

# bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN !

Bock auf Bier

## Bieriger Advent



Mit dem Advent beginnt auch die 5. Jahreszeit der Bierbrauer: die Bockbier-Saison. Im Hotel „Das Triest“ konnten sich Ende November zahlreiche Gourmets und Bierfreunde von der Vielfalt der

heimischen Brauereien ihre feine Selektion an Starkbieren. Kaum ein Biertyp bietet eine solche Aromenvielfalt wie das Bockbier, dessen wichtigste Merkmale die sehr hohe Stammwürze von mindestens

„Das Spektrum reicht von grazilen, spitzen Düften in der Nase bis hin zu voluminösen sowie körperreichen Bieren, die bis zum Finale beim Dessert in Dörrobst-ähnliche Aromen übergehen.“

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

### AUS DEM INHALT

**Bieriger Advent** mit Bock auf Bier aus Österreich.  
Seite 1

Über Nordlichter und schwedische **Irrlichter** lesen Sie auf Seite 2.

**2,5 Millionen Jobs durch Bier** in Europa - Internationale Studie zeigt Bedeutung der Brauwirtschaft auf.  
Seite 3

**Beste Hopfen** für österreichisches Bier mit **Königin Elisabeth I** auf Seite 4.

Lösen Sie das weihnachtlich knifflige Highlight von BierNews: **Bier-Sudoku**, das faszinierende Rätsel auf Seite 5.

**Kochen** Sie 85 **bierige**, kreative und gesunde Rezepte mit Michelin Stern-Koch Wolfgang Ponier auf Seite 6 nach.

Auf Seite 7 ist BierNews im Gespräch mit Georg Friedl, der für **Bier-Genuss – auch am Teller** mülhviertelt.

**Das war los und Termine** rund ums Bier.  
Seite 8.



heimischen Bockbiere überzeugen. Fünfzehn verschiedene Spezialitäten wurden auf Einladung des Verbandes der Brauereien Österreichs und unter fachkundiger Anleitung von Biersommelier-Weltmeister Karl Schiffner verkostet. Den krönenden Abschluss bildete das traditionelle Stacheln.

Kein anderes Bier hat so viele Ausprägungen, wie das Bockbier. Zu speziellen Jahreszeiten, wie Ostern und vor allem Weihnachten, präsentieren die

16° und wenigstens sechs Volumsprozent Alkohol ist.

„Die geschmackliche Fülle kann sich sehen lassen“, so DI Dr. Markus Liebl, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs. „Die heimischen Brauer produzieren an die 50 Böcke in den verschiedensten Variationen. Mit der Bockbierverkostung wollen wir einen bunten Querschnitt durch die Spezialitäten geben.“ Biersommelier-Weltmeister Karl Schiffner beschreibt die Böcke so:

Von diesen Bockbieren konnten sich die Gäste überzeugen:

- ▶ **Zipfer Stefanibock**  
Brau Union Österreich AG, Brauerei Zipf
- ▶ **Diamond** / Trumer  
Privatbrauerei Josef Sigl
- ▶ **Stieglbock** / Stieglbrauerei zu Salzburg GmbH
- ▶ **Edelweiss Gamsbock**  
Brau Union Österreich AG, Brauerei Kaltenhausen
- ▶ **Ottakringer Bock**  
Ottakringer Brauerei AG



## EDITORIAL

### Nordlichter – Irrlichter

Liebe Freundinnen und Freunde  
des österreichischen Bieres,

und wieder neigt sich ein Jahr dem Ende zu. Im gesamtwirtschaftlich schwierigen Jahr 2009 dürfte die österreichische Brauwirtschaft noch relativ gut abschneiden. Aufgrund der vorliegenden Zahlen sind wir optimistisch, dass sich der mengenmäßige Ausstoßrückgang gegenüber dem Spitzenjahr 2008 in Grenzen halten wird. Dies zeigt, dass die ÖsterreicherInnen auch in schwierigeren Zeiten nicht auf ihr Lieblingsgetränk Bier verzichten.

