind. Laut Subsidiaritätsprinzip ist die EU-Kommission nur dann gefordert, wenn ein Problem auf Gemeinschaftsebene besser gelöst werden kann als auf nationalstaatlicher Ebene. Auf den Bereich Alkoholpolitik, trifft das nicht zu – wegen der ausgeprägten kulturellen und traditionellen Unterschiede zwischen den Mitgliedstaaten ist diese Frage auf individueller Ebene wesentlich besser zu klären.

Eine „Gleichmacherei“, die kulturelle Unterschiede ebenso negiere wie unterschiedliche alkoholische Getränkearten und Konsum-Muster (Bier etwa hat den geringsten Alkoholanteil), würde letztlich ebenso wirkungslos bleiben wie die Werbeverbote. Beispiele von langjährigen (Italien) oder aktuellen (Österreich) Tabakwerbeverboten beispielsweise im Printbereich zeigen, dass sich das Konsumverhalten

trotz Werbeverbot nicht verändert. Und sowohl eingeschränkte Verfügbarkeit als auch Preiserhöhungen als auch Verbote schrecken exzessive Konsumenten und Süchtige nicht ab, wie ein Blick auf den Drogenmarkt beweist.

Konfrontiert mit dieser massiven Kritik v.a. der österreichischen, deutschen und europäischen Brauer veröffentlichte EU-Kommissar Markos Kyprianou Ende Oktober 2006 eine neue Strategie zum Kampf gegen den Alkoholmissbrauch – und diese ist tatsächlich milder ausgefallen, als im Vorfeld befürchtet und berichtet wurde.

So heißt es in der schriftlichen Mitteilung der Kommission, dass die EU die Mitgliedstaaten beim Kampf gegen Alkoholmissbrauch unterstützen und dessen soziale und wirtschaftliche Schäden verringern will. Insbesondere sollen Kinder und Jugendliche vor den Gefahren übermäßigen Alkoholkonsums geschützt werden. Konkrete Maßnahmen jedoch wie die EU-weite Einführung von Warnhinweisen auf Flaschen, höhere Besteuerung oder Anhebung des Mindestalters wurden vorerst ebenso wenig vorgeschlagen wie eine Harmonisierung nationaler Gesetzgebungen.

Die EU berücksichtigt damit die verschiedenen nationalen Traditionen in Zusammenhang mit Alkoholkonsum. Nur dank starker Intervention und plausiblen Argumenten der europäischen Brauer und Meinungsbildner konnte die Intervention seitens der EU abgeschwächt werden.

Das ursprüngliche Maßnahmenpaket ist damit aber nicht gänzlich vom Tisch. „Der neue

Entwurf stellt zwar einen Etappensieg der Vernunft dar, wir werden die weitere Entwicklung jedoch sehr genau beobachten. Die Gefahr einer Überreglementierung sowie einer Bevormundung der europäischen Konsumenten ist noch nicht vom Tisch“, kommentierte Jutta Kaufmann-Kerschbaum, Geschäftsführerin des österreichischen Brauereiverbandes, das von der EU-Kommission vorgelegte Strategiepapier. Die EU spricht darin zwar von Empfehlungen statt Gesetzesvorschlägen, der Brauerverband sieht aber versteckte Hintertüren. Denn in den Empfehlungen tauchen so genannte „Good Practice“-Beispiele aus verschiedenen Mitgliedsländern auf – wie etwa Lizenzsysteme für den Verkauf von Alkohol, Warnhinweise auf den Flaschen oder Verkauf von Alkoholi-ka nur mehr an über 18-Jährige. Die Kommission, so Kaufmann, würde die einzelnen Länder dann „ergänzend unterstützen“, sollten sie den Empfehlungen nicht folgen. „Offenbar will man auf diese Weise den größten gemeinsamen Nenner aus allen derzeit in einzelnen EU-Staaten bestehenden restriktiven Maßnahmen durch die Hintertür in der ganzen EU einführen.“

Für die österreichischen Brauer ist klar: Sie sind bereit, jede konstruktive Initia-



tive zur Information Aufklärung und Prävention rund um das Thema Alkoholmissbrauch mit zu tragen. Kaufmann-Kerschbaum: „Wenn die EU-Kommission jedoch mit europaweiten Maßnahmen eine Behinderung der Wirtschaft und Bevormundung der Konsumenten ohne wissenschaftlich fundierte Begründung in Kauf nimmt, so hat sie ihre Aufgabe möglicherweise falsch verstanden.“

