

bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN !

Österreichische Brauereien halten hohes Niveau Bier-Jahresbilanz 2006

Auch 2006 war österreichisches Bier in aller Munde – mit rund 8,5 Mio. Hektoliter verkauften Bier konnten die heimischen Brauereien die guten Werte aus 2005 halten. Erfreulich sei „die gestiegene

und präsentierten einen Kommunikations-Kodex der österreichischen Brauwirtschaft, in dem sich die Branche zu einer genauen Selbstkontrolle bei der Bewerbung von Bier bekennt.

Rückgänge in der Höhe von rund 235.000 hl (- 14,5 %) auf, ebenso Spezialbier mit rund 24.000 hl (- 5,6 %). Lieblingsbier der Österreicherinnen und Österreicher bleibt unverändert das helle Lager-/Mär-

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

AUS DEM INHALT

Informieren Sie sich über die bierige Bilanz des Jahres 2006 sowie über den neuen Kommunikationskodex (dieser BierNews beiliegend) der österreichischen Brauwirtschaft auf **Seite 1 bis 3**.

Der Startschuss für **EM-Bier 2008** ist gefallen. **Seite 4**

Kniffliges Highlight von BierNews - **Das Bier-Quiz**. **Seite 5**

Geheimnisse österreichischer Bierkultur verrät Bierpapst Conrad Seidl in seinem „**Bier Guide 2007**“. Unser Buchtipp auf **Seite 6**.

Wie schmackhaft Flüssiges das Fasten nicht bricht. **Dem Fastenbier auf der Spur** sind Sie auf **Seite 6**.

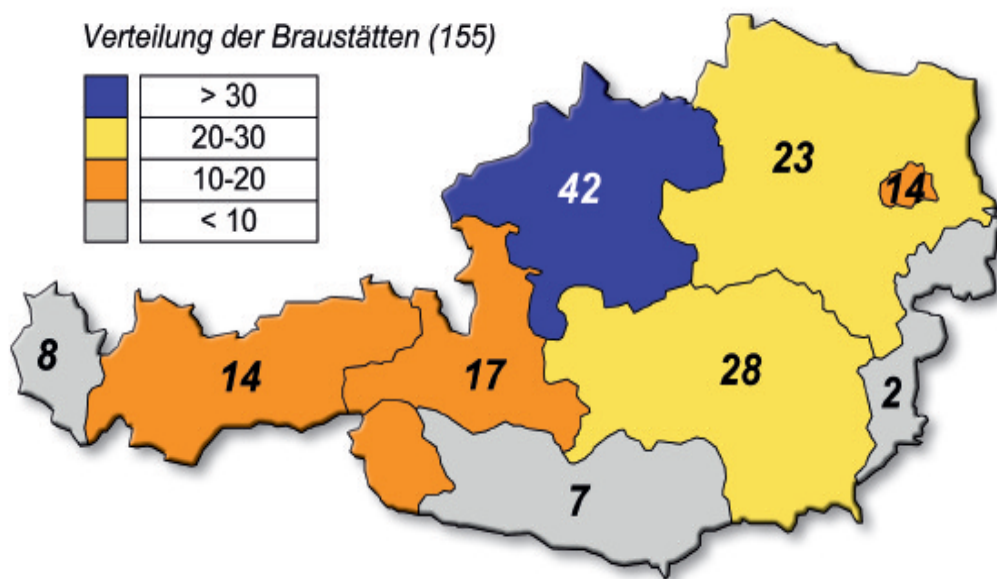
Dr. Michael Eisenmenger, Präsident des Berufsverbandes der österreichischen Urologen, erzählt im Gespräch mit BierNews warum richtige Männer länger leben. **Seite 7**

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

Österreichs Brauereien 2006

Verteilung der Braustätten (155)

	> 30
	20-30
	10-20
	< 10



Wertigkeit von Bier, die sich in einem klaren Trend hin zu Markenprodukten äußert“, betonte DI Dr. Markus Liebl, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs anlässlich der Bilanzpressekonferenz des Verbandes. Darüber hinaus erneuerten Liebl und Verbandsgeschäftsführerin Mag. Jutta Kaufmann-Kerschbaum ihre Forderung nach Senkung der Biersteuer in Österreich

Bier-Inlandsausstoß

Bei den Biersorten verzeichneten im vergangenen Jahr Lager-/Märzenbier Ausstoßzuwächse von 4,5 %, Schankbier von 1,2 % und Weizenbier von 4,6 % - jeweils im Vergleich zu 2005. „Einen gewaltigen Sprung nach vorn“, so Liebl, machte der Radler mit einem Plus von 16,5 %. Das sonstige Vollbier wiederum weist

zenbier, und auch das Vollbier konnte den zweiten Rang auf der Beliebtheitsskala verteidigen. Knapp 108 Liter beträgt der Pro-Kopf-Verbrauch des beliebtesten österreichischen Getränks.

