

bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN !

Bier-Jungsommelier – Biersommelier – Diplom-Biersommelier Weltweit einzigartige Ausbildung zum Bierprofi

Der Verband der Brauereien Österreichs präsentierte im Mai ein weltweit einzigartiges Ausbildungsprogramm zum zertifizierten

eben besser als Begleitung für gewisse Gerichte als ein anderer. Die vollendete Harmonie von Speise und Bier zu gewährleisten stellt eine

Bierige Feinschmecker

Unter der Schirmherrschaft des Verbandes der Brauereien für Österreich werden

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

AUS DEM INHALT

Zu Recht mit Stolz stellt der Verband der Brauereien Österreichs ein weltweit **einzigartiges Ausbildungsprogramm** zum zertifizierten Bierprofi vor.
Seite 1 bis 3

Lesen Sie auf **Seite 4** warum der **Hopfen zur Arzneipflanze des Jahres 2007** gekürt wurde.

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

Österreichs stärkste bierige Seite: Der **Bierserver** auf **Seite 6**.

Mit **bierNews** den traditionsreichen **Trappistenbieren** auf der Spur sind Sie auf **Seite 6**.

Motiv- und Marktforscherin **Dr. Helene Karmasin** verrät im Gespräch mit **bierNews** die geheimen Botschaften des Bieres.
Seite 7

Jubiläen, bierige Ehrungen sowie weitere Neuigkeiten und alle Termine rund ums Bier.
Seite 8



Bierprofi. Ein/e Biersommelier/e bietet eine umfassende Beratung des Gastes sowie der Gastronomen auf Basis fundierten theoretischen Wissens und solider praktischer Erfahrung.

Bei mehr als 600 verschiedenen Bieren allein in Österreich fällt die Wahl oft schwer – mancher Biertyp eignet sich

von vielen Herausforderungen für den Biersommelier dar. Professionelles Kellermanagement auf der Basis von Einkauf, Lagerung, Schankhygiene und Verwaltung, Kalkulation und Verkauf gehört genauso zu den vielfältigen Aufgaben eines profunden ausgebildeten Bierexperten wie Zapftechnik und fachgerechtes Service.

von der Doemens Akademie (www.doemens.org) und der österreichischen BierIG (www.bierig.org) seit 2004 Diplom-Biersommeliers (www.biersommelier.org) ausgebildet. Dieser Ausbildungsweg ist weltweit einzigartig. Neben der Vermittlung von Bierwissen auf höchstem wissenschaftlichen Niveau bereichern Praktika, ▶



Obmann DI Dr. Markus Liebl, Verband der Brauereien, und Direktor Dr. Wolfgang Stempf, Doemens Akademie

Österreichs gelungen, alle Projekte zur Sommelierausbildung unter ein Dach zu bringen und eine offizielle Ausbildungs- und Prüfungsordnung für die Ausbildungsreihe *BIER-JUNGSOMMELIERE*, *BIERSOMMELIERE* und *DIPLOM-BIERSOMMELIERE* zu installieren, die seit 1. Dezember 2006 offizielles Bildungsangebot der österreichischen Brauwirtschaft ist.

tragen maßgeblich zur Aufwertung der Lokale und Gaststätten bei“, unterstreicht Liebl.

Qualität und Beratung für den Gast

„Bier ist unentbehrlicher Bestandteil der gehobenen Gastronomie – und zur hervorragenden Qualität der österreichischen Biere wünscht sich der Gast auch bestes Service und kundige Beratung. Dafür braucht es spezielles Know-how und geschultes Fachpersonal“, so DI Dr. Markus Liebl. „Mit dieser einzigartigen Ausbildung möchten wir die Wissensvermittlung über das einmalige Naturprodukt Bier fördern und damit den Bedürfnissen der Gastronomie sowie dem Interesse der österreichischen Brauer gerecht werden“, betont Liebl, der die Diplome an die ersten österreichischen Bier-Jungsommeliers überreichte und gleichzeitig auf das 60-Jahrs-Jubiläum des Verbandes anstieß.

