

bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN!

Rolle von Sportsponsoring in Krisenzeiten

Die Bedeutung der Brauereien für den Sport

Die dritte „Beer Serves Europe“-Gala in Brüssel beleuchtet die Rolle von Sportsponsoring durch die Brauwirtschaft in Krisenzeiten.

Nachdem der Dachverband der europäischen Brauwirtschaft „The Brewers of Europe“ bei

mit der verantwortungsvollen Rolle, welche die über 3.500 europäischen Brauereien bei der Unterstützung von Sport sowohl an der Basis als auch im Spitzenbereich spielen.

Am Tag der Veranstaltung berieten die europäischen Spit-

Forum“ statt, wo Themen wie verantwortungsvolles Marketing und die Aufklärung von Jugendlichen über einen verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol behandelt wurden.

Im Rahmen der Podiumsdiskussion von „Beer Serves Europe“



den ersten beiden „Beer Serves Europe“-Veranstaltungen Ratspräsident Rompuy und Kommissionspräsident Barroso begrüßen durfte, befasste sich das diesjährige Event, das Ende November in Brüssel stattfand,

zenpolitiker in Brüssel, wie sie Europas Wachstum fördern und zugleich die öffentlichen Ausgaben einschränken könnten. Am Tag darauf fand das von der EU organisierte „4th Open Alcohol and Health

unterstrich der Leiter der Sport Unit der Europäischen Kommission Michal Krejza die Bedeutung von Sport für das Wohl der europäischen Gesellschaft und die Rolle des Sponsoring durch die Privatwirtschaft,

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

AUS DEM INHALT

Die dritte „Beer Serves Europe“-Gala in Brüssel beleuchtet die Rolle von **Sportsponsoring durch die Brauwirtschaft in Krisenzeiten**. Seite 1-2

Über den europaweiten Fotowettbewerb **Faces of Brewing** lesen Sie auf Seite 3.

Alles zur **1. Österreichischen Staatsmeisterschaft der Sommeliers für Bier** sowie von Bier aus Österreich auf der Karlsruher Bücherschau finden Sie auf Seite 4.

Auf Seite 5: Das winterliche **Bier-Sudoku**, ein faszinierendes Rätsel, das längst nahezu die ganze Welt in ihren Bann gezogen hat.

Biblisches aus dem **Bierland Oberösterreich** vom Bierpapst und **originelle Bierrezepte** zum Nachkochen auf Seite 6.

BierNews im Gespräch mit der bierliebenden Grande Dame **Erni Mangold** auf Seite 7.

Neuigkeiten und Termine rund ums Bier auf Seite 8.

welche auch im EU White Paper on Sport betont wird.

Auch Dr. Emanuel Macedo de Medeiros, CEO der European Professional Football Leagues, in der auch die Österreichische Fußball Bundesliga Mitglied ist, hob in seiner Keynote-Speech hervor, dass Sponsoring eine bedeutende Einnahmequelle ist und eine wichtige

Rolle in der Weiterentwicklung von Sport darstellt. Dazu meinte er: „Wenn die Krise der Euro-Zone gelöst werden und wesentliche Sektoren wie Sport und die Brauwirtschaft wettbewerbsfähig und wirtschaftlich überlebensfähig bleiben sollen, dann müssen wir in der Lage sein, in einem nachhaltigen wirtschaftlichen Umfeld tätig zu sein. Jegliche Einschränk-

ung von Sponsoring durch Brauereien wäre daher ein Schritt in die falsche Richtung“.

Ebenfalls am Podium war Pavlos Photiades, Direktor der Photos Photiades Brauerei in Zypern, der berichtete, wie seine Brauerei Hunderte von kommunalen Sport- und Kulturveranstaltungen in Zypern unterstützt. „Wir unterstützen Teams von Erwachsenen, um sicherzustellen, dass sie über die erforderliche Ausrüstung und Einrichtungen verfügen. Damit wird eine entsprechende Beteiligung sowie ein gesunder Lebensstil gefördert und zugleich der olympische Gedanke hochgehalten“.

