



bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN !

Bierspezialitäten aus Österreich im Vormarsch

Ungebremster Biergenuss

Österreich bleibt auch 2010 das Bierland mit Tradition. Die 172 heimischen Braustätten (inkl. 101 Gasthaus- und Hausbrauereien) erfüllten mit ihrer reichhaltigen Produktpalette von mehr als 1.000 verschiedenen Bieren und einem Ausstoß von gesamt rd. 8,7 Mio. Hektoliter auch im Jahr 2010 jeden Konsumentenwunsch. Heimisches Bier war mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von 106,0 Liter auch 2010 das weitaus beliebteste Getränk der Österreicher. „Wir können mit dem vergangenen Jahr zufrieden sein. Die Absatzzahlen halten auf hohem, beinahe gleichem Niveau wie 2009 und das bestätigt uns, dass die Österreicher das heimische Bier in seiner Vielfalt und hohen Qualität nach wie vor sehr schätzen“, so KR DI Dr. Markus Liebl, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs, bei der Bilanzpressekonferenz der österreichischen Brauwirtschaft in Wien.

Österreich bleibt eine führende Bier-Nation in Europa

Die Bilanz zeigt, dass die Österreicher auch 2010 Bier sehr schätzten: Die Brauereien verzeichneten einen lediglich minimalen Absatzzrückgang beim Bierausstoß im Inland von -0,3 Prozent auf 8,3 Mio. Hektoliter (Bier -0,3 Prozent,

alkoholfreies Bier +0,2 Prozent). Der Gesamtausstoß war mit -0,7 Prozent ebenfalls nur

knapp 20 Prozent weniger als im Vorjahr (21,6 Millionen Hektoliter Bier abgesetzt,



leicht rückläufig. Damit stabilisiert sich der Bierkonsum in Österreich auf hohem Niveau.

Österreich bleibt damit auch im Jahr 2010 eine der führenden Bier-Nationen in Europa. Im Vergleich zu Deutschland steht Österreich besser da: Wie das Statistische Bundesamt Wiesbaden veröffentlichte, weist Deutschland beim Inlandsabsatz (ohne Haustrunk) einen Rückgang von 2,9 Prozent aus. Auch im traditionsreichen Bayern sehen sich die Brauer mit sinkenden Zah-

len konfrontiert. Im vergangenen Jahr wurden 21,6 Millionen Hektoliter Bier abgesetzt, das sind 3,2 Prozent weniger als im Vorjahr, wie der Bayerische Brauerbund Anfang Februar in München mitteilte. In Tschechien war die Entwicklung sogar noch unerfreulicher. Der Inlandsausstoß ging dort um 7,1 Prozent zurück.

Lager-/Märzenbier bleibt Nr. 1; Radler, Bierspezialitäten und Bockbier legen zu

Lager-/Märzenbier ist nach wie vor die beliebteste Biersorte der Österreicher – rund 5,4 Mio. Hektoliter

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

AUS DEM INHALT

Österreichs Brauwirtschaft zieht auf Seite 1 bis 3 eine erfreuliche **Bilanz 2010**. Die Freude am heimischen Gerstensaft ist ungebremst. Österreich bleibt eine führende Bier-Nation in Europa. Weniger erfreulich – die angedachte **Wirtshaussteuer - Faschingsscherz oder Geldbeschaffungsaktion?**

Seite 4: Die 2. **Bier-Sommelier-Weltmeisterschaft** ist geschlagen - Alter Vize wird in Salzburg neuer Weltmeister.

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

Auf Seite 6 liefert **Österreichs Brauwirtschaft** die relevanten Braudaten **2010** und macht **Conrad Seidl** mit dem **Bier Guide 2011** das Dutzend voll.

In **bierNews** im Gespräch outet sich Österreichs Wetter-Expertin **Christa Kummer** als **Bier-Genussmensch**. Seite 7

Neuigkeiten und Termine rund ums Bier. Seite 8



EDITORIAL

Wirtshaussteuer - Faschingsscherz oder Geldbeschaffungsaktion?