Flasche oder Fass – die Gebindeentwicklung

Hier zeigten sich besonders starke Zuwächse bei den

0,33 l Flaschen (+ 34,6 %). Die anderen Gebindearten stagnierten oder verzeichneten leichte Rückgänge. Bier in Glasflaschen hält am Inlandsmarkt 2006 einen Anteil von 51 %, 29 % des Marktanteils werden direkt vom Fass getrunken. Der Run auf 0,5 l Dosen in den vergangenen Jahren wurde durch den Trend hin zu Markenbieren gestoppt und schlägt sich mit nur + 1,8 % im Jahr 2006 bescheiden zu Buche. Österreich rangiert mit einem Bier-Mehrweganteil von 76 % weiterhin im europäischen Spitzenfeld.

Österreichisches Bier, ein Naturprodukt

„Man könnte froh sein, wenn die Luft so rein wäre wie das Bier.“ Mit diesem Zitat von Richard von Weizsäcker unterstrich Liebl die ökologischen Aspekte in der Produktion.

Die österreichischen Brauereien stellen seit eh und je Bier aus natürlichen Rohstoffen her und sind damit auch ein wichtiger Partner der heimischen Landwirtschaft: So wird die gesamte in Österreich angebaute Braugerste sowie der gesamte im Inland geerntete Hopfen aus dem Mühl- und Waldviertel sowie dem Leutschacher Gebiet (2006 rund 320 t) in heimischen Brauereien verarbeitet.

Österreich - Land der Brauereien

Österreich, so Liebl weiter, hat auf die Gesamtbevölkerung gerechnet die größte Brauereidichte der EU: Auf 56.860 Einwohner kommt hierzulande eine Brauerei. Zum Vergleich: In Dänemark sind es 62.400, in Deutschland 77.000, im Bierland Irland schon 528.571 und

in Italien gar 3,64 Millionen Einwohner. Die 146 heimischen Brauunternehmen (inkl. 91 Gasthaus- und Hausbrauereien) erfüllen mit ihrer reichhaltigen Produktpalette von mehr als 600 verschiedenen Bieren und einem Ausstoß von rund 8,5 Mio. hl im Jahr 2006 jeden bierigen Konsumentenwunsch.

Wirtschaftsfaktor Bier

Auch die durch Bier erzeugte Wertschöpfung kann sich se-

hen lassen - rund 4.000 bestqualifizierte Arbeitnehmer werden derzeit in Österreichs

Brauereien beschäftigt; 2006 erzielten die österreichischen Brauereien einen Umsatz von mehr als 1 Mrd. Euro. Diese Bilanz belegt, dass sich der Verbraucher nicht vom Bier abwendet. „Um den Kundenanforderungen gerecht zu werden, müssen für die Brauer aber auch die politischen Rahmenbedingungen passen“, betonte Liebl. „Wir richten daher auch an den neuen Finanzminister – ebenso wie an seine Vorgänger – die Forderung, die Biersteuer in Österreich zu senken“, betonte der Verbandsobmann. Von den Brauereien wurde im Vorjahr eine Steuerleistung von über 250 Mio. Euro erbracht – insgesamt lukrierte der Staat mit Steuern auf Bier mehr als 650 Mio. Euro. Die gesamtsteuerliche Belastung beträgt hochgerechnet fast 50 %. Dazu kommt der Umstand, dass die österreichische Biersteuer mehr als das 2,5-fache ihres deutschen Pendant ausmacht und dass in Deutschland 2006 nur 16 % Umsatzsteuer galten. „Das geht auf Kosten des Konsumenten“, monierte Liebl, „denn aufgrund dieser unterschiedlichen Besteuerung ergibt sich in Österreich gegenüber Deutschland ein um durchschnittlich 25 % höherer Flaschenbierpreis - ein Preisunterschied, der seit der Einführung des Euro für jedermann offensichtlich ist.“

