

bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN!

Höhepunkt der Festwoche der Biervielfalt Brausilvester 30.09.2012 Neubierig?

Vor vielen hundert Jahren bedeutete jeder Sommer etwas, das heute unvorstellbar wäre: ein Herstellungsverbot für Bier. Die Biersaison erstreckte sich damals zwischen den Feiertagen zweier Heiliger – von Michaeli

Kühlgeräte gab es damals noch nicht. Mit Beginn des Oktobers konnte dann die Bierproduktion mit Hopfen und Getreide aus der frischen Ernte wieder aufgenommen werden. So wurde der letzte Septembertag Bilanzstichtag

Freudenfest wurde beibehalten und hat sich im Lauf der Jahrhunderte zum liebgewonnenen Brauchtum entwickelt. Diese Tradition lassen die österreichischen Brauereien wieder aufleben – sie feiern rund um den 30. September



(29. September) bis Georgi (23. April).

In den Sommermonaten hätten die hohen Temperaturen dem wärmeempfindlichen Bier zu stark zugesetzt und

und Anlass, die vergangene und kommende Biersaison gebührend zu feiern.

Zwar lassen Kühlsysteme heute eine ganzjährige Bierproduktion zu, doch das bierige

Brausilvester, und das mittlerweile jedes Jahr. Vom „Tag der offenen Tür“ in diversen heimischen Brauereien bis zu Gewinnspielen, von Bierfesten und Partys bis zur Spezialitätenverkostung und Bier als

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

AUS DEM INHALT

Festwoche der heimischen Biervielfalt mit ihrem Höhepunkt **Brausilvester**. Neubierig? Die Vorbereitungen laufen auf Hochtouren.
Seite 1–3

Über die „grüne“ Zukunft der europäischen Brauwirtschaft und ihre Umweltbilanz lesen Sie auf Seite 4.

Kniffliges Highlight von bierNews – das Bier-Quiz
Seite 5

BierNews präsentiert Geschichtliches der bierigen Jubilare 2012: **Erfrischende 175 Jahre Ottakringer Brauerei** und **junge 110 Jahre Brauerei Frastanz**.
Seite 6

Auf Seite 7 ist Biernews im Gespräch mit **Kristina Sprenger**, Österreichs „dienstältester“ TV-Kommissarin, die als waschechte Tirolerin besonders die kleinen, regionalen Brauereien ihrer Heimat und den ursprünglichen Charakter des österreichischen Gestensaftes schätzt.

Neuigkeiten und Termine rund ums Bier.
Seite 8

feierlicher Speisenbegleiter beim Wirt reicht die Palette der Aktivitäten zu diesem bierigen Feiertag. Und damit man auch genügend Zeit für diese Vielfalt hat, gibt es die „Festwoche der Biervielfalt“ – vom 23. bis 30. September 2012 – mit ihrem Höhepunkt Brausilvester.

Facebook-Auftritt und dem eigens für diesen Anlass komponierten „Brauwalzer“ und der „Hopfenpolka“ ist der traditionelle Festtag des Brausilvesters – als Höhepunkt der „Festwoche der Biervielfalt“ – mittlerweile im 21. Jahrhundert angekommen. Und um dieses Ereignis gebührend zu



Lasst die Kronenkorken knallen!

Silvester steht für Abschluss mit dem Alten, aber auch für einen Neuanfang. Silvester steht für Spaß und Party, für Feiern mit Freunden. Genau hier möchte der Brausilvester anknüpfen. Mit Webseite,

feiern, finden in Brauereien, Restaurants und Bierbeisln in ganz Österreich zahlreiche Aktivitäten statt. Dabei braut nicht jeder sein eigenes Bierchen – die heimischen Brauer und ihre Gastronomiepartner ziehen an einem Strang, damit überall in Österreich gleichzeitig



1. Violine

Brauwalzer, Op.41
(den österreichischen Brauereien gewidmet)

Wiener Walzer Werkstätt
René Reutterer / Werner Müller
Arrangement: Walter Schwazer

Veranstaltungen stattfinden, die den Brausilvester als Fixtermin der alpenländischen Biertradition etablieren. Ganz nach dem Motto:

Happy New Bier!