Wenngleich man glauben würde, dass die EU-Politiker – in Zeiten einer schwierigen wirtschaftlichen Lage, hoher Arbeitslosenraten und der bevorstehenden Umsetzung des Lissabon-Vertrages – andere Sorgen haben, hat sich Schweden das Thema „Alkohol & Gesundheit“ als eines seiner Topthemen für die Zeit des EU-Vorsitzes im 2. Halbjahr 2009 gewählt. Und so wurden ganz unter schwedischem Einfluss am 1. Dezember von den EU-Gesundheitsministern sog. Schlussfolgerungen des Rates über Alkohol und Gesundheit angenommen, mit welchen die künftige Ausrichtung der bestehenden Alkoholstrategie der EU festgelegt werden. Bedauerlicherweise wurde mit diesem Beschluss die einmalige Chance verpasst, einen nachhaltigen Ansatz zur zielgerichteten Bekämpfung von Alkoholmissbrauch zu entwickeln. Der verabschiedete Text sieht ganz im Sinne skandinavischer Alkoholpolitik als mögliche Maßnahmen Preiserhöhungen, Werbebeschränkungen und ähnliches vor. Und das, obwohl eine kürzlich vom Swedish Retail Institute HUI durchgeführte Studie deutlich zeigt, dass die restriktiven Maßnahmen, um den Alkoholkonsum und Missbrauch zu senken, in Schweden zum größten Teil nicht zielführend waren.

- Der Alkoholkonsum in Schweden ist in den letzten 15 Jahren um 30 Prozent gestiegen.
- Schweden hat immer noch eine der höchsten Raten beim sog. Binge Drinking, bei uns üblicherweise als Komasaufen bezeichnet, insbesondere bei Jugendlichen unter den gesetzlichen Altersgrenzen.
- Dessen ungeachtet haben die negativen Missbrauchseffekte nicht in demselben Ausmaß zugenommen, wie der Gesamtalkoholkonsum. Die

extrem hohe Besteuerung und der erschwerte Zugang zu alkoholischen Getränken in Schweden hat aber seit dem EU-Beitritt im Jahr 1995 dazu geführt, dass

- inoffizielle Kanäle, einschließlich Kofferraumimporte und Schmuggel, extrem hohe Anteile erreicht haben – etwa bei Bier ca. 30 Prozent;
- der staatliche Monopolhandel über die Jahre deutlich Marktanteile an größtenteils nicht registrierte Kanäle verloren hat;
- insbesondere bei den ganz Jungen geschmuggelter Alkohol ein besorgniserregendes Ausmaß angenommen hat;
- die Kriminalität im Zusammenhang mit dem Schmuggel organisierter geworden ist;
- die Staatseinnahmen zurückgehen;
- und auch die schwedische Brauwirtschaft äußerst negativ betroffen ist (Produktionsrückgang – große Braustätten wurden geschlossen, Arbeitsplätze, Umsatz....).

Insofern können die Maßnahmen in Schweden kein Lösungsansatz für Europa sein. Wenngleich in Schweden zur Weihnachtszeit mit dem Julfest die Wiedergeburt des Lichtes gefeiert wird, haben die Beschlüsse des 1. Dezember weder Licht noch Erneuerung in die EU-Alkoholpolitik gebracht. Die österreichischen Brauer bekennen sich ausschließlich zum verantwortungsvollen Genuss und moderaten Bierkonsum und unterstützen gezielte Maßnahmen für spezifische Gruppen statt Maßnahmen, welche die Gesamtbevölkerung treffen.

Daher fordern wir eine faire Behandlung der europäischen Brauwirtschaft in der Diskussion über Alkoholmissbrauch, faktenbasierte und angemessene politische Strategien, welche die unterschiedlichen Konsumkulturen Europas und die Tatsache, dass die große Mehrheit der Bevölkerung Bier und andere alkoholische Getränke moderat und verantwortungsbewusst konsumiert, berücksichtigen. Wenn uns also der politische Weihnachtsmann aus dem hohen Norden mit seinem Rentierschlitten schon keine alkoholpolitischen Erleuchtungen gebracht hat, hoffen wir umso mehr darauf, dass das gute alte Christkind Ihnen allen frohe, erholsame, kurzum bierige Weihnachten und ein gesundes, glückliches 2010 beschert!

