

bierNews



WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN !

Beer Serves Europe

Europas Brauwirtschaft ein wesentlicher Wirtschaftsfaktor

„Europa muss fiskal gesehen den Gürtel enger schnallen und wachstumsorientierte Politik betreiben. Dies schließt intelligente Regulierung ein. Industrien wie z.B. der Brauereisektor sollten nicht zu sehr durch Regulierung einge-

bandes der europäischen Brauwirtschaft „The Brewers of Europe“.

Präsident Barroso begrüßt die Reaktion des Brauereisektors auf die wirtschaftlichen Herausforderungen der EU

würdigen“, so Barroso. „Diese Initiative ist ein perfektes Beispiel für proaktives Handeln der Industrie.“ Weiters appellierte Barroso an die Brauer, innovative Lösungen zu suchen und so zum dringend benötigten Wachstum in Europa beizutru-



schränkt werden“, so EU-Kommissionspräsident José-Manuel Barroso in seiner Rede im Brüsseler Büro des Dachver-

„Ich möchte die Anstrengungen des Sektors zur Selbstregulierung und verantwortungsbewussten Bierwerbung in Europa

gen. „Der einzige Weg vorwärts ist Innovation und Anpassung.“ Neue Märkte auch außerhalb der EU könnten aber

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

AUS DEM INHALT

Beer Serves Europe - Die Brauwirtschaft ist ein wesentlicher Wirtschaftsfaktor in Europa. Seite 1 bis 3

Sigi Menz begrüßt im Editorial als Obmann des Verbandes aller österreichischen Brauereien die BierNews-Leser auf Seite 2

Happy New Bier! wünscht BierNews und liefert viele gute **bierige Vorsätze** für das neue (Brau-)Jahr auf Seite 4

Auf Seite 5: **Sudoku**, ein faszinierendes Rätsel, das nahezu die ganze Welt in seinen Bann gezogen hat, dermal **feierlich bierig**.

Wege zum Bier oder zu 600 Jahre Braukultur. „Frisch gebraut“ wird von Andi und Alex in einer beliebten ORF Kochshow. Seite 6

Päpstliche Bier-Liebe auf den dritten Schluck-BierNews im Gespräch mit Conrad Seidl, dem Bierpapst in Lederhosen Seite 7

Neuigkeiten und Termine rund ums Bier auf Seite 8



nur erschlossen werden, wenn sich die EU selbst nicht in Protektionismus übe.

Europas Brauwirtschaft trotz Rückgängen nach wie vor ein wesentlicher Wirtschaftsfaktor

Europas Brauereien schaffen rund 2 Millionen Arbeitsplätze und generieren ein

Steuervolumen von 50 Milliarden Euro. Auf der jährlich stattfindenden „Beer Serves Europe“-Gala der Branche stimmten Top-Führungskräfte des Brauereisektors, Vertreter der Politik sowie Medien überein, dass die Wirtschaft der Gefahr einer neuen Rezession ins Auge sieht und vor großen Herausforderungen steht.

Danuta Hübner, eine der führenden polnischen Europa-Abgeordneten und ehemalige

EU-Kommissarin für Regionalpolitik unterstrich, dass die europäischen Brauereien „in verschiedenen Regionen aller 27 Mitgliedstaaten Europas seit Jahrzehnten aktiv sind. Sie unterstützen Programme zur

sozialem Gefüge und regionaler Identität sind.“

Laut einem unabhängigen Bericht, der im Mai dieses Jahres ver-

2008 – 2010:

schwere Zeiten für die Brauer der EU

- Produktionsrückgang um 6 Prozent
- Umsatzrückgang um fast 10 Prozent
- Rückgang der Steuern um 6 Prozent trotz Anhebung der Biersteuer in 15 Mitgliedstaaten
- Abbau von 260.000 Jobs
- Wertschöpfung durch Bier ging um 10 Prozent zurück