Dabei ist von zünftigem Ausschank bis zu exquisiter Showveranstaltung alles dabei. Bereits letztes Jahr konnten Bierliebhaber unter zahlrei-

chen Brausilvester-Events - von der Spezialitätenverkostung bis zur zünftigen Bierparty – wählen. Auch dieses Jahr heißt es Mut zur Abwechslung – mit den „Festwochen der Biervielfalt“ zollt der Brausilvester ganz besonders dem Sortenreichtum heimischer (Spezial) Biersorten Tribut.

Brauereien und Gastronomen sind eingeladen, ihre bierigen Feierlichkeiten auf www.brausilvester.at zu posten. Bierfans können auf der Webseite den Veranstaltungskalender durchforsten, sich mittels der Bierlandkarte geographisch-kulinarische Orientierung verschaffen, Fotos von Events ansehen und sich über das Phänomen Brausilvester sowie den geschichtlichen Hintergrund informieren.

Dieser Online-Auftritt ist DER virtuelle Wegweiser durch die Festwoche der Biervielfalt.



zulande auf eine lange Geschichte der Genussskultur zurückblicken. Der ausgeprägte Sortenreichtum sowie die Geschmacksvielfalt innerhalb der einzelnen Sorten, die in jedem Land, ja sogar jeder Region anders ausgeprägte Spezialitäten hervorbringen, lassen Herz und Gaumen jedes Bierliebhabers jublieren. Auf dieser soliden Basis der Tradition des Biergenusses ist es der heimischen Braubranche leicht gefallen, neue Wege zu gehen, Mut zum Unkonventionellen zu zeigen und auch andere Biere auszuprobieren.

Die Abwechslung bringt's!

Tradition und Moderne werden beim Jahreswechsel in der Bierbranche jeden Herbst gleichermaßen gefeiert. Beim



„Brausilvester“ gehört das Verkosten der heimischen Biervielfalt natürlich dazu. Schließlich kann man hier-

Waren es früher Importprodukte, die neuartige oder „exotische“ Biergenüsse vermittelten, so sind es heute die

österreichischen Brauereien, die Spezialitäten ersten Ranges anbieten. Innovation ist zum Markenzeichen heimischer Braukultur geworden – und die Abwechslung bringt zusätzliche Würze in den Biergenuss. Gastronomen und Konsumenten wissen diese kontinuierliche Erweiterung der Angebotspalette

sehr zu schätzen. Und ganz besonders rund um Brausilvester kann man seinen Bier-Horizont erweitern – ganz Österreich feiert heuer vom 23. bis zum 30. September mit einer „Festwoche der Biervielfalt“ die breite Palette an heimischen Spitzenprodukten.

www.brausilvester.at ◦

1. Violine

Hopfen-Polka, Op. 42

(den österreichischen Brauern gewidmet)

Wiener Walzer, Wien
René Reutterer / Werner Müller
Arrangement: Walter Schwänzer

Polka schnell

Brewers of Europe

„Grüne“ Zukunft für die europäische Brauwirtschaft

Europas Bier wird „grüner“ und die europäischen Brauer verbessern ihre Umweltbilanz. Dies bestätigt ein Ende Mai anlässlich der von der Europäischen Kommission initiierten Green Week veröffentlichter Bericht, der vom Consultingunternehmen KWA Bedrijfsadviseurs B.V. und dem Forschungsinstitut Campden BRI im Auftrag von The Brewers of Europe erstellt wurde.

