

bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN !

Stagnation auf hohem Niveau Bier trotz(t) Krise

8,4 Mio. Hektoliter Bier haben die Österreicherinnen und Österreicher 2009 konsumiert. Zwar erreicht die Branche nicht ganz den Stand des – angekurbelt durch die Fußball-Europameisterschaft – Rekordjahres 2008 (minus 3 Prozent), stabilisiert sich aber auf dem hohen Niveau des Jahres 2007. Auch

Konsumenten haben wieder bestätigt, dass sie den Genuss, die Vielfalt und die hohe Qualität des heimischen Bieres sehr schätzen“, sagt DI Dr. Markus Liebl, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs. Positive Erwartungen haben die Brauer an das Jahr 2010. Bedingt durch die Fußball-Weltmeisterschaft in Südafrika



Mio. Hektoliter Bier ab. Zahlen, die veranschaulichen, dass Bier nicht nur in der heimischen Kultur und Kulinarik

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

AUS DEM INHALT

Bier trotz(t) Krise
Die Braubilanz 2009 - Stagnation auf hohem Niveau. Seite 1

Über gesellschaftlich **gewünschtes Verhalten** lesen Sie im Editorial auf Seite 2.

Biervielfalt mit allen Sinnen: Bier - Genuss - Fächer. Seite 3

Bier bricht das Fasten nicht.
Fastenbier: Das Highlight der „mageren“ Zeit. Seite 4

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

Literatur über das erstaunliche Potenzial der **Arzneipflanze Hopfen** finden Sie auf Seite 6.

Auf Seite 7 ist **bierNews** im Gespräch mit **Jasmin Ouschan**, der weltweit wahrscheinlich besten Billardspielerin und ersten Frau bei einer Männerweltmeisterschaft.

Neuigkeiten und Termine rund ums Bier. Seite 8



im Vergleich zu den anderen EU-Biernationen (z.B. Tschechien, Slowakei) konnte die Alpenrepublik die guten Bier-Gesamtabsatzzahlen halten. Der Pro-Kopf-Verbrauch betrug 2009 knapp 106,4 Liter. „Wir können mit dem vergangenen Jahr zufrieden sein. Die

hofft man 2010 wieder auf ein Absatzwachstum.

Bier: Ein Kulturgut als Wirtschaftsfaktor

Inklusive der Exporte setzte die österreichische Brauwirtschaft im vergangenen Jahr rund 8,9

tief verwurzelt ist, sondern auch einen wichtigen volkswirtschaftlichen Faktor darstellt. So erreicht die Branche jährlich eine Steuerleistung (Einkommen- und Lohnsteuer, Mehrwertsteuer, Biersteuer u.a.) von mehr als 1,4 Mrd. Euro. **Fortsetzung auf Seite 3** ➔



Bier: gesellschaftlich unerwünscht?

Liebe Freundinnen und Freunde
des österreichischen Bieres,

Wie wir den Medien entnehmen mussten, ist im Rahmen einer WIFO-Studie zur Sanierung des österreichischen Staatshaushaltes unter dem Titel „Besteuerung von gesellschaftlich unerwünschtem Verhalten“ von einer Erhöhung der Biersteuer die Rede.

Seit Jahren machen wir darauf aufmerksam, dass die Österreicher und die heimische Brauwirtschaft im Vergleich zu unseren Nachbarländern Deutschland und Tschechien enorm benachteiligt sind. Die Konsumenten werden mit einer unverhältnismäßig hohen Biersteuer von €24,- pro 100 Liter belastet. Wir fordern deshalb seit Jahren die Angleichung an die Biersteuersätze der benachbarten Biernationen Deutschland und Tschechien. Die österreichische Biersteuer macht mehr als das 2,5-fache ihres deutschen Pendantes bzw. fast das Doppelte zu Tschechien aus. Das geht auf Kosten der Konsumenten, denn aufgrund dieser unterschiedlichen Besteuerung ergibt sich in Österreich gegenüber Deutschland ein um bis zu 25 Prozent höherer Flaschenbierpreis, was auch Jahr für Jahr zu erheblichen Bier-Kofferraumimporten führt und dadurch die heimische Wirtschaft, aber auch den Fiskus, schädigt.