Die europäische Brauwirtschaft, mit einem Beschäftigungseffekt von ungefähr 2 Millionen Menschen, gibt jährlich eine Milliarde Euro für Spon-

soring und Unterstützung der Allgemeinheit aus. 62 Prozent davon gehen zu Veranstaltungen an der Basis und kommen somit – in Zeiten knapper öffentlicher Mittel – dem laufenden Betrieb von Sportorganisationen zugute. Im Vergleich dazu entfallen nur 11,9 Prozent auf Sport-Großveranstaltungen.

„Sponsoring durch Brauereien ist für Veranstaltungen auf Gemeinde- und regionaler Ebene von höchster Bedeutung, einschließlich vieler Sportveranstaltungen, die ohne die Unterstützung lokaler Brauereien und Pubs gar nicht stattfinden könnten“, ergänzte auch Brigid Simmons, Chief Executive der British Beer and Pub Association, zugleich Vizepräsidentin der Sport and Recreation Alliance sowie Autorin von „Developing Partnerships in Sport and Leisure“.



Europas Brauer haben einen neuen Präsidenten

Demetrio Carceller

Neu er Präsident des Dachverbandes der europäischen Brauwirtschaft „The Brewers of Europe“ ist seit 23. November 2012 der Spanier Demetrio Carceller, der in dieser Funktion Alberto da Ponte ablöste.

Demetrio Carceller, Executive Chairman und CEO von S.A. Damm und Corporación Damm S.A, ist von der einzigartigen Bedeutung der Brauwirtschaft, von den kleinsten Brauereien bis hin zu den internationalen Konzernen, für Europas Wirtschaft und Gesellschaft sowie das kulturelle

Erbe überzeugt. Sein Vorgänger Alberto da Ponte, der kürzlich zum Präsidenten von RTP – Rádio e Televisão de Portugal bestellt wurde, findet begeisterte Worte: „Ich übergebe ‚The Brewers of Europe‘ in die bestmöglichen Hände. Demetrio Carceller leitet eine der bedeutendsten Brauereien Spaniens und hat sowohl die nötige europäische Vision als auch den erforderlichen Optimismus und Pragmatismus, um ‚The Brewers of Europe‘ durch die derzeit weltweit wirtschaftlich schwierigen Zeiten zu führen“.



