

# bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN !



## Bierige Weihnachtszeit Bock auf Stacheln

Es ist Winter und somit auch Bockbier-Saison. Typisch für die kalte Jahreszeit freuen sich nun Bierfreunde und -gourmets wieder auf die vollmundigen Bock-Köstlichkeiten der Brauereien. Zwölf

Bockbier-Verkostung des Verbandes der Brauereien Österreichs. „Leider können wir nicht alle Bockbiere verkosten, die in Österreich produziert werden, denn die Vielfalt an dieser Spezialität ist groß – in

Dr. Markus Liebl, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs. Das Bockbier ist ein ganz besonderes Bier, das es nicht das ganze Kalenderjahr über gibt.

Nur zu speziellen Anlässen, vor allem zu Weihnachten, aber auch Ostern, dürfen sich die Konsumenten auf diesen Trinkgenuss freuen. Ein wich-

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

AUS DEM INHALT

**Bock auf Stacheln?**  
Tradition und Innovation zu gehobenem Biergenuss vereint von **Seite 1 bis 3.**

**Positive gesundheitliche Auswirkungen** von moderatem Bierkonsum; Interessante wissenschaftliche Erkenntnisse bei Bier- und Gesundheitssymposium. **Seite 4**

Weihnachtlich kniffliges Highlight von BierNews - das **Bier-Sudoku.** **Seite 5**

Dank **Quickkick** und österreichischem Bier auf nach Spanien. **Seite 6**

**24 genussvolle erste Arbeitstage** wünschen die heimischen Brauer der neuen Bundesregierung auf **Seite 6.**

Auf **Seite 7** mit einer Opernsängerin am Stammtisch - **bierNews** im Gespräch mit **Star-Sopranistin Annette Dasch.**

**Neuigkeiten aus der Bierwelt** und alle Termine rund ums Bier erfahren Sie auf **Seite 8.**



verschiedene Spezialitäten wurden auf Einladung des Verbandes der Brauereien Österreichs im Pavillon der Wiener summerstage verkostet. Dazu gehörten natürlich auch kulinarische Köstlichkeiten und selbstverständlich das traditionelle Stacheln. Kommentiert wurden die Böcke von Bierpapst Conrad Seidl.

so gut wie jeder der 168 österreichischen Braustätten wird Bockbier gebraut. Ich denke aber, dass wir eine geschmacklich sehr variantenreiche Auswahl getroffen haben.“, so DI

tiges Merkmal des Bockbieres, auch Starkbier genannt, ist der hohe Stammwürzegehalt von mindestens 16°. Der Geschmack variiert – einen der Böcke beschreibt der

Tradition und Innovation vereint in gehobenem Biergenuss erwarteten die Gäste bei der





## EDITORIAL

### Wünsche zum Jahreswechsel

Liebe Freundinnen und Freunde  
des österreichischen Bieres,

das Kalenderjahr neigt sich dem Ende zu. Das eigentliche „Braujahr“ 2007/2008 ist allerdings bereits seit einigen Monaten Vergangenheit. Das Wirtschaftsjahr der Brauer endet nämlich traditionell am 30. September. Denn früher, als es noch keine Kältemaschinen gab und die Brauer auf natürliche Kälte angewiesen waren, durfte nur in der kalten Jahreszeit von Michaeli (St. Michael, am 29. September) bis Georgi (St. Georg, am 23. April) gebraut werden. Bevor das neue Braujahr begann, zogen die Brauer Bilanz. Auch nach Aufhebung des sommerlichen Brauverbots behielten viele Brauer ihren Zyklus bei, so richtet sich die Statistik des Schweizer Brauereiverbandes noch heute nach diesem traditionellen Braujahr.

In Österreich blicken wir heuer auf ein bewegtes Jahr zurück. Einen sportlichen Höhepunkt bildete die heiß erwartete EURO 08, die sich wie folgt zusammenfassen lässt: Gelungene Organisation, friedlicher Ablauf und gute Stimmung einerseits, sportlich enttäuschend für die österreichischen Fußballfans und nicht zuletzt deshalb wohl auch für die Gastronomen und Brauereien andererseits.