Europas Brauer – ein wichtiger Wirtschaftsfaktor

- 3.638 Brauereien brauten 2010 insgesamt 383 Millionen Hektoliter von rund 40.000 verschiedenen Bieren – damit ist die EU die weltweit größte Brauregion
- EU-weiter Umsatz: 106 Milliarden Euro inklusive UST
- EU-weite Steuern auf Bier: 50,6 Milliarden Euro
- 2 Millionen Beschäftigte in Produktion und Vertrieb von Bier – das entspricht 1 Prozent aller Beschäftigten in der EU
- geschätzte EU-weite Wertschöpfung durch Bier: 50 Milliarden Euro
- starker Partner der Landwirtschaft

Förderung des verantwortungsvollen Umgangs mit Alkohol und Tausende lokale Veranstaltungen, die Teil von Europas

öffentlich wurde, geben die 3.500 großen und kleinen Brauereien in Europa gemeinsam jährlich 1 Milliarde Euro

zur Unterstützung von über 8.000 kommunalen und regionalen Aktivitäten in den Bereichen Kunst, Kultur, Innovation, Wissenschaft sowie Sport aus.

EU - weltweit größter Hersteller von Bier

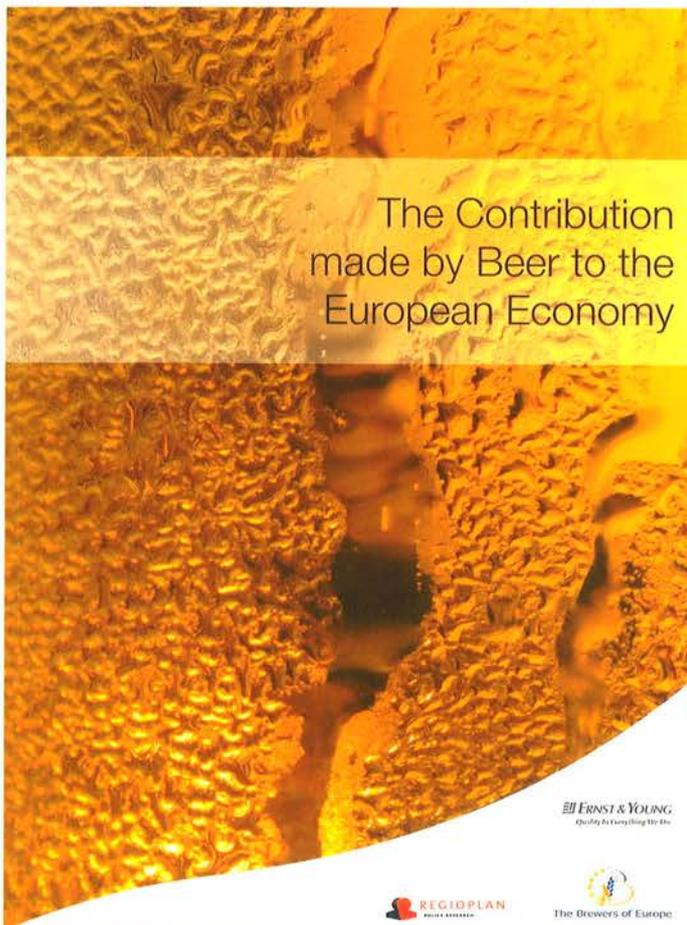
Alberto Da Ponte, Präsident von „The Brewers of Europe“ sagte: „Der Brauereisektor hat eine schwierige Zeit hinter sich, aber wir haben eine Strategie „Europa 2020“ zum nachhaltigen Wachstum angenommen. Mit der richtigen Unterstützung wird unserer Branche eine Schlüsselrolle in Richtung wirtschaftlichen Aufschwungs zukommen.“

Die EU ist mit 3.638 Brauereien und 383 Millionen Hektolitern im Jahr der weltweit größte Hersteller von Bier. Ein kürzlich veröffentlichter unabhängiger Bericht von Ernst & Young stellte für den Zeitraum 2008 bis 2010 gesamt europäisch gesehen eine durchwegs negative Entwicklung der Brauwirtschaft fest: In diesem Zeitraum ist der Bierkonsum in Europa um 8 Prozent zurückgegangen, sind 260.000 Jobs verlorengegangen, die direkt oder indirekt mit der Produktion von Bier zusammenhängen, was einem Rückgang von