„Damit liegen wir auch genau im Trend, wie eine aktuelle Umfrage belegt: Die Hälfte der Österreicherinnen und Österreicher wünschen sich mehr

Bierauswahl in den Lokalen, und ein Drittel kann sich die fachkundige Beratung durch einen Bier-Sommelier gut vorstellen. Das heißt: Eine entsprechende Bierkarte sowie profunde ausgebildete Bierkenner im Service entsprechen den Kundenwünschen und

Hausarbeiten und eine umfassende Fachlektüre diesen Kurs. „Mit der Ausbildung zum Diplom-Biersommelier wurde eine hervorragende Grundlage geschaffen, die Qualität von Beratung und Service in der heimischen Gastronomie weiter zu steigern – das beweisen die vielen positiven Rückmeldungen der Absolventen“, so DI Dr. Markus Liebl, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs.

verfügen und bei der Vermittlung einzelner praxisnaher Ausbildungsinhalte (z.B. Bierbrauen, Schankanlagentechnik, Zapftechnik, Bierpflege, Bierverkostung) mit einer österreichischen Brauerei zusammengearbeitet zu haben.

Bierkenner mit Brief und Siegel

„Wir freuen uns besonders, dem Interesse der Gastronomiestudenten mit der neuen Ausbildung zum Bier-Jungsommelier und Biersommelier entsprechen zu können, die durch solche Zusatzqualifikationen ihre Chancen am Arbeitsmarkt in der Gastronomie- und Tourismusbranche klar verbessern können“, betont Liebl. Nach intensiven Vorbereitungen ist es mit Hilfe einiger Schulen und Brauereien dem Verband der Brauereien

Mit guter Ausbildung zum Erfolg im Beruf

Zeitgleich liefen in Österreich Pilotprojekte für die Etablierung der Unterrichtsgegenstände „Bierkenner“ an Landesberufsschulen (Waldegg und Geras) bzw. „Bierpraktikum“ an Berufsbildenden Höheren Schulen (Tourismus-schulen Bad Gleichenberg). Zusätzliches Kriterium für die Zulassung zur Prüfung zum Bier-Jungsommelier ist, dass die jeweilige Schule nachweisen kann, über entsprechend ausgebildetes Lehrpersonal zu



Übersicht der Ausbildungsstufen:

1: Bier-Jung-sommelier

An diversen österreichischen Landesberufsschulen und Berufsbildenden Höheren Schulen wird der Gegenstand „Bierpraktikum“ bzw. „Bierkenner“ angeboten. Zurzeit bilden die Berufsschule für Gastgewerbe Längenfeldgasse in Wien, die Landesberufsschule für das Gastgewerbe Geras, die Höhere Bundeslehranstalt für wirtschaftliche Berufe in Biedermannsdorf, die Landesberufsschule für Tourismus Waldegg, die Zillertaler Tourismusschulen und die Tourismusschulen Bad Gleichenberg bierig aus; insgesamt verfügen derzeit 17 Schulen über entsprechend qualifiziertes Lehrpersonal. Erfolgreiche Absol-



venten dieser Unterrichtsgegenstände sind dazu eingeladen, zum Abschluss ihrer Ausbildung und nach Vorlage einer Projektarbeit eine Prüfung vor einer Prüfungskommission der ausbildenden Schule und des Verbandes der Brauereien zum Bier-Jung-sommelier abzulegen. Diese

besteht aus einer mündlichen und einer praktischen Prüfung.

2: Biersommelier

Mit dem Zertifikat Bier-Jung-sommelier sowie einer fünfjährigen Praxis oder einer erfolgreich abgeschlossenen Hotelfachprüfung und zwei

Jahren Praxis kann die Prüfung zum Biersommelier abgelegt werden. Die mündliche Prüfung, ebenfalls vor einer Prüfungskommission des Verbandes der Brauereien Österreichs, beinhaltet die Präsentation einer schriftlich vorzulegenden Projektarbeit.