Gegenwind bekam die österreichische Brauwirtschaft durch signifikante Preissteigerungen bei Energie, Transport, Verpackungen und bei Rohstoffen zu spüren. Das Tempo der wirtschaftlichen Entwicklung verlangsamt sich jedenfalls. Die durch die internationalen Finanzturbulenzen ausgelöste Vertrauens- und zunehmend auch Realwirtschaftskrise ist für Expansion und Innovation nicht förderlich und eine Entspannung des Kosten- und Preisdrucks ist trotz rückläufiger Inflationsraten noch nicht absehbar.

Umso mehr haben die österreichischen Brauer, wie alle Konsumenten und Wirtschaftstreibenden Wünsche an die neue Bundesregierung. Ganz oben auf der Wunschliste, noch vor allgemeinen Maßnahmen zur Belebung der Wirtschaft, steht weiterhin die langjährige Forderung der österreichischen Brauer nach einer Absenkung der Biersteuer auf deutsches bzw. tschechisches Niveau sowie der Ausweitung der Biersteuermengentafel von derzeit 50.000 hl pro Jahr auf 200.000 hl. Eine derartige Entlastung des nach wie vor populärsten Getränkes der ÖsterreicherInnen wäre gerade in schwierigen Zeiten ein positives Signal. Also hoffen wir, dass der „Brief an die neue Bundesregierung“ nicht einem „Brief ans Christkind“ gleichkommt...

Ihnen allen wünsche ich frohe, erholsame, kurzum bierige Weihnachten und ein gesundes, glückliches 2009!

Ihre

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



Bierpapst Conrad Seidl fachkundig so: „Fruchtige Nase mit einem deutlichen Aroma von roten Äpfeln und Bratäpfeln, vielleicht auch Lebkuchen. Cremigvoller Anstrich, aber schön balancierte Bittere. Trockener, zum Weitertrinken anregender Nachstrich.“

Folgende Biere wurden unter der Leitung von Conrad Seidl verkostet:

- ▶ **Diamond Beer**  
Trumer Privatbrauerei  
Josef Sigl, Salzburg
- ▶ **Ottakringer Bock**  
Ottakringer Brauerei, Wien
- ▶ **Zipfer Stefanibock**  
Brau Union Österreich,  
Brauerei Zipf,  
Oberösterreich



DI Dr. Markus Liebl, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs, und Bierpapst Conrad Seidl

- ▶ **Villacher Festbock**  
Vereinigte Kärntner Brauereien, Kärnten
- ▶ **Original Stieglbock**  
Stieglbrauerei zu Salzburg, Salzburg
- ▶ **Edelweiss Gamsbock**  
Brau Union Österreich, Hofbräu Kaltenhausen, Salzburg
- ▶ **Granitbock**  
Brauerei Hofstetten, Oberösterreich
- ▶ **Schremser Weihnachtsbräu**  
Privatbrauerei Karl Th. Trojan, Niederösterreich
- ▶ **Schwechater Zwicklbock 2008**, Brau Union Österreich, Brauerei Schwechat, NÖ

dien, anschließend das traditionelle Stacheln im Freien. Dabei wird ein heißer Eisenstachel in das frisch gezapfte Bockbier eingetaucht. Der im Bier verbliebene Restzucker karamellisiert und die Kohlensäure entweicht, wobei der Schaum

heiß wird, das Bier kalt bleibt und es einen ganz besonderen Geschmack erhält. Das Stacheln stammt ursprünglich aus der Schmiedezunft und wurde schließlich von Gasthäusern übernommen.

An diesem Abend war es das spezielle Highlight bei der Bockbier-Verkostung, präsentiert von Diplombiersommelier Ewald Pöschkö, dem Obmann der Sektion Mittelstandsbrauereien Österreichs. Das vorweihnachtliche Am-



Diplom-Biersommelier Ewald Pöschkö, Obmann der Sektion Mittelstandsbrauereien Österreichs, stachelt für summerstage-Hausherr Ossi Schellmann und Bierpapst Conrad Seidl.

