

bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN !

Freude über leichte Gewinne - optimistischer Ausblick

Die Bierbilanz 2007

Mit rund 8,5 Mio. Hektoliter (+0,2 %) verkauftem Bier konnten die heimischen Brauereien 2007 die guten Werte von 2006 halten. Trotz leichter Gewinne kämpft die Bierbranche nach wie vor mit steigenden Preisen: „Der Ko-

Ausstoßzuwachs für das Jahr 2008 ergeben.

Märzenbier ist der Star, Radler wächst dynamisch.

Trotz eines schwachen vierten Quartals mit einem Absatz-

Schankbier verteidigen, trotz stärkstem mengenmäßigen Absatzverlust (-8,1 %). Ungebrochen stark blieb 2007 der Trend zum Radler aus der Flasche – in den letzten zwei Jahren konnte das Biermischgetränk ein Plus von 30,2 %



stendruck auf die heimischen Brauereien ist enorm gestiegen“, unterstrich DI Dr. Markus Liebl, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs, anlässlich der traditionellen Bilanz-Presskonferenz der österreichischen Brauwirtschaft. Positive Erwartungen hegen die Brauer hinsichtlich der EURO 2008, denn durch sie könnte sich ein

rückgang von 2,8 % konnte insgesamt – mit 8,5 Mio. Hektoliter – das hohe Niveau der Vorjahre gehalten und sogar leicht, nämlich um 0,2 % gesteigert werden. Das helle, mild-hopfenbittere Lager-/Märzenbier ist mit Abstand die Lieblingssorte der ÖsterreicherInnen. Der zweite Platz geht an sonstige Vollbiere und die „Bronzemedaille“ konnte das

aufweisen. Lager-/Märzenbier verbuchte im Vergleich zur Bilanz 2006 eine Steigerung des Inlandsausstoßes von 1,4 % und Weizenbier von 1,6 %.

Glasflasche dominiert

Das Ranking der Gebindearten ist im Vergleichszeitraum gleich geblieben und wird von der 0,5 l Glasflasche ▶

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

AUS DEM INHALT

Zurecht mit Stolz präsentieren die österreichischen Brauer die **bierige Bilanz 2007**.

Seite 1 bis 3

„Wie der Schenk, so's Getränk.“ Gute Bierwirte setzen alles daran, ihren Gästen Bier so zu servieren, wie es von seinem Brauer erdacht, gebraut und gepflegt wurde.

Seite 4

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

Seite 5

GENUSS.bier.pur

Das erste deutschsprachige Bier-Publikumsmagazin wird Ihnen auf **Seite 6** vorgestellt.

Das „wilde“ **Lambic** – ein spontanes Bier aus Belgien.

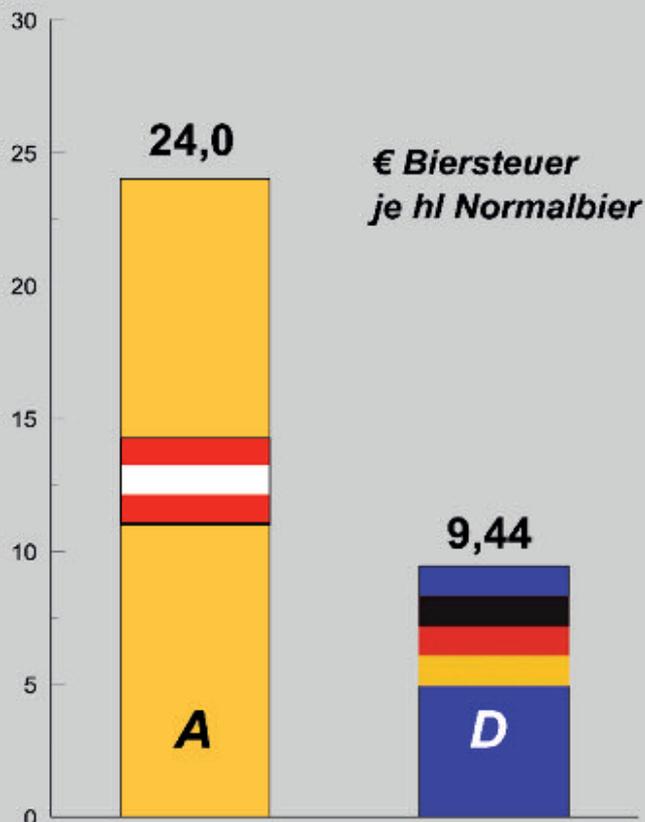
Seite 6

Der Biersensorik verpflichtet hat sich Doemens Geschäftsführer **Dr. Wolfgang Stempf**. Im BierNews-Interview auf **Seite 7**

Neuigkeiten und Termine rund ums Bier.