Die Bierherstellung hängt von einer ausreichenden Versor-

durchschnittlich 4,5 Liter pro Liter Bier reduziert haben. Im Jahr 2010 wurden damit gegenüber 2009 ca. 8 Milliarden Liter Wasser eingespart, oder anders dargestellt, genug Wasser, um weitere 32 Brauereien durchschnittlicher Größe¹ ein Jahr lang mit Wasser zu versorgen. Auch das Abwasser aus dem Brauprozess wurde um 6,9 Prozent reduziert.

Im Zeitraum 2008 bis 2010 verwendeten die Brauer auch um 3,8 Prozent weniger Energie für die Herstellung von einem Liter Bier, was einem

tern. Biertreibern werden auch als Zutat für die Brotherstellung, Papier- und Ziegelherstellung u.a. verwendet.

Insgesamt kann man davon ausgehen, dass die Existenz von 125.000 Landwirten in der EU durch die Versorgung der europäischen Brauwirtschaft mit den für Bier benötigten Rohstoffen gesichert wird. Europa baut 50 Prozent des weltweit produzierten Hopfen an und ungefähr 20 Prozent der

in Europa angebaute Gerste wird für die Bierproduktion verwendet.

Auch die Menge des in den Brauereien für die Herstellung „grüner Energie“ verwendeten Biogas ist um 7 Prozent gestiegen.

Der gesamte Bericht mit dem Titel „The Environmental Performance of the European Brewing Sector“ ist auf www.brewersofeurope.org als Download verfügbar. ☉



gung mit hochwertigen natürlichen Rohstoffen einschließlich Wasser ab. Angesichts des Anteils von über 90 Prozent am Fertigprodukt ist qualitativ hochwertiges Wasser und der sorgsame Umgang damit ein wichtiges Anliegen der europäischen Brauer.

Der Bericht zeigt, dass Europas Brauer in nur zwei Jahren ihren Wasserverbrauch um

Rückgang der CO₂-Emissionen um 7,1 Prozent entspricht, also in etwa dem jährlichen Ausstoß von 175.000 PKWs².

Beachtlich ist auch die Verwertung aller im Brauprozess anfallenden Nebenprodukte. So wurden im Jahr 2010 über sechs Milliarden Kilogramm Biertreibern als Sekundärprodukt genutzt, genug um bis zu 2,4 Millionen Rinder³ zu füt-



¹ auf Basis einer Brauerei mit einem Jahresausstoß von 500.000 Hektoliter

² auf Basis eines dieselbetriebenen PKW mit 135 g/km Emissionen und einer Fahrleistung von 10.000 km/Jahr

³ auf der Basis, dass Biertreibern an Rinder in einer Menge von 7 bis 10 kg/Kopf und Tag verfüttert werden können

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 Ziffern der richtigen Lösungen jenes Datum, an dem ganz Österreich **Brausilvester** – den Höhepunkt der Festwoche der **Biervielfalt** – feiert. Neubierig?



1. Verlorenes

Schon seit dem Mittelalter, als Bierbrauen noch reine Hausfrauensache war, werden zur Herstellung von Bier die Grundstoffe Hopfen und Malz verwendet. Wenn die Zusammensetzung falsch war, beim Brauvorgang etwas schief ging, oder die spätere Gärung fehlschlug

und somit das Ergebnis nicht genießbar war, waren die wertvollen, guten Zutaten für immer verloren. Jeder Versuch hier noch irgend etwas zu retten, hatte keinen Sinn mehr.

Bis heute ist der im deutschsprachigen Raum seit dem 16. Jahrhundert belegte Ausspruch „Da ist Hopfen und Malz verloren!“ gängig. Was bedeutet er?

- 3 alle Mühen vergeblich; keine Verbesserung der Lage mehr zu erwarten
- 2 zusammenhalten – wie Pech und Schwefel
- 1 weitermachen!