Bier ist das alkoholische Getränk mit dem niedrigsten Alkoholgehalt. Seit Jahren fordern wir eine Anpassung der Biersteuer an die Weinsteuer, die bekanntlich gänzlich abgeschafft wurde. Ein WIFO-Vorschlag wäre auch die Wiedereinführung der Weinsteuer, allerdings in einer Größenordnung weit unter der schon derzeit gültigen Biersteuer, was die schon traditionell gewordene eklatante Benachteiligung des Lieblingsgetränkes der Österreicher gegenüber Wein wieder nicht beseitigen würde. Aber unsere Forderung nach Gerechtigkeit geht nicht in Richtung „Bitte auch eine Steuer auf Wein!“ sondern wir möchten end-

lich die Herabsetzung der Biersteuer und damit zumindest die Angleichung an unsere deutschen Nachbarn.

Diese Fakten sind der Bundesregierung, aber auch dem WIFO seit Jahren bekannt. Eine weitere Erhöhung der Steuern auf Bier ist den Brauern und Konsumenten nicht zumutbar, zumal sie bereits jetzt 200 Millionen Euro Biersteuer pro Jahr entrichten, was einem Umsatzanteil von mehr als 20 Prozent der Brauwirtschaft entspricht.

Die Brauwirtschaft leistet mit rund 920 Millionen Euro Jahresumsatz einen wesentlichen Beitrag zur heimischen Wertschöpfung und ist trotz schwierigen Umfelds ein stabiler und verlässlicher Arbeitgeber. Über 40.000 Personen sind direkt oder indirekt in der Bierproduktion und im -vertrieb tätig, davon rund 4.000 in den Brauereien. Mit 81 Millionen Euro stellen die Brauer auch für die Landwirtschaft als Abnehmer von Braugerste und Hopfen einen wichtigen Partner dar. Diese Zahlen machen deutlich, dass Bier nicht nur in der heimischen Kultur und Kulinarik tief verwurzelt ist, sondern auch einen wichtigen volkswirtschaftlichen Faktor repräsentiert.

Besonders befremdend ist daher der Umstand, dass in o.g. Studie Biergenuss als „gesellschaftlich unerwünschtes Verhalten“ in eine Reihe mit Tabakkonsum und Glücksspiel gestellt wird. Dagegen verwehren wir uns als Land, in dem Bierkultur seit jeher in unserer Gesellschaft einen bedeutenden Stellenwert einnimmt, auf das Schärfste.

Der Frühling naht, und viele freuen sich bereits darauf, im Rahmen eines gesellschaftlich hoffentlich nach wie vor erwünschten Aufenthaltes, in den wieder eröffneten Schani- und Gastgärten, ihr Bier zu genießen – möge es munden!

Ihre

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

Fortsetzung von Seite 1

Zudem sind die Brauereien Österreichs ein wichtiger Jobmotor: Über 40.000 Arbeitsplätze hängen direkt oder indirekt am Wirtschaftsgut Bier, alleine 31.000 davon in Handel, Gastronomie und Hotellerie.

Am liebsten Märzen aus der Flasche

Am liebsten trinken die Österreicher Märzen-/Lagerbier. Ca. 64 Prozent des in Österreich konsumierten Bieres entfallen auf diese Sorte. „Einen gewaltigen Sprung nach vorn“, so Liebl, machte der Radler mit einem Plus von 15 Prozent, womit die Zuwachsrate des Jahres 2008 beinahe noch verdoppelt werden konnte. Weiterhin am beliebtesten bei den Österreichern sind die Glasflaschen, in denen über 51 Prozent des verkauften Bieres ausgeliefert werden, der Löwenanteil davon in Mehrweg-Glasflaschen, die im Vorjahr sogar noch leicht zulegten (plus 0,5 Prozent). Deutlich in der Gunst der heimischen Biertrinker gestiegen sind 2009 die 0,33-Liter-Flaschen mit einem Plus von rund zehn