12 Prozent entspricht. Die Steuereinnahmen aus dem Verkauf von Bier hätten sich im selben Zeitraum um 6 Prozent in der EU reduziert, obwohl in 15 Mitgliedstaaten die Verbrauchssteuern auf Bier gestiegen seien, sagte Da Ponte. Der Verkauf erreichte im Jahr 2020 ein Volumen von 106 Mrd. Euro. Zu einer Podiumsdiskussion wurden Vertreter von Brauereien und der Politik eingeladen, um über die Herausforderungen der Branche wie z.B. Steuer- und Handelsfragen oder nachhaltige Produktions- und Konsummuster sowie Werbebeschränkungen zu diskutieren. Alan Clark, CEO von SABMiller Europe sagte: „Die Brau-Branche konnte dem Sturm bisher trotzen, aber die Politiker müssen sich darüber im Klaren sein, welche Auswirkungen ein weiterer wirtschaftlicher Abschwung zusammen mit dramatisch steigenden Biersteuern haben könnte.“

Nähere Informationen zur Veranstaltung, The Brewers of Europe und den zitierten Ernst & Young Bericht finden Sie unter www.brewersofeurope.org.

(Quelle: Ernst & Young „The Contribution made by Beer to the European Economy“, September 2011)



Viele gute Vorsätze für das neue (Brau-)Jahr

Happy New Bier!

Den traditionellen Abschluss eines Braujahres bildet der Brausilvester am 30. September. Dieser Jahreswechsel der Bierbranche hat eine lange Tradition.

Die Abweichung des Braujahres vom normalen Kalenderjahr hat ihren Ursprung bereits im Mittelalter. Da es damals keine künstliche Kühlung gab, durfte das wärmeempfindliche Bier nur in der kalten Jahreszeit zwischen Michaeli (29. September) und Georgi (23. April) gebraut werden. Der 30. September hält sich bei vielen Brauereien bis heute als Bilanzstichtag und gilt als Start in das neue Braujahr.

Der Verband der Brauereien Österreichs rückte den Festtag heuer im Rahmen einer Kampagne in den Mittelpunkt, zahlreiche Brauereien und Gastronomiepartner feierten Brausilvester. Ebenso vielfältig wie die österreichische Brau- und Bierlandschaft fielen die bierigen Silvesterparties österreichweit aus: während beispielsweise in Wien Ottakring ein „fettes Hoffest“ mit zahlreichen musikalischen Acts für das „geknechtete Volk der FerialpraktikantInnen und Teilzeitstudierenden der TU Wien“ stieg, wurde zeitgleich im Wiener Bermudadreieck in zahlreichen Lokalen Brausilvester abgefeiert. Eine Wiener Gasthausbrauerei stieß mit seinen Gästen mit viel eigens gebrautem (Frei-)Bier auf Brau-

silvester an und sogar die Weinsommeliers feierten in Wien den bierigen Feiertag im Rahmen einer gediegenen Bierverkostung unter bierpäpstlicher und bier-sommelier-weltmeisterlichen Anleitung. In Villach feierten zahlreiche Ehrengäste Brausilvester im Rahmen einer großartigen Biergala, ausgerichtet von Kärntner Tourismusschülern, in Zipf wurde virtuell Blei gegossen und in Bludenz lud die dort ansässige Brauerei zum „Tag der offenen Tür“.

Mittels einer österreichweiten Radio-Kampagne holte der Brauereiverband die guten Vorsätze der Österreicher für das neue Braujahr vor den Vorhang und honorierte zehn mit

Bierparties beim heimischen Lieblingsbierwirten.

„Im neuen Braujahr werde ich regelmäßig Bier trinken, weil (auch)Männer ab 30 etwas für ihre strapazierte Haut tun müssen.“

meint Rudi F., während Tassilo M. den Zusammenhang zwischen Bierkonsum und Lebensstandard wissenschaftlich beweisen möchte und Rima A. kleine Brauereien tatkräftig unterstützen wird. Harald S. nimmt das neue Braujahr sportlich: „Denn ist das Training auch zack - das Schönste daran ist das Bierchen danach!“ während Leopold R. im neuen Bierjahr seine Freundschaften nicht im Internet,

sondern bei einem gut gezapften Bier beim Wirt pflegen wird. Judith M. wird sich im neuen Bierjahr für den Klimaschutz engagieren: „Kühles Bier gegen die lästige Erderwärmung.“ und Mathias P. für Integration, indem er im neuen Braujahr auch Bier aus anderen Regionen eine Chance gibt. Ob diese und mit ihnen alle knapp 500 eingelangten Vorhaben im neuen Bierjahr umgesetzt werden? Die Nachlese auf www.brausilvester.at und Facebook.