- ▶ **Mohren Bockbier**  
Mohrenbrauerei August Huber, Vorarlberg
  - ▶ **Freistädter Weihnachtsbock**  
Braucommune in Freistadt, Oberösterreich
  - ▶ **Samichlaus Bier**  
Brauerei Schloss Eggenberg, Oberösterreich
- Besonders begeistert hat die zahlreichen Gäste, namhafte Vertreter der heimischen Me-



biente mit offenem Feuer, Fackeln und natürlich passend dazu einem Maronibrater rundeten das stimmungsvolle Spektakel perfekt ab. ↻

Positive gesundheitliche Auswirkungen von moderatem Bierkonsum

# Interessante wissenschaftliche Erkenntnisse bei Bier- und Gesundheitssymposium

**F**orscher aus ganz Europa versammelten sich in Madrid, um neue Daten zu präsentieren und die gesundheitlichen

spanische König Juan Carlos I., Vorsitzender des Organisationskomitees der Veranstaltung war Dr. Manuel Díaz-Rubio, Vorstand der Gastroenterologie-Abteilung an der Universitätsklinik in Madrid.

effekt gegen Herz-Kreislauf-Erkrankungen bieten als polyphenolärmere Getränke wie etwa stärkere Getränke, z.B. Spirituosen. Auch Dr. César Nombela, Professor für Mikrobiologie an der Complutense Universität in Madrid, bestätigte, dass die Arteriosklerose und Thrombose vorbeugende sowie entzündungshemmende Wirkung alkoholärmerer fermentierter Getränke auf den geringen Ethanolgehalt und die nichtalkoholischen Substanzen, vor allem die Polyphenole, zurückzuführen ist.

Abteilung der Medizinischen Fakultät der Universität Porto bestätigte, dass Xanthohumol über ein breites Spektrum von Mechanismen verfügt, welche die Entstehung bzw. das Fortschreiten von Krebserkrankungen hemmen. Dr. Monteiro berichtete über eine Studie, die das Verhalten von drei Phenolzusammensetzungen – nämlich Xanthohumol in Bier, Epigallocatechin in Tee und Resveratrol in Rotwein – bei der Kontrolle von Zellwachstum bei Brustkrebs untersucht. Xanthohumol stellt sich als jenes Polyphenol heraus, das bei dieser Krebsart die Krebszellen am meisten reduziert. In Spanien führt die Spanische Brustkrebs-Forschungs-Gruppe (GEICAM) derzeit eine Studie an 2.000 Frauen durch, welche den möglichen Zusammenhang zwischen Brustkrebs und regelmäßigem Bierkonsum herausfinden soll. GEICAM geht von der Hypothese aus, dass die in Bier enthaltenen Flavonoide eine bedeutende antioxidative Wirkung haben und Bier als fermentiertes Getränk mit niedrigem Alkoholgehalt zugleich eine Ernährungsquelle für Folsäure (4 Mikrogramm/100 ml) darstellt. In der Vergangenheit haben zahlreiche Studien gezeigt, dass es einen Zusammenhang zwischen Brustkrebs und Frauen mit niedriger Folsäureaufnahme gibt.



## Bier schützt das Herz

*Vorteile eines moderaten Bierkonsums zu analysieren. Getränke mit hohem Polyphenolgehalt (Bier, Wein, Cider) dürften einen höheren positiven Einfluss auf das Herzkreislaufsystem haben als phenolarme Getränke. Xanthohumol, ein starkes Antioxidans, das im Bier enthalten ist, könnte verschiedenen Krebsarten vorbeugen.*

Einmal mehr bestätigt wurde die schützende Wirkung polyphenolhaltiger Getränke gegen Herz-Kreislauf-Erkrankungen.

Dr. Armin Imhof von der Kardiologischen Abteilung des Universitätsspitals in Ulm zeigte auf, dass missbräuchlicher Alkoholkonsum zwar der Gesundheit schaden kann, das Risiko, einen Herzinfarkt zu erleiden bei Menschen, die maßvoll alkoholische Getränke genießen, aber um 40 bis 50 Prozent niedriger ist, als bei Abstinenzlern. Dr. Ramón Estruch von der Internen Abteilung an der Hospital Clinic in Barcelona und Leiter von PREDIMED (einer Studie über den Beitrag der Mittelmeerdiät zur Prävention von Herz-Kreislauf-Erkrankungen) bestätigte in diesem Zusammenhang, dass belegt sei, dass alkoholärmere und polyphenolreichere alkoholische Getränke (Bier, Wein, Sekt und Cider) einen größeren Schutz-