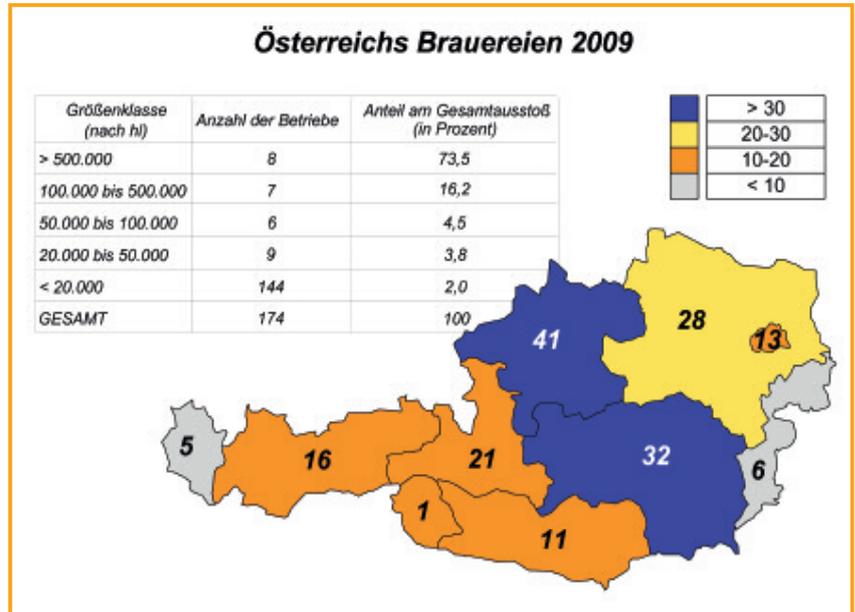
Prozent. Anteile verloren haben hingegen die Dosen (minus 0,8 Prozent); PET-Flaschen waren bei Bier in Österreich nach wie vor unbedeutend.

Biersteuer belastet Konsumentenpreis

Obwohl man in der Branche mit dem Jahr 2009 angesichts des schwierigen wirtschaftlichen Umfeldes zufrieden ist, kämpfen die Brauereien, wie schon seit Jahren, mit der in Österreich deutlich höheren Biersteuer als beispielsweise in Deutschland und Tschechien. „Die Konsumenten in Österreich werden mit einer unverhältnismäßig hohen Steuer von €24,- pro 100 Liter belastet – dies erzeugt einen enormen Druck auf die heimischen Brauereien“, so Liebl. Die Branche fordert nach wie vor die unbedingte Angleichung

der Bierbesteuerung an die benachbarten Biernationen. Außerdem setzen sich die Mittelstandsbrauereien für eine steuerliche Entlastung für Brauereien mit einem Jahresausstoß von 50.000 bis 200.000 hl ein, wie dies in Deutschland, Tschechien und der Slowakei der Fall ist. Derzeit profitieren in Österreich nur Brauereien bis zu 50.000 hl Jahresausstoß von einer Biersteuerermäßigung. Wenig verständlich ist für Liebl die Tendenz der EU zur Verbotspolitik. Im Hin-

blick auf die Erfahrungen in Skandinavien hält er fest: „Es ist erwiesen, dass Preiserhöhungen sowie Verbote Alkoholmissbrauch nicht verringern, sondern nur auf illegale und billigere Kanäle verlagern und zusätzlich negative Auswirkungen auf die Brauwirtschaft haben. Die österreichischen Brauer bekennen sich seit jeher zum verantwortungsvollen Genuss und moderaten Bierkonsum. Daher setzen wir auf Information statt Prohibition“, so Liebl abschließend. ☺



Biervielfalt mit allen Sinnen

Bier - Genuss - Fächer



Welches Bier passt zu welcher Speise?

Welches wird in welchem Glas serviert? Und bei welcher Temperatur? Die Antworten auf diese Fragen und weitere Informationen findet man mit dem Bierfächer. Verwirklicht wurde die Idee des österreichischen Brauereiverbandes, die unglaubliche Vielfalt des Bie-

res, wenn auch „nur in einer kleinen Auswahl“, zu visualisieren, gemeinsam mit der Doemens Akademie, Gräfling/München und dem österreichischen Biersommelier-Weltmeister Karl Schiffner. Geschaffen wurde ein weltweit einzigartiger kulinarischer Bierführer in Form eines Fächers, der die Fülle heimischer und internationaler Biersorten veranschaulicht.

