

bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN !

Positive Bier-Bilanz 2011

Die Menschen gönnen sich wieder mehr Genuss

Die Österreicherinnen und Österreicher greifen wieder vermehrt zu ihrem Lieblingsgetränk: Im vergangenen Jahr nahm der Pro-Kopf-Verbrauch von Bier um 2,1 Prozent auf 108 Liter zu, der Gesamt-Ausstoß betrug mehr als 8,9 Mio. Hektoliter (+ 2,9 Prozent). Damit ist und bleibt Bier das beliebteste Getränk der Österreicher.

Gemeinsames Bestreben der österreichischen Brauer trägt Früchte

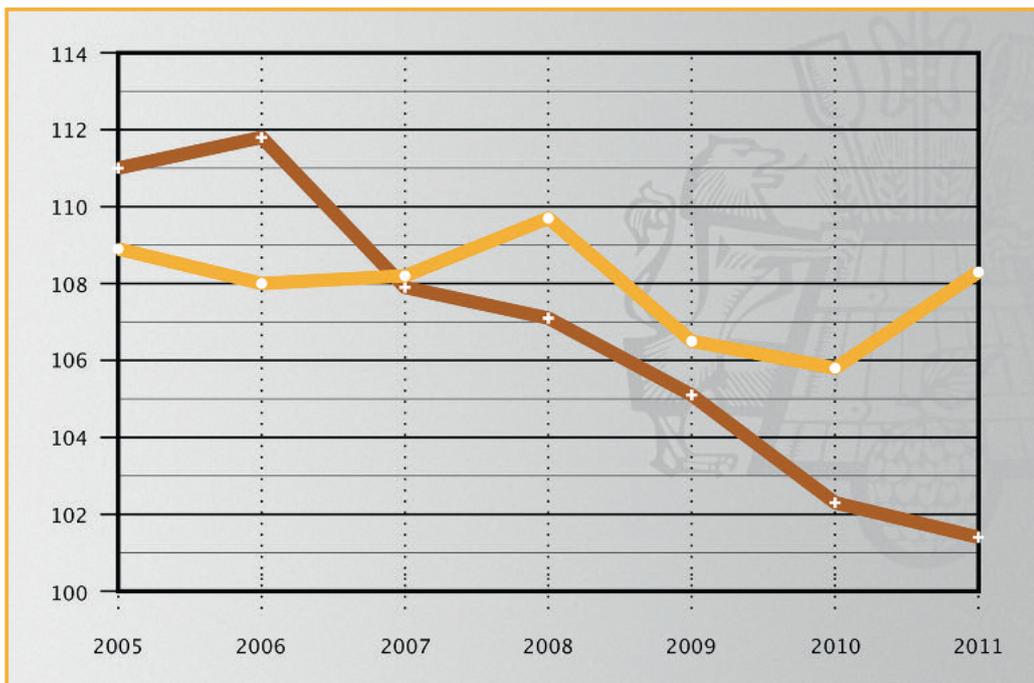
„Die Menschen gönnen sich wieder mehr Genuss“, sagt Sigi Menz, Obmann des österreichischen Brauereiverbandes. „Wir können mit dem vergangenen Jahr sehr zufrieden sein. Die Absatzsteigerung von zwei Prozent bestätigt, dass die

Brauereien, ob klein, mittel oder groß, mit Tradition und Innovation die Bierkultur zu fördern, Früchte trägt.“

Österreich als Bier-Nation nach wie vor Europaspitze

Die Brauereien verzeichneten beim Bierausstoß im Inland einen Zuwachs von 2 Prozent

BIER-PRO-KOPF-VERBRAUCH | ÖSTERREICH | DEUTSCHLAND



Angabe in Liter (ohne AF-Bier)
Quelle: The Brewers of Europe, Brüssel; Statistisches Bundesamt in Wiesbaden; Verband der Brauereien Österreichs