3: Diplom-Biersommelier

Die Ausbildung zum Diplom-Biersommelier erfolgt gemäß der Prüfungsordnung der Doemens-Akademie, wobei die Qualifikation zum Bier-Jung-sommelier bzw. zum Biersommelier die Ausbildung verkürzen.

**Brau- und Getränketechnik
Ausbildung mit Tradition und Zukunft**

Bier und alkoholfreie Getränke sind sehr beliebt – gute Brau- und Getränketechniker/innen daher immer gefragt. Nach neun Jahren Pflichtschule kann in Brauereien, bei Limonaden- und Fruchtsaftherstellern, Mineralwasserproduzenten und bei Getränkeabfüllern die Lehre für diesen abwechslungsreichen traditionellen und gleichzeitig aussichtsreichen Beruf begonnen werden. 80 Prozent der dreijährigen Lehrzeit wird im Lehrbetrieb zum Erlernen des praktischen Know-how, 20 Prozent zum Erwerb des theoretischen Backgrounds in der Berufsschule absolviert. Brau- und Getränketechniker/innen kennen die Rohstoffe für die beliebtesten Getränke, lernen sie auszuwählen, zu beurteilen, zu sortieren, zu reinigen, zu lagern, Wasser aufzubereiten und zu analysieren. Sie beherrschen die Kunst des Bierbrauens, der Herstellung von alkoholfreien Getränken, Fruchtsäften und Mineralwasser. Sie sind Profis im Qualitätsmanagement, beginnend bei Mess- und Prüfverfahren, der Produktqualitätssicherung und –überwachung bis hin zur Dokumentation von Produktionsprozessen.

Für junge Menschen, die den Beruf Brau- und Getränketechnik erlernen möchten und sich näher über Chancen und Informationsstellen informieren wollen, stellt der Verband der Getränkehersteller Österreichs einen brandneuen Folder zur Verfügung. Der Folder liegt auf www.getraenkeverband.at und www.bierserver.at zum Download bereit oder kann unter getraenke@dielebensmittel.at auch via Mail angefordert werden.

Markus Thaller Brau- und Getränketechniker, Brauerei Hofstetten Das Schöne am Lehrberuf Brau- und Getränketechnik ist, dass es jeden Tag neue Aufgaben gibt – langweilig wird es daher nie! Für mich ist alles rund ums Bierbrauen sehr interessant. Im Mai 2007 habe ich meine Lehre abgeschlossen, für meine berufliche Zukunft strebe ich die Ausbildung zum Braumeister an.

Dipl.-Ing. Dr. Günther Seeleitner Braumeister und Präsident des Bundes österreichischer Braumeister und Brauereitechniker Mein Beruf macht mir nach vielen Jahren immer noch Spaß. Ich stelle mir oft vor, wie die Leute das köstliche Bier genießen, das von mir gebraut wurde – das ist ein schönes Gefühl und macht den Erfolg meiner Arbeit aus.

Raimund Linzer Braumeister und Betriebsleiter, Brauerei Hirt GmbH Das Besondere am Lehrberuf Brau- und Getränketechnik ist die Vielselligkeit – die Arbeit reicht vom Umgang mit Lebensmitteln über den Einsatz modernster Computertechnik bis hin zur Arbeit im Labor.

Arzneipflanze des Jahres 2007

Der Hopfen

Der Studienkreis Entwicklungsgeschichte der Arzneipflanzenkunde an der Universität Würzburg kürt seit 1999 die Arzneipflanze des Jahres. Der Hopfen (*Humulus lupulus*) wurde zur Arzneipflanze des Jahres 2007 gewählt. Damit wird eine Kulturpflanze gewürdigt, die zwar hauptsächlich zur Bierherstellung genutzt wird, aber auch als Arzneipflanze. Extrakte aus den Hopfenzapfen – das sind