60 Jahre Anwalt des österreichischen Bieres

1947 gegründet, vertritt der Verband der Brauereien Österreichs die Branche in der Wirtschaftskammer Österreich gegenüber Behörden, Sozialpartnern, anderen Interessenvertretern, politischen Parteien, Medien und Öffentlichkeit. Die gemeinsamen Interessen der Brauereien rund um das Bier stehen im Mittelpunkt. Der Verband dient auch als Servicestelle und internationales Sprachrohr für alle Brauereien Österreichs und versteht sich zudem als Anwalt aller österreichischen BiertrinkerInnen.



Die aktuelle Broschüre „Statistische Daten über die österreichische Brauwirtschaft 1980-2006“ dokumentiert in Zahlen die Erfolgsgeschichte der österreichischen Brauwirtschaft. Die aktuellsten Braudaten und vieles andere mehr auch nachzulesen auf www.bierserver.at.



Verantwortung, Genuss und Qualität

Brauwirtschaft präsentiert Kommunikations-Kodex

Ein deutliches Zeichen setzen die österreichischen Brauer angesichts der gesellschafts- und gesundheitspolitischen Diskussion über die Vermarktung alkoholischer Getränke in Österreich und der EU. Mit dem Kommunikations-Kodex der Brauwirtschaft, den DI Dr. Markus Liebl, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs, und Geschäftsführerin Mag. Jutta Kaufmann-Kerschbaum präsentierten, wurde ein dritter Schritt neben den gesetzlichen Vorschriften und den Richtlinien des Werberats gesetzt.

Das entspreche dem Selbstverständnis der österreichischen Brauwirtschaft, so Kaufmann-Kerschbaum, für die Verantwortung, Genuss und Qualität zentrale Werte darstellen. „Für uns ist das Miteinander von Tradition und Innovation wichtig - die bewährte Qualität des heimischen Bieres auf höchstem Niveau muss auch mittels moderner, unkonventioneller Marketing-Methoden und Werbe-Ideen kommuniziert werden. Gleichzeitig bekennen wir uns dabei zu einem verantwortungsvollen Umgang mit dem alkoholhaltigen Genussmittel Bier und zu konsequentem Auftreten gegen jegliches schäd-

liche und missbräuchliche Konsumverhalten“, betonte Kaufmann weiters.



Folgerichtig wurden im Kommunikationskodex der heimischen Brauwirtschaft klare, explizite Grundsätze festgelegt, für deren Durchsetzung sich der Verband gemeinsam mit seinen Partnern in Vertrieb, Handel und Gastronomie einsetzt. Sie sollen einerseits die Verantwortung erwachsener, mündiger Konsumenten unterstreichen und andererseits verhindern, dass Darstellungen oder Aussagen in der Kommunikation von Bier zum Missbrauch anregen. Das betrifft vor allem Kinder und Jugendliche, aber auch bei den Themen Sicherheit oder Gesundheit sieht der Kommunikations-Kodex deutliche Richtlinien vor. „Diese freiwillige Selbstverpflichtung sowie weitere Maßnahmen der Aufklärung und Information sind wesentlich effizienter und zielführender als sämtliche Versuche staatlicher Bevormundung oder prohibitiver europäischer Einheitsgesetze“, hielten Kaufmann-Kerschbaum und Liebl abschließend fest. Der Kommunikationskodex liegt dieser BierNews-Ausgabe bei. ➔

Bauer und Brauer sind gerüstet

Startschuss für EM-Bier gefallen

Die Fußball-Europameisterschaft in Österreich ist noch ein Jahr entfernt, die Vorbereitungen laufen aber auf Hochtouren. Auch bei den österreichischen Brauereien will man gerüstet sein für das kommende sportliche Highlight. 180.000 Tonnen Brau-

wird hauptsächlich die zweizeilige Sommergerste, bei der sich zwei Reihen Körner auf dem Gerstenhalm befinden und die man auf den Feldern gut an ihren typisch nickenden Ähren erkennen kann. Diese Gerste bestimmt maßgeblich fast alle Eigenschaften des Bie-