BierNews wünscht in jedem Fall „Happy New Bier!“, ein bieriges Jahr 2012 und freut sich auf's nächste Brausilvester 30.09.2012.

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

M			O		L	N		
	A			K	Z	I		
	L				I	H		O
N			I	Z	K			A
H	Z						I	K
I			L	O	H			M
K		I	Z					O
		Z	K	H				L
		O	M		A			



KAMINHOLZ

	N	K				A		
	A	T		N			K	R
Z					T			
		S	E	Z				F
T			F		N	K		Z
			T				S	
S		Z						K
R				A	S			
				F		N		



FESTKRANZ

		B	L		U	J		
	H		B			U		
	J	L			B			C
O				E				U
E			H			B	R	
		U			E		C	
		J	C		L	H		



JUBELCHOR

B	R	I	C	O	L	H	U	E
H	C	E	U	B	R	O	L	I
L	O	U	I	H	E	R	C	B
E	U	C	H	L	I	B	R	O
O	B	H	R	E	C	L	I	U
R	I	L	O	U	B	E	H	C
I	H	R	B	C	O	U	E	L
U	L	O	E	I	H	C	B	R
C	E	B	L	R	U	I	O	H



L	H	O	M	I	V	A	K	Z	N
A	N	Z	H	O	M	L	I		
K	M	I	Z	L	N	A	V	O	H
I	K	V	A	L	O	H	Z	N	M
H	Z	L	V	A	N	M	O	I	K
N	O	M	I	Z	K	L	H	A	V
Z	L	K	N	M	I	H	A	O	
O	V	A	N	H	K	Z	I	M	L
M	I	H	O	A	L	N	K	Z	



F	N	K	S	E	R	A	Z	T	
S	L	N	Z	F	R	F	R	S	
R	T	N	K	V	A	S	Z	F	E
S	F	Z	N	T	E	R	A	K	
N	Z	F	T	R	K	E	S	V	
T	E	V	A	F	S	N	K	R	Z
K	R	S	E	Z	A	T	N	F	
Z	S	R	A	K	T	F	E	N	
E	V	A	T	Z	N	F	S	K	R



Lösungen:

Wege zum Bier

600 Jahre Braukultur

Die Akzeptanz des Biers als schäumendes Kulturgetränk ist im Bundesland Salzburg und in seiner gleichnamigen Landeshauptstadt besonders stark ausgeprägt. 21 Groß-, Mittel-, Klein- und Gasthausbrauereien sorgen derzeit für eine bunte Sortenvielfalt.

Doch woher kommt diese Affinität zum Gerstensaft? Welche Entwicklung nahm das Salzburger Brauwesen im Lauf der Jahrhunderte? War Mozart ein Bierfreund? Weshalb gingen vor rund hundert Jahren so



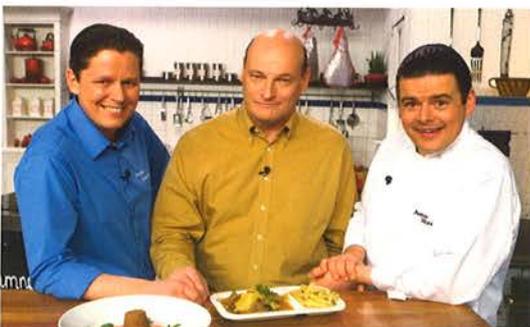
viele Brauereien zugrunde und warum gibt es heute wieder eine so lebendige Bierkultur? Wo sind z.B. die alten Zeugnisse der Bier- und Braugeschichte, und wo findet man die nach wie vor bestehenden und neu hinzu gekommenen Stätten des bierigen Genusses und der Lebensfreude? Dieses Buch gibt Auskunft!