Liebe Freundinnen und Freunde
des österreichischen Bieres,

auch wenn mittlerweile nicht nur der Fasching sondern zumindest in den meisten österreichischen Städten und Gemeinden auch die Begehrlichkeit auf eine sogenannte Wirtshaussteuer Vergangenheit ist, möchte ich auf dieses Thema noch einmal eingehen. Bei allem Verständnis für die angespannte finanzielle Situation der Städte und Gemeinden ist dieser jüngste Vorschlag aufs Schärfste zurückzuweisen.

Eine weitere steuerliche Belastung ist der Gastronomie bzw. den Konsumenten nicht zuzumuten. Das wäre ein Anschlag auf die Gastronomie, die Wirtshauskultur, den Tourismus und – in einem Tourismusland wie Österreich – auch ein Anschlag auf die Gesamtwirtschaft.

Insbesondere beim Bier wäre eine zusätzliche steuerliche Belastung fatal: Die österreichische Biersteuer wurde ja bereits im Jahr 2000 – als Ersatz für die abgeschaffte Getränkesteuer – umgehend drastisch erhöht, eine Entlastung bei Bier gab es damals daher nicht. Aufgrund dieses hohen Steuersatzes leistet die österreichische Brauwirtschaft jährlich bereits rund 200 Millionen Euro allein an Biersteuer. Im Jahr 2010 brachten die Steuern auf Bier dem Staatshaushalt insgesamt fast 700 Millionen Euro ein.

Bei einer österreichweiten Umsetzung der angedachten 15-prozentigen „Wirtshaussteuer“ hätten die Konsumenten zusätzlich 270 Millionen Euro zu berappen. Zudem würde der Finanzminister dadurch zusätzlich 50 Millionen Euro mehr an Umsatzsteuer, also eine Steuer auf die Steuer, lukrieren. Gesamt hätten die Österreicher durch eine solche Wirtshaussteuer 320 Millionen

Euro mehr (allein auf Bier) zu zahlen. Auch im Vergleich zu unseren Nachbarländern Deutschland und Tschechien (Länder mit hoher Bierkompetenz) ist eine weitere Teuerung nicht gerechtfertigt. So beträgt die österreichische Biersteuer mehr als das 2,5-fache der deutschen Biersteuer (in Deutschland galten 2010 zudem nur 19 Prozent Umsatzsteuer). Das führte schon bisher zu beachtlichen Kofferraumimporten aus dem Nachbarland.

Die Suche nach zusätzlichen Einnahmen für den Staat und damit einhergehende verstärkte Kontrollen haben aber offenbar System. So hatte das Bundesministerium für Finanzen im Erlassweg eine Änderung der Liefermengen gemäß § 1 der Gaststättenpauschalierungsverordnung vorgenommen und damit seine Rechtsansicht über aufzeichnungsfreie Abhollieferungen bei Getränken per 1.1.2011 drastisch geändert. Bereits bei der „Abhollieferung“ von 20 Liter Bier, 10 Liter Wein und 30 Liter alkoholfreien Getränken bestand nach der Neuregelung Aufzeichnungspflicht, das heißt, dass der Handel Name und Anschrift des Empfängers aufzeichnen muss. Erst aufgrund massiver Proteste insbesondere seitens des Lebensmittelhandels über den unzumutbaren Verwaltungsaufwand und etlicher Medien wurde diese Regelung wieder rückgängig gemacht und somit eine weitere unnötige Belastung für Wirtschaft und Konsumenten vermieden.

Österreich hat bereits jetzt eine der höchsten Abgabenquoten in Europa. Es kann nicht sein, dass statt gezielter Einsparungen und Maßnahmen weitere Massensteuern und zusätzliche Belastungen für Konsument und Wirtschaft angedacht werden.

Dessen ungeachtet freuen sich die österreichischen Brauer über die ungetrübte Liebe der ÖsterreicherInnen zu ihrem Bier und auf das Braujahr 2011.

Ihre

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



bliert haben: Auf der einen Seite Feinschmecker und Bierkenner, die auch gerne mal zu einem stärkeren Bockbier greifen und auf der anderen Seite die Personen, die Bier gerne auch als Durstlöcher in Form

(+10,8 Prozent) und Tankbier (+3,2 Prozent).