2. Weidmanns Heil

Der internationale Verband der Jägerschaft IVJ publizierte zu Beginn des Jahres eine Studie über die Geschichte der Jagd im deutschsprachigen Raum, die Folgendes belegt: Früher war es Usus, dass Jäger bei der Hirschjagd immer Bier bei sich hatten, um auf den hoffentlichen Jagderfolg direkt vor Ort entsprechend feierlich anstoßen zu können. Kein Bier dabei zu haben, bedeutete mit Sicherheit kein Jagdglück zu haben. Aus der Kombination der Wörter Bier und Hirsch entwickelte sich „Biersch“, später „Birsch“ und daraus die „Pirsch“, als Synonym für Jagd, Weidwerk oder Hatz. Stimmt diese Geschichte oder haben wir diese für Sie erfunden?

- 1 Wahrheit
- 0 Dichtung

3. Furchtsamkeit

Wovor haben Menschen Angst, die an Cenosillicaphobia leiden?

- 2 Sie fürchten, dass ihre Lieblingsbiersorte zur Neige geht.
- 0 Sie haben Angst vor einem leeren Glas.
- 1 Sie fürchten sich vor Sommergitter.

4. Für Hopfenliebhaber

Gesucht ist ein Bierstil, der auch in Österreich immer mehr Anhänger findet. Er wurde lange als eine Unterkategorie von Ales verstanden, was mittlerweile nicht mehr zutrifft, denn der Bierstil hat sich vor allem in den letzten zwei Jahrzehnten rasant weiterentwickelt.

Das gesuchte Bier wurde ursprünglich im 18. Jahrhundert in England und Schottland für die indischen Kronkolonien gebraut. Da es die fünf Monate lange Schiffspassage nach Indien, die damit verbundene andauernde Bewegung und extreme Temperaturschwankungen überstehen musste, wurde an seine Haltbarkeit ein besonders hoher Anspruch gestellt. Ein hoher Alkohol- und Hopfengehalt waren dringend notwendig, um die Umrundung von Afrika überdauern zu können. Normales Bier wäre auf den Segelschiffen mangels Kühlung verdorben.

Der gesuchte Bierstil wurde mit etwa 16 % Stammwürze und einer großen Menge Hopfen eingebracht. In Indien sollte es dann 1:1 mit Wasser verdünnt werden, wobei die Betonung auf sollte liegt.

Um das Hopfenaroma weiter zu erhöhen, werden heute diese Biere oftmals hopfengestopft. Dabei gibt man Aromahopfen in den Lagertank und lässt das Bier darauf für eine gewisse Zeit liegen. So kann Bier mit dem ansonsten leicht flüchtigen Hopfenöl stärker angereichert werden und erhält so ein verstärktes Hopfenaroma.

Der Biersommelier empfiehlt dieses Bier zu süß-scharfen asiatischen und scharfen Speisen. Es passt auch wunderbar zu kräftigen Käsesorten wie Blauschimmelkäse, Gorgonzola oder Cheddar.

Von welchem Bierstil ist hier die Rede?



- 7 Pils
- 9 India Pale Ale / IPA
- 5 Weizenbock

Bierige Jubilare 2012

175 Jahre Ottakringer Brauerei



1837 erhielt Müllermeister Heinrich Plank vom Stift Klosterneuburg eine Braubewilligung und errichtete auf der Riede Paniken in Ottakring das Brauhaus.

1850 kauften die aus Südmähren stammenden Cousins Ignaz (zwei Amtszeiten lang Ottakringer Bürgermeister) und Jacob Kuffner die Brauerei und bauten sie zu einem Großbetrieb aus. Die Ottakringer Brauerei hatte als einzige von 44 Brauereien, die es in der ersten Hälfte des vorigen Jahrhunderts auf dem Gebiet des heutigen Wien gegeben hat, die Umstellung zu industrieller Produktionsweise geschafft.