sich auf rund 180.000 Tonnen. Nicht nur das Wetter, sondern auch die richtige Sortenwahl ist ausschlaggebend für die Erreichung der hohen Qualitätsstandards: „Heuer werden hauptsächlich die Sorten Bodega und Xanadu angebaut, die sich durch hohe Erträge,

mergerste ist qualitativ sehr hochwertig – gerade die österreichischen Bauern nutzen optimal die guten Produktionsgrundlagen, produzieren gesunde Getreidebestände und brauchen dementsprechend ein Minimum an Pflanzenschutzmitteln, verglichen mit



gerste sind für die inländische Bierproduktion pro Jahr erforderlich. Die Voraussetzung dafür liefern die heimischen Landwirte – die Gerste für die bierige Begleitung des nächsten Jahres liegt seit Mitte März auf Österreichs Feldern. 142.000 Hektar werden in Österreich mit Sommergerste bestellt.

Die Seele des Bieres

Farbe, Kraft und Geschmack des Bieres werden vor allem vom Malz bestimmt. Dieses wächst nicht auf den Feldern, es muss erst aus dem Braugetreide gewonnen werden. Die österreichische Brauindustrie deckt ihren Bedarf fast ausschließlich bei der heimischen Malzindustrie ab. Vermälzt

res und wird deshalb auch als Seele des Bieres bezeichnet. Die Sommergerste bzw. Braugerste weist einen hohen Anteil an Stärke auf, enthält wenig Eiweiß, ist sehr gut keimfähig, wenn auch nicht unbedingt sehr ertragreich. Die Wintergerste hat zwar höhere Ernteerträge, aber einen geringeren Brauwert und dient daher hauptsächlich als Futtermittel.

Rohstoff für den Gerstensaft

Viele der österreichischen Ackerbauggebiete sind für Sommergerste gut geeignet. Dies gilt für die eher trockenen pannonischen Anbaulagen ebenso wie für die rauerer Lagen des Waldviertels. Der gesamte Braugerstenbedarf für den inländischen Bierabsatz beläuft

gute Gesundheit und beste Braueigenschaften auszeichnen und deshalb so beliebt sind“, so Ing. Hermann Schultes, Präsident der Landwirtschaftskammer Niederösterreich.

Gerste unter den Top 3 der Getreidearten

Gerste zählt zu den wichtigsten Getreidearten auf Österreichs Äckern. Im Ranking vor ihr stehen nur noch Weizen und Mais, wobei die Gerste in manchen Bundesländern, wie Niederösterreich, sogar die Nummer 2 der meistangebauten Ackerpflanzen ist. Über 6.000 Landwirte pflanzen österreichweit auf mehr als 142.000 Hektar Sommergerste an. „Die österreichische Som-

mergerste ist qualitativ sehr hochwertig – gerade die österreichischen Bauern nutzen optimal die guten Produktionsgrundlagen, produzieren gesunde Getreidebestände und brauchen dementsprechend ein Minimum an Pflanzenschutzmitteln, verglichen mit unseren Nachbarländern“, betont LK-Präsident Schultes. Im Gerstenkorn sind zahlreiche Nährstoffe, Kohlehydrate, Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine enthalten, die das Bier – in Maßen getrunken – zu einem gesunden Genuss machen. Wie der heurige Ertrag bei der Sommergerste ausfallen wird, gilt es noch abzuwarten, man blickt aber optimistisch auf die nächste Ernte. „Durch die frühen warmen Temperaturen liegen gute Anbaubedingungen vor. Wenn in den nächsten Monaten noch eine optimale Niederschlagsverteilung stattfindet und die Böden nicht zu trocken bleiben, hoffen wir auf reiche Gerstenerträge und gute Qualität für die Bierproduktion.“

Sind Sie ein Bier-Experte?

Bier, das gesunde Lieblingsgetränk der Österreicher, hat eine lange Tradition. Wir haben wieder einige Fragen für Sie zusammengestellt, mit denen Sie Ihr Wissen rund ums Bier testen können.

Übrigens: Zusammengesetzt ergeben die Buchstaben der richtigen Lösungen jenen Begriff, der jenes Gemisch bestehend aus allerlei Kräutern, wie Bilsenkraut, Wacholder, Gagel, Schlehe, Eichenrinde, Wermut, Kümmel, Anis, Lorbeer, Schafgarbe, Stechapfel, Enzian, u.a. bezeichnet, das bis zum Beginn des 15. Jahrhunderts zum Würzen von Bier verwendet und dann von Hopfen abgelöst wurde.