Gemessen an der Tatsache, dass die meisten europäischen Arzneipflanzen bereits seit mehr als 2000 Jahren in Gebrauch sind, kann der Hopfen als eine verhältnismäßig junge Arzneipflanze bezeichnet werden. Die antike Medizin hat ihn jedenfalls noch nicht verwendet. In der frühmittelalterlichen Klosterkultur gab es zwar bereits Hopfengärten, aber die Mönche und Nonnen nutzten das Rankengewächs

Wissen ging im Zeitalter der Renaissance weitgehend wieder verloren. So blieb es dem ausgehenden 18. Jahrhundert vorbehalten, Hopfen als Arzneipflanze wieder zu entdecken. Hier spielte unter anderem der englische König Georg III. (1738-1820) eine Rolle, der auch Kurfürst von Braunschweig-Lüneburg und ab 1815 König von Hannover war. Georg wurde zeitlebens von schweren gesundheitlichen

vom 18. zum 19. Jahrhundert zählt, ist der Hopfen ein Bittermittel für die Verdauung und ein Nervenmittel zur Beruhigung. Dem folgt der ebenfalls sehr berühmte Clarus, der 1864 in seinem „Handbuch der speziellen Arzneimittel“ den Hopfen gegen Appetitlosigkeit bei Magenkatarrhen, für die Magenschleimhaut und bei Schlaflosigkeit empfiehlt.

Im 20. Jahrhundert etablierte sich der Hopfen dann als pflanzliches Beruhigungsmittel, vor allem in Verbindung mit der Baldrianwurzel. Aktuell gilt Hopfen, genauer das im Hopfen enthaltene Xanthohumol, als großer Hoffnungsträger in der Krebsforschung.

Auf die Spur der krebshemmenden Wirkung kamen Forscher schon in den 30er Jahren in Irland. Damals konnte nachgewiesen werden, dass Brauereiarbeiter weniger zu Krebserkrankungen neigten als andere Bevölkerungsgruppen.

Wissenschaftler aus aller Welt begannen daraufhin nach der Ursache zu suchen. Die Lösung fand man schließlich in diversen Hopfeninhaltsstoffen. Allen voran dem Xanthohumol. In Tierversuchen konnte nachgewiesen werden, dass Tumore unter Einfluss von Hopfen in außerordentlich kurzer Zeit zur Rückbildung gebracht werden konnten. Diese Ergebnisse wurden mittlerweile von zahlreichen Studien aus den USA, Belgien, Japan oder Deutschland bestätigt.



die zwei bis vier Zentimeter langen, grünlich-gelben weiblichen Blütenstände – bilden heute in Kombination mit der Baldrianwurzel die häufigste Darreichungsform pflanzlicher Schlaf- und Beruhigungsmittel.

Der Hopfen besitzt eine äußerst wechselvolle Geschichte in der europäischen Medizin.

nicht medizinisch, sondern zur Konservierung von Getränken. Davon berichten auch Hildegard von Bingen (gestorben 1178) und der hoch gelehrte Albertus Magnus (gestorben 1280). Das gehopfte Bier ist also eine Erfindung der Mönche.

Im Hochmittelalter war die medizinische Wirkung von Hopfen bekannt, aber dieses

Problemen geplagt. Zumindest seine Schlafstörung soll im Jahr 1787 aber durch die Verwendung von Hopfenkissen gemildert worden sein.

Auch die Ärzte entdeckten den Hopfen als Mittel gegen Schlafstörung wieder: Für Christof Wilhelm Hufeland (1762-1836), der zu den bedeutendsten Ärzten der Wende