Menschen österreichisches Bier in seiner Vielfalt mit über 1.000 Sorten überaus schätzen. Die Zahlen zeigen nicht zuletzt, dass das gemeinsame Bestreben der 73 österreichischen von 8,26 auf 8,43 Mio. Hektoliter und legten beim Export sogar 19,4 Prozent zu. Alkoholfreies Bier hingegen musste im Inland einen Rückgang

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

AUS DEM INHALT

Die Menschen gönnen sich wieder mehr Genuss, was sich in einer erfreulichen **Bilanz 2011** für die österreichische Brauwirtschaft niederschlägt.
Seite 1 - 3

Faces of Brewing zeigt die Menschen hinter dem beliebtesten Getränk Europas.
Seite 4

Das knifflige Highlight von **bierNews**, das **Bier-Quiz**, finden sie auf Seite 5.

Auf Seite 6 liefert Österreichs Brauwirtschaft die **relevanten Braudaten 2011** und Conrad Seidl verteilt mit dem **BierGuide 2012** wieder Krügerl an Österreichs Bierigste Gastronomie.

Im Gespräch mit **bierNews** lässt sich **Kabarettist Günther Lainer** immer wieder von der regionalen Vielfalt österreichischer Biere faszinieren.
Seite 7

Neuigkeiten und Termine rund ums Bier.
Seite 8

Bierausstoß

Jahr	Gesamtausstoß	Veränderung geg. d. Vorjahr	Inlandsausstoß	Veränderung geg. d. Vorjahr
	in 1.000 hl	+ - %	in 1.000 hl	+ - %
1980	7.606		7.360	
1990	9.593		9.111	
1995	9.662		8.979	
2000	8.750	-1,3	8.312	-1,1
2001	8.588	-1,9	8.170	-1,7
2002	8.731	+1,7	8.288	+1,5
2003	8.891	+1,8	8.430	+1,7
2004	8.670	-2,5	8.296	-1,6
2005	8.785	+1,3	8.347	+0,6
2006	8.818	+0,4	8.349	+0,02
2007	9.044	+2,6	8.364	+0,2
2008	8.937	-1,2	8.546	+2,2
2009	8.728	-2,3	8.288	-3,0
2010	8.670	-0,7	8.263	-0,3
2011	8.917	+2,9	8.432	+2,0

port) kann der Radler mit Alkohol vorweisen: Gegenüber 2010 ist hier ein Zuwachs von beachtlichen + 32,1 Prozent oder über 139.000 Hektolitern zu verzeichnen, bei alkoholfreiem Radler um 19,3 Prozent.

Weizenbier legte um stolze 16,8 Prozent zu, auch Bockbier war heuer wieder sehr beliebt und konnte Zuwächse verzeichnen (+ 4,7 Prozent). Verluste hinnehmen mussten in erster Linie Leichtbier (- 9,4 Prozent), Spezial-Bier (- 4,2 Prozent) und Pils (- 3,9 Prozent).

„Diese Zahlen bestätigen einmal mehr, dass die Österreicher die regionale Biervielfalt schätzen. Wir stehen zwar zu unseren Wurzeln, unseren Traditionen, wollen gleichzeitig freilich auch nicht von gestern sein. Unsere Kunden wissen das zu schätzen und nehmen auch bierige Inno-

von 0,6 Prozent und gesamt inkl. Export einen Rückgang von 1,5 Prozent verzeichnen.

konsumiert (+ 0,8 Prozent), der Marktanteil gesamt liegt für Lager/Märzen 2011 bei 63,3 Prozent und bleibt damit

auf ähnlich hohem Niveau wie 2010 mit 64,0 Prozent. Eine enorme Steigerung beim Inlands-Bierausstoß (exkl. Ex-

Österreich hängt Deutschland ab

Österreich ist eine der führenden Bier-Nationen in Europa und schneidet im Jahr 2011 im Vergleich zu Deutschland noch besser ab als zuletzt: Denn laut dem Statistischen Bundesamt Wiesbaden weist Deutschland beim Bier-Inlandsabsatz einen Rückgang von 0,8 Prozent aus. Deutschland liegt damit bei einem Pro-Kopf-Verbrauch von 101,4 Litern weit hinter Österreich, in dem 108 Liter genossen werden.