Ihre

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

- ▶ **Gösser Bock** / Brau Union Österreich AG, Brauerei Göss
- ▶ **Freistädter Bock** Braucommune in Freistadt
- ▶ **Schwechater Zwicklbock** Brau Union Österreich AG, Brauerei Schwechat
- ▶ **Sündenbock** / Brauerei Hofstetten Krammer GmbH & Co.KG
- ▶ **Mohrenbräu Bockbier** Mohrenbrauerei August Huber
- ▶ **Schlägl Doppelbock** Stiftsbrauerei Schlägl
- ▶ **Barley Wine**

- Mühlviertler Biererlebnis
- ▶ **Bio Honigbock** / Brauerei Hofstetten Krammer GmbH & Co.KG
- ▶ **Samichlaus** Brauerei Schloss Eggenberg
- ▶ **Chocolate Stout** Brau Union Österreich AG, Linz

Hinter dem Starkbier mit dem Bock als Wappen steckt eine traditionsreiche Geschichte. Der Ursprung lag im Mittelalter, wo das kräftige Bier als

Luxusware galt und über die Grenzen hinaus exportiert wurde. Um die nötige Haltbarkeit für die langen Transportwege zu erhalten, braute man ein Bier mit ungewöhnlich hoher Stammwürze und höherem Alkoholgehalt. Seitdem ist Bockbier fixer vorweihnachtlicher Bestandteil im Braujahr.

Diese lange Tradition kam bei der Verkostung nicht zu kurz: Das klassische Stacheln im

Freien begeisterte die Gäste im Anschluss an die Bockbierverkostung. Mit einem heißen Eisenstachel, der in das Glas getaucht wird, bringen Bockbier-Freunde den Restzucker zum Karamellisieren und lassen die Kohlensäure entweichen. Während sich der Schaum leicht erhitzt, bleibt das Bier kalt und entwickelt einen einzigartigen Geschmack, der den perfekten Abschluss eines „bierigen“ Abends bildete.

# 2,5 Millionen Jobs durch Bier in Europa

**Internationale Studie zeigt die Bedeutung der Brauwirtschaft auf.**

Die Brauwirtschaft ist ein wesentlicher Faktor der heimischen und europäischen Wertschöpfung. Das bestätigt eine aktuelle Studie von Ernst & Young und Regioplan, die in den 27 EU-Ländern und Norwegen, der Schweiz, Kroatien sowie der Türkei im ersten Halbjahr 2009 für den Europäischen Dachverband der Brauer (Brewers of Europe) durchgeführt wurde.

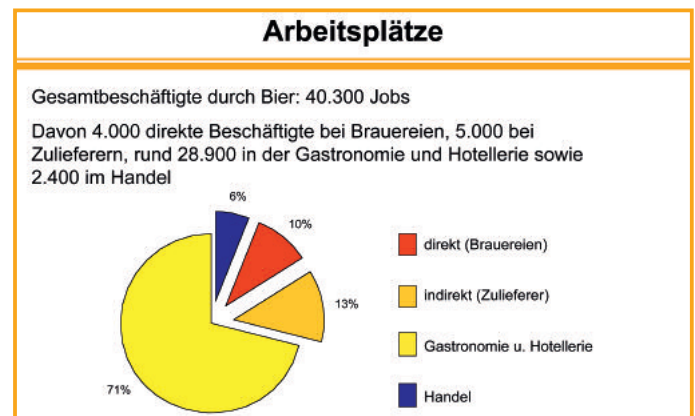
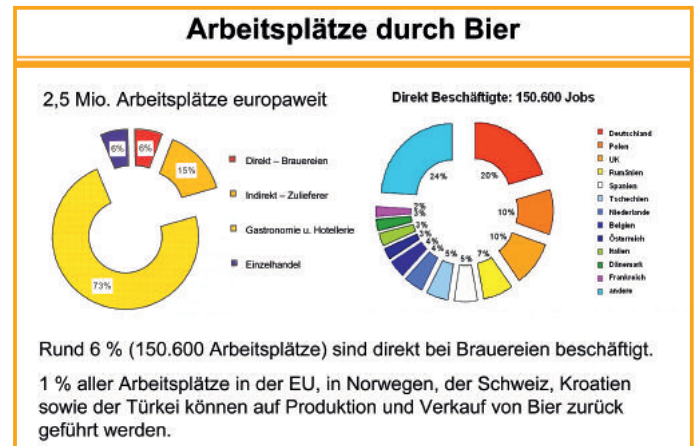
## Österreichs Bier stabiler und verlässlicher Arbeitgeber

Rund 9,1 Millionen Hektoliter Bier wurden 2008 von den Österreichern konsumiert. Etwa 8,9 Millionen Hektoliter wurden in den 173 heimischen Braustätten produziert. Damit tragen die Brauer maßgeblich zur österreichischen Wirtschaft bei. Über 40.000 Personen sind direkt oder indirekt in der Bierproduktion und im -vertrieb beschäftigt, davon

arbeiten rund 4.000 in den Brauereien, 5.000 bei Zulieferern und die restlichen 31.300 im Handel, der Gastronomie und Hotellerie.

