

bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN !

Brauereiverband & Angewandte präsentieren



BierDesign

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

Ein exklusives Bier-Trinkgefäß in außergewöhnlichem Design war der Inhalt des Wettbewerbes, den der Ver-

Politik, Wirtschaft und Gastronomie fanden sich ein, um einen Abend zu zelebrieren, der ganz im Zeichen von Design

ster Stimmung. „Die Angewandte ist kontinuierlich darum bemüht, mit den unterschiedlichsten Unternehmen

AUS DEM INHALT

Seite 1 bis 3
Brauereiverband und Angewandte präsentieren die Sieger des Wettbewerbs über die Kreation eines modernen Biertrinkgefäßes - **Bier Design 2009**.

Klar eingeschenkt: Wir sind Weltmeister
Der oberösterreichische Gastronom Karl Schiffner ist der erste **Biersommelier-Weltmeister**.

2009 bieriges Jubeljahr.
4 österreichische Brauereien feiern 1075 Jahre heimische Brautradition auf **Seite 4**.

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

Bier und Gesundheit. Literatur über „Die Auswirkungen maßvollen Bierkonsums“ finden Sie auf **Seite 6**.

Auf **Seite 7** ist **bierNews** im Gespräch mit dem weltweit besten Biergaumen und ersten Biersommelier-Weltmeister **Karl Schiffner**.

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



v.l.n.r.: Dr. Markus Liebl, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs, ORF-Moderatorin Mag. Patricia Pawlicki, BierDesign-Preisträger Walter Lunzer, Maria Kasenbacher und Andrea Reithofer • Copyright Rendering: Dipl. Ing. Peter Kalsberger, Projektleitung: Prof. James Skone

band der Brauereien Österreichs gemeinsam mit der Universität für angewandte Kunst Wien unter der Ägide von Professor James Skone letztes Jahr ins Leben gerufen hat. Im Mai dieses Jahres wurde der Sieger auf der summerstage am Wiener Donaukanal im Rahmen eines speziellen Bier-Events gekürt. Mehr als 100 Gäste aus

und Bierkultur stand. „Wir freuen uns, dass so viele Nachwuchs-DesignerInnen unserem Aufruf gefolgt sind und so einzigartige Entwürfe und Ideen eingereicht haben. Das zeigt, welche Talente Österreich hat“, zeigte sich der Gastgeber, DI Dr. Markus Liebl, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs, in be-

aus der Wirtschaft zusammenzuarbeiten. Umso mehr freut es mich, dass die Kooperation mit dem Verband der Brauereien Österreichs eine derart erfolgreiche war. Die Angewandte, die sich auch als Kompetenzzentrum für Design sieht, hat im Rahmen des Wettbewerbes Zeichen gesetzt und spannende Ideen



Kunst Wien und der Klasse von Professor James Skone, Abteilung für Design, Architektur und Environment für Kunstpädagogik, Werkerziehung, ins Leben gerufen. „Ziel war,

die Entwicklung eines Bier-Drinkgefäßes, das in einer exklusiven Serie von 100 Stück als Geschenk für besondere Anlässe zur Verfügung stehen wird. Durch ein außergewöhnliches Design soll das Objekt Lust auf Bier machen“, erklärt Mag. Jutta Kaufmann-Kerschbaum, Geschäftsführerin des Brauereiverbandes. Die Mate-

rialwahl war frei, allerdings sollte das Gefäßvolumen zwischen einem „Seidl“ und einem „Krügerl“ liegen. Der Wettbewerb wurde in zwei Phasen durchgeführt. Nach einer Vorauswahl wählte die Fachjury nach den Kriterien Innovation, Funktionalität und Anmutung den siegreichen Entwurf aus den besten Fünf.