Bierfächer vereint 34 Biersorten aus dem In- und Ausland

Auf 34 Fächerblättern werden 34 Bierstile kurz beschrieben, in welchem Glas und mit jeweils welcher Trinktemperatur sie genossen werden sollten, welchen Alkoholgehalt und welche sortenspezifische Aromatik und Bitterkeit sie aufweisen. Der Fächer spiegelt

den Farbbogen der Biere ebenso wider wie ihre zahlreichen Kombinationsmöglichkeiten zu verschiedensten Speisen. „Wir haben uns seit jeher dem Bier-Genuss verschrieben. Daher haben wir einen Bierfächer produziert, der nicht nur die Vielfältigkeit aufzeigen, sondern auch einen Einblick in die Farb- und Aromenwelt des Bieres geben soll.

Fortsetzung auf Seite 6 ☺

Bier bricht das Fasten nicht und steht für Genuss sowie Vielfalt

Fastenbier: Das Highlight der „mageren“ Zeit

Fasten ist untrennbar mit Verzicht verbunden. Wir setzen uns das Ziel etwas zu entsagen, das wir sonst genießen. Ein seit

Bierkrug mit Bier füllen. Das war nicht nur köstlich, sondern aufgrund der sonst sehr kargen Nahrung auch sehr

auch, dass das Bier, wie alles Flüssige, das Fasten nicht breche. Der Sanktus dafür kam im Mittelalter direkt vom Papst.

sondern ein vollmundiges Bockbier: Schließlich sollte es ursprünglich wichtige Nährstoffe liefern und sättigen. Trotzdem kann die Verbandsgeschäftsführerin den Mythos, dass Bier ein echter Dickmacher sei, leicht entkräften: „Bier, egal welcher Sorte, hat deutlich weniger Kalorien als zum Beispiel Vollmilch.“ Es spricht also nichts gegen Biergenuss in der Fastenzeit - weder die Tradition noch die Ernährung. „Ver-



jeher erlaubter Genuss in dieser Zeit ist allerdings das Fastenbier.

Traditionell wird in der 40-tägigen Fastenzeit auf Deftiges und Kalorienreiches verzichtet – oft kommt den Österreichern auch nichts Alkoholhaltiges auf den Tisch. „Es ist allerdings ein Irrglaube, dass in der Fastenzeit Bier verboten ist“, weiß Mag. Kaufmann-Kerschbaum, Geschäftsführerin des Verbandes der Brauereien Österreichs: „Das Gegenteil ist der Fall. Bier war gerade in den Klöstern ein wichtiges Nahrungsmittel während des Fastens.“

Flüssiges bricht das Fasten nicht

Bis zu fünf Mal täglich durften die Mönche ihren

wichtig. „Bier ist isotonisch und enthält zahlreiche Eiweiße, Vitamine und Spurenelemente. Verantwortungsvoll genossen ist Bier ein wertvolles Nahrungsmittel“, so Kaufmann-Kerschbaum weiter. Sie erklärt

Vollmundiger Genuss

Das speziell gebraute Fastenbier erfreut sich auch in Österreich steigender Beliebtheit. Allerdings ist es kein leichtes Bier, wie oft angenommen,

verantwortungsvoller Genuss ist auch in der Fastenzeit keine Sünde. Ein vollmundiges Fastenbier bzw. Bockbier ist ein echtes Highlight in einer sonst etwas ‚mageren‘ Zeit“, so Kaufmann-Kerschbaum abschließend. ☺

Verband der Brauereien Österreichs

Statistische Daten über die österreichische Brauwirtschaft

1980-2009

Trink' Gutes und rede darüber.

Die aktuelle Broschüre „Statistische Daten über die österreichische Brauwirtschaft 1980–2009“ dokumentiert in Zahlen die Erfolgsgeschichte der österreichischen Brauwirtschaft. Die aktuellsten Braudaten und vieles andere mehr auch nachzulesen auf:

www.bierserver.at

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: Das schönste Nass ein Bier vom? Zusammengesetzt ergeben die Buchstaben der richtigen Lösung den fehlenden Begriff.