## Bier und Krebs

Dr. Adriana Albini, Präsidentin der italienischen Gesellschaft für Krebsforschung, berichtete, dass jüngste Studien bestätigen, dass Xanthohumol, eines der in Bier enthaltenen Flavonoide, zur Vorbeugung bestimmter Krebsarten beitragen könnte. Die vorliegenden Ergebnisse bestätigen, dass Xanthohumol eine starke oxidationshemmende Wirkung hat, sogar stärker als jene von Vitamin E, da es eines der aktivsten Catechine zur Hemmung und Vermeidung von Angiogenese ist. Die Studien dieser Forscherin zeigten, dass mit Xanthohumol behandelte Zellen einen bedeutenden Rückgang des Tumorstadiumsfaktors aufwiesen. Auch Dr. Rosario Monteiro von der Biochemie-

Die spanische Umwelt- und Landwirtschaftsministerin Elena Espinosa eröffnete am 4. November in Madrid das 3. Internationale Biersymposium, zugleich auch das 5. Europäische Bier und Gesundheitssymposium, das die jüngsten wissenschaftlichen Forschungsergebnisse über moderaten Bierkonsum analysieren und die Geschichte des Bieres und den Zusammenhang mit Kultur und Gebräuchen der Gesellschaften im Mittelmeerraum untersuchen sollte. Den Ehrenschatz über das Symposium übernahm der



# 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

L			E		R	S		
	O			G	N	D		
	R				D	T		E
S			D	N	G			O
T	N						D	G
D			R	E	T			L
G		D	N				E	
		N	G	T			R	
		E	L		O			



GOLDSTERN

	F	S				U		
	U	H		F			S	D
T					H			
		C	A	T				W
H			W		F	S		T
			H				C	
C		T						S
D				U	C			
				W		F		

		S	G		E	F		
	A		S			E		
	F	G			S			L
N				T				E
T			A			S	Z	
		E			T		L	
		F	L		G	A		



WACHSDUFT



FESTGLANZ

L	E	V	G	N	T	F	Z	S
F	G	N	Z	S	E	L	V	A
S	L	Z	V	F	E	N	G	A
N	Z	S	F	G	V	L	E	T
F	E	G	L	T	Z	V	S	N
L	V	A	L	S	E	N	G	F
Z	F	E	L	S	Z	V	A	F
E	G	N	L	S	Z	V	A	F
L	T	S	G	Z	E	F	N	A



S	N	G	O	D	L	E	T	R
D	R	L	E	T	G	N	S	O
T	E	O	S	R	N	D	G	L
L	S	N	L	E	R	O	G	D
G	D	E	S	L	O	R	N	T
O	T	L	D	N	G	R	S	E
E	O	L	D	T	S	L	N	R
R	D	L	R	E	O	S	T	G
N	S	G	N	E	O	R	S	L



C	H	F	L	W	D	W	S	U
V	W	L	C	U	S	F	H	D
S	U	D	V	H	F	T	W	C
U	V	S	D	H	W	L	F	C
L	D	S	F	W	U	V	A	H
W	F	H	U	L	C	A	S	D
F	W	H	S	U	S	H	W	A
A	U	H	T	F	W	C	S	D
H	T	U	C	A	D	U	F	W



Lösungen:

Dank Quickkick auf nach Spanien!

## Gewinner stehen fest

Die Fußball-Europameisterschaft ist erfolgreich über die Bühne gegangen. Nicht nur Veranstalter, Gäste und Fußballfans sind über den reibungslosen Ablauf erfreut, auch die heimischen Brauereien haben eine meisterhafte Leistung erbracht. Höchste Zeit auch für die Web-Redaktion des Verbandes der Brauereien Österreichs einen Strich unter die EM zu ziehen und die Sieger des Online-Gewinnspiels Quickkick zu küren.

Viva Espana heißt es für Mirjana L. aus Leopoldsdorf bei Wien, die sich über den Hauptpreis, eine Reise in das Land des neuen Fußball-Europameisters, freuen kann. Den

Preis verdankt sie ihrem Sohn, der sich als tüchtiger Online-Kicker bewiesen hat – gemeinsam mit ihm wird sie auch die gewonnene Reise nach Spanien antreten.

Grund zu feiern haben auch Gerhard H. aus der Nähe von St. Pölten und Diemut T. aus Linz. Sie erhalten jeweils einen Konsumationsgutschein im Wert von 500 Euro, den sie bei ihrem Lieblingsbierwirt einlösen können. Gerhard H. wird seinen Gutschein mit Freunden beim Dorfwirt einlösen. Die Gewinnerin aus Linz ist als



Studentin während des Semesters in Wien anzutreffen und lud dort ihre Kommilitonen großzügig zu einer bierigen Weihnachtsfeier. Außerdem freuen sich weitere 300 Gewinner über Lesens- und Sehenswertes: „Jungbrunnen Bier – Gesunder Genuss“, erschienen im österreichischem Verlags- haus der Ärzte bzw. Videos mit

vielen wissenswerten Informationen rund um „Bier aus Österreich“ landeten in den Briefkästen der Quickkicker. Österreichs Brauereien gratulieren allen GewinnerInnen!