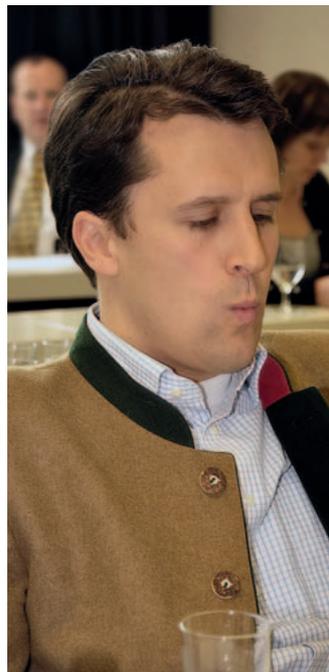
Abgerundet wurde der gelungene Abend mit österreichischen Schmankerln und einer Bier-Spezialitätenverkostung unter der Anleitung vom frisch gekürten Biersommelier-Weltmeister Karl Schiffner. ☺

vorgelegt“, meint Rektor Dr. Gerald Bast. Walter Lunzer konnte sich unter den StudentInnen der Angewandten mit seinem Bierglas-Design durchsetzen und nahm das Preisgeld von 3.000 € entgegen. Die 6-köpfige Fachjury, unter anderem mit Kunstexpertin Barbara Rett, bezeichnete den Sieger-Entwurf als edel, witzig,

schlicht, ästhetisch und unverwechselbar. Den zweiten Platz teilten sich Andrea Reithofer und Maria Kasenbacher, die sich jeweils über ein Preisgeld von 1.000 € freuen durften. Der BierDesign-Wettbewerb wurde 2008 vom Verband der Brauereien Österreichs in Kooperation mit der Universität für angewandte

Österreicher ist erster Biersommelier-Weltmeister

Die erste Biersommelier-Weltmeisterschaft ist geschlagen. 48 Biersommeliers traten im Allgäu an, den Be-



sten unter ihnen zu finden. Über zwanzig Biere hat jeder Teilnehmer in der mehrstufigen Vorentscheidung ver-

kostet und bewertet, bis die sechs Finalisten feststanden. Karl Schiffner setzte sich im hochqualifizierten Teilnehm-



erfeld durch und zog mit Sebastian Priller, Cornelius Faust, Stephan Stiegler, Eberhard Haizmann und



Stefan Grauvogl ins Finale ein.

Karl Schiffner nimmt WM-Siegerpokal mit ins Mühlviertel

Die hochkarätige Fachjury war sich schnell einig, dass sich Karl Schiffner den Titel mit der fachlich perfekten und engagierten Bierverkostung der Bierrarität „Uerige Sticke“ verdient hat. Auch die Besetzung des Vize-Weltmeisters war klar. Die Vergabe der Plätze drei bis sechs jedoch bedurfte längerer Beratung. Auf Platz drei landete Stephan Stiegler aus München knapp hinter Sebastian Priller, der sich den Vize-Titel ins Brauhaus Riegele



Augsburg mit einem Indian Pale Ale geholt hat. Platz vier ging ins Schwäbische an Eberhard Haizmann, Hochdorfer

gehen und sich gegen viele hochqualifizierte Kollegen durchzusetzen“, beschreibt Karl Schiffner, Biergasthaus

Kronenbrauerei, und den fünften Platz teilen sich Stefan Grauvogl aus Mailand und Cornelius Faust aus Miltenberg.

„Dieser Sieg ist für mich das Größte, was mir in meinem bisherigen Bierleben passiert ist. Es ist ein überwältigendes Gefühl als Erster aus einem solch anspruchsvollen Wettbewerb zu

Schiffner in Aigen-Schlägl, seine Freude über den Sieg. „Mit der Biersommelier-Weltmeisterschaft wollen wir verdeutlichen, welche Biervielfalt es weltweit zu entdecken und zu genießen gibt und um der Öffentlichkeit Biervielfalt von ihrer schönsten und genussvollsten Seite zu zeigen“, erklärt Dr. Wolfgang Stempf, Geschäftsführer der Doemens Academy, die Zielsetzung der Veranstaltung.

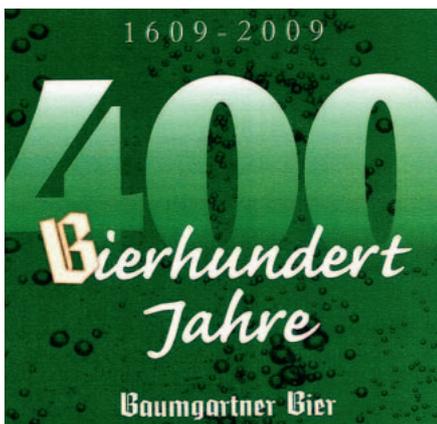
Neben anderen unterstützte der Verband der Brauereien Österreichs, der österreichischer Schirmherr der Diplom-Biersommelier-Ausbildung ist, die Veranstaltung als Co-Sponsor.