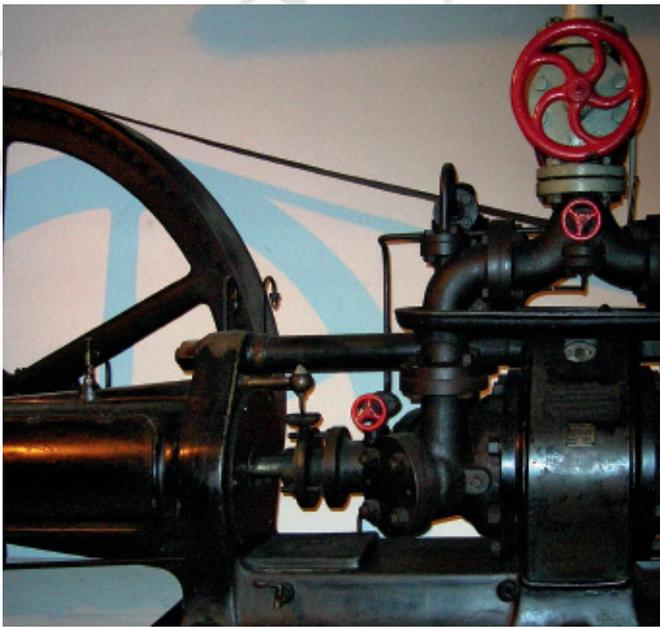
Sind Sie ein Bier-Experte?

Bier, das gesunde Lieblingsgetränk der Österreicher, hat eine **l**ange 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 das auf Englisch, was wir Ihnen auch mit dieser Ausgabe von bierNews über österreichisches Bier bieten.

1. Kühles Blondes auch im Sommer

Gesucht ist jener Mann, der die wesentliche Grundlage der modernen Kältetechnik schuf. 1871 konzipierte er eine mit Methylether arbeitende Kältemaschine. Die zweite 1876 folgende Generation von Kühlmaschinen arbeitete mit Ammoniak. Das Prinzip der Abkühlung von Gas, das vorher mechanische Arbeit geleistet hatte, war beiden gemeinsam.



Ein Preisausschreiben war für den Hochschullehrer der Anreiz zum Bau einer Kühlmaschine, die beim Bierbrauen die Gärung bei konstanter Temperatur zuließ. Welchem Mann ist es zu verdanken, dass Bierbrauen seither auch im Sommer möglich ist?

Luis Pasteur
John Travolta
Carl von Linde

B
T
N

2. Unlösliches

Wie werden die festen Bestandteile der Maische genannt, die beim Läutern von der flüssigen Bierwürze getrennt werden? Dieser unlösliche Rückstand des Malzes - vor allem aus Spelzen und Keimlingen bestehend - verbleibt nach dem Abziehen der

Würze im Läuterbottich und ist aufgrund seines hohen Eiweißgehaltes wertvolles Viehfutter.

Trebern
Satz
Sud

E
I
U

3. Bieretikett



Im Mittelalter schrieb man auf Bierflaschen, wie man Bier zu trinken hat. Also Benimmregeln über das richtige Einschenken, die richtige Bierbecherwahl, ob man Bier mit oder ohne Rüstung trinken darf - kurz gesagt die Etikette bei Hof. Aus dieser Zeit stammt auch das Sprichwort: „Innen steckt das Biere drin, außen klebt der Hof-Benimm.“ Stimmt diese Herkunftsgeschichte des heutigen Bieretikettes, des beliebten Sammelobjektes zahlreicher Bierfreunde, oder haben wir diese Geschichte für Sie erfunden?

Dichtung
Wahrheit

W
D

4. Klärendes

Kieselgur ist ein Filterhilfsmittel aus fossilen Ablagerungen der Kieselalgen. Es ist ein sehr feinkörniges Pulver, das aus den kieselensäurereichen Panzern von in der Vorzeit abgestorbenen Süßwasser- bzw. Meeresalgen gewonnen wird. Kieselgur hat die Eigenschaft, Trübstoffe an sich zu binden. Daher wird es zum Klären des Bieres verwendet, vor allem auch deshalb, weil es in Bier unlöslich ist. Wie nennt man jenes Bier, dass die Brauerei ungefiltert verlässt?

Pils
Zwickl- oder Kellerbier
Bock

V
S
P

Die stärkste bierige Seite Österreichs

Der Bierserver

Seit Mitte Juni präsentiert sich der Bierserver, die Homepage des Verbandes der Brauereien Österreichs, völlig neu.

Seit 1996 wird die österreichische Brauwirtschaft in Form einer sehr umfangreichen Homepage auch im Internet präsentiert. Damals waren es die österreichischen Brauer, die sich als erste Branche in Österreich gemeinsam im Rahmen ihrer Interessenvertretung im World Wide Web präsentierten.