Im Jahr 1882 trat Moriz Kuffner das Erbe seines Vaters Ignaz an, setzte die Erfolgsgeschichte der Brauerei fort und ließ die Ottakringer Brauerei in eine Aktiengesellschaft umwandeln. 1938 floh der damals 85-jährige

Moriz Kuffner in die Schweiz, wo er kurz darauf starb. Die Brauerei wurde zu einem geringen Preis an den Stockerauer Presshefe- und Spiritusfabrikanten Gustav Harmer verkauft. Die Brauerei stand 1945 kurz unter treuhändischer Verwaltung der russischen Besatzungsmacht, Familie Harmer wurde für zwei Jahre vertrieben, konnte aber beweisen, den Besitz rechtmäßig erworben zu haben. Sie strebte noch in der Besatzungszeit eine endgültige Regelung an, zahlte den Erben Kuffners eine Abfertigung von rund 11 Millionen Schilling und baute die Brauerei zielstrebig zur größten Brauerei Wiens aus. 1949 gab es wieder Vollbier (und sogar einen Weihnachtsbock) – insgesamt 106.043 hl.

1955 traten Dr. Gustav Harmer und sein Schwager Dkfm. Engelbert Wenckheim in das

Unternehmen ein und übernahmen schrittweise die Führung der Brauerei von Seniorchef Gustav Harmer. Das Wirtschaftswunder zeigte sich damals auch in Ottakring: zwischen 1955 und 1962 wurde der Ausstoß auf 236.000 Hektoliter gesteigert. 1977 scherte Ottakringer aus dem Bierkartell aus, was dessen Ende beschleunigte. 1986 brachte die Ottakringer Brauerei AG Jungaktien an die Börse. Seither notiert das Unternehmen im Standard Market Auction und entwickelt sich überaus erfolgreich.

1989 übernahm Mag. Sigi Menz die Gesamtverantwortung für den kaufmännischen Bereich von Dkfm. Engelbert Wenckheim, der in den Aufsichtsrat wechselte.

2009 wechselte Menz als Vorstandsvorsitzender in die Ottakringer Holding AG und Christiane Wenckheim, Tochter von

Dkfm. Engelbert Wenckheim, kam in den Vorstand der Ottakringer Brauerei.

2010 wurde die Ottakringer Brauerei als eine von sieben Konzerntöchtern in die Ottakringer Getränke AG integriert. **Zum 175. Geburtstag** gönnt sich die Ottakringer Brauerei eine besondere Erfrischung: Bier und Brauerei strahlen in neuem Design, eine Referenz an ihre Wurzeln im Herzen Wiens und gleichzeitig das Ticket in eine erfolgreiche Zukunft. Der Brauerei-Turm schmückt künftig als Wahrzeichen alle Etiketten aus dem Hause Ottakring, das sich mit 13 Sorten in Handel und Gastronomie vielfältiger denn je präsentiert – mit Erfolg: Mit einem Ausstoß von über 600.000 Hektolitern rollen heute so viele Fässer wie noch nie aus der Brauerei.

www.ottakringer.at

110 Jahre Brauerei Frastanz



Der Frastanzer Sonnenwirt Martin Reisch, langjähriger Vorsteher von Frastanz und Landtagsabgeordneter, war der treibende Motor bei der Gründung der Brauereigenossenschaft Frastanz am 22. Juli 1902, der er neun Jahre lang als Obmann vorstand.

Kleine Brauereien waren um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert nicht mehr rentabel, die Oberländer Wirte hatten aber nicht vor zu kapitulieren. Nach mehreren Versammlungen nahmen sie sich deshalb ein Beispiel an bereits mit Erfolg agierenden Produktionsverbänden und beschlossen, sich selbst zu helfen. Auf der Suche

nach einem Standort für eine gemeinsam betriebene Brauerei entschieden sie sich wegen der verkehrstechnisch guten Lage, dem niedrigen Grundstückspreis, aber auch wegen des hervorragenden „Quellwassers aus dem Drei-Schwestern Gebiet“ für Frastanz. Die insgesamt 35 Gründungsmitglieder schafften es, 140.000 Kronen „lockerzuzumachen“. So wurde bereits im Frühjahr mit dem Bau des Firmengebäudes begonnen und am 22. Juli 1902 die endgültige Gründungsversammlung abgehalten. Am 9. Dezember desselben Jahres wurde die ordnungsgemäße Registrierung der Genossenschaft m.B.H. veröffent-

licht. 1911 senkte man den Genossenschaftsanteilspreis auf 100 Kronen und gewann so neue Teilhaber. 1930 hatte die Genossenschaft bereits 113, zwanzig Jahre später 148 Mitglieder. Heute besitzen 104 Mitglieder (Vorarlberger Wirte) Anteile an der Brauerei Frastanz.