2009 bieriges Jubeljahr

4 Brauereien, 1075 Jahre Brautradition

Vier österreichische Brauereien feiern heuer beachtliche Jubiläen. Die Brauereien Josef Baumgartner AG, Schärding, Ritterbräu Neumarkt GmbH, Neumarkt, Mohrenbrauerei, Dornbirn, und Schladminger Brau GmbH feiern gesamt 1075 Jahre gelebte Brautradition. Auch bierNews gratuliert allen Mitarbeitern und Eigentümern der bierigen Jubilare.

400 Jahre Brauerei Josef Baumgartner AG



Die Brauerei Josef Baumgartner AG in Schärding feiert im Juli 2009 ihr Jubiläumsfest zum 400-jährigen Bestehen und hat damit ein gutes Stück Innviertler Braugeschichte mitgeschrieben. Die Gründung des traditionsreichen Stammhauses der Brauerei innerhalb der damaligen Stadtmauern der Barockstadt Schärding geht auf das Jahr 1609 zurück. Seit damals befindet sich das Unternehmen in Familienbesitz und war in dieser Zeit vielen gesellschaftlichen und politischen Wandlungen unterworfen. Nach dem Ableben der

letzten Besitzerin, Marie Spanlang (geb. Baumgartner), im Jahr 1989 wurde das in eine Aktiengesellschaft umgewandelte Unternehmen neben der Schärding Granit Industrie AG und der Bayerischen Granit AG in die damals ins Leben gerufene „Gemeinnützige Baumgartner-Spanlang-Stiftung“ eingegliedert. Die Stiftung fördert nach dem Vermächtnis der Gründerin gemeinnützige Einrichtungen für behinderte Kinder und betagte Menschen. Die Brauerei Josef Baumgartner zählt heute mit einem Gesamtabsatz von 100.000 hl (Bier, alkoholfreie Getränke und Handelsware) zu den größeren mittelständischen Brauereiunternehmen Österreichs, die sich ihre Eigenständigkeit bewahren konnten. Mit ihren Produkten, ihrer Kundenstruktur und modernster Technik sieht sich der bierige Jubilar auch für die kommenden Jahre bestens aufgestellt.

400 Jahre Ritterbräu Neumarkt GmbH

Im Jahre 1609 wurde Ritterbräu zum ersten Mal schriftlich erwähnt. Damals wurde die Brauerei inmitten eines alten Siedlungsgebietes als bescheidene Hausbrauerei – allerdings in guter Lage direkt am Marktplatz in Neumarkt – gegründet. Dass aus dieser Brauerei



das Ritterbräu wurde, hat mit der Grenze zu Bayern und dem Neumarkter Wappen zu tun. Der Ritter im Neumarkter Wappen hält den Grenzbalken zum damals bayrischen Innviertel, das im nächsten Ort nach der noch im Hausruckgebiet gelegenen Brauerei beginnt. Mittlerweile ist Ritterbräu zu einem mittelständischen regionalen Unternehmen gewachsen und beschäftigt ca. 20 Mitarbeiter. Treu dem Motto „Genuss für Leib und Seele“ wird Ritterbräu unter der Leitung des Geschäftsführers Dipl. Braumeister Bernd Pöller, Getränketechnologe und Betriebswirt, auch künftig mit Produktinnovationen und marktgerechtem Auftreten in eine erfolgreiche Zukunft gehen.