Seite 8

Vergleich Biersteuer Österreich - Deutschland



Bereichen der Produktion konfrontiert. Auch im Jahr 2008 werden wir mit weiteren erheblichen Produktionskostensteigerungen zurecht kommen müssen“, erklärt Liebl. Produktionsdefizite bei Gerste, starke Verteuerung von Hopfen sowie Preiserhöhungen bei Verpackungsmaterialien und steigende Energiekosten sind einige der Preistreiber. Beim Hopfen sind es vor allem die Importkosten, die für Vorverträge bis zu 100 Prozent gestiegen sind. Der Hopfenbedarf in Österreich wird bereits zu mehr als 40 Prozent aus heimischem Qualitätshopfen aus dem Mühlviertel und der Steiermark gedeckt; für diese österreichischen Sorten gibt es

fenimporten aus Vorverträgen vergleichbar sind.

Malz: Versorgungssicherheit durch Vorverträge

Auch Braumalz ist infolge von Ernteaussfällen bei der Braugerste sowie knapper Mälzungskapazitäten extremen Preissteigerungen unterworfen. Vorrangiges Ziel der Brauwirtschaft ist es daher, Versorgungssicherheit zu beidseitig vertretbaren Preisen zu erreichen. Auch im Brauereiverband wurde dieses Thema bereits mit der Landwirtschaft, dem Getreidehandel sowie der Mälzerei Stamag diskutiert. „Es gilt Vereinbarungen für Vorvertragspreise zu treffen, die die Braugerste für die Landwirtschaft wettbewerbsfähig machen“, betont Verbandsgeschäftsführerin Mag. Jutta Kaufmann-Kerschbaum. Es sei generell davon auszugehen, dass die Beschaffung in den kommenden Jahren nicht mehr so problemlos wie in der Vergangenheit möglich sein werde. Hinzu kommt noch der Umstand, dass speziell in Zentral- und Osteuropa die Mälzungskapazitäten knapp sind, weshalb die Versorgung mit Vorverträgen sichergestellt werden soll.

angeführt. Mit einem Wachstum von rund 20 % wird Bier verstärkt aus 0,33 l Flaschen getrunken. Bei der Dose konnte, wie bereits 2006, nur ein geringfügiger Zuwachs (1,2 %) verzeichnet werden. Die anderen Gebindearten stagnierten oder verzeichneten leichte Rückgänge. Bier in Glasflaschen hält am Inlandsmarkt 2007 einen Anteil von 51 %, 28 % des Marktanteils werden direkt vom Fass gezapft.

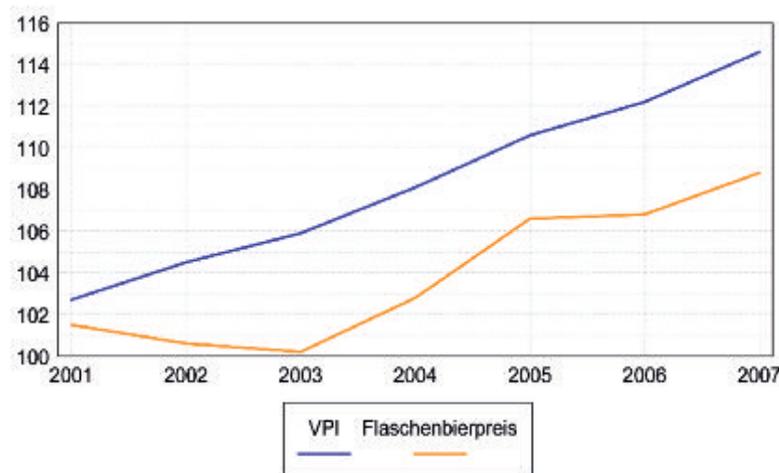
Steigender Kostendruck auf die Brauereien