Seit 1903 steht der alte Trakt des Firmengebäudes unter Denkmalschutz. Im Laufe der letzten hundert Jahre musste aber mehrfach zugebaut werden. Bereits 1913 wurde eine Flaschenfüllerei angebaut, 1927 der Gärkeller vergrößert und ein neuer Lagerkeller mit Aluminiumtanks angelegt.

1945 musste das Unternehmen

fast von Null neu aufgebaut werden. Doch danach war der Aufstieg der Brauereigenossenschaft Frastanz nicht mehr aufzuhalten. 1956 wurde ein leistungsfähiges Sudhaus errichtet, 1970 folgte ein eigenes Verwaltungsgebäude. Im Jahre 1978 entstand eine Lagerhalle, ein neues Heizhaus 1990.

Fortlaufendes Investieren in den neuesten Stand der Technik machte sich bezahlt. Heute verbirgt sich hinter der „altertümlichen“ Fassade ein gesundes, modernes Unternehmen, dessen hochwertige Produkte von Bierliebhabern im ganzen Landle sehr geschätzt werden.

www.frastanzer.at

BierNews im Gespräch mit Kristina Sprenger

Österreichs „dienstälteste“ TV-Kommissarin

Seit nunmehr elf Jahren haben Gesetzesbrecher im idyllischen Kitzbühel und Umgebung nichts zu lachen. Kristina Sprenger, alias Kommissarin Karin Kofler, erwischt sie alle. Im Jahr 2001 flimmerte die erste Staffel „Soko Kitzbühel“ über heimische TV-Geräte. Seither haben die Geschichten um Karin Kofler nichts an Charme und Anziehungskraft verloren. Maßgeblich für diesen Erfolg ist die Romy-Preisträgerin und Hauptdarstellerin Kristina Sprenger. Die gebürtige Innsbruckerin ist fixer Bestandteil der österreichischen Schauspielerszene und drehte dieses Jahr die 150te Folge des klassischen Hauptabend-Krimis ab. Das macht sie zu Österreichs längst dienender TV-Kommissarin. Neun Monate im Jahr steht sie für „Soko Kitzbühel“ vor der Kamera und es macht ihr nach wie vor großen Spaß die Rolle zu verkörpern. „Ganz klar, die Sommerfrische in Kitzbühel ist harte Arbeit, aber es bleibt auch durchaus Zeit, um zu genießen“, so die passionierte Skifahrerin.

Kristina Sprenger als Karin Kofler ...

„Bei so einer Figur fließt auch immer die eigene Persönlichkeit mit ein“, erklärt

Sprenger. Nichts desto trotz schläft sie privat nicht mit der Dienstwaffe unter dem Kopfkissen. Überhaupt sei Kommissarin Kofler wesentlich strenger als ihre Darstellerin. Das ist jedoch vor allem dem Umstand geschuldet, dass die Mutter einer kleinen Tochter zu Beginn der Serie erst 24 Jahre alt war: „Ich habe daher eher streng und seriös gespielt, um eine gewisse Glaubwürdigkeit auszustrahlen.“ Heute würde sie die Rolle wohl ein wenig lockerer anlegen. Sei's drum, die Einschaltquoten geben Sprenger recht!

Ganz privat ...