175 Jahre Mohren- brauerei August Huber

So wie Bier auf's Engste mit der Kulturgeschichte des Menschen verbunden ist, so lassen sich auch die Geschichte der

Mohrenbrauerei und die des Landes Vorarlbergs nicht isoliert betrachten. Zu verflochten sind die Wege der ältesten Vorarlberger Brauerei mit denen der Vorarlberger. In welchem Jahr genau „auf dem Mohren“ das erste Bier gebraut wurde, lässt sich nicht verbindlich feststellen. Lt. Steuerkataster vom Jahr 1808 darf darauf geschlossen werden, dass es sich bei dem ursprünglichen Mohren-Gasthof um eine der ältesten Braustätten handelt. Wurde sie doch als „reale Bierbrau Gerechtigkeit“ bezeichnet und musste infolgedessen als „einradiziertes Gewerbe“ mindestens seit dem Jahr 1742 betrieben worden sein. Schriftlich festgehalten ist der Namensgeber des „Gasthaus zum Mohren“: 1784 hatte Josef Mohr das Wirtshaus am Dornbirner Marktplatz übernommen und führte es fortan als im Bürgerregister erwähnter „Mohrenwirt“ bis zu seinem Tod im Jahr 1800. In der Folge wurde das Wirtshaus inklusive Brauerei von einigen Pächtern mehr oder weniger erfolgreich geführt. Am 1. Mai
Fortsetzung auf Seite 6



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 Bezeichnung für die heute gebräuchlichen leichten Mehrweg-Bierfässer mit üblicherweise 30 oder 50 Liter Inhalt. Eingeführt wurde das System speziell zum industriellen Befüllen und zur keimfreien Lagerung von Getränken 1964 in Großbritannien.

1. Bieriger Pavillon des zeitweiligen Glücks

Die erste Weltausstellung der Nachkriegszeit fand 1958 in Brüssel statt. 50 Jahre später wurde aus 43.000 Bierkästen ein Pavillon of Temporary Happiness erbaut, der dem Publikum anhand von Filmprojektionen frühere Weltausstellungen näher brachte und zum bierigen, wenn



auch zeitlich begrenzten, Wahrzeichen Brüssels wurde.

Wie heißt das für die Weltausstellung 1958 von Ingenieur André Waterkeyn entworfene eigentliche Wahrzeichen Brüssels, das einen 165 Millionen Mal vergrößerten Eisenkristall darstellt?

Manneken Pis
Brüsseler Spitze
Atomium

T
N
K

2. Best Practice

(wörtlich: bestes Verfahren, freier: Erfolgsrezept) stammt eigentlich aus der Betriebswirtschaft, wird aber immer öfter zum Argument, wenn es um die Findung von Regelungen geht, die in allen Ländern der EU umgesetzt werden sollen.

Bewährte und kostengünstige Varianten von Verfahren, Systemen, Regelungen oder Prozessen einzelner werden dabei zum anzustrebenden Muster für andere gemacht.

Es gibt in der EU zwei Länder, in denen vom Arzt Patienten mit urologischen Beschwerden Bier, das bekanntlich harntreibend ist, verschrieben wird, um deren Nieren zu spülen und Giftstoffe aus ihren Körpern zu schwemmen. Medizinische Studien haben neben zahlreichen anderen gesundheitlich positiven Aspekten eines maßvollen Bierkonsums gezeigt, dass Biertrinker nicht einmal halb so oft unter Nierensteinen leiden wie Nicht-Biertrinker.

Welche zwei EU-Länder könnten als „Best Practice“ für die EU gelten, wenn es um die Erfüllung des Wunschtraumes vieler Bierfreunde nach „Bier auf Rezept“ geht?

Polen und Tschechien
Schweden und Großbritannien
Italien und Spanien

E
I
A

3. Biersommelier-Weltmeister

bierNews setzt spätestens nach dem Studium dieser Ausgabe als bekannt voraus, dass der oberösterreichische Gastronom Karl Schiffner erster Weltmeister der Sommeliers für Bier ist.

Unsere Frage: Wer ist der nicht-bierkundige Herr auf unserem Bild links neben dem Biersommelier-Weltmeister?