„Diese Studie beweist, dass die Brauwirtschaft trotz schwierigen Umfelds ein stabiler und verlässlicher Arbeitgeber ist“, so DI Dr. Markus Liebl, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs. Der Jahresumsatz beträgt rund 920 Millionen Euro. 60 Prozent davon (550 Millionen Euro) entfallen wiederum auf die Zulieferer. „Mit 81 Millionen Euro sind die Brauer vor allem auch für die Landwirtschaft als Abnehmer von Hopfen und Braugerste ein wichtiger Partner“, so Liebl weiters.

Auch die positiven Auswirkungen auf den österreichischen Staatshaushalt können sich sehen lassen: insgesamt rund 1,423 Milliarden Euro nimmt der Finanzminister an Steuereinnahmen pro Jahr ein, davon entfallen 464 Millionen Euro auf die Mehrwertsteuer



(hauptsächlich durch das Hotel- und Gastgewerbe), 190 Millionen Euro auf die Biersteuer und 770 Millionen Euro auf Einkommen- bzw. Lohnsteuer und Sozialabgaben.

## Europa ist weltweit größter Bierhersteller

Trotz schwieriger politischer und wirtschaftlicher Lage hat **Fortsetzung auf Seite 6**

Grafiken: 16.11.2009; Verband der Brauereien Österreichs  
Quelle: Ernst & Young

## Hopfenbonitierung

# Bester Hopfen für österreichisches Bier

Bei der Mühlviertler Hopfenbaugenossenschaft (<http://www.hopfenbau.at>) in Neufelden fand Mitte Oktober 2009 wieder die sogenannte Hopfenbonitierung statt. Die Dolden der Hopfenpflanze, die geschmackgebenden Seelen des Bieres, werden bei der Bonitierung vom Hopfenkomitee, das sich aus Braumeistern, Brautechnikern und einem Schiedsrichter des Österreichischen Getränke Institutes zusammensetzt, auf offenkundige Fehler geprüft. Wichtig ist die sensorische Bewertung, die in eine Benotung mündet. 99,8 Prozent der gesamten Hopfenernte konnten heuer der Güteklasse I zugeordnet werden.

Die Mühlviertler Ernte erbrachte 2009 insgesamt rund 205 Tonnen, was einer Steigerung von 6,8 Prozent gegenüber dem Vorjahr entspricht. Der gesamte in Österreich geerntete Hopfen aus dem Mühl- und Waldviertel sowie aus Leutschach wird in österreichischen Brauereien verarbeitet.

## Königin Elisabeth I gekrönt

Mühlviertler Malling, Golding, Aurora, Hersbrucker-Spät, Perle, Tradition und Spalter-Select haben eine neue Königin. Elisabeth I wurde zur neuen Mühlviertler Hopfenkönigin gekrönt.

Elisabeth Reiter aus St. Peter repräsentiert nun

für die nächsten zwei Jahre den Hopfen der Mühlviertler Hopfenbaugenossenschaft reg. GmbH.

Die Viertel nördlich der Donau, angrenzend an Bayern bzw. Tschechien, gehören zum südwestlichen Teil des Granitplateaus der Böhmisches Masse. Hopfen wird dort bei geeigneter Witterung auf dem geeigneten sandigen kalkarmen Lehmboden mit geringer Humusaufgabe und einer geringen Wasserspeicherung auf einer Seehöhe von 350 bis 650 m in ausgesuchten Südostlagen kultiviert.

Bereits im 13. Jahrhundert (1206) wurde im Wilheringer Urbar der Hopfendienst urkundlich erwähnt. Die größte Ausdehnung mit 1.000 ha Hopfenfläche erreichte das Anbaugbiet Mühlviertel um 1880. 1939 mussten aufgrund eines Berliner Reichserlasses die letzten 32 ha gerodet werden. Nach dem 2. Weltkrieg wurde auf Ersuchen der österreichischen Brauindustrie



trie wieder mit dem Hopfenbau begonnen. Nach der Erstellung eines langfristigen Hopfenabnahmevertrages und der Gründung der Hopfenbaugenossenschaft 1951 wurde der Mühlviertler Hopfenanbau in organisierte Bahnen gelenkt. 1996 wurde die Erzeugergemeinschaft für Mühlviertler und Waldviertler Hopfen gegründet. Die Hauptanbausorten waren Malling, Perle und Aurora - zusammen rund 65 Prozent der Ernte. Der Rest entfiel auf die Sorten Magnum, Tradition,