1. Kleines Bier aus Österreich

Seidel, der Ausdruck für die kleinere der beiden in Österreich üblichen Bierglasnormen, war ursprünglich ein Maß für Flüssiges wie Trockenes und kommt von Sitella, einem mittelalterlichen urnenförmigen Eimerchen. Das Seidel, wie es heute offiziell heißt, ist irgendwann aus der Kloster- und Urkundensprache ins Mittelhochdeutsche übernommen worden und hat begonnen, sich im Österreichischen als „sidel“ festzusetzen. Das Seiterl, wie das Seidel in Analogie zum größeren Bruder oft und falsch genannt wird, wäre ein kleines Seidel. Dafür hat sich aber der Ausdruck „Pfiff“ eingebürgert.

Wie heißt der erwähnte große 0,5 Liter Bier fassende Bruder des österreichischen Seidel?

Großer
Krügerl
Franzl

K
G
N

2. Dank den Hugenotten

Dieser Biertyp ist seit November 1999 auf dem Markt. Basis für die Entwicklung dieses Bieres soll ein altes hugenottisches Rezept gewesen sein. Der Name des gesuchten Bieres kommt aus dem Englischen. Er bedeutet soviel wie funkeln, glitzern, sprudeln, perlen oder schäumen. Damit ist das Temperament dieses Bieres gut beschrieben, denn es hat einen hohen Kohlensäuregehalt, der sehr feinperlig zu einer hohen feinporigen Schaumbildung führt. Welcher Biertyp ist hier gesucht?

Calvin Bier
Hugenotten Bier
Sparkling Bier

I
U
R

3. Brauen hat keinen Erfinder

Gebraut wird überall auf der Welt. Mittelhochdeutsch nannte man den Vorgang „briuwen“, althochdeutsch „briuwan“. Die Niederländer nennen es „brouwen“, in England bezeichnet man die Brautätigkeit mit „to brew“, in Schweden „brygga“. Alle diese Bezeichnungen für die beliebte Tätigkeit haben ihren Ursprung im indogermanischen „bh(e)reu“. Was bedeutet „bh(e)reu“?

singen
aufwallen
hüpfen

Ü
U
E

4. Männliche Leibesmitte

Fälschlicher Weise wird eine bestimmte bei Männern vorkommende Genvariation, die zu Übergewicht und zum Fettsatz



rund um den Bauch führt, dem Bierkonsum zugeschrieben. Italienische Forscher machen Gene für den männertypischen Bauch verantwortlich. Pasquale Strazzullo von der Universität von Neapel hat festgestellt, dass bestimmte Männer im fortgeschrittenen Alter für einen dicken Bauch genetisch programmiert sein könnten. Schuld daran soll die Substanz namens ACE (Angiotensin-Converting Enzym) sein. Strazzullo untersuchte verschiedene natürliche Varianten des Gens. Es zeigte sich, dass eine genetische Variante mit der Bildung von Fett rund um den Bauch in Zusammenhang steht. Männer mit dem hier gesuchten Gentypus entwickelten im Zeitraum von 20 Jahren zwei Mal so häufig Übergewicht als Männer mit einem anderen Gentypus. Welcher Gentypus ist hier gesucht?

BB
DD
ZZ

B
T
N

Conrad Seidls „Bier Guide 2007“

Geheimnisse der Bierkultur

Bierpapst Conrad Seidl ist auf der Suche nach Österreichs besten Bieren und den Wirten, bei denen sie ausgeschenkt werden, fündig geworden: In „Conrad Seidls Bierguide 2007“ finden sich Innovationen aus ganz großen Brauereien ebenso wie Spezialitäten aus Kleinbrauereien. Um sich da zurechtzufinden, braucht man schon einen Führer – und der Bierpapst legt zum achten Mal so einen Führer vor: Der Wettbewerb unter kleinen und großen Brauern, zwischen alteingesessenen Wirtshäusern und modernen Bierbars hat neuen Schwung in die Bierszene gebracht – rund 1200 Lokale werden in der neuesten Ausgabe des Biergui-



de vorgestellt. Conrad Seidl: „Es gibt immer mehr Bierfreunde, die sich mit Einheitsbier nicht zufrieden geben – und es gibt immer mehr Gastronomen, die verstehen, wie wichtig es ist, nicht einfach ‚ein Bier‘ anzubieten, sondern die Vielfalt auch erlebbar zu machen.“ Die Biervielfalt wird immer größer – und die Bierkenner immer kun-

diger. „Wer immer das gleiche Bier bestellt, verpasst die Vielfalt der österreichischen Bierkultur“, erklärt Conrad Seidl. Er listet in seinem neuen „Bier Guide 2007“ auf 332 Seiten