Österreichische Brauwirtschaft – Wichtiger Wirtschaftsfaktor und Jobmotor

Die Verbrauchszahlen aus 2010 veranschaulichen, dass Bier nicht nur in der heimischen Kultur und Kulinarik tief verwurzelt ist, sondern auch einen wichtigen volkswirtschaftlichen Faktor darstellt. In Österreichs Brauereien sind durchschnittlich rd. 3.900 bestqualifizierte Arbeitnehmer mit Personalkosten von rd. 250 Mio. Euro (Löhne, Gehälter, gesetzlicher und freiwilliger Sozialaufwand) beschäftigt – die Brauereien sind damit wichtiger Jobmotor für die heimische Wirtschaft. Weiters ist die österreichische Brauwirtschaft ein wichtiger Partner für die heimische Landwirtschaft. Österreichisches Bier ist ein ausgesprochenes Naturprodukt und wird seit eh und je aus natürlichen Rohstoffen hergestellt. So stammt die zur Herstellung österreichischen Bieres verwendete Braugerste (2010 rd. 173.000 Tonnen Sommergerste) größtenteils aus heimischem

(2010 rd. 370 Tonnen) aus dem Mühl- und Waldviertel sowie dem Leutschacher Gebiet wird in österreichischen Brauereien verarbeitet.

Biersteuer lässt Konsumenten tief in die Tasche greifen

2010 erzielten die österreichischen Brauereien einen Umsatz von mehr als 1 Mrd. Euro und erbrachten eine Steuerleistung von über 250 Mio. Euro. Die Steuern auf Bier insgesamt brachten 2010 dem Staatshaushalt fast 700 Mio. Euro. Die gesamtsteuerliche Belastung beträgt hochgerechnet fast 50 Prozent – Bier ist damit nach wie vor extrem hoch besteuert. Die österreichische Biersteuer beträgt mehr als das 2,5-fache der deutschen Biersteuer (in Deutschland galten 2010 19 Prozent Umsatzsteuer). „Aufgrund dieser unterschiedlichen Besteuerung ergibt sich in Österreich gegenüber Deutschland ein um durchschnittlich 20 Prozent höherer Flaschenbierpreis – ein Preisunterschied, der überhaupt nicht gerechtfertigt ist, die heimischen Brauer unter Druck bringt und die Konsumenten zwingt, tief in die Tasche zu greifen“, stellte Liebl fest. Die Branche fordert daher weiter die Angleichung der Bierbesteuerung an die benachbarten Biernationen, sowie die Ausweitung der Biersteuerermengensstaffel

wurden 2010 konsumiert (plus rd. 9.000 Hektoliter oder +0,2 Prozent), der Marktanteil gesamt liegt für Lager/Märzen 2010 bei 65,0 Prozent. Absatzsteigerungen beim Inlandsausstoß verzeichneten des weiteren auch heuer wieder Radler mit Alkohol (plus rd. 86.000 Hektoliter oder +24,7 Prozent) und Bockbier (plus rd. 2.300 Hektoliter oder +11,4 Prozent). Auch Leichtbier und alkoholfreies Bier konnten zulegen, jedoch auf sehr niedrigem Niveau.

von Radler genießen.

Bier am liebsten aus der Flasche

Heimisches Bier gelangt im Inland zu 72 Prozent in umweltfreundlichen Mehrweggebinden zu den Konsumenten. Der Flaschenbestand aller österreichischen Brauereien beträgt über 150 Millionen Stück. Insgesamt wurden 2010 beachtliche 3,6 Mio. Hektoliter aus der beliebten 0,5 l Flasche getrunken, auch wenn diese Gebindeart einen leichten Absatzrückgang von 1,4 Prozent hinnehmen musste. Am stärksten betroffen von Absatzrückgängen waren 2010 hingegen 0,33 l Dosen und 5 l Dosen inkl. PET

Die anderen Biersorten mussten Absatzverluste hinnehmen. Am stärksten betroffen: Radler alkoholfrei (-24,1 Prozent), Schankbier (-11,2 Prozent)



und Pils (-5,8 Prozent). Damit zeigt sich, dass sich in Österreich zwei Konsumententypen eta-

mit -11,1 Prozent bzw. -12,1 Prozent. Zulegen konnten in erster Linie 0,33 l Flaschen

Anbau – das sichert wiederum Arbeitsplätze. Auch der gesamte im Inland geerntete Hopfen

auf Brauereien mit einem Jahresausstoß bis 200.000 hl.