Seit damals erfreut sich das bierige Informationsangebot ungebrochen großer Beliebtheit. Mittlerweile erfuhr die beliebte Seite ihre fünfte Rundumerneuerung. Die Homepage der österreichischen Brauer wurde dafür abermals den aktuellen technischen Voraussetzungen angepasst und präsentiert sich auch optisch in neuem Design mit den gewohnt aktuellsten Informationen über die heimische Brauwirtschaft.

www.bierserver.at

Kontrollierte Tradition

Trappistenbiere

Trappisten-Biere sind obergärige Starkbiere (6 bis 8 Vol.% Alkohol), die in einem Trappistenkloster gebraut werden. Das Bier wird mit Zucker und Hefe abgefüllt, so dass in den Flaschen eine Nachgärung stattfinden kann. Dieser Vorgang der Flaschengärung wird auch bei anderen Biersorten, besonders in Belgien und Frankreich verwendet.

Einige Trappistenbiere eignen sich hervorragend zur langen Lagerung. Der Alkoholgehalt nimmt dabei zu und nach

einigen Jahren beginnt eine chemische Reaktion, die dem Bier einen Portgeschmack verleiht. Nach sechs bis



acht Jahren entwickeln sich spannende Sherynoten. Trappisten gehören

zum Orden der Zisterzienser, deren Ursprung auf das Ende des 11. Jahrhunderts in Burgund zurückgeht. Von der Abtei Notre Dame de la Trappe in der Normandie leitet sich ihr Name ab. Der Ursprung der Bier brauenden Trappisten geht auf eine Reform zurück, nach der den Mönchen der Konsum des regionalen Getränks erlaubt war, wenn sich das örtliche Wasser als ungenießbar erwies.

Trappistenbier ist sicherlich die berühmteste Bierspezialität Belgiens. Dabei ist Trappistenbier keine Biersorte im eigentlichen Sinne. Bière Trappiste ist vielmehr eine von der EU seit 1962 geschützte Her-

kunftsbezeichnung, die unter anderem besagt, dass das Bier in einer Trappistenabtei (oder einer direkt an die Abtei angrenzenden Brauerei) von Trappistenmönchen (oder von Laien unter Anleitung oder Verantwortung von Mönchen) gebraut wird. Der Großteil des erwirtschafteten Erlöses durch den Verkauf des Bieres muss sozialen Werken zugeführt werden. Nur sieben Trappistenklöster, sechs davon liegen in Belgien und eines in Holland, erfüllen die Kriterien. Zahlreiche andere Abteibiere dürfen weder das Wort „Trappist“ noch das sechseckige Trappistenlogo mit der Aufschrift „Authentic Trappist Product“ auf dem Etikett führen.

bierNews im Gespräch mit der Motivforscherin Dr. Helene Karmasin

Bier und seine geheimen Botschaften

*Sie erforscht Alltags- und Produktkulturen, entschlüsselt die Mythen des Alltags und betrachtet die geheime Logik des Marktes. Dr. Helene Karmasin ist Leiterin des Institutes für Motivforschung, berät in Sachen strategischer Markenführung und Unternehmenskultur und arbeitet erfolgreich als Autorin. Im Gespräch mit *bierNews* erläutert sie psychologische Phänomene und analysiert die Botschaften des Bieres.*

„Sehr umfangreich und eigentlich gar nicht so einfach zu lesen“, beschreibt Helene Karmasin ihr Buch *Produkte als Botschaften*. Den Erfolg des Buches erklärt sie sich damit, dass sich unsere Produktkultur immer mehr in die Richtung entwickelt, die sie in ihrem Buch beschreibt:

„Es geht um die Bedeutung von Produkten, um das, was sie jenseits ihrer funktionalen Nützlichkeit ausdrücken. Das ist es, was sie wertvoll, emotional bedeutsam macht und was sie letztlich voneinander unterscheidet.“ Damit wird die Rolle der beobachtbaren Produktrealität laut Karmasin nicht vermindert, ganz im Gegenteil, denn mit schlechter Qualität gibt man sich heute nicht mehr gerne zufrieden – aber die Tatsache, dass es Vorlieben bei Produkten wie z.B. Biermarken gibt, die nicht mit ihrer Produktlei-

stung allein zu erklären sind, bestätigt, dass hinter den Marken eine tiefere Bedeutung schlummert: Mercedes steht für etwas anderes als BMW, Stiegl für etwas anderes als Otakringer.