Europaweiter Fotowettbewerb

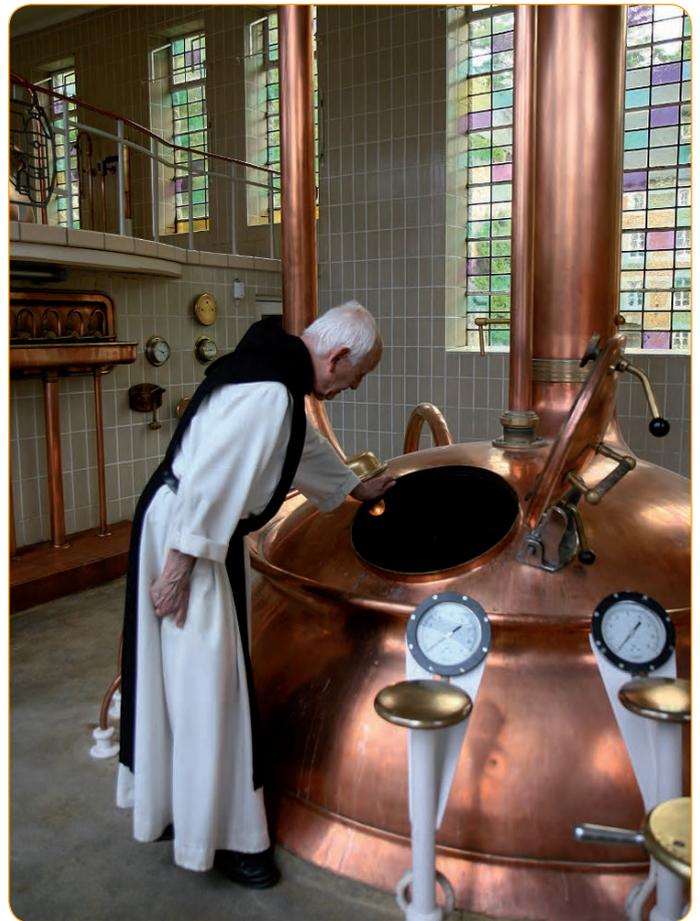
Faces of Brewing

Ende November wurden in Brüssel die diesjährigen Preisträger des heuer bereits zum zweiten Mal von „The Brewers of Europe“ durchgeführten internationalen Fotowettbewerbs „Faces of Brewing“ verkündet.

Den ersten Preis gewann das Foto „Bruder Antoine“ von Danny van Tricht aus Belgien, das den 82-jährigen Mönch der Trappistenbrauerei Rochefort bei seiner täglichen Qualitätskontrolle zeigt. Der zweite Preis ging an Michelle Petillo aus Bel-

gien für Skye Ale, der dritte an Gaetano Timpanaro aus Italien für The Brewers' Spent Grains.

Ebenfalls im November dieses Jahres war der Fotowettbewerb „Faces of Brewing“ – mit Hunderten eingereichter Fotos und 33.000 Visits auf seiner Website – bei den renommierten ‚European Public Affairs Awards 2012‘ zum ‚Digital/Online Champion‘ gewählt worden. Nähere Informationen und alle veröffentlichten Fotos finden Sie auf www.facesofbrewing.eu. ©



Danny van Tricht: „Bruder Antoine“



Michelle Petillo: „Skye Ale“



Gaetano Timpanaro: „The Brewers' Spent Grains“



© www.facesofbrewing.eu

Bier aus Österreich auf der Karlsruher Bücherschau

Genussvoll leben

Mit Autoren aus Österreich, dem heurigen Gastland, und dem Schwerpunktthema „Genussvoll leben“ begeisterte die 30. Karlsruher Bücherschau vom 16. November bis 9. Dezember wieder ihr Publikum.

Etwa 300 Verlage stellten im Regierungspräsidium Karlsruhe am Rondellplatz ihre Buchproduktionen vor, etwa 22.000 Bücher waren verfügbar, darunter 7.500 Neuerscheinungen. 1.000 Bücher steuerte Österreich zum Literaturereignis in Karlsruhe bei.

Aber nicht nur Bücher rund

um das Thema „Essen und Trinken“ waren zu finden, bei zahlreichen Workshops und Verkostungen erlebten die Besucher Genuss mit allen Sinnen.

Restlos ausverkauft war die „Literarische Bierprobe“. Fachmann Dr. Friedrich Georg Hoepfner ging gemeinsam mit Schauspielern und Journalisten

Harald Schwiery der Frage nach, warum Österreichs Biere boomen und warum Österreich Vize-Weltmeister im Pro-Kopf-Verbrauch ist. „Liegt es an der Qualität der Biere der österreichischen Brauereien oder auch an der weltweit einzigartigen Ausbildung zum Bier-Sommelier?“

Schließlich traten neun von Dr. Hoepfner (Privatbrauerei Hoepfner, Karlsruhe) ausgewählte österreichische Biere hervorragend den Beweis für österreichische Braukunst an und begeisterten vor allem auch im direkten Vergleich zu Bieren aus Karlsruhe. ☉



1. Österreichische Staatsmeisterschaft der Sommeliers für Bier

1. Staatsmeisterschaft

In den vergangenen Jahren ist die Zahl der ausgebildeten Sommeliers für Bier weltweit enorm gestiegen. Vor allem im deutschsprachigen Raum und hier vor allem in Österreich ist die Dichte an anerkannten Bierprofis sehr hoch. Schon zweimal fand eine Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier statt. 2009 konnte Karl Schiffner (OÖ) den „1. Bier-sommelier-Weltmeister“ nach Österreich holen.