## Moderater Bierkonsum – Teil 2

# Beitrag zu einem gesunden Lebensstil

Neun renommierteste Wissenschaftler aus ganz Europa präsentierten ihre wissenschaftlichen Studien zu gesundheitlichen Auswirkungen eines maßvollen Bierkon-

sum anlässlich des „4th Beer & Health Symposiums 2006“. Lesen Sie nun die Fortsetzung mit den Facts aus den präsentierten Studien.



faktoren dar und ist ein guter Indikator für einen schlechten Gesundheitszustand. Jüngste Studien haben gezeigt, dass Männer und Frauen, die mäßige Mengen von Bier und Wein

## Inhaltsstoffe des Hopfens

*Dr. Norbert Frank, Deutsches Krebsforschungszentrum Heidelberg*

Von den Inhaltsstoffen des Hopfens ist es vor allem das Xanthohumol, das sich in der Krebsprävention als besonders vielversprechend erwiesen hat. Es konnte nachgewiesen werden, dass Tumore unter Einfluss von Xanthohumol in außerordentlich kurzer Zeit zur Rückbildung gebracht werden konnten. Bier unterstützt dabei die Aufnahme von Xanthohumol.

## Fettleibigkeit, Diabetes und metabolisches Syndrom

*Prof. Arne Astrup, Department of Human Nutrition, RVA University, Copenhagen (Dänemark)*

Das metabolische Syndrom stellt einen Cluster von Risiko-

sum anlässlich des „4th Beer & Health Symposiums 2006“. Lesen Sie nun die Fortsetzung mit den Facts aus den präsentierten Studien.

## Der Glykämische Index

*Jane Staniforth, Scientific Services, Reading (Großbritannien)*

Auf Basis des Glykämischen Index haben sich zahlreiche Diäten etabliert, obwohl die Beweise für die Wirksamkeit immer noch diskutiert werden. Der Glykämische Index von Bier wurde bestimmt und als zu hoch befunden. Die Glykämische Last ist – bei moderatem Konsum - allerdings gering bis mittelhoch und kann als besserer Maßstab herangezogen werden.

**Typ 2-Diabetes** / *Dr. Henk Hendriks, TNO Nutrition and Food Research, Zeist (Niederlande)*

Die jüngsten Forschungsergebnisse zeigen ein um 30 %

geblichen Faktoren sind noch nicht restlos geklärt. Einige davon, wie der entzündungshemmende Effekt, sind auf den Alkohol zurückzuführen, andere dürften von nichtalko-

reduziertes Diabetesrisiko bei moderaten Biertrinkern, insbesondere bei älteren Studienteilnehmerinnen. Moderater Alkoholkonsum dürfte zu einer Erhöhung der Insulinempfindlichkeit führen. Bei einer Alkoholaufnahme von über 48 Gramm pro Tag ist der Effekt nicht mehr nachweisbar.

## Herzerkrankungen

*Prof. Dr. Roman Estruch, Department of International Medicine-Alcohol Unit, University of Barcelona (Spanien)*

Die jüngsten Forschungsergebnisse zeigen ein verringertes Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen bei moderatem Konsum von alkoholischen Getränken. Es wird geschätzt, dass das Risiko einer koronaren Herzerkrankung um 10-30 % bei gesunden Menschen und um 30-40 % bei Herzpatienten sinkt. Die dafür verantwortliche Erhöhung des HDL-Cholesterin-Spiegels, der stärkste Faktor des Wirkungsmechanismus, senkt das Risiko um 16,6 %. Die anderen maß-

holischen Inhaltsstoffen wie den Polyphenolen herrühren.

## Immunsystem

*Prof. Ascensión Marcos, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid (Spanien)*

Gesunde Erwachsene, die maßvoll Bier genießen, haben ein stärkeres Immunsystem und damit ein geringeres Infektionsrisiko.

## Demenz

*Prof. Dr. Manfred Walzl, Universität Graz (Österreich)*

Weltweit wird ein signifikanter Anstieg von Demenzerkrankungen erwartet (200 % Patienten und Kosten bis 2050). Es gilt, Lebensstile zu fördern, die das Risiko einer Demenzerkrankung reduzieren.