2. Bier-Sommelier-Weltmeisterschaft ist geschlagen

Alter Vize wird in Salzburg neuer Weltmeister

In einem spannenden Finale hat sich der bisherige Vizeweltmeister Sebastian Priller, gegen fünf Mitbewerber aus Österreich, Deutschland, Italien und der Schweiz durchgesetzt, und ist nun Weltmeister der Sommeliers für Bier.

50 Biersommeliers aus aller Welt kämpften um den begehrten Titel des Biersommelier-Weltmeisters, demonstrierten lebendige Bierkultur und zeigten ihr umfassendes Können als Bier-Genussexperten. Die Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier ist ein Highlight der Bier-Genuss-

meistertitel, vielmehr demonstrierten sie ihr Können der Öffentlichkeit. Der Oberösterreicher und erste Bier Sommelier Weltmeister Karl Schiffner saß diesmal in der Jury: „Ich sehe die Weltmeisterschaft als Chance, dass sowohl Fach- als auch Publikumsmedien sich dem Thema der gehobenen Bierkultur zuwenden und damit Bier als Genussmittel mit der ganzen Bandbreite an Bierstilen und Glaskultur bei den Verbrauchern ankommen lassen.“ Weltweit gibt es derzeit ca. 500 diplomierte Biersommeliers - darunter etwa zehn Prozent Frauen bzw. Biersom-

meistertitel, vielmehr demonstrierten sie ihr Können der Öffentlichkeit. Der Oberösterreicher und erste Bier Sommelier Weltmeister Karl Schiffner saß diesmal in der Jury: „Ich sehe die Weltmeisterschaft als Chance, dass sowohl Fach- als auch Publikumsmedien sich dem Thema der gehobenen Bierkultur zuwenden und damit Bier als Genussmittel mit der ganzen Bandbreite an Bierstilen und Glaskultur bei den Verbrauchern ankommen lassen.“ Weltweit gibt es derzeit ca. 500 diplomierte Biersommeliers - darunter etwa zehn Prozent Frauen bzw. Biersom-



Fuller's Brewer's Reserve
Hermann Schnirli (Deutschland):
Samichlaus Helles
Matthias Gassner (Österreich):
Gouden Carolus Cuvée
van de Keizer
Fabio Nalini (Italien):
Arrique Barley Wine
Markus Berberich
(Deutschland):
Samuel Adams Utopia



Finalisten: (vlnr) M.Gasser (A), F.Nalini (I), H.Schnierle (D), S.Priller (D), M.Berberich (D) und J. Czerny (CH)

Szene und fand heuer zum zweiten Mal statt: Diesmal am 9. April 2011 in Anif bei Salzburg. Die speziell ausgebildeten Experten in Sachen Biergenuss kämpften am 9. April 2011 nicht nur um den Welt-

meilières. Auch bei den Teilnehmern der zweiten Weltmeisterschaft spiegelte sich diese Quote wider: Neben 44 Herren gingen sechs Damen (2 Österreicherinnen) an den Start und bewiesen damit ein-

Reihenfolge ihres Auftritts, mit dem jeweils zu beschreibenden Bier:

Jan Cerny (Schweiz):
Ambrosius
Sebastian Priller (Deutschland):

Am Abend des spannenden Wettkampftages wurde im Rahmen einer stimmungsvollen Siegerehrung auf Einladung des Verbandes der Brauereien Österreichs sowie der Brau Union Österreich in der neuerrichteten Innovationsbrauerei im Bräustüberl des Hofbräu Kaltenhausen, schließlich Sebastian Priller, der bis dahin amtierende Vizeweltmeister der Biersommeliers, zum 2. Weltmeister der Sommeliers für Bier gekürt, neuer Vize ist Fabio Nalini. ↗

Sind Sie ein Bier-Experte?

Bier, das gesunde Lieblingsgetränk der Österreicher, hat eine lange 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 den Namen jenes Monats, der jene Biersorte bezeichnet, die in Österreich die mit Abstand Beliebteste ist. Hinweis: Unser heutiges Rätsel beschäftigt sich mit wohlverstandener Bierkultur.

1. Bier-Glaskunde

Vervollständigen Sie bitte folgenden Merksatz:
Je schlanker das Bier, desto schlanker ...

der Bierwirt
das Glas
das Bein

J
M
D

2. Richtiges Einschenken

Wohin mit dem Zapfhahn während des Bierzapfens?