Schriftenreihe des Archivs der Stadt Salzburg 32
Salzburg Studien. Forschungen zu Geschichte, Kunst und Kultur 11
ISBN 978-3-900213-16-9

Endlich auf's Bier gekommen

„Frisch gebraut“

Vor den Vorhang holt *bierNews* die beliebte Kochshow „Frisch gekocht“ des ORF mit Andi und Alex. Alexander Fankhauser vom Restaurant Alexander in Hochfügen in Tirol und Andreas Wojta aus dem Minoritenstüberl in Wien setzen dabei auf bodenständige, einfache Gerichte. Besonders erfreulich ist, dass sie nunmehr auch gelegentlich Bier-Experten einladen. Viermal waren 2011 die Biersommeliers Bernhard Bugelmüller, Karl Schiffner und (Bier-)



Sepp Wejwar zu Gast in der Kochsendung des ORF

welchem Essen passt, etc. Da viel Erzählenswertes und für die Seher garantiert Wissens-



und berichteten über Biersorten, das richtige Bierglas, richtiges Einschänken, Schankhygiene, welches Bier zu

wertes rund ums Bier in der Sendung noch unbesprochen ist, freut sich *bierNews* auf weitere bierige Kochshows mit Andi und Alex.

BierNews im Gespräch mit dem Bierpapst

Liebe auf den dritten Schluck

Wer einen Journalisten zum Gespräch trifft, geht in Wien meist ins Kaffeehaus, das ist beinahe üblich. Das gilt jedoch nicht, wenn es sich beim Gesprächspartner um Conrad Seidl, langjährigen Politik-Redakteur des „Standard“ und Bierpapst, handelt. Seidl vereinbart Termine, wie sein Titel vermuten lässt, meist in Bierlokalen und Brauhäusern. Warum? Ganz einfach, weil ihm Bier besser als Kaffee schmeckt. Eine persönliche Vorliebe und Beschäftigung mit Bier hat Seidl bald zu einem professionellen Nebenberuf gemacht. Denn als er in den 1980er Jahren beginnt, seinen Interview- und Gesprächspartnern über die verschiedensten Biersorten Österreichs sowie ihre Geschichte und Herkunft zu erzählen, da merkt er, dass die Leute zuhören. Und das mit gutem Grund, denn der Bierpapst ist überzeugt: „Zu jeder Brauerei gibt es eine spannende Geschichte.“ Diese Geschichten fasst er 1990 zusammen und gibt den ersten Bier Guide heraus, in dem jede damals existierende Brauerei aus Österreich vertreten ist. Das Buch ist ein voller Erfolg und Seidl weiß: „Wenn man einen erfolgreichen Weg eingeschlagen hat, sollte man einfach sehen, dass auf diesem Weg noch Weiteres liegt – und es hat sich viel Weiteres gefunden.“

Beispielsweise zahlreiche weitere Bier Guides.

Bierwissen fördert Geschmackserlebnis

Sein erstes Bier trank Seidl in einer Mathematikstunde, die er nicht im Klassenzimmer, sondern mit Freunden in einem Wirtshaus verbrachte. Dass ihm das Bier damals gar nicht schmeckte, wirkt heute vielleicht ironisch, ist jedoch wissenschaftlich erklärbar, kommen der Geschmack von Süße und Bittere doch zu unterschiedlichen Zeitpunkten im Gehirn an – das volle Geschmackserlebnis hat der Trinker damit sozusagen erst ab dem dritten Schluck. Man müsse also erst lernen, Bier zu trinken. „Bier ist etwas, das man erst dann richtig schätzt, wenn man es zu trinken gelernt hat. Je mehr man darüber weiß, desto besser schmeckt es einem“, ist Seidl überzeugt. Und bei knapp 100 Bierstilen sei bestimmt für jeden das Richtige dabei. Heute kann Conrad Seidl die verschiedensten Aromen und Geschmacksnuancen dafür umso professioneller würdigen, denn es gibt nur Wenige, die mehr über Bier wissen als der Bierpapst persönlich. Er selbst bevorzugt „stark gehopfte Biere, beispielsweise ein Pils oder IPA.“