1. Happy Birthday

Gottfried Krueger zog als 16-Jähriger in Holzschuhen aus Deutschland nach Amerika aus, um Bier zu brauen. Neben dem Getränk gor er auch den Plan, dem Gerstensaft mit einer praktischen Verpackung die Krone aufzusetzen. Bis dahin lohnte es sich für Brauereien nur, Flaschen in einem 50-Kilometer-Kreis zu verkaufen, um sie wieder beim Produzenten nachfüllen zu lassen. Die für längere Transporte praktischeren Dosen gab es zwar schon für diverse Lebensmittel, aber für Bier musste zunächst eine geschmacksneutrale Innenbeschichtung entwickelt werden. Auch der Druck durch das kohlenensäurehaltige Getränk stellte die Dosenmacher vor Herausforderungen. 1933 wurden in Richmond im Bundesstaat Virginia diese gemeistert und Brauer Krueger ließ erstmals in Büchsen abfüllen. Im Jänner 1935 kam das Bier im Blechmantel schließlich auf den Markt. 1936 schaffte die Bierdose auch den Sprung nach Europa. Doch richtig modern wurden sie erst 1963, als die Lasche zum Aufreißen der Dose erfunden wurde.

Den wievielten Geburtstag feiert heuer die Bierdose?

100
75
300

D
F
N

2. Schwimmende Brauerei

Erstmals ging im Februar 2010 eine Brauerei an Bord eines Luxuskreuzfahrtschiffes in Hamburg vom Stapel. Zwei weitere schwimmende Braustätten sollen 2011 und 2012 folgen. Gebraut wird mit Meerwasser und eine ausgefeilte Technik soll auch auf stürmischer See dem Bier in den Lagertanks tatsächlich Zeit zum Ruhen und Reifen ermöglichen. Ausgeschenkt wird das Bier ausschließlich an Bord im stilechten Biergarten. Aber auch gebraut wird nicht im ruhigen Hafen sondern auf freiem Wasser. Wieso?

der Kapitän möchte sein Bier nicht mit den Hafentarbeitern teilen

U



der Braumeister liebt die schwankende Herausforderung aus zollrechtlichen Gründen

I
A

3. Pumpauf

ist die Bezeichnung eines bestimmten Mitarbeiters in einer Brauerei mit einem klar definierten Aufgabenbereich. Was macht der Pumpauf?

er hilft dem Biersieder (z.B. beim Maischen, Abläutern und sonstigen Biersiederarbeiten)
er achtet darauf, dass die Bierwägen immer genug Luft in den Reifen haben
er ist Brauerlehrling

S
T
N

4. Very british

Gesucht ist eine Biersorte. Zu ihrer Herstellung wird keineswegs, wie der Name vermuten lassen könnte, Milch verwendet. Es handelt sich um ein braunes Bier mit einem stark malzigen

Nachgeschmack. Seine einzige Beziehung zur Milch besteht darin, dass ein Brauer aus Kent seine Kühe über den Hof jener Brauerei trieb, die als erste diesen Biertyp produzierte.

Brown Ale
Milk Stout

F
S



Arzneipflanze

Hopfen

Seit dem Mittelalter nutzt der Mensch den Hopfen für medizinische Zwecke. Bekannt waren vor allem seine beruhigende und schlaffördernde Wirkung, sein Nutzen bei Entzündungen, bei Frauenleiden oder Magen-Darm-Beschwerden. Seine hohe antibakterielle Wirksamkeit führte dazu, dass der Hopfen als Konservierungsstoff beim Bierbrauen Verwendung fand und schließlich als alleiniger Würzstoff für Bier gilt. In den letzten Jahren hat das Interesse am Hopfen als Arzneipflanze stark zugenommen. Im Mittelpunkt steht dabei die Erforschung des Hopfeninhaltsstoffes Xanthohumol und dessen Potenzial in der Krebsvorbeugung. Andere

Untersuchungen bestätigen seinen hohen Stellenwert im Kampf gegen Knochen-schwund, Entzündungen oder als natürliches Anti-biotikum.

Dieses Buch stellt das erstaunliche Potenzial der Arzneipflanze Hopfen im Überblick dar. Es erzählt die über 1000 Jahre alte Geschichte ihrer medizinischen Verwendung und berichtet, welche dieser Anwendungen heute noch in Gebrauch sind.