Eine steigende Anzahl von Untersuchungen untermauern die Theorie, dass moderater Alkoholkonsum positive Auswirkungen auf die Gehirnfunktion älterer Menschen hat und das Demenzrisiko verringert. ↗

# Bier-Sudoku

Die Regeln für dieses faszinierende Rätsel, das nahezu die ganze Welt in seinen Bann gezogen hat, sind denkbar einfach. Die Aufgabe: In jedes leere Feld ist ein Buchstabe des vorgegebenen Wortes, das aus neun Zeichen besteht, einzufügen. Dabei gilt es zu beachten, dass jedes Zeichen exakt einmal in jeder Zeile, in jeder Spalte und in jedem der 3 mal 3 Felder umfassenden Blöcke vorkommt.

Schwierigkeitsgrade:

Die Schwierigkeitsgrade der folgenden Sudoku steigern sich von ein bis drei Pils. Je nachdem, welches Sudoku Sie lösen, vergeben wir folgende Wertungen:



toll



fantastisch



meisterhaft



## HOPFENBAU

	H			A		U	E	
O	F		U	H	N		P	
U							F	
	B	H						E
			H	B		F		P
	U	F	N	E				H
F		U			P			B
	E			F		O	A	U
H			O	U				



## RODELBAHN

O			A	D		N	H	
R	B				L			
							B	
	O	E						H
			E		D			A
	N	B		H				E
		N			A		E	O
	H			B			D	
E			R					



## BIER-GLAS

	E			I		B	-	
S					G			
							L	
	A	E					S	
			E					R
	B	L		-				
					R			A
	-			L				I
E			S					

A	E	G	R	I	L	B	-	S		
S	T	-	B	E	G	A	R	I		
B	R	I	-	S	V	E	L	G		
-	I	A	E	L	R	B	G	S		
R	-	G	S	E	A	I	L	B	R	
R	B	I	G	-	-	S	I	A	E	
R	B	L	S	B	I	G	R	-	E	A
L	S	B	I	G	R	-	E	A	V	
B	-	R	A	V	H	N	R	O	D	B



O	E	L	A	D	B	N	H	R
R	B	H	N	E	L	O	A	D
L	A	D	B	N	H	R	O	E
N	A	D	B	N	H	R	O	E
R	B	H	N	E	L	O	A	D
D	B	N	H	R	O	E	L	A
H	L	R	E	O	D	B	N	A
H	L	R	E	O	D	B	N	A
A	N	B	I	H	R	D	O	E
E	O	G	R	H	T			



B	H	N	P	A	F	U	E	O
O	F	E	L	H	N	B	R	A
V	A	V	H	O	B	O	U	E
H	N	P	E	B	R	P	E	N
H	N	P	E	B	R	P	E	N
H	N	P	E	B	R	P	E	N
H	N	P	E	B	R	P	E	N
H	N	P	E	B	R	P	E	N
H	N	P	E	B	R	P	E	N
H	N	P	E	B	R	P	E	N



Lösungen:

## Kulinarischer Buchtipp

# Kochen und genießen mit Bier

Das klassische kalte Buffet mit Lachs und Brötchen schreit nach Abwechslung. Bei Empfängen, im Restaurant und zu Hause ist bodenständige, traditionelle Küche modern serviert angesagt – und es braucht passende Häppchen für die wachsende Zahl von Biertrinkern!

Fünf Tiroler Küchenmeister präsentieren nun die perfekten Lösungen mit entsprechender Bierbegleitung in ihrem neuen 120-Seiten starken Kochbuch „Ideen für den Kleinen Hunger“.

## Die Autoren

**Martin Sieberer**, geb. 1968, aus Hopfgarten im Brixental zählt zu den besten Köchen Österreichs. Für seine Kochkunst im „Trofana Royal“ in Ischgl wurden ihm 1998 erstmals drei Hauben verliehen,



1999 wurde er als bester Koch Tirols ausgezeichnet und 2000 war er „Koch des Jahres“ in Österreich.

Haubenkoch **Hannes Ebster** ist der Wirt des Landgasthofes „Linde“ in Stumm im Zillertal.

**Thomas Grandner** führt das „GrandeRestaurant“ in Wattens.

**Hannes Hell** ist der Metzgerwirt in Uderns im Zillertal und dort sein eigener Küchenchef.

Haubenkoch **Alfred Miller** kocht in seinem „Schöneck“ in Innsbruck.