- 1200 Adressen von Bierlokalen,
- in denen man unter insgesamt mehr als 5000 Bierangeboten wählen kann auf.
- Dazu gibt er einen Überblick über die österreichischen Brauereien und ihre Besichtigungsprogramme
- sowie die wichtigsten Bierinnovationen des Jahres.

Verlag: KGV Marketing und VerlagsgmbH; ISBN: 978-3-9502146-9-7

Flüssiges bricht Fasten nicht

Fastenbieren auf der Spur

„Fastenbier“ ist nicht, wie man vermuten könnte, ein besonders leichtes, alkoholarms Bier. Es ist ganz im Gegenteil ein Stark- bzw. Bockbier.

Nach der Faschingszeit gab es im Mittelalter nur wenig auf den Teller. Die Vorräte des Winters waren fast aufgebraucht. Fasten war angesagt, selbst für Wohlhabende. Ab Aschermittwoch gab es Getreidekörner zu einer salzlosen Suppe verkocht, Kraut und Rüben. Die Kirche machte die Fastenzeit zur Glaubensregel und verbot auch den Konsum

von Alkohol für die 46 Tage vor Ostern. Besonders Mönche und Nonnen mussten in dieser Zeit nach strengen Fastenregeln leben. Eine dieser Regeln lautete aber auch „Flüssiges bricht Fasten nicht!“. Auch während des gesamten restlichen Jahres war die Kost in den Klöstern eher karg. Man war daher bestrebt, die Nahrung durch entsprechend gehaltvolle Getränke zu kompensieren. Das Bier galt in den Klöstern als nahr- und vor allem schmackhafte Ergänzung.

Wie kam es aber dazu, dass trotz der strengen Fastenregeln

und des Alkoholverbots in der Fastenzeit, der Genuss von besonders gehaltvollen, hochprozentigen Fastenbieren in den Klöstern erlaubt war? Für die Herstellung von Starkbieren brauchten die Klöster, wie überliefert, eine Genehmigung durch die kirchliche Obrigkeit. Um sich also die Erlaubnis zum Bierbrauen vom Papst zu holen, wurde ein Fass mit Bier als Kostprobe nach Rom auf die Reise geschickt.

Beim Transport über die Alpen wurde das Fass kräftig durchgeschüttelt und unter der italienischen Sonne immer wie-

der erwärmt. Wochen später kam es, unterdessen sauer geworden, beim Heiligen Vater an. Der kostete vom viel gepriesenen Trunk, fand ihn abscheulich, und befand ihn deshalb dem Seelenheil seiner Brüder nördlich der Alpen nicht weiter abträglich. Er erteilte die gewünschte zeitlich uneingeschränkte Brau- und Genussgenehmigung. Seitdem kommt zur kargen Kloster Speise Bier auf den Tisch und in der Fastenzeit Fastenstarkbier, eine Tradition, die sich auch außerhalb der Klostermauern bis heute großer Beliebtheit erfreut.

BierNews im Gespräch mit Dr. Michael Eisenmenger

Richtige Männer leben länger

Keiner kennt sie, jeder Mann hat sie. Die Prostata, das unbekannte Organ. Dr. Michael Eisenmenger, Präsident des Berufsverbandes der österreichischen Urologen, möchte mit der Prostatakrebs- und Androcheck - Kampagne - „Richtige Männer leben länger“ das Bewusstsein für die Prostata-Vorsorge-Untersuchung bei den Männern wecken.

Warum gerade jetzt?

Eisenmenger: Das Prostatakarzinom ist mittlerweile der häufigste bösartige Tumor bei Männern. Die Häufigkeit steigt mit dem Alter an und ist bereits häufiger als der Brustkrebs bei Frauen. Wir wollen mit dieser Aktion der Trägheit der Männer betreffend Arztbesuche gegensteuern und sie zur Vorsorgeuntersuchung ermuntern.