Land der Brauer

Conrad Seidl charakterisiert Österreich als ein Bierland mit enorm schneller Entwicklung. Wurde vor zwanzig Jahren noch von einem „Brauereisterben“ gesprochen, so gibt es heute mehr als doppelt so viele Braustätten wie 1990. „Als ich mit



CONRAD SEIDL lebt in Wien als Journalist und ist allgemein als „Bierpapst“ bekannt. Er hat mehrere Artikel und Bücher über Bier geschrieben, darunter „Conrad Seidls Bier-Katechismus“ über Bierstile und „Conrad Seidls Bier-Guide“, ein Jahrbuch der österreichischen Bierszene. Conrad Seidl lieferte Beiträge in englischer Sprache zu zahlreichen internationalen Bier-Büchern, darunter „Das Bierbuch“ (herausgegeben von Tim Hampson) oder „Beer - Eyewitness Companions“ (herausgegeben von Michael Jackson). Er leitet Verkostungen, Bierdinner und Seminare sowohl für Konsumenten als auch für Vermarkter und war als Juror u.a. beim World Beer Cup (USA) oder den Brewing Industry International Awards (UK) tätig.

dem ersten Buch begonnen habe, ist es sich gerade ausgegangen, für 365 Tage im Jahr täglich ein Bier vorzustellen. Heute sind es mindestens doppelt so viele.“ Als Grund dafür sieht er die wachsende Zahl der Kleinbrauereien, die laufend neue Spezialitäten auf den Markt bringen – eine Entwicklung, die Seidl als sehr gesund für den österreichischen Biermarkt einschätzt: Auf der einen Seite die großen Anbieter am Markt mit

ihren Stammbieren in großer Auflage, auf der anderen Seite Brauereien, die mitunter Spezialitäten auch nur in einer Auflage von 3.000 Flaschen produzieren.

Neue Spezialitäten bereichern Vielfalt

Besonders interessant für den Biermarkt sind laut Seidl jene Personen, die bisher noch ganz wenig oder gar kein Bier trinken. „Der durchschnittliche ‚Joe Sixpack‘, der bereits seine Lieblingsbiersorte hat, ist für die Werbung von Brauereien uninteressant. Wollen diese neue Konsumenten ansprechen, sind jene Personen attraktiv, die selten oder nie Bier trinken. Diese können mit neuen Spezialitäten besser angesprochen werden als mit dem vorhandenem Bierangebot. Und nur so kann der Markt ausgeweitet werden.“ Eine Devise, die aufgeht, hat sich doch in den letzten Jahren aufgrund zahlreicher neuer Spezialitäten die Zahl der Biertrinker erhöht bei gleichzeitig konstantem Bierkonsum auf hohem Niveau. Bei einem Vollzeitjob als Journalist und der sehr intensiven Beschäftigung mit Bier, bleibe für anderes nicht mehr viel Zeit. Wie der Bierpapst trotz durchgeplantem Tagesablauf weiter entspannt ein Bier trinkt, erklärt er mit seinem Lebensmotto, das er sich von einem anderen Papst geliehen hat – von Papst Johannes dem 23.: „Omnia videre, multa dissimulare et pauca corrigere“ – „Alles sehen, vieles weglassen, ein bisschen etwas verbessern“. Wer danach lebt, hat ein sehr erfülltes Leben – und meines war schon bisher sehr erfüllt. ☀

Das war los!