Radler und Weizen legen kräftig zu, Lager-/Märzenbier bleibt Nr. 1

Lager-/Märzenbier ist nach wie vor die beliebteste Biersorte der Österreicher – über 5,4 Mio. Hektoliter wurden 2011

Bierausstoß nach Biersorten

Unterscheidung nach Stammwürze bzw. Alkoholgehalt	1990		2010		2011		
	Ausstoß in 1.000 hl	Anteile in %	Ausstoß in 1.000 hl	Anteile in %	Ausstoß in 1.000 hl	Veränderung in %	Anteile in %
Leichtbier max. 3,7 Vol.% Alk.	130,8	1,4	22,8	0,3	20,7	-9,6	0,2
Schankbier 9 bis 11 Grad	404,4	4,2	460,3	5,3	460,6	+0,1	5,2
Lager/Märzenbier mind. 11 Grad	5.141,8	53,6	5.569,1	64,2	5.613,8	+0,8	63,0
Pilsbier mind. 11 Grad	591,9	6,2	320,7	3,7	311,6	-2,8	3,5
Weizenbier	108,3	1,1	129,8	1,5	150,8	+16,2	1,7
Spezialbier mind. 12,5 Grad	1.096,4	11,4	347,8	4,0	336,1	-3,4	3,8
Vollbier mind. 11 Grad	2.059,6	21,5	1.335,3	15,4	1.322,8	-0,9	14,8
Bockbier mind. 16 Grad	59,6	0,6	26,2	0,3	27,6	+5,2	0,3
Radler	-	-	457,6	5,3	672,9	+47,0	7,5
Insgesamt	9.592,8	100	8.669,6	100	8.917,0	+2,9	100

vationen gerne an“, so Sigi Menz.

Flasche bleibt Vorreiter

Heimisches Bier gelangt im Inland zu 70 Prozent in Mehrweggebinden zu den Konsumenten. Der Flaschenbestand aller österreichischen Brauereien beträgt über 150 Millionen Stück.

Insgesamt wurden 2011 fast 3,7 Mio. Hektoliter aus der beliebten 0,5 l Flasche (Mehrweg und Einweg) getrunken, diese Gebindeart verzeichnete einen leichten Absatzzuwachs von 1,1 Prozent. Der Marktanteil der 0,5 l Flasche beträgt 2011 nahezu unverändert zum Vorjahr 43,2 Prozent.

Österreichische Brauwirtschaft - Wichtiger Wirtschaftsfaktor und Job-Motor

Die Verbrauchszahlen aus 2011 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 rund 3.800

Braugerste größtenteils aus heimischem Anbau und auch der gesamte im Inland geerntete Hopfen aus dem Mühl- und

ist die Biersteuer auch im Vergleich zu den Nachbarländern in Österreich ungleich höher. So beträgt die österreichische

Quelle: Australian Institute of Criminology; British Beer & Pub Association, London; Canadean Ltd., London; Commissie Gedistilleerd, Niederlande (bis 2003); Kirin Brewery, Tokyo; The Brewers of Europe, Brüssel; Statistisches Bundesamt in Wiesbaden *) ohne AF-Bier

Land	1980	1990	2000	2005	2009	2010
Australien	129	111	91	91	84	83
Belgien	131	121	99	91	81	78
Dänemark	122	127	102	90	71	68
Deutschland	146	143	125	111 *)	105 *)	102 *)
Finnland	57	84	78	91	88	87
Frankreich	44	42	36	34	31	30
Griechenland	26	41	40	40	38	36
Großbritannien	117	110	95	96	76	73
Irland	122	124	125	106	91	90
Italien	17	23	28	30	28	28
Japan	38	52	56	50	47	47
Mexiko	37	43	50	50	61	60
Neuseeland	118	111	80	77	70	68
Niederlande	86	90	83	78	73	72
Norwegen	48	52	52	53	55	56
Österreich	102	121	108	109	106	106
Polen	30	30	53	81	85	91
Portugal	34	65	65	61	59	59
Schweden	47	60	56	51	52	53
Schweiz	69	71	58	55	57	57
Slowakei			87	80	75	78
Spanien	53	72	72	58	50	48
Südafrika	30	52	54	54	59	60
Tschechien	138	135	159	157	159	132
Ungarn	86	107	72	70	65	61
USA	92	91	82	81	80	80