Produkte und die Macht ihrer versteckten Bedeutungen

Dieses Phänomen, wie es zustande kommt und was es bewirkt, hat Karmasin schon von jeher fasziniert – die Spezialisierung ihres Instituts auf Motivforschung war für sie ein logischer Schritt. Wenn die zweifache Mutter gerade nicht unterwegs ist und arbeitet, entspannt sie sich mit Musik, Sport und guter Literatur. Sie kocht auch gerne und legt viel Wert auf Genuss: „Ich versuche nur Frisches, Natürliches und qualitativ Hochwertiges zu essen, und genieße dann intensiv.“ Als Motivationsforscherin hat sie einen deutlich differenzierteren Blick auf die Produktwelt als ein normaler Konsument. Die Bedeutung der Waren betrachtet Karmasin einerseits aus psychologischer Sicht: „Produkte machen uns stolz, trösten uns, beeindruckt andere etc. Mit ihnen signalisiert man, wer man ist.“ Andererseits gewinnt der kulturwissenschaftliche Hintergrund an Einfluss: „Produkte machen die Denkkategorien unserer Kultur deutlich: was wir als das Männliche definieren und das Weibliche, das Festliche und das Profane. Und sie stellen sich als Brücken zu unseren kulturellen Idealen dar: Sie stehen für Heimat, für Jugend, für Häuslichkeit und vieles mehr.“



Helene Karmasin hat ein Studium der Psychologie und Semiotik absolviert. Sie leitet das schon 1967 gegründete Institut Karmasin Motivforschung, Wien. Das Institut arbeitet im Bereich der qualitativen Marktforschung in Österreich, Deutschland und in der Schweiz. Zu den Kunden zählen internationale Markenartikelunternehmen, Dienstleistungsunternehmen und der Handel. Helene Karmasin ist Lehrbeauftragte an der Wirtschaftsuniversität Wien, der Universität Wien und der Wiener Hochschule für Angewandte Kunst.



Semiotik und Psychologie in Supermarktregalen

In ihren Analysen versucht sie zu verstehen, was die geheime Logik eines Marktes ist und was mitverkauft wird, wenn man Urlaub, Kosmetik oder Bier verkauft, und welche Zeichen verwendet werden, um diese Botschaften zu vermitteln. „Unsere Supermärkte stellen in großer Fülle diese Mythen des Alltags aus.“ Für Karmasin ist Bier ein gutes Beispiel für diesen Prozess, da es eine ganz bestimmte Stellung einnimmt: „Unter den alkoholischen Getränken ist Bier das Universellste, das von jedem und zu fast allen Gelegenheiten getrunken werden kann. Es ist ein quasi erlaubtes und gutes Produkt: Es ist rein und natürlich und es verbindet sich mit wichtigen Wertfeldern - Regionalität, Zauber der vorindustriellen Welt, Natürlichkeit und einer fast archaischen Männlichkeitskultur. Bier als Produkt versichert gleichsam, dass es in den Zwängen der industriellen Welt noch so etwas gibt, wie das mit Meisterschaft Gemachte, etwas, das aus einfachen, reinen Zutaten besteht, das Traditionen bewahrt und das daher in besonderer Weise geeignet ist, Menschen zu entspannen, gemütliche Runden zu schaffen, Kommunikation zu fördern. Wie in jedem Produktfeld gibt es inzwischen auch andere Positionen: so das aus exotischen Fernen kommende Kultbier, das internationale Bier, oder das wirklich feine oder auch eines, das Frauen anspricht. Österreich ist ganz besonders stolz auf sein Bier!“

Das war los!