Als stark belastend erweist sich die immense Steigerung der Produktionskosten für die inländischen Bierproduzenten. „Die Brauer waren im letzten

Jahr mit erheblichen Kostensteigerungen in praktisch allen

meverträge, die mit den jetzigen hohen Preisen von Hop-

Entwicklung VPI und Flaschenbierpreis aus dem VPI (2000 = 100)



Biersteuer belastet Konsumentenpreis

Auch die hohe österreichische Biersteuer mit einer Biersteuerlast von 24,00 € pro 100 Liter Bier belastet den Bierpreis. Im Vergleich dazu beträgt die Biersteuer in Deutschland 9,44 €/hl und

in der Tschechischen Republik 11,54 €/hl. Das heißt natürlich für die österreichischen Brauer, dass sie weiter mit aller Vehemenz die Angleichung der Biersteuer an die benachbarten Biernationen fordern. Auch die Forderung der heimischen Klein- und Mittelbrauereien nach einer steuerlichen Entlastung gemäß dem Muster Deutschland, Tschechien und Slowakei für Brauereien mit einem Jahresausstoß von unter 200.000 hl ist immer noch ungehört.

Bier-fit für die EURO 2008

Während der EURO 2008 werde in Österreich wohl der Bierabsatz kurzfristig steigen, allerdings dürfe man sich nicht zu viel erwarten, rät Liebl im Hinblick auf die deutschen Erfahrungswerte. Während der Weltmeisterschaft in Deutschland im Juli 2006 gab es ein Plus von 10 % im Vergleich zum Vormonat – die Jahresbilanz wuchs aber nur um 0,6 %. Trotzdem blickt der Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs optimistisch auf den EURO-Monat und rechnet mit temporären 10 bis 20 % Absatzsteigerung. Die Brauereien wappnen sich bereits und arbeiten unter Hochdruck, um die ÖsterreicherInnen während der Europameisterschaft mit ausreichend Bier versorgen zu können – denn Bier passt einfach ideal zu Fußball.

„Das Wichtigste“ ist für Liebl, „dass wir während der EURO alle KonsumentInnen mit ausreichend Bier versorgen können. Wir werden alles daran setzen, dass, anders als in Deutschland vor zwei Jahren, in Österreich das Bier während der Europameisterschaft nicht ausgeht.“

Statistische Daten über die österreichische Brauwirtschaft 1980-2007

Verband der Brauereien Österreichs



Die wirtschaftliche Bedeutung der österreichischen Brauwirtschaft

Österreich, das Bierland mit Tradition, erfreut sich einer gesunden regionalen Struktur. Die 168 heimischen Braustätten (inkl. 102 Gasthaus- und Hausbrauereien) erfüllen mit ihrer reichhaltigen Produktpalette von mehr als 600 verschiedenen Bieren und einem Ausstoß von gesamt rd. 9,0 Mio. hl im Jahr 2007 jeden Konsumentenwunsch.

2007 erzielten die österreichischen Brauereien einen Umsatz von mehr als 1 Mrd. € und erbrachten eine Steuerleistung von über 250 Mio. €. Die Steuern auf Bier insgesamt brachten 2007 dem Staatshaushalt mehr als 650 Mio. €. Apropos Steuern - ein Rekord ganz eigener Art wird der heimischen Brauwirtschaft von „außen“ auferlegt - die extrem hohe Besteuerung des Bieres. Die gesamtsteuerliche Belastung beträgt hochgerechnet fast 50 %. Die österreichische Biersteuer

beträgt mehr als das 2,5-fache der deutschen Biersteuer, dazu galten in Deutschland 2007 19 % Umsatzsteuer. Aufgrund dieser unterschiedlichen Besteuerung ergibt sich in Österreich gegenüber Deutschland ein um durchschnittlich 20 % höherer Flaschenbierpreis, ein Preisunterschied, der seit der Einführung des EURO für jedermann offensichtlich ist.

In Österreichs Brauereien werden durchschnittlich rd. 4.000 bestqualifizierte Arbeitnehmer beschäftigt. Die Personalkosten (Löhne, Gehälter, gesetzlicher und freiwilliger Sozialaufwand) betragen 2007 rd. 240 Mio. €. Heimisches Bier ist mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von 108,2 Liter der weitaus beliebteste Durstlöscher der Österreicher. Die Brauer können mit Recht für sich reklamieren, sich ihrer Umweltverantwortung bewusst zu stellen. So gelangt heimisches Bier im Inland beispielsweise zu über 75 % in Mehrweggebinden zu den Konsumenten. Der Flaschenbestand aller österreichischen Brauereien beträgt über 150 Millionen Stück.