Ist es perfekt wie auf Bild A gezeigt oder soll der Zapfhahn in das Bier eintauchen, wie auf Bild B?



Bild A



Bild B

Bild A
Bild B

Ä
U

3. No-go's

Man sieht sie immer wieder als Dekoration für Weizen-(Weiß)bier – eine Scheibe Zitrone an den Bierglasrand gesteckt. Die bloße Vorstellung, sein Bier mit Limette oder Zitrone zu trinken, muss jeden Biergenießer erschrecken. Denn

der Brauch, eine Scheibe Zitrone zum Bier zu reichen, hat einen ausschließlich hygienischen Ursprung: Nicht wegen des Geschmacks, sondern um den Glasrand oder die Flasche zu säubern, wird das Stück saure Zitrusfrucht über den Glasrand gelegt. Sollte der geneigte BierNews-Leser und Bierkenner in die Verlegenheit geraten, sein Weizen-(Weiß)bier mit Zitronenscheibe serviert zu bekommen - welche der folgenden Szenarien wählt er?

Er säubert das Glas und schmeißt die Zitrone danach in sein Bier.

T

Er schmeißt die Zitrone ohne vorheriger Säuberung des Glasrandes ins Bier.

N

Er verlässt das Lokal ohne sein

Weizen-(Weiß)bier genossen zu haben, weil er annimmt, dass die Gläser hier nicht sauber sind und es sich um ein Lokal ohne Bierkultur handelt.

R

Er schmeißt die Zitrone sofort weg

und hofft, dass sein Glas sauber ist und die Zitrone dem Biergeschmack nicht geschadet hat.

D

4. Warmes Bier

Ein Bierwärmer ist ein metallisches Objekt. Er besteht aus einem Metall-Zylinder. Am oberen Ende ist ein Haken angebracht, mit dem der Zylinder an den Glas- oder Krugrand gehängt werden kann. In den Zylinder wird warmes Wasser gefüllt. Der Bierwärmer wird in das Bierglas oder in den Bierkrug gehängt um die Temperatur des Biers zu erhöhen. Der Bierwärmer ist leider schwer zu reinigen.



Unsere Frage an Sie: Ist die Verwendung eines Bierwärmers hipper Bestandteil wohlverstandener Bierpflege oder (aus vielen Gründen) ein absolutes No-go?

No-go
hipp

Z
N

Österreichs Brauwirtschaft in Zahlen

Trink' Gutes und rede darüber

Die aktuelle Broschüre „Statistische Daten über die österreichische Brauwirtschaft 1980–2010“ dokumentiert in Zahlen die Erfolgsgeschichte der österreichischen Brauwirtschaft. Die heimischen Brauer leisten mit dieser Publikation einen wichtigen Beitrag zur umfangreichen und transparenten Information über ihre Branche. Auf 44 Seiten informiert diese Publikation über die wirtschaftliche Bedeutung der österreichi-



schon Brauwirtschaft, die Bierausstoßentwicklung nach Sorten und Gebinden, den bierigen Außenhandel, Bierkonsum u.v.m. jeweils mit internationalem Vergleich bis hin zu einem Verzeichnis aller österreichischen Brauereien sowie Gasthaus- und Hausbrauereien.

Die aktuellsten Braudaten und vieles andere mehr sind auch nachzulesen auf www.bierserver.at.