Conrad Seidl – www.bierpapst.tv
Stefan Raab – tv total, pro7
Peter Rapp – Brieflosshow, ORF

D
G
F

Die Auswirkungen maßvollen Bierkonsums

Bier und Gesundheit

Die Broschüre „Die Auswirkungen maßvollen Bierkonsums“ bietet eine Zusammenfassung der aktuellen Forschungsergebnisse über die positive Wirkung von maßvollem Genuss alkoholischer Getränke, insbesondere von Bier. Diese Broschüre ist keine individuelle Ernährungsempfehlung und es wird betont, dass die Gesundheitsrisiken in Zusammenhang mit übermäßigem Alkoholkonsum sehr wohl bekannt und in anderen Publikationen gut dokumentiert sind. Die Brewers of Europe fassen zusammen, was bereits seit Jahrtausenden bekannt ist und zunehmend wissenschaftlich untermauert wird: Bier ist ein gesundes Getränk und Grundnahrungsmittel,

das nicht nur gut schmeckt, sondern sich bei mäßigem Genuss auch gut in die Ernährung und den Lebensstil eines Erwachsenen eingliedern und positiv beeinflussen kann. Besonderes Augenmerk wird jenen neuen Forschungsbereichen geschenkt, die sich mit der Bedeutung für ältere Menschen und mit der Rolle des Lebensstils, des Trinkverhaltens und der Ernährung befassen. Zusätzlich werden der Glykämische Index und die Glykämische Last besprochen.

Erhältlich ist die Broschüre kostenlos unter getraenke@dielebensmittel.at. Ein Exemplar liegt dieser Ausgabe von [bierNews](#) bei.



2009 bieriges Jubeljahr – 4 Brauereien, 1075 Jahre Brautradition

Fortsetzung von Seite 4

1834 kaufte der Dornbirner Handelsmann und Schlosser Franz Anton Huber „das Mohrenanwesen samt Gasthaus, Brauerei, Stall, Stadel, Biergarten und anstoßender Bündt im Gesamtausmaß von 6 Viertel Boden“. Und damit sollte sie beginnen - die lange Erfolgsgeschichte der Vorarlberger Mohrenbrauerei, deren Geschichte nach wie vor von der Familie Huber geleitet werden. Heute bereits in 6. Generation - mit dem gleichen Pioniergeist wie damals und mit der gleichen Leidenschaft für „das Vorarlberger Bier“.

100 Jahre
Brauerei Schladming

Ende Mai 2009 beging die erste alpenländische Volksbrauerei Schladming ihr 100-jähriges Bestehen. Seit 1909 braut die Brauerei Schladming feinstes qualitativvolles Bier, deren operative Geschäftstätigkeit 1994 die neu gegründete Schladminger Brau GmbH übernahm und die 2002 in die Brau Union Österreich AG eingegliedert wurde. Die Brauerei Schladming sichert 25 Mitarbeitern einen Arbeitsplatz in der Region. Mit ihrem reichen Sortiment an Spezialitäten konnte die alpenländische

Volksbrauerei im vergangenen Jahr 25.000 hl absetzen. Die Sortenvielfalt aus der Region der Tauern reicht vom Schladminger Märzen, über das Dachstein Bio Naturbier bis hin zum lokalen Weizenbier, die „Schnee Weiße“ – erhältlich im ausgesuchten Fachhandel. Aber auch

im Fassbierbereich ist die Brauerei Schladming ein Spezialist und erfreut zahlreiche Biergenießer mit dem Schladminger Urtyp. Schladminger Bier ist auch jenseits der Tauern für höchste Qualität bekannt und verwöhnt begeisterte Biergenießer bereits seit 100 Jahren.



Karl Schiffner ist ...

Der weltweit beste Biergaumen

Karl Schiffner kennt sich mit Bier aus, sein Gaumen sogar besser als alle anderen. Der Oberösterreicher ist der aktuelle Biersommelier-Weltmeister. In Sonthofen im Allgäu bewies Schiffner bei der WM den feinsten und schärfsten Geschmacksinn unter den 48 Konkurrenten.

„Die Leidenschaft zum Bier wurde mir als Gastwirtssohn schon in die Wiege gelegt“, sagt der Weltmeister, dessen

Biergasthaus Schiffner in Aigen im Mühlkreis 2005 zum Bierlokal des Jahres gekürt wurde. Da passt es perfekt ins Bild, dass Vorfahren seiner Mutter früher 25 Brauereien in Böhmen gehörten. Hopfen und Malz liegen ihm quasi im Blut.

„Die Vielfalt des Bieres hat meine Begeisterung entfacht. Es gibt unzählige Rezepturen, verschiedenste Kombinationsmöglichkeiten und obwohl ich schon mehr als 2.000 Biersorten verkostet habe, gibt es immer wieder Neues zu entdecken.“ Kein Wunder also, dass er privat am liebsten regionale Sorten trinkt.