Mittlerweile ist das Interesse an der Weltmeisterschaft so hoch und das mögliche Teilnehmerfeld so groß, dass die einzelnen Länder ihre Bierexperten nicht mehr in unbegrenzter Zahl zur WM entsenden können. Nun gilt es die Besten unter

den österreichischen Sommeliers für Bier ausfindig zu machen. Die erste österreichische Staatsmeisterschaft der Sommeliers für Bier findet

chischen Brauereien laden alle Sommeliers mit Hauptwohnsitz in Österreich zur Teilnahme an der 1. Österreichischen Staatsmeisterschaft der Som-

des sondern auch die Fixstarter für Österreich bei der 3. Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier (15. September 2013, München) ermittelt werden.



Karl Schiffner (A), Weltmeister 2009, und Sebastian Priller-Riegele (D), Weltmeister 2011

daher am 16. Februar 2013 in Obertrum/Salzburg im Auftrag des Verbandes der Brauereien Österreichs statt. Die österrei-

meliers für Bier ein. Im Rahmen eines harten wie fairen bierigen Wettkampfes sollen nicht nur die Besten des Lan-

Österreichs Brauereien freuen sich auf einen tollen bierigen Wettstreit, vor allem aber auf ein Festival heimischer und österreichisch/internationaler Biervielfalt.

Ausschreibungsdetails finden Sie auf www.bierserver.at, aber Achtung! Aufgrund des zu erwartenden großen Interesses ist die Teilnehmerzahl an der 1. österreichischen Staatsmeisterschaft der Sommeliers für Bier begrenzt. Anmeldungen werden daher in der Reihenfolge ihres Eintreffens berücksichtigt. ☉

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

TRINKGLAS



K		N						
			T	A				
						N	I	R
G				S	I			L
					G	R		T
A	R	S						
	I	R						
			L	N	S			
	S					G	K	

SKILÄUFER



Ä			K	F	I			U	
I	U	E		R					
								R	
R						L	I		
			F	U	L				
K		L					Ä		
			S		U				
F	E	K							
							Ä	K	L

ABENDLICH



B			D	N		I		A
E			B					H
I			A					N
	A		H		N		E	
	E				B			
	H				L		C	
		C					D	
		L			I		B	
				H		N		

S	I	N	D	B	T	E	R	V
E	V	R	D	I	N	T	D	H
T	H	D	V	B	S	D	I	N
R	D	V	T	E	I	N	H	D
D	N	H	B	V	C	I	E	T
I	B	T	N	D	H	D	V	C
H	R	B	H	D	V	D	T	I
H	D	V	I	T	D	V	C	D
H	D	V	C	D	I	E	T	V
S	I	N	D	B	T	E	R	V

T	K	V	J	B	N	S	I	L
S	D	H	V	T	E	R	V	D
I	B	D	V	B	S	D	I	N
A	V	P	H	I	E	T	S	K
K	M	B	T	L	A	I	V	E
S	B	T	L	A	I	V	E	T
B	T	L	A	I	V	E	T	S
B	T	L	A	I	V	E	T	S
B	T	L	A	I	V	E	T	S
B	T	L	A	I	V	E	T	S

V	K	D	L	B	T	V	S	T
V	S	T	S	N	T	D	K	L
S	E	T	V	D	B	S	I	N
I	D	K	I	L	N	S	B	V
A	S	B	D	V	V	T	N	I
T	N	V	I	S	E	K	L	B
R	I	N	T	D	V	S	T	S
K	A	V	T	S	K	L	B	V
K	A	V	T	S	K	L	B	V
K	A	V	T	S	K	L	B	V