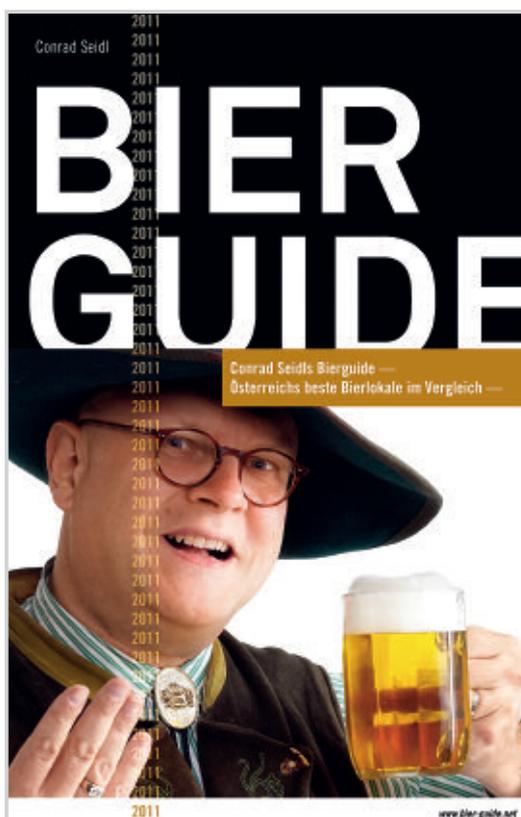
Bier Guide 2011

Seidl macht das Dutzend voll

Zum zwölften mal hilft Conrad Seidls Bier Guide durstigen Bierfreunden die besten Bierlokale Österreichs zu finden – und die richtigen Biere. In der eben erschienenen Ausgabe des Bier Guides wird nicht nur in jedem Bundesland ein Lokal ausgezeichnet, das bei den Tests durch besondere Bemühungen um das Bier aufgefallen ist. Es gibt auch eigene Auszeichnungen für Lokale, die Bier- und Käsekultur verbinden oder für einen besonders gepflegten Biergarten.

Conrad Seidl betont, dass zum Biertrinken mit Stil nicht nur starke Biere gehören: An der Spitze seiner Entdeckungen der letzten zwölf Monate steht ein Leichtbier aus dem Bregenzerwald, das unter Verwendung von Molke gebraut wird und gut für die Manneskraft

sein soll. Zwar dürfte diese Vermutung auf einem Hörfehler eines englischen Journalisten beruhen, doch sind es diese Geschichten aus Conrad Seidls Bier Guide, die an den Bier-Stammtischen gerne weitererzählt werden. Das Bierangebot ist in ständigem Wandel begriffen und bei manchen Bieren muss man sich beeilen, weil sie nur ein einziges Mal gebraut. Jedenfalls gilt laut Seidl: „Wer immer das gleiche Bier bestellt, verpasst die Vielfalt der österreichischen Bierkultur“. Der Bierpapst listet in seinem neuen „Bier Guide 2011“ rund 1200 Adressen von Bierlokalen, in denen man unter insgesamt rund 5000 Bierangeboten wählen kann



auf. Dazu gibt er einen Überblick über alle Besichtigungsprogramme der österreichischen Bierszene. Und einen ständig online ergänzten Bierkalender mit den wichtigsten Bier-Terminen. Alle Lokaltipps des Bier Guides sind auch im Internet abrufbar – unter: www.bierguide.net.

Conrad Seidls Bier Guide 2011: 388 Seiten, ISBN: 978-3-902645-62-3

Im Gespräch mit Österreichs Wetter-Expertin Christa Kummer

„Ich bin ein Genussmensch!“

Als sich Christa Kummer im Mai 1994 beim ORF bewarb, rechnete sie nicht damit, die Stelle als erste TV-Wetterredakteurin auch tatsächlich zu bekommen: „Die Arbeit als TV-Moderatorin war nie eine Zielvorstellung von mir. Das kam eher zufällig. Ich habe das Inserat in der Zeitung entdeckt, mich beworben und wider Erwarten den Job bekommen.“ Heute ist Kummer eine bekannte und beliebte Fixgröße am heimischen TV-Bildschirm. Nach oft stressigen Arbeitstagen entspannt sie sich am liebsten in der freien Natur.

Vom Lehrerpult zum Fernsehen

Der Weg zum Fernsehen führte die gebürtige Wienerin über einige Zwischenstationen. Nach dem Studium der Geographie und Wirtschaftskunde sowie der katholischen Theologie an der Universität Wien unterrichtete Kummer viele Jahre als AHS-Lehrerin und war als wissenschaftliche Mitarbeiterin am Institut für Späleologie (Karst- und Höhlenforschung) tätig. Nach Beendigung des Dissertationsstudiums Geographie mit Schwerpunkt Geochemie und Geophysik führte es sie als Klimatologin und Hydrogeologin ins Umweltmanagement. Der Wechsel zum TV bedeutete schließ-

lich eine große berufliche Veränderung für Christa Kummer. Plötzlich waren Kleidung und Aussehen oft wichtiger als Inhalt, was zu Beginn doch befremdlich war: „Die Leute redeten teilweise mehr über mein Gewand als über das Wetter, das ich präsentierte. Das war für mich als Wissenschaftlerin anfangs schon schockierend.“ Auch die anonyme Ansprache von tausenden Menschen ohne direkten Sichtkontakt bedeutete eine Umstellung: „Ich bin ein Mensch, der anderen beim Reden gerne in die Augen sieht. Insofern war die Arbeit vor der Kamera eine neue Herausforderung für mich.“