Internationaler Bier-Pro-Kopf-Verbrauch (in Liter)

bestqualifizierte Arbeitnehmer beschäftigt. Die Personalkosten (Löhne, Gehälter, gesetzlicher und freiwilliger Sozialaufwand) betragen 2011 fast 250 Mio. Euro - die Brauereien repräsentieren damit einen wichtigen Job-Motor für die heimische Wirtschaft.

Zudem ist die österreichische Brauwirtschaft ein wichtiger und unverzichtbarer Partner für die heimische Landwirtschaft. So stammt die zur Herstellung des österreichischen Bieres verwendete

Waldviertel sowie dem Leut-schacher Gebiet wird in österreichischen Brauereien verarbeitet.

Biersteuer lässt Konsumenten tief in die Tasche greifen

2011 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 2011 dem Staatshaushalt rd. 700 Mio. Euro ein.

Ein Rekord ganz eigener Art wird der heimischen Brauwirtschaft von „außen“ auferlegt – die extrem hohe Besteuerung des Bieres. Die gesamtsteuerliche Belastung beträgt hochgerechnet fast 50 Prozent. Damit

Biersteuer mehr als das 2,5-fache (!) der deutschen Biersteuer. „Aufgrund der unterschiedlichen Besteuerung ergibt sich in Österreich gegenüber Deutschland ein um durchschnittlich 20 Prozent höherer Flaschenbierpreis. Das ist überhaupt nicht gerechtfertigt, bringt die Brauereien unter Druck und zieht den Konsumenten das Geld aus der Tasche“, so Menz.

Die österreichische Brauwirtschaft fordert daher einmal mehr die Angleichung der Bierbesteuerung an die benachbarten Nationen sowie die Ausweitung der Biersteuermengentaffel auf Brauereien mit einem Jahresausstoß bis 200.000 Hektoliter.



Sigi Menz, Bauereiverbands-Obmann

Europaweiter Fotowettbewerb

Faces of Brewing

The Brewers of Europe initiierten auf der Internetplattform www.facesofbrewing.eu den Fotowettbewerb the „Faces of Brewing“.

Mit diesem Fotowettbewerb für Amateurfotografen sollten

nige zu erwähnen. Teilnahmeberechtigt waren Erwachsene (über 21 Jahre) aus den 27 Mitgliedstaaten der EU sowie aus Kroatien, Island, Liechtenstein, Norwegen, Schweiz und der Türkei.



Thomas Friedl

die Menschen, die hinter dem weltweit ältesten und am häufigsten

Mehr als 700 Bilder wurden aus 20 europäischen Ländern

www.facesofbrewing.eu

genossenen Getränk stehen, nicht nur vor den Vorhang geholt, sondern auch vorgestellt und ins richtige Licht gerückt werden: Brauer, Wissenschaftler, Landwirte, Biergenießer, Brauunternehmer, Gastronomen, Sammler, brauende Mönche, nur um ei-

dern von Anfang März bis Ende September 2011 eingereicht. 21.000 Menschen haben die eingereichten Fotos auf www.facesofbrewing.eu gesehen und bewertet.

Letztlich wurden 37 Fotos von einer Jury ausgewählt



Bernd Feil



Dieter Schmid

und mit jeweils 50,- Euro prämiert und veröffentlicht. Die Fotografen der besten drei Bilder erhielten zudem wertvolle Gutscheine für Fotoausrüstungen.

Bernd Feil gewann den Wettbewerb mit seinem Bild „Hans Roth ist glücklich“, gefolgt von Dieter Schmid mit seinem Foto „New Generation Brewers“ und Thomas Friedl mit „Gathering of the elements“.