Den ersten Kontakt mit Bier hatte er an einem Weihnachtsabend: „Damals gab es auch für uns Kinder ein Stamperl Bier zum Kosten.“

Bewandert bei Bier und Wein

Schiffner kann man wohl zu Recht als echten Genussex-

perten bezeichnen, denn nicht nur das Bier hat es ihm ange-tan: Seit 1998 ist er auch Diplomsommelier und kennt sich daher auch bestens bei Wein und Getränken allgemein aus. Er weiß also genau wovon er spricht, wenn er sagt, dass Bier ebenso facettenreich ist wie Wein. „Das Bier, das ich meinen Gästen anbiete, wähle ich genauso sorgfältig aus wie die Weine. Über 150 Biere lagern bei uns im Keller, die Sorten wechseln dabei.“

Wie bei Wein ist auch bei Bier das Glas ein entscheidender Faktor für neue Genuss-erlebnisse, bestätigt Schiffner: „Jedes Bier braucht das richtige Glas, um seinen Geschmack perfekt zu entfalten. Deswegen habe ich in meinem Gasthaus über 100 verschiedene.“ Für eine Verkostung empfiehlt der Profi übrigens Sherrygläser, denn die tulpenartige Form hilft die Farbe besser zu erkennen und die Primäraromen deutlicher zu riechen.

Bier ist wertvolles Kulturgut

Gerade der Geruch ist ein wichtiger Teil der Geschmackserfahrung, deswegen hält Schiffner auch wenig davon Bier aus der Flasche zu trinken: „Für einen Genießer ist das nichts. Man kann die Nase nicht einsetzen, das Bier kommt massiv und dicht in den Mund. Da kann man es einfach nur runterschlucken. Sensorische Wahrnehmung am Gaumen gibt es da nicht viel.“ Generell sieht Schiffner im bewussten Genuss die Zukunft des Bieres. „Für mich als Sommelier ist Bier ein Kulturgut für



Karl Schiffner

ist Gastwirt und Diplomsommelier. Seit 2004 ist er zudem Diplom-Biersommelier. Sein Bier-Know-how stellte er mit den Auszeichnungen „Biersommelier des Jahres 2007“ und „Biersommelier-Weltmeister 2009“ unter Beweis. Nebenbei ist Schiffner als Vortragender beim Ausbildungslehrgang zum Diplom-Biersommelier, Bierkulinarien, Bier- und Weinseminaren sowie Verkosterschulungen tätig und Referent bei vielen Bierevents in Österreich und Deutschland. Sein Betrieb, das „Biergasthaus Schiffner“ in Aigen im Mühlkreis, wurde 2005 als Bierlokal des Jahres ausgezeichnet.

kles Weißbier, aber auch für exotische Gerichte kennt er die passende Sorte: So harmonisieren gegrillte Tintenfische ideal mit englischem Pale Ale. Schiffner hat noch ausgefallenerere Kombinationen auf Lager: Bananenbier zum Obstsalat oder Honigbier zu Lebkuchen. Alltagsauglicher ist da sicher sein Ratschlag mal ein Bier zum Käse zu versuchen, statt dem sonst üblichen Wein. „Das ist eine richtige Leidenschaft von mir. Das Bier führt zu einem einmaligen Erlebnis und verlängert den Geschmack des Käses unendlich – eine wahre Gaumenexplosion!“ Zu Emmentaler, Camembert und Bergkäse empfiehlt er ein Bockbier, „mit mindestens 7,5 Prozent Alkohol“.

echte Genießer mit hohem Stellenwert.“ Dabei ist Schiffner auch für Neues offen, so sieht er vor allem bei Biercocktails und Mischgetränken echtes Entwicklungspotenzial. Auch einen Radler trinkt er gerne, vor allem nach einer Tour mit dem Drahtesel.

Tintenfisch, Obstsalat und Lebkuchen: passt dazu Bier? JA!

Aber nicht nur fürs Biertrinken hat Schiffner die richtigen Tipps, auch über das richtige Bier zum Essen weiß er Bescheid. Zum Brathendl empfiehlt der Weltmeister ein dun-

Das war los!