Österreichisches Bier ist ein ausgesprochenes Naturprodukt. Die österreichischen Brauereien stellen seit eh und je Bier aus natürlichen Rohstoffen her und sind damit auch ein wichtiger Partner der österreichischen Landwirtschaft: So stammt die zur Herstellung österreichischen Bieres verwendete Braugerste (2007 rd. 180.000 to Sommergerste) größtenteils aus heimischem Anbau und auch der gesamte im Inland geerntete Hopfen (2007 rd. 350 t) aus dem Mühl- und Waldviertel sowie dem Leutschacher Gebiet wird in österreichischen Brauereien verarbeitet.

Offenes Bier oder...

Wie der Schenk, so's Getränk

Fassbier ist etwas Einzigartiges. Nicht deswegen, weil es speziell für den Ausschank aus dem Fass gebraut wäre - sondern weil der Ausschank vom Fass stets mit einer besonderen Stimmung verbunden ist, nämlich mit dem Erlebnis gepflegter Bier-Gastronomie. Dabei ist das Bier im Fass und in den Flaschen dasselbe. Aber

beherrschen - und sich an die Vorschriften für das Lagern und Ausschanken halten.

Vom sauberen Kühlraum

Die Temperatur im Bierlager-raum sollte konstant zwischen 6 und 8 Grad Celsius liegen. Da Fleisch, Gemüse und andere Lebensmittel bei anderen

könnten sie den Geschmack des Bieres beeinträchtigen.

Optimale Lagerung

Für die optimale Bierqualität besonders wichtig ist die Gleichmäßigkeit der Lagertemperatur. Die Kühlanlage darf daher weder über Nacht noch an Ruhetagen abgeschal-

irrtümlich ein neues Fass vor einem älteren ansticht, empfiehlt es sich, bei der Lagerung von Fässern immer eine bestimmte Reihenfolge einzuhalten. Neu gelieferte Fässer sollten sich immer „hinten anstellen“.

Die richtige Fassbierpflege beginnt also bereits vor dem Anzapfen. Damit das Bier nicht „unruhig“ wird, sollte das Fass bevor es angeschlagen wird, mindestens zwei Tage kühl und ruhig lagern. Einmal angezapft, bleibt das Bier im Fass etwa eine Woche lang frisch. Ein angeliefertes Fass sollte innerhalb von vier Wochen nach Lieferung (längstens binnen drei Monaten) angezapft werden.

„Wie der Schenk - so's Getränk“ - lautet eine alte Weisheit. Dies gilt vor allem für Bier. Gute Bierwirte setzen alles



Flaschenbier, das ist vor allem Bier für daheim, Bier, das man sich selber aufmacht und einschchenkt. „Offenes“ Bier dagegen bekommt man serviert. Wird es gekonnt gezapft, landet der Gast „in einer anderen Bierwelt“. Der bierkundige Wirt muss dafür lediglich die Kunst des richtigen Zapfens

Kühltemperaturen gelagert werden, verlangt Bier nach einem eigenen Kühlraum. Außerdem liebt Bier eine saubere Umgebung. Andere Lebensmittel aber sind meist von Bakterien umgeben, die an sich unschädlich sind - nur wenn sie mit Bier in Berührung kämen (etwa beim Anzapfen),

ten werden. Ist die Temperatur zu niedrig, kann es zu Kälte-trübung im Bier und darüber hinaus zu Problemen beim Anzapfen kommen. Zu hohe Temperaturen wiederum könnten eine Hefetrübung und damit eine Geschmacksbeeinträchtigung bewirken. Um zu verhindern, dass man

darán, ihren Gästen Bier so zu servieren, wie es von seinem Brauer erdacht, gebraut und gepflegt wurde. Mehr darüber, welche hohe Ansprüche er dafür an sich und seine Schankanlage stellt, verraten wir in der Fortsetzung im nächsten BierNews.

Sind Sie ein Bier-Experte?