Wie ist der Krankheitsverlauf bzw. woran erkennt Mann ein mögliches Problem?

Eisenmenger: Ähnlich wie Krankheiten anderer innerer Organe verursacht Prostatakrebs keine und erst im fortgeschrittenen Stadium eher unbestimmte und indirekte Krankheitszeichen. Am häufigsten solche in Zusammenhang mit dem Wasserlassen und der Sexualfunktion. Darüber hinaus können auch die Blutbeimengung in Urin oder Sperma erste Alarmzeichen sein. Wir wol-

len aber das Karzinom früh und damit für eine Heilung rechtzeitig entdecken, und da macht es noch keine Beschwerden.

Wie entsteht ein Prostatakarzinom?

Eisenmenger: Die Ursachen des Prostatakarzinoms sind weitgehend unbekannt. Androgene (männliche Geschlechtshormone) scheinen jedoch zur Entwicklung notwendig zu sein, denn bei Eunuchen kommt das Prostatakarzinom so gut wie nicht vor. Zudem lassen sich im Karzinomgewebe Bindungsstellen für Hormone (Steroidrezeptoren) nachweisen, und die Absenkung der männlichen Geschlechtshormone führt sowohl zu einer Schrumpfung der Prostata als auch in ca. 80 % zur Rückbildung des Prostatakarzinoms. Neben dem Alter sind familiäre Belastung und Ernährung Risikofaktoren. Familiäre Belastung bedeutet, dass der Sohn oder Bruder eines Prostatakarzinompatienten das doppelte Risiko hat, ebenfalls zu erkranken. Epidemiologische Studien zeigen, dass Asiaten ein deutlich niedrigeres Risiko haben als Europäer oder US-Amerikaner. Die Inzidenz (Neuerkrankungsfälle pro 100.000) in China ist 1,1, in Japan 8,5 und in Österreich 98,7 (Statistik Austria 2003) Fälle. Als Ursache wird die unterschiedliche Ernährung angenommen, so haben Männer aus Bevölkerungsgruppen, die viel Soja essen, weniger Prostatakrebs.

Stichwort Ernährung: Laut einer US-Studie ist Bier auch in diesem Bezug gesund.



Dr. Michael Eisenmenger wurde am am 7. Juni 1960 in Wien geboren, ist verheiratet und hat zwei Söhne. Seit 4. Oktober 2002 ist der Facharzt für Urologie und Andrologie Präsident des Berufsverbandes der Österreichischen Urologen (www.urologisch.at) und stv. Bundesfachgruppen-Obmann Urologie der Österreichischen Ärztekammer. **Aktivitäten:** Vorsorge (Androcheck TM, Männergesundheitsstage, Urolisk) • Prostatakrebsvorsorge-Kampagne (Kooperation mit Österr. Krebshilfe) • Organisation fachspezifischer Fortbildung für bvU-Mitglieder **Mitgliedschaften:** Österreichische Gesellschaft für Urologie und Andrologie • Deutsche Gesellschaft für Urologie European Association of Urology • Österreichische Offiziersgesellschaft • Österreichische Gesellschaft für Wehrmedizin und -pharmazie • Deutsche Gesellschaft für Wehrmedizin und -pharmazie • Association of Military Surgeons of the United States



Eisenmenger: In Maßen genossen auf jeden Fall. Bier enthält Kohlenhydrate, Vitamine und Mineralstoffe, wie Kalium und Magnesium und der Hopfen wirkt entspannend. Darüber hinaus enthält der Hopfen Flavonoide, die zu den Phyto-Östrogenen gezählt werden. Diese Phyto-Östrogene finden sich auch im Sojakeim und können das Risiko von Gebärmutterhalskrebs senken. Wie sich der Biergenuss auf bestimmte Tumore, z.B. der Prostata, auswirkt, wird zurzeit von Forschern überprüft. Allerdings warne ich vor selbst verordneten Bierkuren.

Wer soll zur Vorsorgeuntersuchung gehen?

Eisenmenger: Spätestens ab dem 45. Lebensjahr sollte jeder Mann einmal im Jahr neben der allgemeinen Gesundheitsvorsorge auch zum Androcheck beim Urologen. Bei Prostatakrebs in direkter, männlicher Verwandtschaftslineie schon ab dem 40. Lebensjahr. Der Androcheck ersetzt nicht die allgemeine jährliche Gesundheitsvorsorgeuntersuchung beim Hausarzt oder Internisten.