Spalter Select, Hersbrucker und Golding. Österreichisches Bier ist ein Naturprodukt. Die heimischen Brauereien stellen das Bier aus natürlichen Rohstoffen her und sind damit ein wichtiger Partner der österreichischen Landwirtschaft. Die zur Herstellung des Bieres verwendete Brauerste stammt größtenteils aus heimischem Anbau. Auch der gesamte Hopfen aus dem Mühl- und Waldviertel sowie dem Leutschacher Gebiet wird in österreichischen Brauereien verarbeitet.



# 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

	T			M	I	R	E	
L					U			
	Z						I	
	A	T						E
			T				R	Z
	R	I		E				
I					Z			A
	E			I			M	R
T			L					



TRAUMZIEL

		I	E	F		S	R	
Ä		R			I		E	
	E			Ä			U	
	L	K						R
			K				S	E
	S	U	I	E	Ä	F		
	Ä				E		K	L
I	R		L	U			F	
K			Ä			E		



SKILÄUFER

		S		A		T	D	
E					S			
							N	
	I	R						
			R					B
				D				
					B			I
	D			N			A	
R			E					



BIERSTAND

N	S	B	D	L	E	I	V	R
L	V	R	N	I	B	S	D	S
I	R	D	S	B	V	A	T	N
V	A	I	V	E	D	S	N	B
B	N	T	N	A	R	I	S	E
D	S	E	R	I	A	N	R	A
V	I	R	N	B	T	S	E	D
T	B	V	A	D	E	I	R	N
S	E	N	D	T	R	S	I	B
V	A	I	B	A	E	N	D	T
R	S	B	A	N	T	D	E	I



I	U	Z	E	R	E	L	V	M	L
R	M	L	T	I	V	A	Z	E	U
V	A	T	E	Z	U	M	R	I	L
L	V	A	T	E	L	M	A	Z	R
Z	R	I	M	I	T	V	A	Z	E
E	U	L	T	V	A	Z	E	R	I
L	E	M	A	T	I	Z	R	E	U
U	I	L	A	T	I	U	R	Z	M
L	I	E	R	T	U	A	Z	M	L
A	T	U	Z	M	I	R	E	L	V



U	I	E	R	S	V	L	F	K
S	V	K	U	L	R	E	I	R
L	K	L	E	R	K	I	V	S
K	L	E	R	I	F	S	U	V
L	K	F	L	R	V	A	I	R
S	E	F	L	K	L	F	U	S
E	R	I	V	A	R	I	K	L
R	I	V	A	R	S	E	S	I
I	R	V	A	R	U	E	S	I
V	A	R	V	L	K	U	I	I
A	U	R	S	K	I	L	E	F
L	K	I	E	F	U	S	R	V



Lösungen:

85 Rezepte von Michelin Stern-Koch Wolfgang Ponier

# Kochen mit Bier

**K**ochen mit Bier hat eine lange Tradition, dennoch kommt einem kaum mehr als Großmutter's Biersuppe, das Übergießen des Schweinsbratens oder der klassische Bierteig in den Sinn. Michelin Stern- und Spitzenkoch Wolfgang Ponier hat sich des „flüssigen Brots“ angenommen und auf seiner kulinarischen Entdeckungsreise die traditionelle Bierküche neu interpretiert und weiterentwickelt. Das Ergebnis sind 85 kreative, gesunde und mo-

derne Kochrezepte mit Bier, Braumalz und Co., die durch ihre Geschmacksvielfalt überraschen und zum Nachkochen anregen. Dazu werden neben reichbebilderten Menüvorschlägen und Serviertipps eine kleine Kulturgeschichte des Biers und Informationen zu den verschiedenen Biersorten gereicht.