Bier, das gesunde Lieblingsgetränk der Österreicher, hat eine blange 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 die Sortenbezeichnung jenes dunklen bernsteinfarbenen obergärigen Vollbieres, das hauptsächlich am deutschen Niederrhein getrunken wird. „Hochburgen“ dieses Bieres sind Düsseldorf, Krefeld und Mönchengladbach.

1. „Leiwand“

Findet ein echter Wiener etwas besonders gut, findet er es auf gut wienerisch „leiwand“. Dass diese Bezeichnung aus der Welt des Bieres stammen soll, verwundert wahre Bierfreunde nicht. Und hier die Geschichte dazu: Das Wiener Bürgerspital, „das Burger Spital“, wurde 1257 gegründet und entwickel-

te sich zu einem beachtlichen Wirtschaftsbetrieb. Es handelte mit Leinen, besaß eine Apotheke, Weingärten, Wein- und Bierkeller und eine öffentliche Badestube sowie von 1432 bis 1699 die „Bierbraufreyheit“, das Monopol des Bierbrauens auf Wiener Gebiet. Der Leinenhandel in Wien entwickelte sich zu einer Börse des internationalen Textilhandels. Auch die Textilhändler sollten bald das Wiener Bier kennen und lieben lernen. So wurde für sie im „Leinwandhaus“ eine Bierschenke errichtet. Das „Leinwandbier“ genoss bald einen ausgezeichneten Ruf. Und wenn sich heute jemand mit den Worten „des is leiwand“ über etwas äußert, so meint er damit nicht mehr und nicht weniger, als dass es so gut ist wie Wiener Bier.

Stimmt diese Geschichte oder haben wir sie für Sie erfunden?

Wahrheit
Dichtung

A
E

2. Es möge gelingen

„Prosit“ ist das lateinische Wort, aus dem die eingedeutschte Kurzform „Prost“ abgeleitet ist. Es handelt sich dabei um den Zuruf beim Anstoßen auf das Wohl meist einer Person oder auch einer Gruppe von Personen.

Der lateinischen Form liegt das Wort „prodesse“ zugrunde, was „nützen“ oder „zutraglich sein“ bedeutet. „Prosit“ ist also eine Wunschformel, welche meint „Es möge nützen“ oder „Es möge zutraglich sein“. Der Ausdruck stammt aus der Studentensprache zu Beginn des 18. Jahrhunderts und hat von dort Eingang in die Allgemeinsprache gefunden. Unsere Frage an Sie: Wie wird jener Teil des Regelwerkes für studentisches Zu-



sammenleben genannt, der nicht nur „Prosit“ sondern das gesamte Verhalten in der studentischen Kneipe regelt?

Verhaltenscodex
Bier-Comment
Trinkrecht

N
L
V

3. Die Größe der Brauer

Gesucht ist die entscheidende Messgröße beim Bierbrauen. Sie bezeichnet den Anteil der aus dem Malz und Hopfen im Wasser gelösten nicht-flüchtigen Stoffe vor der Gärung. Das sind vor allem Malzzucker, Eiweiß, Vitamine und Aromastoffe.

Bestimmt wird die Größe am Ende des Kochprozesses in der Würzpfanne, unmittelbar vor dem Ausschlagen mittels einer Extraktspindel. Der Wert wird in Gewicht oder Gewichtsprozent angegeben. Als Faustregel kann man sagen, dass die gesuchte Größe durch drei geteilt den Alkoholgehalt eines Bieres ergibt, da der Extrakt bei der Gärung etwa in gleichen Teilen zu Kohlendioxid, Alkohol und unvergärbaren Stoffen abgebaut wird. Welche Größe ist hier gesucht?

Alkoholgehalt
Stammwürze
Liter

S
T
N

Erstes deutschsprachiges Bier-Publikumsmagazin

GENUSS.bier.pur

GENUSS.bier.pur, das erste deutschsprachige Publikumsmagazin, das sich ausschließlich dem Thema Bier widmet, ist auf dem Markt. Das bedeutende und traditionsreiche Kulturgut Bier wird darin in all seinen Facetten dargestellt.