Wie wird die Prostatakrebs-Kampagne ablaufen?

Eisenmenger: Die Aktion „Richtige Männer leben länger“ wird mithilfe von Sponsoren aus der Wirtschaft mittels Road-Show durch Österreich fahren und über die Möglichkeiten der Vorsorge aufklären. Diese Show wird auch durch entsprechende Öffentlichkeitsarbeit unterstützt. Auch prominente Österreicher sollen die Botschaft transportieren. ☺

Das war los!

Vor den Vorhang

Die Besten der Besten auf den ersten Blick erkennbar zu machen. Deshalb gibt es eine Bewertung von einem bis zu fünf Krügel von Conrad Seidl und seinem Testerteam. Bei der Bewertung gilt es z.B. jene Lokale, die fünf Krügel aufweisen, als international vergleichbares Top-Lokal mit ausgezeichneter Vielfalt an Bierstilen, der „bierigen“ Stimmung und der rundum spürbaren Liebe zum Bier

- www.napoleonwirt.at
- **Kadlez Bräu** in Wien
Brewpub des Jahres;
www.kadlez.at
 - **Hopfhaus** in Wien
Biergarten des Jahres;
www.hopfhaus.at
 - **Die Gartenrast** in Radenthein/Kärnten;
www.gartenrast.at
 - **Ed. Kaisers Gastwirtschaft** in Mauthausen/
Oberösterreich;
www.edkaisers-gasthaus.at
 - **Flann O' Brian** in Graz;
www.flannobrien.net

Immer auf der Suche ist Conrad Seidl auch nach bierigen Innovationen. Selbst ihm, dem Bierpapst, fällt es bei der Fülle an neuen Bieren die jährlich in Österreich auf den Markt kommen schwer, den Überblick zu bewahren. Hier das Ranking seiner 10 Bierinnova-



- Craft Brewers Conference & BrewExpo America
19. und 20 April 2007
Hilton Austin, Austin, Texas
www.craftbrewersconference.com
- 31. International Congress of the European Brewery Convention
6. bis 10. Mai 2007
Venedig, Italien
www.abc-nl.com/venice07
- General Assembly der Brewers of Europe
8. Juni 2007
Istanbul, Türkei
www.brewersofeurope.org
- Worldfood Moskau 2007
16. Internationale Fachmesse für Lebensmittel & Getränke
18. bis 21. September 2007
Krasnaya Presnya, Moskau
www.worldfood-moscow.com



hervorzuheben. Conrad Seidl will Biertrinkern dazu verhelfen, Biergenießer zu werden – mit besten Empfehlungen aus allen Bundesländern Österreichs. Und das sind die Lokalempfehlungen des „Bier Guides 2007“ aus gesamt ca.

- **Kuglhof** in Salzburg;
www.kuglhof.at
- **Red Lion** in 1030 Wien
- **Schluckspecht** in Eisenstadt
- **Spillerner Gastwirtschaft** in Spillern/
Niederösterreich;

tionen des Jahres, wobei davon leider manche nur einmalige Sude sind.

- **Edelweiß Hofbräu** aus dem Hofbräu Kaltenhausen
- **Sommerbier** aus der Brauerei Schwechat

- Brewing Company
- **Milliquarter's Dark Side** gebraut vom Braumeister der Braucommune in



1200, davon 805 mit mehr oder weniger Krügel bedachten Lokalen:

- **Napoleonwirt** in Altheim/OÖ
Bier&Käse Lokal des Jahres;
- **Stöfflbräu** in Schwoich/Tirol;
www.stoefflbraeu.at
- **Uwe's Bierbar** in Bludenz/Vorarlberg.

- www.harmer.at
- **Reininghaus Jahrgangspils 2006**
- **Wedding Bells Lager, Nottingham Spit, Pearl Jade Stout und Natural Blonde** von der Wiener

- Freistadt, Richard Grasmück
- **Wunder/Bier** vom Schwarzer Hof und
- **Forstner Büffel Bitter** erdacht von Biermacher Gerhard Forstner, Hof-Bräu Kalsdorf. ☺

- layout: www.kerschi-vogti.at