Lösungen:

Die Bierbibel für Oberösterreich vom Bierpapst

Bierland Oberösterreich

In Oberösterreich hat sich **keine spezifische Bierkultur entwickelt, die weltweit bewundert wird:** In 47 Brauereien wird eine Biervielfalt gebraut, die ihresgleichen sucht. Nirgendwo auf der Welt finden sich alle historischen Wurzeln der Bierbrauerei auf so engem Raum nebeneinander wie in Oberösterreich: die älteste bäuerliche Brauerei Österreichs neben neuen Bauernbrauereien, repräsentative Schlossbrauereien und einzigartige städtische Braurechte. Schließlich ist Oberösterreich die Heimat der zwei einzigen Klosterbrauereien in Österreich.

„Die Bierszene in Oberösterreich ist besonders dynamisch“, sagt Conrad Seidl, der in dem Buch den historischen Wurzeln ebenso wie den neuen Entwicklungen nachgeht.

Oberösterreich ist also ein klassisches Bierland, wie auch die Statistik zeigt. Im Anhang von Seidls Buch sind alle 47 derzeit aktiven Brauereien angeführt und mit ihren Besonderheiten beschrieben. Oberösterreich hat heute die höchste Brauereidichte Österreichs. Dabei ist das noch lange nichts im Vergleich dazu, wie viele Brauereien es früher im Land ob der Enns gegeben

hat. 332 zählte man im Jahr 1797, 235 noch im Jahr 1885, sie haben damals 774.000 Hektoliter gebraut.

Auch die Oberösterreicher



selbst haben tatsächlich ein ausgeprägtes Bewusstsein für ihre Bierkultur: In einer aktuellen Market-Umfrage vergeben 88 Prozent der Oberösterreicher für Österreich die Note „sehr gut“, wenn es darum geht, Länder zu bewerten, in denen „interessantes, ungewöhnliches, gutes Bier gebraut“ wird.

Es lohnt, all den historischen und aktuellen Entwicklungen im „Bierland Oberösterreich“ nachzuspüren – und mit Conrad Seidl zu verkosten.

Styria Regional
ISBN ISBN: 978-3-7012-0101-3



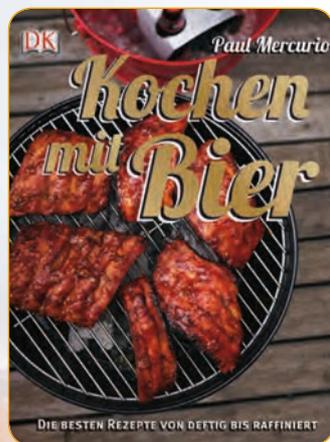
Paul Mercurio's originelle Bierrezepte

Kochen mit Bier

Wozu mit Wasser kochen, wenn es Bier gibt? Bier ist ein traditionelles Getränk, dass schon die alten Ägypter tranken. Heute ist es fast auf der ganzen Welt beliebt. Dass Bier nicht nur zum Trinken ein Genuss ist, zeigt Paul Mercurio in „Kochen mit Bier“.

Über 85 originelle Bierrezepte für würzige Hauptspeisen, pikante Snacks und sogar süße Desserts hat Mercurio in diesem Buch vereint. Zu Beginn gibt es eine kleine Einführung zum Thema Bier. In den daran anschließenden Kapiteln finden sich zahlreiche spannende Rezepte. Ob kleine Gerichte, ob auf dem Herd, aus dem Backofen, vom Grill

oder Gebackenes, hier kann man überaus überraschende Kreationen entdecken. Wie wäre es z.B. mit gebratenen Ja-



kobsmuscheln mit Biersauce Hollandaise, Zwiebel-Ziegenkäse-Tarte mit Stout, Nudeln

mit Muscheln in Weizenbiersud, Tomaten-Rucola-Salat mit Weißbier, in Bier gegarten Bratwürsten, einem Birramisu, Weizenbier-Eiscreme oder einem italienischen Bierbrot?