Bier liegt voll im Trend. Genießer lieben die Vielfalt, die Spezialitäten, das Entdecken, die Abwechslung. Auch dazu ist GENUSS.bier.pur da. Es geht um den maßvollen Genuss, um die Darstellung der enormen Vielfalt der Biere aus aller Welt und ihre feinen Nuancen. GENUSS.bier.pur berichtet



über internationale und heimische Produkte und Themen.

Aspekte der Produktion, verschiedene Ausbildungen für Berufe „im Bier“ werden genauso beleuchtet, wie einzelne Biersorten und besonders ausgezeichnete Produkte. GENUSS.bier.pur ist keine Fachzeitschrift, sondern ein textlich und grafisch einladend aufbereitetes Medium, ein heiteres Lesevergnügen auf der Basis seriös recherchierter Fakten, gewürzt durch die persönliche Meinung erlesener Kolumni-

sten. Gebracht werden weitere Porträts von Menschen, die sich intensiv mit Bier beschäftigen, Vorstellungen von Institutionen und einzelnen Brauereien runden das Informationsangebot ab.

Die zweite Ausgabe erscheint am 1. April 2008, recht bald danach, nämlich am 15. Juni 2008 wird Ausgabe 3 den Markt erreichen. GENUSS.bier.pur ist 52 Seiten stark und zum Preis von nur € 2,90 in den Trafiken erhältlich. GENUSS.abonnenten erhalten GENUSS.bier.pur gratis.

www.bierpur.at

Spontanität ist gefragt

Das „wilde“ Lambic

Lambic, der Name kommt möglicherweise vom flämischen Ort Lembeek oder vom flämischen Wort für Brennkessel „alambiek“. Die Zutaten für diese belgische Bierspezialität sind wie für jedes Bier auch, Wasser, Gerstenmalz und Hopfen, allerdings gealterter Hopfen und zusätzlich Rohweizen. Das Besondere an der Herstellung des Sauerbiers: die Lambic-Brauer kommen ohne Reinzuchthefen und ohne Kühlungstechnik aus. Wie in früheren Zeiten brauen sie lediglich in der kühlen Jahreszeit, von November bis März; und sie vertrauen allein auf die in der Luft natürlich vorhandenen Mikroorganismen. Der Bierwürze wird also keine

Reinzucht-Bierhefe zugesetzt. Die für Gärung notwendigen Hefen werden aus der Umgebungsluft „eingefangen“. Die Bierwürze wird dazu in einen offenen Bottich oder Trog verbracht, in dem die Würze bei Umgebungstemperatur stehen bleibt. Zwei Hefen sind für die Lambic-Produktion wichtig: der *Brettanomyces lambicus* und der *Brettanomyces bruxelienis*. Sie kommen südlich von Brüssel vor und werden von den Lambic-Brauern besonders gehegt und gepflegt. Peinlich genau achten sie beispielsweise darauf, dass in ihren Betrieben stets ein den Hefen förderliches Klima herrscht. Staub und insektenfressende Spinnen sind in den

Lambic-Brauereien willkommen, klinische Sterilität ist dagegen verpönt. Bis die erwünschte Besiedelung mit Hefen erreicht wird und eine sogenannte Spontangärung einsetzt, kann es bis zu Monaten dauern.

Dieses Verfahren der nicht geführten, sondern spontanen oder „wildem“ Gärung war bis zur Entdeckung der mikrobiologischen Zusammenhänge das Standardverfahren in der Bierherstellung. Abgefüllt in Eichen- oder Kastanienfässer lagert Lambic anschließend bis zu zwei Jahre. Der Geschmack von Lambic variiert naturgemäß stark, denn die „wildem“ Hefen sind maßgeblich an der

Geschmacksentwicklung beteiligt. Bei der Spontangärung gelangen aber neben den für den Brüsseler Raum typischen Hefen auch Milchsäurekulturen in den Sud, wodurch dieser eine milch- und essigsäure Note erhält. Als Ergebnis entsteht ein sehr trockenes hell bis kräftig gelbes Bier, mit säuerlich fruchtigem Aroma und deutlich süß-saurem Geschmack. Durch die Gärung im Holzfass hat das Bier einen sehr niedrigen Kohlendioxidgehalt.

Lambic wird nur selten als solches genossen. Meist wird es in weiteren Verarbeitungsschritten zu Gueuze, Faro, Fruchtbieren oder Kriek weiterverarbeitet.

Doemens Geschäftsführer Wolfgang Stempfl ist...