Schriftenreihe des Deutschen Hopfenmuseums Wolnzach
ISBN 3-929749-0S-X



Bier - Genuss - Fächer *Fortsetzung von Seite 3*

➤ Allein in Österreichs 174 Braustätten werden ca. 1000 verschiedene Biere gebraut, Biere aus beinahe allen im Fächer vertretenen Bierstilen, wobei sich innerhalb der Stile die Biere aufgrund zahlloser auch regionaler geschmacklicher Variationen wieder sehr unterscheiden“, freut sich Mag. Jutta Kaufmann-Kerschbaum, Geschäftsführerin des Brauereiverbandes, über den neuen Bierführer, der unentbehrlich für jeden Bierliebhaber ist. „Wer ab heute weiterhin nur ein großes oder kleines Bier bestellt oder anbietet, wird es schwer haben. Bierfreunde werden ab jetzt nicht mehr nur still genießen, sie werden über ihren bierigen Genuss fundiert fachsimpeln.“

Der qualitativ hochwertige Bierfächer im handlichen Format gibt einen bunten Querschnitt durch die Bierlandschaft. Das Spektrum reicht vom sehr hellen internationalen Lager, welches ausgezeichnet zu gebratenem Geflügel oder gedünstem Fisch passt, bis hin zum schwarzen englischen Stout, einer körperreichen, obergärigen Bierspezialität mit intensiven Röstaromen, welche hervorragend zu geräucherten Speisen, würzigreifen Käsesorten oder Schokoladendesserts schmeckt. Selbstverständlich ist das beliebteste heimische Bier, das Märzen österreichischer Brauart - empfohlen zu kalten Platten, mildwürzigen Weichkäsen sowie Nusskuchen - ebenso

vertreten, wie Raritäten aus der Ale-Bier-Palette, ein Sammelbegriff für obergärige Bierspezialitäten über die bekannten Weizenbiere hinaus.

Folgende Biersorten sind im Bierfächer zu finden:

Internationales Lager, Pils deutscher Brauart, Kölsch, Pils österreichischer Brauart, Medium Lager, Helles, Märzen österreichischer Brauart, Weizen hell, Weizen leicht, Schankbier (Leichtbier), Export, Alkoholfrei, Spezial, Kellerbier (Zwicklbier), Tripel, Geuze Bier, Heller Bock, Wiener Lager, Indian Pale Ale, Märzen bayerischer Brauart, Eisbock, Weizenbock, Strong Ale, Red Ale, Weizen dunkel,

Dunkles, Rauchbier, Dubbel, Doppelbock, Alt, Dunkles böhmischer Brauart, Porter, Schwarzbier, Stout.

Der Fächer geht kostenlos an die Gastronomie, den Handel, 500 Diplom-Biersommeliers, 800 Bier-Jungsommeliers und interessierte Bierliebhaber. Sollte Ihrer Ausgabe von Bier-News kein Bierfächer beigelegt sein, erhalten Sie solange der Vorrat reicht über www.bierserver.at oder ge-traenke@dielebensmittel.at ein Exemplar.

Der Bierfächer wurde beim Harmonisierungsamt für den Binnenmarkt als Gemeinschaftsgeschmacksmuster angemeldet. ➤

Biernews im Gespräch mit Jasmin Ouschan

Erfolgreich unter Männern

Bis zu 250 Tage im Jahr reist Jasmin Ouschan durch die Welt und eilt von Erfolg zu Erfolg. Die gebürtige Klagenfurterin ist derzeit die vielleicht beste Billardspielerin weltweit und die erste Frau, die sich bei einer Männerweltmeisterschaft unter die ersten Drei spielen konnte. Mehrere Europameistertitel und die Auszeichnung zum „Player of the Year“ in den USA stehen zusätzlich auf der Habenseite. In den Billardhochburgen Asiens ist sie inzwischen bekannter als in ihrer Heimat: „Durch meine blonden Haare steche ich dort zusätzlich aus der Masse.“

Ouschans Erfolg basiert auf harter Arbeit: Eine Billardeinheit vormittags, danach Fitnesstraining und eine weitere Einheit am Tisch am Abend. Zwischendurch gibt es statt einer Pause Mentaltraining. Die Kärntnerin legt großen Wert auf ihre Fitness: „Ein Turnier geht über mehrere Tage, ein Match über mehrere Stunden, dazu kommen der Reisetstress und der Jetlag. Da muss der Körper einiges aushalten.“ Ein bis zwei Wochen vor einem großen Wettkampf bereitet sie sich mit einem spezifischen Trainingsplan vor. Entscheidend sind für sie ein ausgeprägtes Gefühl für die Bälle, mentale Stärke, gute Hand-Augen-Koordi-

nation sowie Kreativität, Ausdauer und Konzentrationsstärke.