„Kochen mit Bier“ erschienen im Bucher Verlag, Hohenems ISBN 978-3-902612-42-7



2,5 Millionen Jobs durch Bier in Europa *Fortsetzung von Seite 4*

➤ Europa seine Spitzenposition als weltweit größter Bier-Produzent verteidigt. Insgesamt 3.733 Braustätten erzeugen rund 427 Millionen Hektoliter Bier pro Jahr. Damit liegt Europa nach wie vor vor China (393 Mio. hl) und den USA (234 Mio. hl). 2,5 Millionen Beschäftigte hängen direkt oder indirekt von Bierproduktion und -vertrieb ab, davon sind 150.600 direkt bei Brauereien tätig. Rund ein Prozent aller Arbeitsplätze in der EU plus Norwegen, der Schweiz, Kroatien und der Türkei, ist damit auf die Produktion und den Verkauf von Bier zurückzuführen. Und auch der Dienstleistungssektor sowie die Landwirtschaft profitieren von der Brauwirtschaft. Jährlich werden europaweit rund 24,5 Milliarden Euro in Waren und Dienstleistungen aufgewendet. Infolge der starken europäischen Bierbranche weist Europa auch weltweit den größten

Hopfen- und Braugerstenanbau auf.

Die europäische Gesamtwertschöpfung beträgt 59 Milliarden Euro. Die Steuereinnahmen (Bier- und Mehrwertsteuer sowie sonstige Abgaben) der nationalen Regierungen werden auf rund 57 Milliarden Euro geschätzt. „Diese Zahlen sind beeindruckend, vor allem auch vor dem Hintergrund der derzeitigen wirtschaftlichen Lage“, betont Mag. Markus Jandl, Handelsexperte bei Ernst & Young in Österreich. „Nicht nur die nationalen Staatshaushalte profitieren von der Brauwirtschaft, sondern auch Europas Unternehmen und Bürger, in Form von Arbeitsplätzen, Umsatz und auch Biergenuss.“

Der Studie zufolge haben sich die Bedingungen seit der im Jahr 2006 durchgeführten Erststudie insgesamt verschlechtert. Trotz der gestiege-

nen Rohstoffpreise, den damit verbundenen höheren Produktionskosten sowie Steuern und der allgemeinen Konjunkturschwäche hat sich die Branche gut behauptet.

**Information statt Prohibition**

Die österreichischen und europäischen Brauer bekennen sich zum verantwortungsvollen Genuss und moderaten Bierkonsum und setzen seit jeher auf Aufklärung, Information und Prävention zum Thema Alkoholmissbrauch. Selbstbeschränkungsmaßnahmen, wie der Kommunikationskodex der österreichischen Brauwirtschaft und die an junge Verkehrsteilnehmer gerichtete aktuelle Initiative trockenfahrer.at sind Beispiele dafür. Auch auf europäischer Ebene steht die Brauwirtschaft zu ihrer Verantwortung: Der Europäische Dachverband der Brauer ist Gründungsmitglied des von

der Europäische Kommission eingesetzten „EU Alcohol & Health Forum“.

Mag. Jutta Kaufmann-Kerschbaum, Geschäftsführerin des Verbandes der Brauereien Österreichs: „Die Produktion und der Verkauf von Bier geben 2,5 Millionen Europäern Arbeit, sorgen für ein massives Steueraufkommen und eine enorme Wertschöpfung in der EU. Diese Fakten müssen EUPolitiker in ihrer zukünftigen Alkoholpolitik berücksichtigen und Rahmenbedingungen schaffen, die nachhaltig Arbeitsplätze sichern, Wettbewerbsfähigkeit garantieren und den verantwortungsvollen Genuss fördern.“

**Die gesamte Studie „The Contribution made by Beer to the European Economy“ zum Download:**

<http://www.brewersofeurope.org>



Georg Friedl mühlviertelt

# Bier-Genuss – auch am Teller

Georg Friedl ist ein junger heimischer Spitzenkoch, der sich ganz der Tradition verschrieben hat. Mit seinen „Mühlvierteln“-Events bringt er einmal im Monat unter freiem Himmel seinen Gästen die regionalen Spezialitäten des Mühlviertels näher. Die ungewöhnliche Idee fand schnell Anklang: „Die ersten beiden Veranstaltungen verliefen noch etwas zaghaft, dann nahm das Projekt aber schnell Fahrt auf. Ursprünglich war es eigentlich nur für ein Jahr gedacht, als Promotion für mein ‚Mühlviertler KOCH:BUCH‘. Das ‚Mühlvierteln‘ kam aber so gut an, dass ich jetzt nach einer fixen Betriebsstätte suche“, so Friedl, der auch die typischen Produkte und Zutaten der Region näher im Buch beleuchtet.