Mit dem Ende des Gewinnspiels wird Quickkick aber nicht vom Rasen verwiesen: Das Geschicklichkeitsspiel ist nach wie vor online, womit die Zeit der spannenden Matches auf [www.bierserver.at](http://www.bierserver.at) noch lange nicht vorbei ist. Ein regelmäßiger Besuch auf der Website des Brauereiverbandes zahlt sich auf jeden Fall aus. Überdies kann sich jeder Spieler nach gewonnenem Match für ein Gratis-Abo der bierNews registrieren. ☺

24 genussvolle Tage

## Bieriger Advent

Der Advent läutet das Ende eines ereignisreichen und spannenden Jahres 2008 ein. Gleichzeitig war und ist diese Zeit in Österreich auch poli-

tisch aufregend. Mit einem bierigen Adventkalender gestaltet die österreichische Brauwirtschaft der neuen Bundesregierung die ersten 24 Tage gerne auch etwas genussvoller.

Mit dem etwas anderen Adventkalender wünschen die heimischen Brauer eine schöne vorweihnachtliche Zeit sowie genussvolle Feier-

tage und bedanken sich bei den Unterstützern der Interessen der Brauwirtschaft sowie vorweg für die hoffentlich baldige Erfüllung berechtigter Braueranliegen.

Größtes Anliegen der Brauer ist die Angleichung der Biersteuer auf Höhe der in Österreich gültigen Weinsteuern, die bekanntlich Null ist. Im ersten Schritt würde sich die Brauwirtschaft aber auch schon über eine Absenkung der österreichischen Biersteuer auf das deutsche bzw. tschechische Niveau sowie der Ausweitung der Biersteuermengenstaffel



von derzeit 50.000 hl pro Jahr auf 200.000 hl freuen. Beides Anliegen, die den neuen und „alten“ Mitgliedern der Bundesregierung bestens bekannt sind. ☺

bierNews im Gespräch mit Star-Sopranistin Annette Dasch

# Eine Opernsängerin am Stammtisch

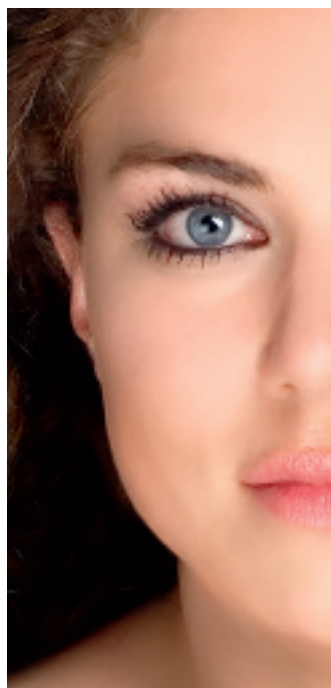
Sie ist in den großen Opernhäusern und bei den wichtigsten Festspielen zu Hause: Die 32-jährige Berlinerin Annette Dasch gilt als eines der aufstrebendsten internationalen Gesangstalente und war heuer der Star der Salzburger Festspiele. Die Rolle der Donna Anna in Don Giovanni war einer der vielen Höhepunkte in ihrem künstlerischen Leben. Für ihr erstes Arienalbum hat Annette Dasch mit ihrer CD „Armida“ sogar den „Echo Klassik 2008“ für die beste Arieneinspielung bekommen. Und obwohl sie sich sehr geehrt fühlt, galt und gilt ihr Anspruch nicht der Auszeichnung durch einen Preis. Sie lebt einzig für die Musik und ihre verkörperten Rollen. „Mein Wunsch ist es, dass Menschen ihre kostbare Zeit dem Anhören der Platte widmen und dabei nicht enttäuscht, sondern ehrlich beschenkt werden“, erklärt Annette Dasch. Der große Erfolg gibt ihr auf jeden Fall recht. Im Oktober ist ihre neue CD mit Mozart-Arien erschienen. Die junge Sopranistin freut sich über große Erfolge. Diva ist die sympathische Sängerin aber trotzdem keine. Für sie ist es vor allem wichtig, authentisch zu sein.