„Natürlich ist es schwer als einzige Frau“

„Billard ist eine der wenigen Sportarten, bei denen der muskuläre Aspekt nicht im Vordergrund steht. Daher gibt es keinen Grund, warum Frauen nicht in der männlichen Weltspitze mitspielen können.“ Einfach war es trotzdem nicht, denn den Respekt der Kollegen musste sich Ouschan erarbeiten. „Es ist schon hart als einzige Frau in einer Männerdomäne. Ich habe aber mehr positives als kritisches Feedback erhalten.“ Ouschan stellt sich gerne neuen Herausforderungen und ist überzeugt, dass man Vieles erreichen kann, wenn man „an sich selbst glaubt und konzentriert auf Ziele hinarbeitet. Der Spaß an der Sache darf dabei allerdings nicht fehlen.“ Als nächstes großes Ziel hat sie sich die Damenweltmeisterschaft in China vorgenommen, einer der wenigen Titel, der der 24-jährigen noch fehlt.

Mit Leidenschaft zum großen Traum

Für Jasmin Ouschan ist der häufig als Kneipenspiel gesehene Sport mehr als nur ein Beruf, er ist ihre große Leidenschaft. „Schon als Kind habe ich häufig davon gesprochen, Billard zu meinem Beruf zu machen. Es war immer mein Traum und ich schätze mich sehr glücklich, dass ich ihn verwirklichen konnte“, sagt sie.



Jasmin Ouschan wurde am 10. Jänner 1986 in Klagenfurt, Kärnten, geboren. Bereits als Kind zeigte sich ihr großes Talent im Pool Billard. Sie holte sowohl in der Jugendmeisterschaft als auch bei den Damen mehrere Europameistertitel nach Österreich und war weltweit die erste Frau, die begann, regelmäßig an Männerturnieren teilzunehmen – und das sogar mit Erfolg. So erspielte sie sich etwa 2008 den 3. Platz bei der 14/1 Herrenweltmeisterschaft in New Jersey, einen nicht nur für sie persönlich sehr bedeutenden Erfolg.

achten, damit es später keine Probleme mit dem Rücken oder den Schultern gibt. „Auf jeden Fall lohnt es sich, sich mit Besseren zu messen, denn so lernt man am schnellsten“, unterstreicht Ouschan. Ihre Freunde berücksichtigen diesen Rat aber seltener, denn dort ist Ouschan meist Zuseherin, wenn Billard gespielt wird. „Das macht mir Spaß. Manchmal helfe ich in schwierigen Situationen ein wenig aus.“

Diese Spiele sind auch eine der seltenen Gelegenheiten, bei denen sich die Kärntnerin einen Radler gönnt. Denn grundsätzlich ist sie beim Thema Alkohol so diszipliniert, wie beim Training: „Der Sport ist mein Beruf, deswegen ist Alkohol in Trainings- und Wettkampfzeiten ein Tabu. Bei einer Siegesfeier ist aber ein Gläschen zum Anstoßen schon mal drin“, schmunzelt Ouschan – und dann auch gerne ein Radler. ➔

Von Anfang an hat sie sich der Spielart Pool Billard verschrieben, die neben Snooker und Karambol eine der drei Hauptspielarten ist. „Wir hatten in unserem Club nur Pool-Tische, somit hatte ich anfangs keine Möglichkeit andere Varianten zu probieren. Bereut habe ich das aber nie“, so Ouschan. Sie spielt auch regelmäßig andere Spielarten zum Spaß oder nutzt diese, gemeinsam mit ihrem Trainer, in speziellen Trainingseinheiten.

Nur wer gegen die Besten spielt, kann sich verbessern

Ambitionierten Hobbybillardspielern rät die zielstrebige Kärntnerin, genau auf die richtige Haltung und Stellung zu

Das war los!