6. Europäisches Bier & Gesundheit Symposium

bestätigt die Rolle von moderatem Bierkonsum als Teil eines gesunden Lebensstils von Erwachsenen. Am 20. September fand in Brüssel das 6. Europäische Bier & Gesundheit Symposium im Beisein von rund 150 Journalisten, Wissenschaftlern, Meinungsbildern und Bierliebhabern statt. Den Vorsitz, der von The Brewers of Europe unterstützten Veranstaltung, übernahm Prof. Frans J. Kok, Ernährungswissenschaftler an der Wageningen Universität (NL), wobei er von Aafje Sierksma, Direktorin des Dutch Beer Knowledge Institute, unterstützt wurde. Die von international renommierten Wissenschaftlern vorgebrachten Erkenntnisse zeigten, dass moderater Bierkonsum sowohl zur Vorbeugung von Osteoporosis beitragen wie auch das Risiko an Herz-Kreislauferkrankungen reduzieren kann und auch für das gesellschaftliche Wohlbefinden der Menschen vorteilhaft ist. Zugleich wurde mit negativen Mythen rund um den Bierkonsum – wie etwa dem Phänomen des sogenannten Bierbauches – aufgeräumt, für die es keinerlei wissenschaftliche Argumente gibt. Eingegangen wurde auch auf den Konsum von Bier nach dem Sport – hier kam Prof. J. Castillo von der Universität Granada zu dem Schluss, dass bei jungen, gesunden Erwachsenen nach dem Sport Bier ebenso für die Rehydratation geeignet sei wie Wasser. Ausführliche Informationen über das Symposium sowie Summaries der Vorträge stehen auf www.beerandhealth.eu zur Verfügung. ☀

Hopfen-Feinkostladen Mühlviertel

Die alljährliche Hopfenbonitierung in Neufelden ist ein



Gradmesser für die Qualität des Bier-Rohstoffes. 2011 haben es die Hopfenbauern der Hopfenbaugenossenschaft Neufelden geschafft, fast 100 Prozent (99,96 %) Klasse I Hopfen abzuliefern. 46 Bauern produzieren im Mühl- und dem angrenzenden Waldviertel den begehrten Hopfen. ☀

Wechsel an der Spitze der EBC



Im November 2011 übergab Mr. Christian von der Heide seine Präseschaft über The European Brewery Convention (EBC) an Dr. Stefan Lustig. Dr. Stefan Lustig ist Vorstandsdirektor der Brauholding International, einer deutschen Braugruppe mit Marken wie Paulaner, Kulmbacher und Fürstenberg. Die EBC ist der wissenschaftliche und technische Beirat der Brewers of Europe. Sie fördert und koordiniert wissenschaftliche Forschung zugunsten der europäischen Brauwirtschaft und der Bierkonsumenten. ☀

Gold für edles Weiss

Über eine der weltweit renommiertesten Auszeichnungen für herausragende Bierqualität darf sich der **EDELWEISS Gamsbock** aus der Brauerei Kaltenhausen / BUÖ freuen. Er wurde bei Europas größtem Bier-Wettbewerb, dem European Beer Star 2011, in der Kategorie „South German-Style Weizenbock Hell“ mit der Gold-Medaille ausgezeichnet, die einzige Gold-Medaille des Wettbewerbs für Österreich. Bronze in der gleichen Kategorie ging ebenfalls nach Österreich für den **Rieder Weißbier Bock** der Brauerei Ried. Die Konkurrenz war so groß wie nie zuvor – insgesamt 1113 Biere (16 % mehr als 2010) aus 39 Ländern stellten sich in 49 verschiedenen Kategorien der Jury. Der European Beer Star Award würdigt besonders authentische, charaktervolle



rund ums Bier

BEER, WINES & DRINKS

Internationale Ausstellung für die Bierbrauerei, Weinerzeugung und Spirituosen
14. bis 17. Februar 2012
Minsk, Weißrussland
www.expodatabase.de

Pianeta Birra – Beverage & Co. Rimini

Internationale Fachmesse für Bier, Getränke, Snacks sowie Bar- und Pizzeriaausstattung
25. bis 28. Februar 2012
Rimini, Italien
www.messeninfo.de/Pianeta-Birra-Beverage-Co-M3260/Rimini.html

Hotel & Gast Salzburg

Die österreichische Frühjahrs-Fachmesse für Hoteliers, Gastronomen und Gemeinschaftsverpfleger
18. bis 20. März 2012
Messezentrum Salzburg
www.hotel-gast.at



Weitere bierige österreichische Preisträger:
Silber
German-Style Dunkler Bock - Privatbrauerei Loncium -
Schwarze Gams
Bronze
European-Style Export - Brauerei Raschhofer -
Raschhofer Märzen

Biere, die geschmacklich und qualitativ überzeugen und die Sortenkriterien am besten erfüllen.

Bottom Fermented Beer with Alternative Cereals - Brauerei Gusswerk - **Edelguss** ☀