Dasch sang bereits als Kind in Vokal-Ensembles und spielte Klarinette. Dass sie

zum Opernstar wurde, kam durch die Verknüpfung vieler verschiedener Umstände, die sie dann schließlich zur ihrer Popularität geführt haben. „Ich habe mich einfach nicht gewehrt“, erinnert sich Annette Dasch an ihren bisherigen musikalischen Werdegang. Klarinette spielt sie heute nicht mehr. Dafür geht ihre Karriere als Sängerin steil bergauf.

In die Höhe geht's buchstäblich auch in der Freizeit – nämlich wenn Annette Dasch Zeit findet, ihrer liebsten Freizeitbeschäftigung nachzugehen: dem Wandern. Das erinnert auch ein wenig an ihre Kindheit, als sie bei den Pfadfinderinnen war. „Meine Pfadjahre waren sicher die abenteuerlichsten und intensivsten Jahre meines Lebens“, so Annette Dasch. Heute wendet sich Annette Dasch auch privat den schönen Künsten zu und geht ins Theater, in Konzerte oder sitzt einfach in Cafés und Kneipen und trifft dort ihre Freunde. Das Nomadenleben von einer Bühne zur nächsten, das Annette Dasch derzeit führt, hat ihr aber eine schmerzliche Einbuße gebracht: Ihrem wöchentlichen Stammtisch kann sie nur mehr ab und zu beiwohnen. Dort sitzt sie mit Freunden gerne in der Runde und vergisst über manchem Bier ohne Hektik beim Reden die Zeit.

Denn Annette Dasch ist ein Genussmensch – beim Essen und Trinken. Die Biertrinkerin kennt ihre Vorlieben genau: „Ich freue mich, wenn ich Bier trinke, das Charakter hat, das besonders ist, mutig mit Eigen-



art gebraut.“ Ob dieses Bier aber aus Deutschland oder Österreich kommt, ist der Berliner nicht so wichtig – Hauptsache es schmeckt. Und auch beim Essen darf es durchaus zünftig sein: Bei ihr kommen zu Hause eher Braten und Schnitzel als Gänseleber und Jakobsmuscheln auf den Tisch.

## Annette Dasch

geboren 1976 in Berlin, studierte an der Hochschule für Musik in München und begann ihre internationale Karriere als Sopranistin durch Siege bei den Gesangswettbewerben in Barcelona, Zwickau und Genf im Jahr 2000. Seither feiert sie große Erfolge und singt in Opernhäusern, bei Festspielen und Festtagen auf der ganzen Welt.

Soeben erschienen ist die nach „Armida“ zweite CD von Annette Dasch: „Mozart“, ein Album mit den schönsten Mozart-Arien, darunter Partien aus Don Giovanni, Lucio Silla, Le Nozze di Figaro, Così fan tutte und Die Zauberflöte.

CD Nr.: 88697334512

Doch sie bleibt vielseitig. Und das gilt auch für ihren Musikgeschmack.

Auch Popmusik lässt die Künstlerin gerne zu: „Ich höre privat nicht andauernd Musik, bin dankbar um jeden Moment, der nicht bedudelt wird. Aber wenn ich höre, dann sicher auch Popmusik.“ Auf Hit-tauglichkeit wie in der Populärmusik würde Annette Dasch klassische Stücke aber nicht prüfen. Dafür ist ihr ihre Musik, die musikalische Hochkultur, zu wichtig.

## Das war los!

### 300 Jahre Brauerei Zwettl

Die Privatbrauerei Zwettl lud im Oktober anlässlich des 300 Jahr-Jubiläums der Brauerei zu einem großen 2-Tages-Fest in



v.l.: KR Karl und Stefanie Schwarz, LH Dr. Erwin Pröll, Pavlina und Mag. Karl Schwarz mit ihren Kindern Charly und Caroline

die Waldviertler Braustadt. Mehr als 8.000 Gäste feierten mit der Brauereifamilie Schwarz - den Eigentümern des Unternehmens in fünfter Generation - den „runden Geburtstag“. Landeshauptmann Erwin Pröll würdigte in seiner Begrüßungsrede das Engagement des Unternehmens für die Region. Die Privatbrauerei Zwettl mit Sitz im nördlichen Niederösterreich besteht seit 1708 und feiert 2008 das 300 Jahr-Jubiläum. 90 Mitarbeiter sind direkt bei der Brauerei beschäftigt, indirekt sichert die Brauerei dank der Vielfalt an Zulieferern in der Region sehr viele Arbeitsplätze. 2008 wurde die Brauerei zum „Niederösterreichischen Familienunternehmen des Jahres“ gekürt. [www.zwettler.at](http://www.zwettler.at)