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 jenen Bestandteil von Bier, der darüber entscheidet, ob das Bier ober- oder untergärig vergoren wird.

1. Bieriges Maß nehmen

Üblicherweise wird der Maßkrug – insbesondere in Österreich und Bayern – für Bier und Biermischgetränke wie Radler verwendet. Er fasst das Volumen einer Maß, was heute genau einem Liter Flüssigkeit entspricht. Wie viel fasste ein Maßkrug ursprünglich?

- 1,069 Liter
- 1 Liter
- 1,5 Liter

H
B
A

2. Bierdeckel

Bierdeckel sind weltweit sehr beliebte Sammelobjekte, besonders in Österreich, Deutschland und in der Schweiz. Bierdeckelsammler sind in verschiedenen Klubs organisiert. Sie veranstalten regelrechte Börsen, bei denen stets lebhaft Nachfrage und reger Tausch und Handel herrschen. Außer mit Bierdeckeln befassen sich die Brauereisou-



venir-Sammler auch mit Bierflaschenetiketten, Kronenkorken, Bierkrügen und anderen Gegenständen des Brauereiwesens. Wie werden Bierdeckelsammler in Fachkreisen genannt?

Philatelisten
Jäger
Tegestologen

A
I
E

3. Rasselbände

Malz, mengenmäßig neben Wasser der bedeutendste Rohstoff beim Bierbrauen, wächst nicht auf den Feldern, sondern wird in einem speziellen Verfahren in der Mälzerei aus Gerste hergestellt. Basis ist die gereinigte, von Grannen befreite



Gerste, die in einem aufwändigen Verfahren weichen und keimen muss, in der Malztenne – um den Keimprozess zu stoppen – gedarrt und anschließend getrocknet wird. Wie nennt der Mälzer das Siebblech in der Darre, auf der das Darmmalz liegt?

Rüttler
Horde
Franz

P
F
N

4. Was lange gärt, wird endlich Bier.

Die alkoholische Gärung (ethanolische Gärung) ist ein biochemischer Prozess, bei dem Kohlenhydrate, hauptsächlich Glucose, unter bestimmten Bedingungen zu Ethanol („Trinkalkohol“) und Kohlenstoffdioxid abgebaut werden. Der Mensch nutzte die alkoholische Gärung beispielsweise in der Bierherstellung oder der Weinherstellung seit Jahrtausenden. Wie wird die Lehre von der Gärung genannt?

Archäologie
Zymologie
Biologie

S
E
T

Österreichs Reiseführer zur Bierkultur

Seidl verteilt wieder Krügel

Jetzt schlägt's 13: Zum 13. Mal bringt Bierpapst Conrad Seidl seinen Bierguide auf den Markt – einen kompakten Führer zu Österreichs Biergastronomie und zu den Brauereien. „Nie zuvor gab es so engagierte Bierwirte in Österreich“, lobt der Autor – und er vergisst nicht, die Brauereien zu erwähnen, die gestützt auf das solide Handwerkszeug der Braumeister die materielle Grundlage für die heimische Bierkultur liefern.

Es ist kein Zufall, dass Österreich ein Land der verfeinerten Genussskultur ist. „Schon ganz ‚gewöhnliche‘ Biere in ganz ‚gewöhnlichen‘ Gaststätten bieten einen Genussfaktor, der anderswo nur in ausgewählter Biergastronomie zu finden ist“, erläutert Seidl jenes Bewertungssystem, nach dem er Lo-



Credit: Foto Menzl für Medianet

kale von einem bis fünf Krügel bewertet. Er legt den Maßstab bei der internationalen Biergastronomie an. Drei Krügel erhält eine Gaststätte, die einen besonderen Beitrag zur Bierkultur der jeweiligen Gemein-

de liefert, ein Bierlokal, in dem man gewesen sein muss, wenn man in der Gegend ist. Vier Krügel gibt es für Lokale, die einen nationalen Standard setzen und fünf Krügel bekommen Lokale, die international tonangebend sind.