„Ideen für den Kleinen Hunger“, ISBN-13: 978-3-7022-2789-0, ISBN-10: 3-7022-2789-X erschienen im Tyrolia-Verlag, Innsbruck-Wien 2006

## Sorten auf der Spur

## Bier stacheln

Das „Stacheln“ von Bier hat eine lange Tradition an der Eisenstraße im alpinen Mostviertel. In den Schmieden war es seinerzeit im Winter sehr kalt und warme Getränke wie Tee konnte man nicht zubereiten. Damit sie ihr Lieblingsgetränk Bier auch als „Wintergetränk“ genießen konnten, erfanden die Schmiede das Stacheln. Sie brachten einen Schürhaken zum Glühen

und tauchten ihn ins Bier. Aber auch in den Tavernen wurde das Stacheln praktiziert. Alle Tavernen verfügten über große, offene Kamine. Hier hingen Eisenstachel für die Gäste über dem Feuer mit denen sie ihr frisch gezapftes Bier „stacheln“ konnten.

Der zum Glühen gebrachte Stachel wird dabei in das Bierglas – idealerweise gefüllt mit

einem gehaltvollen Bockbier – senkrecht eingeführt und mit einer kreisförmigen Schwenkbewegung wieder entnommen. Die Temperatur eines Krügerl Bier steigt durch das Stacheln um ca. 1° C bis maximal 2° C. Durch den kurzfristigen Hitzeschock karamellisiert der Restzucker im Bier, was zur Folge hat, dass das Bier einen feinen besonderen Karamellschmack bekommt. Die im

Bier enthaltene Kohlensäure entweicht. Während sich das Bier selbst also beim Stacheln nur wenig erwärmt, erwärmt sich der dabei entstehende feinporige Schaum deutlich, was für ein besonderes Trinkerlebnis sorgt. Dass das kalte Bier durch den warmen Schaum rinnt und dadurch besonders mundet, ist der wahre Trinkgenuss eines „Bierstachelers“.

Für Genussmensch Oliver Voigt, Medienmanager des Jahres, passt

## Bier zu jedem Anlass

Er ist Geschäftsführer und Generalherausgeber der NEWS-Gruppe und als solcher zum Österreichischen Medienmanager des Jahres gekürt worden – Oliver Voigt. Seit einem knappen Jahr leitet der Deutsche die Geschicke des größten österreichischen Verlagshauses. In schwierigen Zeiten hat er das Ruder übernommen – mit dem Ziel, den NEWS-Verlag wieder auf Vordermann zu bringen. Im Interview spricht der Bier-Liebhaber über das vergangene Jahr, Zukunftspläne und den Genussmenschen Voigt.

„Mittlerweile, das sage ich mit großer Freude, hat mich der Laden, denke ich, ganz gerne angenommen und ich bin sehr gut angekommen“, meint Voigt im Rückblick auf die ersten zwölf Monate als Chef des Verlagshauses News. Bereits 1999 war Voigt für zwei Jahre in Wien – dass er noch einmal seine Zelte hier aufschlagen würde, hatte er selbst nicht erwartet: „Wien als Lebensmittelpunkt war bereits in der Schatulle des Vergangenen, aber ich war auch in den letzten Jahren immer wieder mal gerne hier. Die zweite Runde in Wien kam unverhofft, und es ist schon interessant, eine Stadt wie diese ein zweites Mal erleben zu dürfen und – ob Sie es glauben oder nicht – man entdeckt immer wieder etwas Neues.“

Am Würstelstand mit einem „16er Blech“

Während seiner Tätigkeit in Polen, als Geschäftsführer von Gruner+Jahr, ging dem „barocken Genussmenschen“ auch sein liebster Würstelstand am Wiener Schottentor ab: „Bratwurst geschnitten mit viel Curry, scharfer Senf, Ketchup, scharfe Pfefferoni und ein 16er Blech – großartig! Das habe ich all die Jahre geliebt und im Ausland dementsprechend vermisst.“ Begleitet wird Voigt stets von seiner Frau und den vier Kindern: „Unsere Tochter Sophie ist im Jahr 2000 in Wien auf die Welt gekommen.“