Bierige Ehren

Im Rahmen der Vollversammlung ihrer Interessenvertre-



KR Johann Sulzberger und DI Dr. Markus Liebl, Ehrenobmann und Obmann der österreichischen Brauer

tung, dem Verband der Brauereien Österreichs, kürten die österreichischen Brauer Herrn Kommerzialrat Johann Sulzberger, langjähriger hochrangiger Funktionär des Brauereiverbandes und von 2000 bis 2005 Verbandsobmann, zu ihrem Ehrenobmann.

Die Brauer, allen voran DI Dr. Markus Liebl, Obmann des Verbandes seit 2005, würdigen nicht zuletzt mit dieser Ehrung Sulzbergers jahrzehntelanges Engagement für das österreichische Bier. ⬇

Biergala

Über den Dächern Wiens präsentierte im Mai der Verband der Brauereien Österreichs im Rahmen einer festlichen Biergala ein weltweit einzigartiges Ausbildungsprogramm zum zertifizierten Bierprofi (siehe *bierNews* Titelsorty). Medien-



v.l.n.r.: KR Hermann Prilisauer, DI Dr. Markus Liebl, KR Helmut Hinterleitner, Karl Wratschko

vertreter sowie Österreichs wichtigste Gastronomievertreter überzeugten sich vor Ort

vom Können und Wissen der ersten Bier-Jung-sommeliers Österreichs. Die erfolgreichen Schülerinnen und Schüler aus den Landesberufsschulen Waldegg und Geras, erhielten ihre Diplome und dürfen sich künftig Bier-Jung-sommeliers nennen. Im Ser-



Diplom-Biersommelier Karl Schiffner, Dr. Wolfgang Stempf, Direktor der Doemens Akademie und Bierpapst Conrad Seidl bei gemeinsamer Autogrammstunde

vice unterstützt wurden sie von ihren Kolleginnen und Kollegen aus der Berufsschule für Gastgewerbe, Wien, Längengeldgasse, denen die Prüfung zu zertifizierten Bierprofis allerdings noch bevorsteht. Beeindruckt zeigten sich die Galagäste nicht nur vom Können des Gastronomienachwuchses sondern auch vom kulinarischen Angebot mit entsprechend exquisiter Bierbegleitung. Diplom-Biersommelier Karl Schiffner führte bierkundig durch den Abend. ⬇

400 Jahre Schleppe

Die Schleppe-Brauerei, die Klagenfurter Stadtbrauerei, feiert heuer seit Jahresbeginn

- Worldfood Moskau 2007**
16. Internationale Fachmesse für Lebensmittel & Getränke; von 18. bis 21. September 2007, Krasnaya Presnya
www.worldfood-moscow.com
www.gima.de

57. Arbeitstagung des Bundes Österreichischer Braumeister und Brauereitechniker; von 20. bis 22. September 2007 in Villach
www.braumeisterbund.at

Brau Beviale 2007
Europäische Fachmesse für Produktion und Vermarktung von Bier und alkoholfreien Getränken; von 14. bis 16. November 2007, Messezentrum Nürnberg
www.brau-beviale.de

mit verschiedensten Aktivitäten ihr 400-jähriges Bestehen. Der Höhepunkt der Feierlichkeiten war am 24. Juni als es hieß: „Klagenfurt feiert!“

Die Schleppe Brauerei lud zum großen Jubiläumsfest mit ORF-Frühschoppen moderiert von Arnulf Prasch, der Klagenfurter Stadtkapelle, Kärntner Chören, „Die Oberkärntner“, den Klagenfurter Fahnen-schwingern und „Stay-in-Alive“. Beim Tag der offenen Tür konnten sich zahlreiche Besucher selbst davon überzeugen, wie die beliebten Schleppe Bierspezialitäten gebraut werden. Auch *bierNews* gratuliert herzlich zum Jubiläum. ⬇