Da ist wirklich für jeden, der deftiges Essen liebt, etwas mit dabei! Zu jedem Rezept gibt es übrigens auch noch hilfreiche Tipps, welche Biersorte sich am Besten für das jeweilige Rezept eignet! Mit diesem ori-



© www.mohrenbrauerei.at/kochen-mit-bier

ginellen Buch bringt man jedes Männer- bzw. Bierliebhaberherz zum Strahlen!



© www.mohrenbrauerei.at/kochen-mit-bier

Paul Mercurio braut seit über 20 Jahren sein eigenes Bier. Er lebt in Melbourne und ist mit seiner eigenen Kochsendung „Mercurio's Menu“, die in über 44 Länder ausgestrahlt wird, überaus erfolgreich.

Dorling Kindersley Verlag GMBH
ISBN 978-3-8310-2116-1

BierNews im Gespräch mit Erni Mangold

„Ich habe noch nie jemanden umgebracht!“

Die Josefstadt ist gut besucht, die „Geschichten aus dem Wienerwald“ sind ein Publikumsrenner. Verantwortlich dafür zeichnet nicht nur die perfekte Inszenierung von Herbert Föttinger, sondern auch das erstklassige Ensemble. Ein fixer Bestandteil der Aufführung ist Erni Mangold.

Sie mimt darin die kindsmordende Großmutter mit einer böartigen Präzision und Leidenschaft, die ihresgleichen sucht. Einen besonderen Reiz üben finstere Rollen auf die ehemalige Professorin der Universität für Musik und darstellende Kunst jedoch nicht aus. „Ich habe noch nie jemanden umgebracht. Aber wenn man eine vehemente Person mit so viel Kraft spielt, mögen das die Leute“, so Mangold.

Der Erfolg gibt der mittlerweile 85-jährigen Charakterdarstellerin recht. Und so feiert die gebürtige Niederösterreicherin einen weiteren großen Triumph, just an jenem Ort, wo ihre lange Karriere begann: am Theater in der Josefstadt.

Auf eine gelungene Aufführung wird auch schon einmal mit KollegInnen und einem Gläschen Bier in der Kantine um die Ecke angestoßen.

Das Hamburger Bier

Nach dem erfolgreichen Start ihrer Laufbahn im Jahr 1946 zog es die Kammerschauspielerin zehn Jahre später in den hohen Norden Deutschlands. Das Schauspielhaus Hamburg wurde bis 1963 zu ihrer neuen Arbeitsstätte. „Dort habe ich das Bier gemieden. Es wurde zwar immer großartig mit schöner Schaumkrone serviert, geschmeckt hat es mir jedoch nicht. Weder in Hamburg selbst noch in Schleswig-Holstein.“ Überhaupt zählt Mangold in Sachen Biergenuss zu den Spätstarterinnen. Erst mit 50 Jahren begann sich die Trägerin der Kainz-Medaille für Bier zu interessieren. „Schuld daran ist eigentlich mein Vater. Er war Oberösterreicher und trank am liebsten Most. Bier hingegen war ihm ein echter Graus“, führt Mangold aus. Heute gönnt sich die 2012 mit dem österreichischen Ehrenkreuz für Wissenschaft und Kunst ausgezeichnete Künstlerin gern einmal ein klassisches Ottakringer Bier. Nicht zuletzt auch deswegen, da sie auf eine langjährige Freundschaft mit Brauereiverbands-Obmann Sigi Menz zurückblicken kann: „Das Kennenlernen ist aber schon 100 Jahre her, da waren wir noch Studenten.“ Früher wurde auch das eine oder andere Gläschen Bockzwickel getrunken, doch diese Zeiten gehören der Vergangenheit an. Mit zunehmendem Alter vertrage sie das naturtrübe Starkbier nicht mehr: „Früher habe ich Bockzwickel wahnsinnig gern getrunken, doch heute ist