### Hubertus-Award

Der Hubertus-Award zeichnet herausragende Umweltinitiativen aus. Mit dem Award hat die Hubertusbräu Johann Kühltreiber OHG ein Instrument geschaffen, um Initiativen, Ideen und Projekte fördern zu können, denen der

nachhaltige Umgang mit den Ressourcen der Natur und die Erhaltung natürlicher Rohstoffe ein großes Anliegen ist. Im Jahr 2008 wurden insgesamt 40 Projekte in den Kategorien Energieeinsparung, Umweltentlastung, Förderung des Umweltbewusstseins bei Kindern und Jugendlichen, Kleine



Umweltidee - große Wirkung, eingereicht. Am 14. November wurden die zehn Siegerprojekte mit dem Award in Gold, Silber oder Bronze ausgezeichnet und im Beisein von LR DI Josef Plank im Rahmen einer Festveranstaltung prämiert und gewürdigt. [www.hubertus.at](http://www.hubertus.at)

### Bester Hopfen für österreichisches Bier

Über die „weiße Fahne“ freuen sich die Hopfenbauern aus dem oberösterreichischen Mühlviertel. 100 (!) Prozent des heuer in Österreich geernteten Hopfens wurden bei der Hopfenbonifizierung der Güteklasse I zugeordnet, die bei der Mühlviertler Hopfenbaugenossenschaft (<http://www.hopfenbau.at>) in

Neufelden stattfand. „Zwar erreichen unsere Hopfenbauern aufgrund der hervorragenden Qua-

lität ihres Hopfens dieses Ergebnis traditionell beinahe immer, aber aufgrund weniger Zehntel-Prozent-Punkte eben immer nur fast. Zum letzten Mal konnten wir die 'weiße Fahne' im Jahr 1992 hissen.“, so DI Dr. Markus Liebl, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs. Die Mühlviertler Ernte erbrachte 2008 insgesamt rund 189 Ton-



Foto: v.l.n.r.: ÖR Hannes Herndl, Präsident der OÖ. Landwirtschaftskammer; Dr. Johann Jäger, Vorsitzender des Hopfenkomitees; Stefan Schütz, Obmann der Mühlviertler Hopfenbaugenossenschaft; Margit Ehrensperger, Mühlviertler „Hopfenkönigin“; DI Dr. Markus Liebl, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs

nen, was einer Steigerung von 6,2 Prozent gegenüber dem



#### Gast Klagenfurt '09

Internationale Fachmesse für Gastronomie und Hotellerie für Süd-österreich und den Alpen-Adria Raum  
15. bis 18. März 2009, Klagenfurter Messe, Messeplatz Klagenfurt  
[www.kaerntnermessen.at](http://www.kaerntnermessen.at)

#### World Barley Malt & Beer Conference 2009

25. bis 27. März 2009  
Grand Esplanade Hotel, Berlin  
[www.barley-malt.com](http://www.barley-malt.com)

#### 1. Weltmeisterschaft der Diplom-Biersommeliers

17. bis 19. April 2009  
AllgäuStern, Sonthofen, Deutschland  
[www.biersommelier.at](http://www.biersommelier.at)

#### Brasil Brau 2009

International Exhibition of Beer Technology; Brazilian Congress of Beer Science and Technology; Latin American Symposium of Beer Technology  
23. bis 25. Juni 2009  
Frei Caneca Convention Center, São Paulo, Brasilien  
[www.brasilbrau.com.br](http://www.brasilbrau.com.br)

#### Bonner Bierbörse

Internationales Bierfestival mit bis zu 1.000 Biersorten aus 75 Ländern in neun deutschen Städten  
24. bis 26. Juli 2009  
[www.bierboerse.com](http://www.bierboerse.com)

Vorjahr entspricht. Der gesamte in Österreich geerntete Hopfen aus dem Mühl- und Waldviertel sowie aus Leutenschach wird in österreichischen Brauereien verarbeitet.