Auffallender Trend in 13 Jahren Bierguide: Es gibt eine größere Offenheit von Konsumenten, Gastronomen und Brauereien, wirklich Neues auszuprobieren. Seidl ortet eine Vielfalt von Stilen aus österreichischen Brauereien, die noch vor zehn Jahren undenkbar erschienen ist. „Vor zehn Jahren noch galten Ales als unverkäufliche Exoten – heute bringen heimische Brauereien mit Ales Abwechslung ins Sortiment. Und immer mehr Gastronomiebetriebe bieten diese Vielfalt auch an. Und vor al-

lem: Man merkt, dass Bier allen Beteiligten wirklich Spaß macht!“

Der Bierpapst listet im neuen Guide 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 und Biertermine sind auch auf www.bier-guide.net und über eine App für I-Phone und I-Pad abrufbar. Gutes Bier ist da meist nur ein paar Schritte weit entfernt.

medianet Verlag AG;
ISBN: 978-3-902843-16-6

Bierige Statistik

Österreichs Brauwirtschaft in Zahlen

Die aktuelle Broschüre „Statistische Daten über die österreichische Brauwirtschaft 1980-2011“ 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 österreichischen Brauwirt-

schaft, die Bierausstoßentwicklung nach Sorten und Gebinden, den bierigen Außenhandel, Bierkonsum u.v.m. jeweils im internationalen 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.

BierNews im Gespräch mit Kabarettist Günther Lainer

Mit einer guten Portion Gelassenheit

Seine ersten Schritte ins komödiantische Fach legte Günther Lainer schon während seiner Ausbildung zum Pastoralassistenten zurück. Ein ungewöhnlicher Werdegang liegt hinter dem erfolgreichen Kabarettisten, der durch „Was gibt es Neues?“ auch österreichweit zu Bekanntheit gelangte.

Auf den Zufall gehört!

Koch, das wollte Günter Lainer eigentlich als Kind werden. Beeinflusst durch den Cousin, der von der Herstellung eigener Möbel schwärmte, entschied sich Lainer aber für eine Tischlerlehre. Diese schloss er erfolgreich ab, blieb aber nicht lange in diesem Beruf und begann die Ausbildung zum Religions- und Pastoralassistenten. Hier kam Lainer zum ersten Mal in einem Unterrichtsfach mit der Kreativ-Arbeit in Kontakt und probierte in dieser Zeit die ersten Clown- und Jongliernummern aus. Von diesen Erfahrungen beflügelt, folgte mehr zufällig der Weg vom Religions- ins Kabarettisten-Fach, wo Lainer seit 1999 hauptberuflich tätig ist – für seine Familie noch immer ein ungewöhnliches Erlebnis, ihn in dieser Rolle zu sehen: „Ich war ein sehr schüchternes Kind und habe mich oft nicht getraut, etwas

zu sagen. Deshalb ist meine Familie auch heute noch überrascht, wenn sie mich auf der Bühne sieht“, so Lainer.

Wachsende Stücke

Der bodenständige Linzer genießt die freie Zeiteinteilung seines Berufsstandes, die ihm erlaubt, mit seiner Familie Mittag zu essen und ausreichend Zeit für die Programmgestaltung zu haben. Am aktuellen Programm „99“ haben Lainer und sein Kollege Klaus Eckel ein dreiviertel Jahr gearbeitet. Ideen und Inspirationen für die Bühne bieten Geschichten aus dem Alltag und Begegnungen mit verschiedensten Menschen. „Wir haben meist eine sehr klare Vorstellung, was in einem Programm vorkommen soll. Und dann überlegen wir, wie wir das formulieren und konstruieren können“, beschreibt Lainer „die oft doch sehr redaktionelle Tätigkeit“. Die Arbeit an einem Stück sei nie ganz beendet, denn Nachbesserungen und Änderungen werden laufend vorgenommen und je besser ein Programm einstudiert ist, desto besser lasse sich improvisieren, erzählt der Oberösterreicher.