Erni Mangold wurde am 25. Jänner 1927 in Großweikersdorf geboren und entstammt einer Künstlerfamilie. Nach dem erfolgreichen Abschluss ihrer Ausbildung an der Schauspielschule Krauss war Mangold von 1946 bis 1956 am Wiener Theater in der Josefstadt engagiert. Im Anschluss daran eroberte sie mit Engagements in Hamburg und Düsseldorf die deutschen Theaterbühnen. Parallel dazu wirkte sie in vielen Spielfilmen mit. Zu ihren bekanntesten Rollen zählt die Geliebte des Hellshebers in O.W. Fischers „Hanussen“. Häufig war Mangold in Gastrollen in bekannten Krimiserien wie „Kottan ermittelt“ und „Tatort“ zu sehen. Die Kammerschauspielerin erhielt unzählige Auszeichnungen, darunter u.a. die Kainz-Medaille 1972, den Nestroy-Theaterpreis 2005 sowie das Österreichische Ehrenkreuz für Wissenschaft und Kunst 2012.

es mir zu hochprozentig. Das schmeißt mich wirklich um.“

Die Ruhe am Land

Im Moment verbringt die als Erna Goldmann geborene Theater-Legende ihre Freizeit in der Nähe von Gars am Kamp, im Süden des Waldviertels. Dort hat sich Mangold in St. Leonhard am Hornerwald ein 250 Jahre altes Haus komplett renoviert und liebevoll eingerichtet. Besonders genießt sie die Abgeschiedenheit und Ruhe, aus denen sie Kraft und Motivation für die Schauspielerei schöpft. Auch die regionale Braukultur wird von der ehemaligen Lektorin am Reinhardt-Seminar wertgeschätzt. Das Zwettler Bier aus dem Waldviertel gehört hier zu ihren Lieblingsbieren. Zuhause wird jedoch höchstens ein Gläschen Wein getrunken, ein aromatisches Zwettler genießt sie am liebsten im Wirtshaus. „Ich bin dann immer sehr froh über den ehrlichen, unverfälschten Geschmack. Mit modernen Bierkreationen wie Schokoladen-Bier kann ich nichts anfangen. Entweder Bier oder Schokolade“, scherzt Mangold und lacht. Der goldene Hopfensaft hat außerdem für Mangold auch einen wesentlichen, gesundheitlichen Aspekt: „Das Vitamin B und viele Mineralstoffe sind wertvoll für Körper und Geist. Es ist auch gut für die Haut, die Mädels werden davon nicht hässlich“, so die Trägerin des Nestroy-Theaterpreises. Da kann man der Grande Dame absolut nicht widersprechen. ◉

Das war los!

Österreichs European Beerstars 2012

Der European Beer Star Award wurde 2004 von den Verbänden der Privaten Brauereien in Deutschland in Kooperation mit der Association of Small and Independent Breweries in Europe ins Leben gerufen. Das Ziel: die einzigartige Biervielfalt zu präsentieren und zu würdigen. Der Wettbewerb richtet sich an Brauereien aus aller Welt, die sich der traditionellen, europäischen Brauart verpflichtet fühlen.

Der European Beer Star Award würdigt besonders authentische, charaktervolle Biere, die geschmacklich und qualitativ überzeugen und die Sortenkriterien am besten erfüllen. In jeder der 50 verschiedenen Bier-Kategorien wurde je eine Gold-, Silber- und Bronze-Medaille verliehen.