## Vollmundiges Brat'l und feinerbe Biersuppe

Auch dem Bier als Zutat ist Georg Friedl zugetan. „Nicht zu stark gehopfte, vollmundige Biere mit wenigen Bitterstoffen eignen sich am Besten zum Kochen. Ich verwende Bier meist erst gegen Ende des Garprozesses.“ Damit weist er auf einen der häufigsten Fehler hin, der beim Kochen mit Bier gemacht wird. Denn, wird das Bier zu früh verwendet, verdampfen die feinen Aromen und übrig bleiben nur

die Bitterstoffe. Richtig eingesetzt zaubert man herrliche Geschmacksnoten in einer Vielzahl von Gerichten – von Backteigen, Bierschnitzel, gebackenen Apfelscheiben bis hin zum Bierbrat'l und der Biersuppe.

Friedls Tipp ist das Kochen mit Bierrohstoffen: Denn Hopfen, Malz und Hefe haben auch an den heimischen Herden ihren fixen Platz. „Mit den Rohstoffen des Biers können seine Aromen gut erhalten und die Speisen so ‚bierig‘ parfümiert werden“, erklärt der Koch. Vor allem frische Bierhefe bringt feinerherbes Aroma und passt so ausgezeichnet in Suppen und Fischgerichte. „Mit Hopfen bringe ich gerne ein ‚grünes Aroma‘ und sanfte Bitternis in die Speisen. Am Besten kombiniert man es mit anderen Gewürzen“, so Friedl. Malz verhilft dem Essen durch seine verschiedenen Röstungen zu unterschiedlichsten Aromen und Nuancen. In geschroteter Form wird es in den Garprozess mit eingebunden oder eine so genannte Vorderwürze gekocht, die dann zum Aufgießen verwendet wird.

## Pinseln statt schütten

Eine der wohl beliebtesten Arten Bier mit Essen zu kombinieren, ist wohl das Grillen. Vom oft praktizierten Übergießen des Fleisches während des Grillens hält Friedl allerdings nichts: „Wie beim Kochen verflüchtigen sich auch hier die Aromen. Besser ist es das Fleisch mit Bier zu marinieren. Die Kohlensäure verändert die



Mit dem „Mühlvierteln“ hat sich Georg Friedl einen Namen als Spitzenkoch gemacht. Die Dinner aus regionalen, bodenständigen Produkten und traditionellen Rezepten des Mühlviertels finden regelmäßig unter freiem Himmel statt.

Bei Georg Friedl kann man aber noch mehr erleben: In seiner Geschmackschule lernen Interessierte spielerisch und anhand praktischer Beispiele Sinne zu verfeinern.

Um die geschulten Geschmacksnerven so richtig zu verwöhnen, bietet sich ein Kochkurs mit individuellen Themenwunsch an.

Nähere Informationen unter:  
<http://www.muehlvierteln.at/>

Eiweißstruktur und die Aromastoffe können tief ins Fleisch eindringen.“ Wer das Bier trotzdem lieber direkt am Grill zugibt, sollte es erst zum Schluss machen und statt es zu schütten, besser leicht aufpinseln, rät der Spitzenkoch.

Aber auch für Georg Friedl ist Bier natürlich nicht nur zum Kochen da. Wie in der Küche schätzt er auch im Glas vollmundige und kräftige Aromen – „Biere mit Charakter“, wie Friedl es selbst nennt. Kein Wunder also, dass er gerne zu Bockbieren greift. Diese werden auch Bestandteil des Weihnachtssens im Hause Friedl sein, was dazu aufgetischt wird, bleibt aber noch ein Geheimnis.

## Das war los!

### 7. Festival der Biervielfalt Salzburg 2009

Mehr als 2000 Bierkenner kamen zur größten Bierverkostung Österreichs, um regionale und internationale Bierspezialitäten zu degustieren - darunter viele Gäste aus Deutschland, sowie Delegationen aus Griechenland, Italien und den Niederlanden. Der tschechische Schwesterverein SPP der heimischen BierIG präsentierte böhmische Bierspezialitäten. Wie in den letzten Jahren wurde auch am 7. Festival der Biervielfalt (23.-24. Oktober 2009, Gusswerk Salzburg) wieder über 200 Biere ausgeschenkt, die in 12 Kategorien auch um den BierIG Award 2009 antraten. Zwei Brauereien heimsten dabei mit ihren Bieren die Hälfte aller zu vergebenen „Goldenen“ ein: Brau Union Österreich AG mit Chocolate Stout, Edelweiss Gamsbock und Edelweiss Snowfresh sowie die Braucommune in Freistadt mit Midium, Weihnachtsbock 2009 und Rotschopf. ⬇