Bier ist Genuss

Lainers Auftritte, die im besten Falle „das Publikum befreit lachen lassen und gleichzeitig zum Nachdenken anregen“, führen ihn in alle Bundesländer Österreichs. Dort probiert er gerne lokale Bier-Spezialitäten aus und ist jedes Mal fasziniert von der enormen regionalen Vielfalt des Bieres: „Fast

jede Region hat ihr eigenes Bier und die Menschen identifizieren sich sehr oft über ihre lokale Bierkultur“, beobachtet Lainer. Er selbst trinkt am liebsten naturtrübes Bier und das schmeckt ihm am besten in geselligen Runden in seinem Stammlokal „Exxtrablatt“ in



GÜNTHER LAINER

lebt in Linz und arbeitet als Kabarettist. Bevor er 1999 freischaffender (Klein-)Künstler wurde, war Lainer als Cliniclown und Comedyjongleur tätig. Gemeinsam mit Manfred Linhart gestaltete Lainer neun Kabarettprogramme und wurde unter anderem mit dem „Grazer Kleinkunstvogel“ und dem „Kleinen Scharfrichterbeil“ ausgezeichnet. Seit 2007 wirkt er regelmäßig als Ratekandidat bei „Was gibt es Neues“ im ORF mit. Derzeit steht Günther Lainer gemeinsam mit Klaus Eckel mit dem neuen Programm „99“ auf den Kabarettbühnen dieses Landes.
www.guentherlainer.at



Linz und zu einem klassischen Gulasch: „Ein Gulasch ohne Bier, das geht fast nicht“, so der humorvolle Linzer. „Bier bedeutet für mich Genuss und Entspannung am Feierabend“, so Lainer weiter, der außerdem Kraft bei seiner Familie, beim Spaziergehen ums Eck am „Bauernberg“ oder bei gemütlichen Treffen mit Freunden in Kaffeehäusern oder Beisl tankt. Lainer beschreibt sich selbst als Genussmensch, der versucht, „das Leben mit einer guten Portion Gelassenheit zu genießen.“ Eine Herangehensweise, die ihm privat und beruflich Erfüllung bringt.



Das war los!

24 DLG Medaillen für österreichische Biere

Kurz vor dem Jahreswechsel präsentierte die international renommierte DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. gemeinsam mit führenden Brauereinstituten aus Berlin und Weihenstephan) ihren jährlichen Biertest für 2012. Beim DLG-Bier-Test werden von jedem Bier jeweils zwei unterschiedlich alte Proben untersucht. Zwischen der frischen und der älteren Probe darf es keine spürbare Abweichung in der Reinheit des Geschmacks, Qualität der Bittere, Vollmundigkeit, Frische und Geschmacksstabilität geben. Neben der verdeckten Verkostung werden in aufwendigen Laboranalysen Schaumhaltbarkeit, Extrakt-, Alkohol- und Stammwürzegehalt, Trübung und Haltbarkeit untersucht. Gleich 24 der begehrten Medaillen gingen an 11 österreichische Brauereien. Bier-News gratuliert allen voran der Brauerei Hirt zu gleich 4 mal Gold für „Hirter 1270“, „Hirter Märzen“, „Hirter Privat Pils“ und „Hirter Morchl“ und in alphabetischer Reihenfolge.



- **Privatbrauerei Fritz Egger:** Gold für „Egger Märzenbier“
- **Brauerei Fohrenburg:** Gold für „Fohrenburger Weizen“ und 2 x Silber für „Fohrenburger Stiffl“ und „Fohrenburger Jubiläum“
- **Brauerei Grieskirchen:** Gold für „Grieskirchner Pils“
- **Familienbrauerei Huber:** 2 x Gold für „St.Johanner-Original“ und „Tiroler-Spezial“, 1 x Silber für „Tiroler Hefeweizen hell“
- **Brauerei Kapsreiter:** 2 x Silber für „Kapsreiter Landbier Hell“ und „Kapsreiter Pils“