20 DLG-Medaillen für Biere aus Österreich



Das Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) hat 742 Biere und Biermischgetränke aus 188 Brauereien getestet. Nach Abschluss der dreimonatigen Tests im Labor und in der sensorischen Analyse konnten die DLG-Experten auch 20 österreichische Biere mit Edelmetall auszeichnen. Die österreichischen Gewinner und ihre ausgezeichneten Biere in alphabetischer Reihenfolge:

Brau Union Österreich:

jeweils Gold für Edelweiss Hefetrüb, Edelweiss Gamsbock und Edelweiss Hofbräu;

Brauerei Grieskirchen:

Gold für Grieskirchner Pils;

Brauerei Kapsreiter:

Silber für Kapsreiter Landbier Hell;

Brauerei Ried:

zweimal Gold für Rieder Helle Weisse und Rieder Märzen;

Familienbrauerei Huber:

Gold für St. Johanner-Original und Tiroler Hefeweizen Hell und einmal Silber für Tiroler-Spezial;

Mohrenbrauerei August Huber:

Gold für Mohren Spezial Bier und Silber für Mohren Pfiff Bier;

Privatbrauerei Fritz Egger:

Gold Egger Märzenbier;

Ritterbräu Neumarkt:

Gold für Neumarkter Ritter-

bräu Anno 1609 und Neumarkter Ritterbräu Märzen, Silber für Ritterbräu Urtrunk und Ritterl;

Trumer Privatbrauerei Josef Sigl: Gold für Trumer Pils und Trumer Weizen;

Die Wurmhöringer Privatbrauerei – Braugasthof erhielt für ihr Märzen Bronze.

bierNews gratuliert den erfolgreichen Brauereien zu ihren ausgezeichneten Bieren. ☺

3 Jahre Museum Historischer Bierkrüge in Hainfeld

Mit zahlreichen Besuchern konnte Museumsgründer Johann Hasenauer in Hainfeld das dreijährige erfolgreiche Bestehen von Österreichs erstem und einzigem Museum für historische Biertrinkgefäße feiern. Das Museum ist ausschließlich dem edlen Trinkgefäß für den kultivierten

Biergenuss im Laufe der Jahrhunderte gewidmet. Zu sehen sind Bierkrüge, Poka-



le, Trink- und Schenkkannen, Becher und Kelche, welche in den letzten fünf Jahrhunderten (Renaissance bis Jugendstil und Art Deco) erzeugt und als Trinkgefäße für Bier verwendet wurden und schlussendlich nun in dem kleinen aber feinen Museum im ehemaligen Bezirksgericht in der alten Braustadt Hainfeld zu sehen sind.

www.bierkrugmuseum.at ☺

Bier Guide 2010

Am 17. März 2010 feierten zahlreiche Bierfreunde im Wiener Wirtshaus Zattl die Neuerscheinung des „Bier Guide 2010“ von Bierpapst Conrad Seidl.

Der heuer zum elften mal herausgegebene bierigste Guide Österreichs, erschienen im KGV-Verlag, enthält die Daten von rund 1.200 Bierlokalen aus ganz Österreich



dem Nächst

Alles für den GAST AllMountain 2010

11. bis 14. April 2010

Messezentrum Salzburg

www.allmountain.at

Mühlviertler Bierfestival 2010

16. und 17. April 2010

Freistadt, Messehalle

www.muehlviertler-bierfestival.at

7. Staatsmeisterschaft

der Haus- und Kleinbrauer

23. bis 25. April 2010

Schloss Pöllau bei Hartberg

www.bierig.org/?mid=9

Brau Beviale 2010

7. European Beer Star Awards

10. bis 12. November 2010

Nürnberg

www.brau-beviale.de

VIETBREW 2010 - Vietnams

offizielle Brauereifachmesse

10. bis 12. November 2010

Ho-Chi-Minh-Stadt, Vietnam

www.vietbrew.merebo.com

drink technology India

and International PackTech India

18. bis 20. November 2010

Mumba / Bombay Exhibition Centre

www.packtech-india.com

sowie Verkostungsnotizen der interessantesten Bier-Innovationen und Hinweise für Brauereibesichtigungen. www.bier-guide.net ☺

layout: www.kerschi-vogti.at