Die letzten Jahre waren für die TV-Kommissarin sehr aufregend. Neben der Geburt ihrer Tochter Rosa sowie ihrer Hochzeit konnte heuer auch das Serienjubiläum gefeiert werden. Die 150te Folge wurde jedoch nicht extra zelebriert, vielmehr gibt es nach dem Abschluss jeder Staffel ein ordentliches Fest. Und dabei wird dann auch mit einem „kühlen Blondem“ angestoßen. Als waschechte Tirolerin ist Sprenger mit der österreichischen Bierkultur vertraut. „Was das Märzen betrifft, haben wir das beste Bier hier in Österreich“, so Sprenger. Sie selbst bevorzugt kleine, regionale Brauereien in Tirol und schätzt den ursprünglichen Charakter des österreichischen Gestensafes. Vor allem an heißen Sommertagen oder nach einem stressigen Arbeitstag gönnt sich die Schauspielerin gerne einen kleinen Pfiff ihres Lieblingsbieres: „Für mich ist



Kristina Sprenger wurde am 26.7.1976 in Innsbruck geboren.

Die sportliche Schauspielerin (Skifahren, Snowboarden und Reiten zählen zu ihren Lieblings-Freizeitbeschäftigungen) genoss eine fundierte Ausbildung in ihrem Fach. Diese begann unter Grell Fröhlich am Innsbrucker Landestheater und fand mit einer ausgezeichneten Leistung am Konservatorium der Stadt Wien einen krönenden Abschluss. Bei der Romy-Verleihung 2003 wurde Sprenger zum beliebtesten weiblichen Shootingstar gewählt. Neben zahlreichen anderen österreichischen Produktionen dreht sie dieses Jahr die 150. Folge von „Soko Kitzbühel“. Mit Ehemann Gerald Gerstbauer und Tochter Rosa lebt sie abwechselnd in Innsbruck und Wien.

Bier ein absolutes Entspannungsgetränk – jedoch alles nur in Maßen.“ Um einen langen, anstrengenden Drehtag erfolgreich abschließen zu können, braucht es vor allem eines: Disziplin.

Im Film selbst kann sich die Absolventin des Wiener Konservatoriums an einige Szenen erinnern, in welchen sich Kommissarin Kofler nach getaner Arbeit mit Kollegen auf ein Glas Bier verabredet: „Aber selbstverständlich immer nur außerhalb der Dienstzeiten.“ Während der Aufnahmen kommt jedoch natürlich nur alkoholfreies Bier zum Einsatz. Dieses kann, im Gegensatz zu Apfelsaft, mit einer ebenso schönen Schaumkrone dienen. Die nunmehr abgeschlossene Fußball-Europameisterschaft verfolgte Sprenger mit ihrem Filmteam in einem Hotel in der Nähe von Kitzbühel. Nach Drehschluss stand eine große Leinwand zur Verfügung, eifriges Mitfiebern war angesagt. Bei dieser Gelegenheit wurde vor allem bei Spielen der deutschen Nationalelf das eine oder andere Gläschen Bier gehoben, da viele Mitglieder des Filmteams aus dem Land des „Lieblingsnachbarn“ stammen. Wie mittlerweile bekannt, kam Deutschland nicht über das Halbfinale der EM hinaus. Was solls, wenn sich Österreich nicht einmal qualifizieren konnte. Es gibt weitaus Wichtigeres als auf Sieg oder Niederlage im Sport anzustoßen: „Ich finde, das Schönste, auf das man trinken kann, ist eh' die Gesundheit“, so Sprenger. Recht hat sie. ☉

Das war los!

World Beer Cup 2012

Auch heuer ging der BEER WORLD CUP 2012 der Brewers Association in Colorado über die Bühne. Die Plattform bietet Bierbrauern aus der ganzen Welt die Möglichkeit, ihre Biere einer internationalen Fachjury zu präsentieren. Die neunte Auflage des Wettbewerbs, der alle zwei Jahre abgehalten wird, erlebte das stärkste Teilnehmerfeld aller Zeiten – 799 Brauereien aus 54 Ländern und 45 US-Bundesstaaten hatten 3.921 Biere in 95 Kategorien eingereicht. Zu gewinnen gab es in jeder Kategorie Auszeichnungen in Gold, Silber und Bronze. Insgesamt wurden 284 Preise von der Jury vergeben.