- **Vereinigte Kärntner Brauereien:** Gold für „Villacher Radler naturtrüb“
- **Brauerei Murau:** Gold für „preisel & bier“, Silber für „Murauer Märzen“
- **Brauerei Ried:** 2 x Gold für „Rieder Märzen“ und „Rieder Helle Weisse“ und 1x Silber für „Rieder UrEcht“
- **Stieglbrauerei zu Salzburg:** 2 x Gold für „Stiegl-Goldbräu“ und „Stiegl-Weisse“
- **Trumer Privatbrauerei Josef Sigl:** 2 x Gold für „Trumer Pils“ und „Trumer Weizen“

Österreich hat eine Trappisten-Brauerei

Im Stift Engelszell (Bezirk Scharding, OÖ) hat im Februar 2012 die erste Trappistenbrauerei in Österreich den Betrieb aufgenommen. Sie wird wohl auch die einzige ihrer Art in Österreich bleiben, ist Stift Engelszell doch Österreichs einziges Trappistenkloster. Trappisten gehören zum Orden der Zisterzienser, deren Ursprung auf das Ende des 11. Jahrhunderts in Burgund zurückgeht. Von der Abtei Notre Dame de la Trappe in der Normandie leitet sich ihr Name ab. Der Ursprung der Bier brauenden Trappisten geht auf eine Reform zurück, nach der den Mönchen der Konsum des regionalen Getränks erlaubt war, wenn sich das örtliche Wasser als ungenießbar erwies. Trappistenbier ist keine Biersorte im eigentlichen Sinne. Bière Trappiste ist vielmehr eine von der EU seit 1962 geschützte Herkunftsbezeichnung, die unter anderem besagt, dass das Bier in einer Trappistenabtei (oder einer direkt an die Abtei angrenzenden Brauerei) von

Trappistenmönchen (oder von Laien unter Anleitung oder Verantwortung von Mönchen) gebraut wird. Der Großteil des erwirtschafteten Erlöses durch den Verkauf des Bieres muss sozialen Zwecken



von oben nach unten:
P. Abt Marianus, P. Theophane,
P. Stephan, Bruder Reinhard,
Bruder Günther

zugeführt werden. Außer der österreichischen Trappistenbrauerei gibt es weltweit noch sieben brauende Trappistenklöster, sechs davon in Belgien und eines in Holland. Zahlreiche andere Abteibiere dürfen weder das Wort „Trappist“ noch das sechseckige Trappistenlogo mit der Aufschrift „Authentic Trappist Product“ auf dem Etikett führen.

Monde Selection

Monde Selection, das Internationale Institut für Qualitätsselektionen in Brüssel, testet und analysiert seit fast 50 Jahren Konsumgüter aus der ganzen Welt, um sie mit einem international anerkannten Qualitätsaward auszuzeichnen. Die Internationale Tro-

Termine

dem Nächst

3. Wiener Bierfest
Das österreichische Bierfest
3. bis 6. Mai 2012
Am Hof, 1010 Wien
www.wienerbierfest.at

Innviertler Bierfestival
mit der 9. Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer
8. und 9. Juni 2012
4963 St.Peter/Hart bei Braunau am Inn
www.bierig.org

Brau Beviale 2012
Investitionsgütermesse für die Getränkewirtschaft
13. bis 15. November 2012
Messezentrum Nürnberg
www.brau-beviale.de

Brasil Brau 2013
XII International Exhibition of Beer Technology
25. bis 27. Juni 2013
Transamerica Expo Center, Sao Paulo
www.brasilbrau.com.br

phäe für Hohe Qualität wird für Produkte verliehen, die für drei aufeinander folgende Jahre einen Großen Gold- oder Gold-Qualitätsaward bekommen haben. Im Jahre 2011 wurden 293 Produkte von 185 Unternehmen aus 24 Ländern mit der Internationalen Trophäe für Hohe Qualität ausgezeichnet. Gleich zweimal Gold ging nach Österreich für „Stiegl-Goldbräu“ und „Paracelsus Zwickl“, beide aus der Stieglbrauerei zu Salzburg.