Entspannung in der Natur

Die Präsentation des Wetters dauert für Zuseher zwar nur wenige Minuten, erfordert aber eine intensive Vorbereitung im Hintergrund. „Mit einer Wetterkarte alleine oder einer einmaligen Prognose ist es nicht getan. In der Wetterredaktion sind wir an einem typischen Arbeitstag von 11 bis rund 20.30 Uhr durchgehend im Einsatz“, so Kummer. Nach solch stressigen Arbeitstagen erholt sich die Moderatorin daher am liebsten in der freien Natur: „Ich versuche, die Freizeit, die ich habe, so gut wie möglich zu nutzen und bewusst zu entspannen. Gartenarbeit, ein Spaziergang im Wald und besonders meine Lieblingsfreizeitbeschäftigung, das Fliegenfischen, sind mein Ausgleich zum täglichen Arbeitsstress. Es ist sehr meditativ, einfach mal für einige Stunden nur in die Natur hin-



copyright: Manfred Baumann

Genuss bedeute für sie, gut zu essen, gut zu trinken und Zeit mit dem Partner oder Freunden zu verbringen. Von langen Arbeitszeiten lässt sie sich nicht abhalten, auch am Abend noch zu kochen: „Auch wenn ich erst um 21 Uhr nach Hause komme stelle ich mich noch gerne in die Küche und koche. Das gemeinsame Essen mit dem Partner gehört für mich einfach dazu.“ Was auf den Tisch kommt, ist abhängig davon, auf was sie gerade Lust hat. „Ich bin ein Genussmensch. Wenn ich im Sommer Gusto auf ein Gulasch habe, dann esse ich auch eines. Für mich gibt es keine Trennung zwischen Winter- und Sommergerichten.“

„Bier gehört manchmal einfach dazu!“

Auch welche Getränke zum Essen serviert werden, hänge vom Gusto und den Gerichten ab. „Es gibt Speisen, da gehört ein gutes Glas Bier einfach dazu. Würstel mit Saft, Gulasch, Knödel mit Kraut – das sind Gerichte, die nur mit Bier richtig gut schmecken!“ Zu den Lieblingsbieren zählt Kummer dabei besonders dunklere Biere ebenso wie ein gutes Zwickl.

Obwohl Christa Kummer keine Freundin von Extremen ist und daher den gemäßigten Frühling und Herbst bevorzugt, schmeckt der Wetter-Expertin Bier dennoch im heißen Sommer am besten: „Bier ist neben Wasser der perfekte Durstlöcher. Ein kühler Radler ist im Sommer eindeutig mein Lieblingsgetränk!“

Mag. Dr. Christa Kummer wurde in Wien geboren und studierte Geographie und Wirtschaftskunde sowie Katholische Theologie an der Universität Wien. Kummer war viele Jahre AHS-Lehrerin, nach dem Dissertationsstudium (Klimatologin; Hydrogeologin) wechselte sie ins Umweltmanagement. Seit 1994 arbeitet sie in der ORF-Wetterredaktion und präsentiert seither das „Wetter“ in den unterschiedlichsten Sendungen des ORF. Kummer ist erfolgreiche Buchautorin, arbeitet weiterhin an wissenschaftlichen Projekten, hält Vorträge und moderiert diverse Publikumsveranstaltungen.

einzuhorchen.“ Auch das Thema Genuss spielt für die Klimatologin eine große Rolle.

Das war los!

DLG testete 775 Biere

Das Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) nahm insgesamt 775 Biere aus 188 Brauereien unter die Qualitätslupe. In dreimonatigen Tests testeten die Experten die Biere im Labor und in sensorischen Verkostungen. 417 Biere erhielten eine Goldmedaille. Alle Ergebnisse sind im Internet unter www.DLG.org/Biertest veröffentlicht.