Der Biersensorik verpflichtet

Wolfgang Stempfl ist Geschäftsführer der Doemens Akademie, eines international operierenden Fortbildungs- und Beratungsunternehmens für die Brau-, Getränke-, und Lebensmittelwirtschaft in München. Stempfl fungiert außerdem als Leiter des Seminars „Biersommelier“ und als bekannter Experte für Brauerei- und Getränkesensorik.

Das Thema Bier- und Geschmacksvielfalt hat gegenüber Wein, Tee und Kaffee einen gewissen Nachholbedarf. Hier liegt ein großes Potenzial für die Gastronomie, um die Zufriedenheit der Gäste und letztlich den Umsatz zu steigern. „Anfangs wurde ich für den Biersommelier belächelt, aber heute haben die meisten begriffen, dass es allen nützt, wenn Bier beim Verbraucher ein hochwertigeres Image bekommt“, sagt Stempfl im Rückblick auf die Anfänge des Biersommeliers. Dementsprechend nehmen Interesse an den Kursen und Wohlwollen für die Ausbildung in der Branche kontinuierlich zu. In den letzten vier Jahren wurden 100 Biersommeliers ausgebildet, davon immerhin 20 Prozent Frauen, und die nächsten Kurse sind bereits voll ausgebucht: „Für mich ein Beweis, dass nicht nur die Idee richtig war, son-

dern auch die Umsetzung ideal funktioniert“, freut sich Stempfl.

Die Lehre des Biergenusses

Welches Bier passt zu welchem Fleisch oder Fisch oder harmoniert mit welchem Käse, welches am Besten mit Schokolade? Genau dort setzt das Wissen eines Biersommeliers an. Mittels fachkundiger Beratung sollen der Geschmack des Essens und das Aroma des gewählten Bieres eine köstliche Allianz bilden. „Die bei uns ausgebildeten Biersommeliers sind Botschafter des Bieres, die den Konsumenten aufklären und neugierig machen sollen, um ihm einen idealen Sinnesgenuss zu verschaffen.“ Im Gegensatz zu anderen Ausbildungsformen, die sich mit der Technik der Bierherstellung beschäftigen, befasst sich der Ausbildungsweg zum Diplom-Biersommelier sehr intensiv mit dem Bier selbst. „Alle an der Ausbildung Beteiligten sind nicht nur Top-Experten in ihren Fachgebieten, sie eint auch die Liebe zum Bier, die unweigerlich jeden Kursteilnehmer infiziert, falls er dem Bier zu Beginn noch neutral gegenüber steht.“

Österreich ist „Bierpionier“

Von der Ausbildungsreihe zum Bierprofi, wie sie der Verband der Brauereien Österreichs mit den Stufen Bier-Jungsommelier, Biersommelier und Diplom-Biersommelier anbietet, ist Stempfl begeistert. „Österreich nimmt mit dieser gestapelten Ausbildung weltweit eine



Wolfgang Stempfl wurde am 5. Juni 1955 in Passau geboren. Er ist verheiratet und Vater von zwei Kindern. Seit 2001 ist Stempfl Geschäftsführer von Doemens e.V. und dessen Tochtergesellschaften. Der promovierte und staatlich geprüfte Lebensmittelchemiker begann seine Karriere 1980 als wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie und der TU München im Fachbereich Flavour-Forschung. Stempfl ist ausgewiesener Experte für Brauerei- und Getränkesensorik, Mitglied in verschiedenen Prüfungsausschüssen, als Berater und Gutachter im In- und Ausland gefragt und Autor von über 100 Fachpublikationen.

Meine Hochachtung gilt hier dem Verband der Brauereien Österreichs, der dies auf den Weg gebracht hat“, lobt der Fachmann das österreichische Konzept.