Drei Biere aus Oberösterreich überzeugten die Jury:

Samichlaus, Jahrgang 2004, Brauerei Schloss Eggenberg, Stöhr GmbH & Co.KG, Gold Award für das beste lang gereifte Bier in der Kategorie „Aged Beers“

Edelweiss Hefetrüb, Brauerei Zipf, Brau Union Österreich AG, Bronze Award in der Kategorie „South German-Style Hefeweizen/Hefeweissbier“

Baumgartner Pils, Brauerei Josef Baumgartner AG, Schärding, Bronze Award in der Kategorie „German-Style Pilsener“

BierNews gratuliert herzlich den mit Recht stolzen Gewinnern.



www.worldbeercup.org/media/photos

Wiener Bierfest

Anfang Mai 2012 fand zum dritten mal das **Wiener Bierfest** Am Hof in der Wiener Innenstadt statt. Mehr als 30 österreichische Brauereien zelebrierten über vier Tage heimische Biervielfalt. Mehr als 200 Biere repräsentierten eindrucksvoll heimische Bierkultur.



Vollversammlung der Brauereien in St. Johann/Tirol

Die Vollversammlung des Verbandes der Brauereien sowie der Gesellschaft für Öffentlichkeitsarbeit der Österreichischen Brauwirtschaft fanden im Juni 2012 auf Einladung der Tiroler Familienbrauerei Huber GmbH & Co.KG und dem Brauhaus Simon Strasser Zillertal Bier im Veranstaltungszentrum St. Johann in Tirol statt.

Themenschwerpunkt des umfangreichen Vortragsprogrammes waren unter anderem Kommunikationsstrategien für die „Festwoche der Biervielfalt“ von 23. bis 30.9. mit ihrem Höhepunkt Brausilvester sowie die Vorträge von Dr. Ina Verstl (Editor, Brauwelt International) „Das Worldbeermonopoly und die Zukunft der Kleinen“ und Mag. Hanni Rützler (Ernäh-

rungs-wissenschafterin und Food trend-expertin, future-foodstudio) „BuSINNESS – Der aktuelle Wandel der Genusskultur und dessen Einfluss auf das alte Kultur-

getränk Bier“. Huber Bräu und Zillertal Bier haben es sich nicht nehmen lassen, für ein fulminantes Rahmenprogramm zu sorgen. So begann die Vollversammlung mit einem Empfang und Brauerabend im Almgasthaus Grander Schupf auf der Terrasse mit Blick auf das Kitzsteinhorn, ein stimmiger Auftakt zum anschließenden bierigen traditionellen Kulinarium mit musikalischer Unterhaltung.



Brauerobmann Sigi Menz mit Gastgeber Günther Huber

dem Nächst

EBC Symposium 2011

„From chiller to filler“

9. bis 11. September 2012

Carlsberg Research Centre, Kopenhagen

www.ebc-symposium.org

Gaumenkitzel

14. bis 18. September 2012

Messe Innsbruck

www.gaumenkitzel.at

fafga 2012 – Alpine Superior

17. bis 20. September 2012

Messe Innsbruck

www.fafga.at

Brausilvester – Festwoche der Biervielfalt

23. bis 30.9.2012

in ganz Österreich

Programm: www.brausilvester.at

62. Arbeitstagung des Bundes österreichischer Braumeister und Brautechniker

27. bis 29. September 2012

Privatbrauerei Fritz Egger, Unterradlberg

www.braumeisterbund.at/veranstaltungen_arbeitstagung_aktuell.php

Brussels Beer Challenge

2. bis 4. November 2012

Brüssel

Programm:

www.brusselsbeerchallenge.com