Vollversammlung der Brauer in Dornbirn

abend auf der Dachterrasse des Hauses zum Mohren und



Die Vollversammlung des Verbandes der Brauereien sowie der Gesellschaft für Öffentlich-

klang mit einer Abendfahrt auf dem historischen Raddampfer Hohentwiel auf dem Bodensee



die Vorarlberger Brauer

keitsarbeit der österreichischen Brauwirtschaft fanden im Juni 2009 im Haus zum Mohren, dem Veranstaltungszentrum der Mohrenbrauerei in Dornbirn, statt. Themenschwerpunkte des umfangreichen Vortragsprogramms waren unter anderem Kommunikationsstrategien für verschiedene Zielgruppen (Sandra Strobel, zweiblick), Betrachtungen der derzeitigen Krise aus wirtschaftshistorischer Sicht (DDr. Arno Fitz, Wirtschaftsarchiv Vorarlberg) und die Rolle von Bier als Kult-, Genuss- oder Suchtmittel (Univ. Prof. Primarius Dr. Reinhard Haller, Stiftung Maria Ebene). Die vier Vorarlberger Brauereien Egg, Fohrenburg, Frastanz und Mohrenbrauerei haben es sich nicht nehmen lassen, für ein fulminantes Rahmenprogramm zu sorgen. So begann die diesjährige Vollversammlung mit einem Begrüßungs-

aus. Die geselligen Anlässe gaben den zahlreich teilnehmenden Brauern nicht nur Gelegenheit, die erstklassige humoristische und musikalische Unterhaltung zu genießen, sondern auch zum informellen Get-together. ↘

EBC-European Brewing Convention

In Vorbereitung auf den Zusammenschluss mit „The Brewers of Europe“ wurden 2007 beim EBC, der European Brewing Convention, sowohl Board aufgelöst. Gleichzeitig wurde ihr Sitz von Zoeterwoude (Holland) nach Brüssel, ins House der Brewers of Europe verlegt. Als Steuerungsgremium der EBC fungiert nunmehr das Executive Committee. Seit 1. März 2009 führt dieses Komitee, das sich aus Repräsentanten großer europäischer Brauereien und des Handels zusammensetzt, Herr

Christian von der Heide, der damit Dr. Hilary Jones nachfolgt. Für das Tagesgeschäft und die Administration der EBC zeichnet Herr John Brauer, Geschäftsführer der EBC, in dieser Funktion Nachfolger von Marjolein van Wijngaarden.

Integration der EBC in „The Brewers of Europe“

EBC wird als autonomer und gleichberechtigter Sektor der Brewers of Europe mit Sitz Rue Caroly 23-25 in 1050 Brussels geführt. Beide Organisationen arbeiten nun schon seit einiger Zeit an der systematischen Integration und unterstützen einander bei ihren jeweiligen Aktivitäten für ihre Mitglieder. ↘

Kommerzialrat Dr. Heinrich Dieter Kiener

Der Salzburger Wirtschaftskammerpräsident Julius Schmalz (links im Bild) und WKS-Direktor Johann Bachleitner überreichten Dr. Heinrich Dieter Kiener, Chef der Stieglbrauerei zu Salzburg (rechts im Bild) den Berufstitel Kommerzialrat. Unter der Führung Kieners seit 1990 wurde die Stieglbrauerei zur größten Privatbrauerei



Deutscher Hopfentag
des Verbandes deutscher Hopfenpflanzer
21. und 22. August 2009
Tettngang
www.deutscher-hopfen.de

drinktec
Weltmesse für Getränke- und Liquid Food Technologie
14. bis 19. September 2009
Neue Messe München
www.drinktec.com

59. Arbeitstagung des Bundes Österreichischer Braumeister und Brauereitechniker
24. bis 26. September 2009
Brauerei Zwettl
www.braumeisterbund.at

7. Festival der Biervielfalt Salzburg 2009
23. und 24. Oktober 2009
Gusswerk, Salzburg Kasern
www.bierig.org

Österreichs, die heute 700 Mitarbeiter beschäftigt. bierNews gratuliert Herrn Dr. Kiener herzlich. ↘



layout: www.kerschivogti.at