Ein Frischgezapftes beim Lieblingsjapaner

Als leidenschaftlicher Biertrinker weiß Voigt, dass ein Bier zu jedem Anlass und zu jeder Gelegenheit passt: „Bei meinem Lieblingsjapaner gehört ein Frischgezapftes genauso dazu wie auf der Skihütte oder beim Grillen – auch vor einem großen Rotwein ist und bleibt ein kaltes Bier die herrliche Erfrischung“, wobei der gebürtige Mannheimer ein Helles bevorzugt und trotz 13 Jahren in München Weißbier eher selten trinkt. „Mein schönstes Weißbier-Erlebnis hatte ich in New York und Sie können sich vorstellen, wie viel Zungenbrecher es brauchte, bis die nette Dame an der Rezeption verstand, was ein Original Bavarian White Beer denn nun ist“, lacht Voigt.

Und wie steht der Verlagschef als Deutscher zu österreichi-



Oliver Voigt wurde am 6. April 1966 in Mannheim geboren. Er ist verheiratet und Vater von vier Kindern. Seit Jänner 2006 ist Voigt Vorsitzender der Geschäftsführung und Herausgeber der Verlagsgruppe News (14 Titel, darunter News, Profil, Woman, TV-Media). Der studierte Politikwissenschaftler begann, nach Redaktions-Volontariaten bei Ski und Traveller's World, 1993 als Assistent der Geschäftsführung bei Marquard Media in München. Es folgte der Aufstieg zum Bereichsleiter Zeitschriften International. Ab 1999 war Voigt Marketing-Geschäftsführer bei der Verlagsgruppe News und danach Alleingeschäftsführer von Gruner+Jahr in Polen (u.a. Gala, Glamour, National Geographic, Traveller).



schem Bier? „Einige deutsche Biere, vor allem das Pils, sind herber und bitterer, während viele österreichische Biere wohl etwas aromatischer gehopft sind und bei mir dadurch einen leichten, gefälligen Eindruck hinterlassen“, beschreibt der Kenner die geschmacklichen Unterschiede. „In der zweiten Runde Österreich erlebe ich mit großer Freude, gerade auf dem Lande, viele mir neue Bierspezialitäten aus kleinen, aber sehr feinen Brauereien.“

Erfrischendes Magazin

„Erfrischend“ soll auch das neue Layout von News, dem Flaggschiff des Verlages, auf den Leser wirken. Mit renommierten Kreativdirektoren und Art-Designern wurde das Layout verfeinert, was das Lesen gefälliger und leichter machen wird. Dabei soll laut Voigt, die Seele von News erhalten bleiben und das Erfrischende stellt sich bei den Lesern im Unterbewusstsein ein: „Dem Leser und der Leserin wird auffallen, dass das News irgendwie schöner geworden ist, ohne genau zu wissen warum“, beschreibt er den „Rebrush“. Das Branchenmagazin „Der Österreichische Journalist“ zeichnet 2006 Voigt als Österreichs „Medienmanager des Jahres“ aus. Mit dieser Wahl werden jene Verleger und Medienmanager in den Mittelpunkt gerückt, die ebenso wie Journalisten und Redaktionen die Zukunft ihrer Medien und Unternehmen maßgeblich gestalten.

## Das war los!

### Der Hans, der kann's.

Nach 35jähriger Tätigkeit für die Brau Union Österreich AG



Vorstandssprecher DI Dr. Markus Liebl, Vorst. Dir. Komm.-Rat Johann Sulzberger und Dr. Alexander Gerschbacher

wechselt KR Johann Sulzberger, gerne „Mr. Bier“ genannt, Ende des Jahres auf eigenen Wunsch in den wohlverdienten Ruhestand.

300 Kunden und Persönlichkeiten aus Politik, Wirtschaft und Medien kamen zur feierlichen „Hofübergabe“ an Alexander Gerschbacher. Landeshauptmann Josef Pühringer stellte sich mit dem „Großen Goldenen Ehrenzeichen des Landes Oberösterreich“ als Zeichen des Dankes und der Anerkennung für die Leistungen Sulzbergers für das Land Oberösterreich ein.