Kulturgut Bier

Nicht nur das gestiegene Qualitätsbewusstsein und die zusätzliche Serviceleistung am Gast bestätigen den Bedarf an geschultem Fachpersonal, auch die Sortenvielfalt ist für den Laien unüberblickbar – „je nach Zählweise gibt es ungefähr 100 verschiedene Biersorten und Bierstile, die weltweit gebraut werden“. Natürlich existieren auch Sorten, die nicht unbedingt für jedermann einen Genuss darstellen – als gefragter Juror bei internationalen Bierverkostungen hat Stempfl auch damit seine Erfahrung. „Vor allem in der Kategorie ‚Experimental Beers‘ kann es bei großen Bierverkostungen schon mal vorkommen, dass dem Gaumen ‚Geschmackserlebnisse‘ widerfahren, die man am Besten sehr schnell vergisst, denn nicht jedes Experiment gelingt“, erinnert sich Stempfl schmunzelnd. Ein Lieblingsbier hat der Ehemann und Vater zweier Kinder nicht, das hänge von der Gelegenheit und dem Ambiente ab: „Nach einer sportlichen Betätigung passt ein leichtes Bier am Besten, da es ein hervorragender Durstlöcher ist, während an einem kalten Winterabend vor dem Kamin für mich ein Eisbock einen optimalen Sinnesgenuss vermitteln kann.“

absolute Pionier- und Vorreiterrolle ein. Gerade in den beruflichen Ausbildungsgängen der Hotellerie- und Gastronomiebranche ist es enorm wichtig, bereits den Grundstein für das Verständnis des Bieres und die Liebe zum Bier zu legen. Später bietet sich dann die Möglichkeit für alle Interessierten, zum absoluten Fachmann aufzusteigen und den Diplom-Biersommelier zu absolvieren.

Das war los!

150 Jahre Villacher Brauerei

Seit 150 Jahren steht Villacher Bier für Kärntner Brautradition mit Erfolg. Zum Auftakt der Feierlichkeiten rund um dieses Jubiläum präsentierte die Traditionsbrauerei auf der

den daher drei Kurse zum Diplom-Biersommelier durchgeführt. Nach intensiven zwei Wochen konnten alle Teilnehmer des gesamt sechsten Kurses in Doemens ihre Prüfungen zum Diplom-Biersommelier erfolgreich ablegen.

Christiane Wenkheim und AMA-Geschäftsführer Stephan Mikinovic): „Ein Schluck



GAST in Kärnten ihr Villacher Jubiläumsbier frisch gezapft vom Fass. In den Genuss des Villacher Jubiläumsbiers kommt man in ausgewählten Gastronomiebetrieben mit gepflegter Bierkultur oder beim Jubiläumsfest am 20. Juli in der Brauerei Villach, wo das Jubiläumsbier selbstverständlich neben vielen anderen Bierspezialitäten verkostet werden kann. Bis dahin wird in der Brauerei gemeinsam mit dem Kärntner Landesarchiv eifrig an der Jubiläumsfestschrift gearbeitet, die rechtzeitig vor dem Fest im Juni in Buchform erscheinen soll.

15 Neue

Der Bedarf an ausgebildeten Bierfachleuten scheint enorm. Allein im Frühjahr 2008 wer-

BierNews gratuliert herzlich. www.biersommelier.org

AMA-Gütesiegel für Ottakringer



Als erste Brauerei Österreichs erhielt die Ottakringer Brauerei das AMA-Gütesiegel. Das Gütesiegel steht für AMA-geprüfte Qualität aus Österreich. Ottakringer-Chef Mag. Sigi Menz (links im Bild mit

Ottakringer ist ein Schluck Österreich. Wir sind stolz darauf!“

11 mal DLG-Gold

Die Qualitätsprüfung 2008 der DLG - Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft brachte für elf österreichische Biere aus sechs Brauereien eine Auszeichnung in Gold. Gratulation an Brau Union Österreich AG, Ritterbräu Neumarkt, Brauerei Kapsreiter, Brauerei Ried, Trumer Privatbrauerei und Familienbrauerei Huber sowie den Gewinnern weiterer Auszeichnungen in Silber und Bronze. www.dlg.org

dem Nächst

Alles für den GAST

Internationale Fachmesse für
Gastronomie und Hotellerie

12. bis 15. April 2008

Reed Exhibitions Messe Wien

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

World Beer Cup & Craft Brewers
Conference & BrewExpo America
16. bis 19. April 2008 in San Diego,
California, USA

<http://www.beertown.org/events/wbc/>

50th Anniversary
of the Brewers of Europe
27. Mai 2008 in Brüssel
www.brewersofeurope.org

27th Great American Beer Festival
9. bis 11. Oktober 2008
in Denver, Colorado, USA
<http://www.beertown.org/>