### Zwei bierige Kommerzialräte

WKOÖ-Präsident Dr. Rudolf Trauner überreichte dem Generaldirektor und Vorstandsvorsitzenden der Brau Union Österreich AG Herrn DI Dr. Markus Liebl und



KR Mag. Markus Rubasch und WKOÖ-Präsident Dr. Rudolf Trauner

Herrn Mag. Markus Rubasch, Kämmerer des Stiftes Schlägl, das Dekret über die Verleihung



WKOÖ-Präsident Dr. Rudolf Trauner und KR DI Dr. Markus Liebl

des Berufstitels „Kommerzialrat“. BierNews gratuliert den beiden neuen bierigen Kommerzialräten herzlich. ⬇

### AMA-Gütesiegel für die Brauerei Schloss Eggenberg



AMA Marketing Geschäftsführer Dr. Stephan Mikinovic (zweiter von rechts) übergibt das Gütesiegel-Zertifikat an die Brauer-Familie Stöhr

Als erste oberösterreichische und zweite Brauerei in Österreich nach der Wiener Brauerei Ottakring erhält die Brauerei Schloss Eggenberg in Vorchdorf das AMA-Gütesiegel. Schloss Eggenberg, die größte oö. Privatbrauerei, ist seit mehr als 200 Jahren im Besitz der Familie Forstinger-Stöhr. Insgesamt acht der „Biere zum Salzkammergut“ – Hopfenkönig, Classic Märzen, Gold Special, Festbock, Naturtrüb, Birell (Alkoholfrei) und Premium Bier - der Brauerei wer-

den ab sofort mit diesem Zeichen versehen. „Wir freuen uns sehr darüber, dass ein Familienunternehmen wie die Brauerei Schloss Eggenberg nun auch ein Mitglied der AMA-Gütesiegel-Familie geworden ist. Regionalität ist jener Joker, auf den zunehmend auch der Handel setzt, weil die Konsumenten hohes Vertrauen und hohe Sympathie in regional produzierte Lebensmittel setzen. Das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel ist Botschafter heimischer Qualität und tritt nun

vermehrt für Zielgruppen in den Mittelpunkt, die bislang mit Qualität, Herkunft und Kontrolle in ihrer Ernährungswelt noch nicht so intensiv befasst waren“, freut sich Stephan Mikinovic, Geschäftsführer der AMA Marketing, über den Neuzugang. ⬇

### Neuer Generalsekretär der Brewers of Europe

Am 1. Januar 2010 übernimmt Pierre-Olivier Bergeron das Generalsekretariat der Brewers of Europe und löst damit Rodolphe de Looz-Corswarem ab. Generalsekretär Bergeron ist in Cognac, Frankreich, geboren, wo sein Vater den berühmten Weinbrand destillierte. Aber Bier war immer ein

Termine

dem Nächst

**SAPORE 2010 Pianeta Birra,**  
Beverage & Co  
21. bis 24. Februar 2010; Rimini  
[www.saporerimini.it/fiera/presentazione\\_pianeta\\_birra.asp](http://www.saporerimini.it/fiera/presentazione_pianeta_birra.asp)

---

**Mühlviertler Bierfestival**  
16. bis 17. April 2010  
Messe Mühlviertler e.V.; Freistadt  
[www.muehlviertler-bierfestival.at](http://www.muehlviertler-bierfestival.at)

---

**Alles für den Gast – Wien**  
Internationale Fachmesse für  
Gastronomie und Hotellerie  
25. bis 28. April 2010; Messe Wien  
[www.gastwien.at](http://www.gastwien.at)

Teil seines Lebens, schon in seiner Kindheit. „Während der Erntezeit schickte meine Mutter meine Schwester und mich jeden Tag auf die Felder, um den Durst der Arbeiter mit kaltem Bier zu löschen.“ Nach seinem Studium unterstützte der Rechtsanwalt und Politikwissenschaftler die Europäische Kommission bei der Errichtung eines Wirtschaftsinformationsservices unter der Leitung des ehemaligen EU-Kommissionspräsidenten Jacques Delors und war, bevor er die Brewers of Europe übernahm, Generalsekretär des European Committee for Wine Companies. ⬇



layout: www.kerschi-vogti.at