In seinen Dankesworten betonte Sulzberger, dass er als „geborener Salzburger, Wahltiroler, überzeugter Steirer und leidenschaftlicher Oberösterreicher“ diese Auszeichnung besonders schätze. Schon in früheren Jahren war er unter anderen mit dem „Großen



„Mr. Bier“ KR Johann Sulzberger mit Gattin und OÖ-Landeshauptmann Josef Pühringer

Goldenen Ehrenzeichen des Landes Steiermark“ und dem „Großen Ehrenzeichen für Verdienste um die Republik Österreich“ ausgezeichnet worden.

Johann Sulzberger selbst bezeichnete die Aufhebung des Bierkartells und damit die Öffnung des Marktes als spannendstes und die Senkung der Biersteuer, in seiner Amtszeit als Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs, als eines der wichtigsten Ereignisse seiner Laufbahn.

Als Mitglied des Vorstandes der Brau Union Österreich „war zweifellos die Integration der Steirerbrau mit der Brau AG in die heutige Brau Union Österreich AG die bedeutendste Entwicklung.“ Die Integration in den Heineken-Konzern habe ihm zudem die Chance eröffnet, im Marken- und Absatzbereich die Weichen für eine anhaltend erfolgreiche Entwicklung zu stellen.

Der Vater zweier Kinder kann mit Stolz nicht nur auf zahlreiche Ehrungen, sondern auch auf eine steile berufliche Laufbahn zurückblicken: Geboren 1944 in Eben im Pongau, startete Sulzberger 1971 seine Karriere bei der Brau Union Österreich (damals Österreichische Brau AG). Zunächst mit dem Verkauf der alkoholfreien Getränke betraut, wurde ihm schon nach kurzer Zeit die Verkaufsleitung und später die gesamte Gebietsverkaufsleitung übertragen. 1977 wechselte Sulzberger nach Tirol

und erwarb sich den ehrenvollen Ruf, „DER Bierversilberer“ zu sein. Ab 1995 war er Mitglied im Vorstand der Steirerbrau AG, 1998 wechselte Sulzberger in den Vorstand der Brau Union Österreich, wo er seit 2000 für Absatz, Marketing und Personal verantwortlich ist. ➔

### Festival der Biervielfalt

Mehr als 3000 Bierfreunde kamen zum 4. Festival der Biervielfalt vom 26.-28. Oktober 2006 in den Ziegelstadl nach Hallein. 193 Biere, davon 102 aus Österreich, 45 aus Deutschland und 46 Spezialitäten aus anderen Ländern, wurden von den Besuchern begeistert angenommen, verkostet und von Profis bewertet. Das Bier mit der besten Gesamtwertung kam aus der Brauerei Schlägl, die mit ihren Bierspezialitäten zudem drei erste Plätze in den Kategorien



„helle filtrierte Lagerbiere“, „obergärige Spezialbiere“ und „Pils“ belegte.

Im Rahmen des Festivals fand zudem die 4. inoffizielle Staats-



#### Singapore International

##### Beer Festival 2007

vom 2. bis 4. Februar 2007,

Singapore, Expo No.1 Expo Drive

Ziel des Festivals ist, Bierbrauer aus der ganzen Welt den asiatischen Getränkeshändlern und Konsumenten vorzustellen und gleichzeitig ein breiteres Verbraucherbewusstsein hinsichtlich der Verschiedenartigkeit von Bier zu schaffen.

[www.sibf2007.com](http://www.sibf2007.com)

#### Pianeta Birra

Die 9. Internationale Fachmesse für Bier, Getränke, Snacks, Ausstattungen und Inneneinrichtungen für Pubs und Pizzerien, zu der mehr als 80.000 Fachbesucher erwartet werden, findet vom 10. bis 13. Februar 2007 in Rimini statt.

[www.pianetabirra.com](http://www.pianetabirra.com)

#### Alles für den Gast Wien

Internationale Fachmesse für Gastronomie, Hotellerie mit den Schwerpunkten Nahrungsmittel und Degusta vom 15. bis 18. April 2007 im Messezentrum Wien Neu.

<http://www.gastwien.at/>

meisterschaft der Haus- und Kleinbrauer statt. 66 Kleinbrauer stellten sich mit 163 Bieren der Konkurrenz. Der Gesamtsieger und somit „Staatsmeister“ kommt aus der Kategorie Märzen. Mit

131 von 135 möglichen Punkten siegte „Oktober Hasel“ aus der Wirtshausbrauerei Haselböck, Münichreith am Ostrong. ➔

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