Die Konkurrenz war so groß wie nie zuvor – insgesamt 1.366 Biere aus 45 Ländern waren zum Wettbewerb eingereicht



v.l.n.r.: Präs. Gerhard Ilgenfritz (Private Brauereien Bayern), Trumer-Juniorchef Seppi Sigl, Trumer-Brauführer Walter Stemeseder, Braumeister Axel Kiesbye, Präs. Renate Scheibner (Private Brauereien Deutschland)

worden. Das bedeutet einen Zuwachs von 22 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Die Entscheidung fiel am 12. Oktober: Ein 102-köpfiges, internationales Expertengremium hatte in einer ganztägigen Blindverkostung in der Brauakademie

Doemens die Biere bewertet. **Edelweiss Gamsbock** aus dem Hause Brau Union Österreich holte sich in der Kategorie „South German-Style Weizenbock Hell“ die Gold-Medaille, **Edelweiss Dunkel** wurde in der Kategorie „South German-Style Hefeweizen Dunkel“ mit Bronze ausgezeichnet.

Trumer Pils der Trumer Privatbrauerei Josef Sigl wurde



v.l.n.r.: Präs. Gerhard Ilgenfritz (Private Brauereien Bayern), Edelweiss Brand Managerin Kerstin Steyer; Braumeister Günther Seeleitner, Kellermeister Gerhard Thaller; Präs. Renate Scheibner (Private Brauereien Deutschland)

bereits zum vierten(!) Mal mit dem European Beer Star Award

in Gold als bestes Pils Europas ausgezeichnet. Das Pils aus dem Salzburger Obertrum setzte sich heuer gegen rund 80 teilnehmende internationale Pilsmarken durch. **BierNews** gratuliert den European Beerstars 2012 aus Österreich herzlich. ◊

Sigi Menz ist neuer Obmann der WKÖ Bundessparte Industrie

Sigi Menz ist Sneuer Obmann der Bundessparte Industrie in der Wirtschaftskam-

mer Österreich. Menz ist Chef des Ottakringer Konzerns, zu dem u.a. die Ottakringer Brauerei AG sowie die Vöslauer Mineralwasser AG gehören. Seine bisherigen Funktionen in der WKÖ: Mitglied des Ausschusses des Fachverbandes der Nahrungs- und Genussmittelindustrie sowie Obmann des österreichischen Brauereiverbandes. In der Industriellenvereinigung übt er den Vorsitz im Umweltpolitischen Ausschuss aus.

Der neue Spartenobmann legt insbesondere Wert auf die Durchsetzung der Industrieinteressen gegenüber der Politik und anderen Interessenvertretungen, zudem auf die Kontinuität in der Führung der Bundessparte Industrie. „Im Vordergrund steht die Wettbewerbsfähigkeit des Industriestandorts Österreich. Die industriepolitischen Rahmenbedingungen müssen al-

dem Nächst

Termine

rund ums Bier

1. Österreichische Staatsmeisterschaft der Sommeliers für Bier
16. Februar 2013
BIERkulturHAUS in Obertrum bei Salzburg

RHEX 2013 – Internationale Fachmesse für Gastronomie und Gastgewerbe
23. bis 26. Februar 2013
Rimini, Italien
www.rhex.it/fiera/presentazione.asp

Hotel und Gast Wien
DIE österreichische Fachmesse für Hoteliers, Gastronomen, Cafetiers und Gemeinschaftsverpflegung
7. bis 9. April 2013
Messe Wien
www.hotel-gast.at

European Brewery Convention / EBC Congress
26. bis 30. Mai 2013
NCKK in Luxembourg City
www.ebc2013lux.org

len unseren Unternehmen dienen, ob es sich nun um jene handelt, die im globalen Wettbewerb stehen oder jene, die binnenwirtschaftlich orientiert sind“, beschreibt Menz den Schwerpunkt der interessenpolitischen Ausrichtung der Bundessparte Industrie. Als Kernthemen für die Bundessparte Industrie sieht Menz Umwelt- und Energiepolitik, Bildung, Arbeitgeberpolitik, Forschung & Entwicklung sowie Infrastruktur. ◊



Sigi Menz