Getestet werden die Biere in einem analytischen und einem sensorischen Teil. Für die Prüfung wird ein „5-Punkte-Schema“ verwendet, wobei 5 Punkte für absolute Fehlerfreiheit vergeben werden. Geprüft wird auch Reinheit des Geschmacks, Qualität der Bittere, Vollmundigkeit, Geschmacksstabilität während der Lagerungszeit und die Frische des Produkts.

Die fachliche Prüfung besteht aus einem sensorischen und einem analytischen Teil, mit dem in aufwändigen Laboranalysen mikrobiologische Parameter oder Kriterien wie die Schaumhaltbarkeit, der Extrakt-, Alkohol- und Stammwürzegehalt, die Trübung und Haltbarkeit untersucht werden. In Abhängigkeit von der erreichten Punktzahl erhalten die Biere einen Bronzenen, Silbernen oder Goldenen DLG-Preis. Von den insgesamt 775 getesteten Bieren aus Deutschland, Österreich, Schweiz, Schweden, Italien, Tansania, Namibia und USA konnten 625 Produkte prämiert (20 österreichische Biere) werden.



BierNews gratuliert den österreichischen Brauereien

- **Brau Union Österreich** zu 3 x Gold • **Privatbrauerei Fritz Egger GmbH & Co. KG** zu 1 x Gold • **Brauerei Fohrenburg GmbH & Co. KG** zu 1 x Gold, 2 x Silber und 1 x Bronze • **Familienbrauerei Huber GmbH & Co. KG** zu 2 x Gold und 1 x Silber • **Hubertus Bräu Johann Kühtreiber OG** zu 1 x Gold • **Brauerei Kapsreiter GmbH & Co KG** zu 1 x Gold • **Brauerei Ried e. Gen.** zu 2 x Gold • **Trumer Privatbrauerei Josef Sigl** zu 2 x Gold • **Brauerei Egg Simma, Kohler, Ges.m.b.H. & Co. KG** zu 1 x Silber • **Vereinigte Kärntner Brauereien AG** zu 1 x Silber • **Wurmhöringer Privatbrauerei – Braugasthof** zu 1 x Bronze

Ehrenbrauführer

Umweltminister Nikolaus Berlakovich ist der fünfte Ehrenbrauführer in der 380jährigen Geschichte der Brauerei Wieselburg. Markus Liebl (re) und Christian Huber (li) überreichten an Bundesminister Nikolaus Berlakovich die Brauerkappe zur symbolischen Bestätigung seines neuen Titels „Ehrenbrauführer“. Die Aus-



zeichnung wurde bisher im Abstand von etwa drei Jahren an die folgenden Personen erteilt: Bürgermeister i.R. Berthold Panzenböck, Pater Justus Reichl von der Benediktinerabtei Göttweig, ehem. Landeshauptmann-Stellvertreter Ernest Gabmann und Bundesminister a.D. Martin Bartenstein.

Faces of brewing

Auf der Internetplattform www.facesofbrewing.eu initiieren The Brewers of Europe den Fotowettbewerb „The Faces of Brewing“.

Bis zum 22. Juli 2011 können auch Amateurfotografen am Foto-Wettbewerb rund um die Brauwirtschaft teilnehmen. Auf www.facesofbrewing.eu werden die eingereichten Bilder veröffentlicht, die die Menschen, die hinter dem weltweit



ältesten und weit verbreitetsten Getränke stehen, zeigen sollen. Eine Jury prämiert die drei schönsten Bilder. Die Gewinner erhalten Fotozubehör im

Termine

dem Nächst

r u n d u m s B i e r

EBC Congress 2011
33rd Congress European
Brewery Convention
22. bis 26. Mai 2011
Glasgow
www.ebc2011glasgow.org/

Ølfestival Kopenhagen
26. bis 28. Mai 2011
Kopenhagen, Dänemark
www.beerfestival.dk

2. Wiener Bierfest
26. bis 29. Mai 2011
Am Hof, 1010 Wien
www.wienerbierfest.at

igeho - Internationale Fachmesse für Hotellerie, Gastronomie und Ausser-Haus-Konsum
19. bis 23. November 2011
Basel, Schweiz
<http://www.igeho.ch/>

Wert bis zu 1000 Euro. Der Hauptgewinner wird zusätzlich anlässlich eines Empfanges „Beer Serves Europe 2011“ am 12. Oktober 2011 geehrt.

layout: www.kersch-vogti.at