

bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN!

Bier-Bilanz 2012

Bierdurst der Österreicher hält an

Der Biergusto der Österreicher hält unvermindert an. Während in Deutschland der Bierabsatz 2012 um 1,8 Prozent abrutschte und damit auf den niedrigsten Stand seit der Wiedervereinigung (1990) fiel, bleibt in Österreich der Inlandsverbrauch praktisch

Prozent auf 107,7 Liter, das entspricht 215 Krügerl bzw. Halbe Bier pro Einwohner. Österreich liegt damit weltweit nach wie vor auf Platz 2 hinter Tschechien (2011: 145 l) und auch vor den anderen europäischen Biernationen. Auf den Plätzen 3 bis 5 landen

die Bier-Vielfalt eines Landes darstellt. Tatsächlich nimmt Österreich mit seinen 170 Braustätten hinter Dänemark und Litauen Platz 3 ein, noch vor anderen traditionellen Biernationen wie Deutschland (4), Großbritannien (5), Belgien (6) und Tschechien (15).



unverändert hoch. 8,54 Millionen Hektoliter gönnten sich die Österreicher im Vorjahr.

Da die Bevölkerung um 0,4 Prozent wuchs, sank bei gleichbleibendem Konsum der Pro-Kopf-Verbrauch um die entsprechenden vier Zehntel

Deutschland (2011: 101,4 l), Litauen (2011: 95,6 l) und Polen (2011: 95 l).

Ebenso gut liegt Österreich beim EU-Vergleich der Brauereidichte (Anzahl der Brauereien pro Einwohner), die einen wesentlichen Indikator für

Sigi Menz, Obmann des österreichischen Brauereiverbandes: „Die Zahlen zeigen eindrücklich: Bier ist in Österreich ein Kulturgut. Zweimal auf EU-Ebene am Stockerlplatz, das wird uns so rasch keine zweite Branche nachmachen. Ein Dank an alle Öster-

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

AUS DEM INHALT

Brauereiverbandsobmann Sigi Menz zieht Österreichs Bier-Bilanz 2012: **Der Bierdurst der Österreicher hält an.** Seite 1-3

Markus Trinker ist Österreichs 1. Biersommelier-Staatsmeister. Alles zur bierigen Staatsmeisterschaft auf Seite 4.

Kniffliges Highlight von BierNews – das Bier-Quiz auf Seite 5.

Auf Seite 6 liefert Österreichs Brauwirtschaft kompakt die relevanten Braudaten für 2012.

Im Gespräch mit BierNews verrät Benimm-Papst Prof. Thomas Schäfer-Elmayer, warum Frack und Bier hervorragend zusammenpassen. Seite 7

Neuigkeiten und Termine rund ums Bier auf Seite 8.

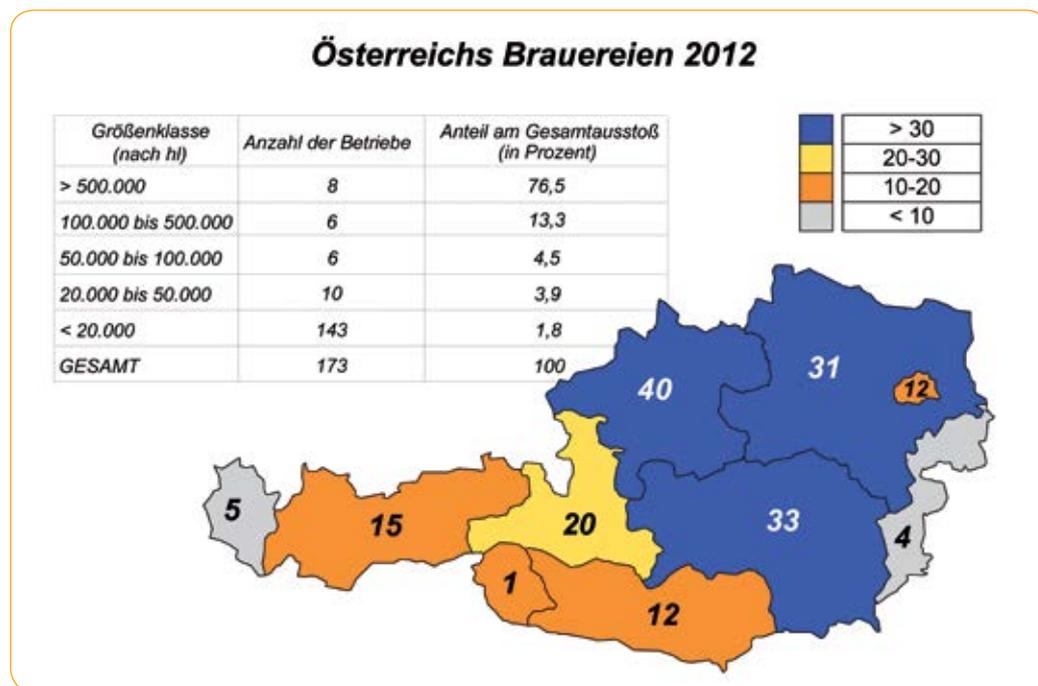
reicher und ihre Brauereien!“
Erfolgreich waren unsere Brauereien auch im Ausland: Im Export gelang eine Steigerung um 2,8 Prozent bzw. um rund 14.000 Hektoliter, wobei in Italien das meiste österreichische Bier genossen wird, gefolgt von Deutschland, Slowenien, Ungarn, der Schweiz, Tschechien und den Niederlanden.



Brauverbandsobmann Sigi Menz mit seiner Geschäftsführerin Jutta Kaufmann-Kerschbaum

Radler und Weizen im Hoch

Mit rund 5,41 Millionen Hektoliter behauptet das Lager-/Märzenbier weiterhin seine Spitzenposition unter den heimischen Biersorten. Im



Vergleich zu 2011 wurde eine leichte Steigerung von 0,1 Prozent erreicht. Mit einem Marktanteil von 63,4 Prozent ist es das beliebteste Bier der Österreicher.

Ein kräftiges Plus konnten 2012 Radler sowie Weizenbier

erzielen: Während der Radler eine Absatzsteigerung von 41.000 Hektolitern (plus 7,1 Prozent) verzeichnete, konnte das Weizenbier um 11.000 Hektoliter (plus 9,1 Prozent) zulegen.

Absatzverluste mussten 2012

vor allem alkoholfreie Radler mit 34,9 Prozent, Leichtbier mit 28,7 Prozent, Bockbier mit 10 Prozent und alkoholfreies Bier mit 3,2 Prozent hinnehmen.

Flaschenbier bleibt Spitzenreiter

Geht es um die Gebindeart, erweist sich die Glasflasche (Einweg und Mehrweg) mit 52,1 Prozent nach wie vor als Marktführer. Am beliebtesten ist, wie schon im Vorjahr, die 0,5 l Flasche mit einem Marktanteil von über 43 Prozent. Im Vergleich zum Jahr 2011 bedeutet das einen minimalen Rückgang von 0,3 Prozent. Insgesamt wurden 2012 fast 3,7 Millionen Hektoliter aus der Null-Fünfer getrunken. Weniger bestellt (minus 2,4 Prozent) wurde Fassbier. Gestiegen hingegen ist die Nachfrage nach der 0,33 l Einweg-Flasche. Ein Plus von 6,8 Prozent bedeutet rund 37.000 Hektoliter Zuwachs. Zulegen konnte auch Tankbier (plus 6 Prozent) sowie die 0,33 l Mehrweg-Flasche (plus 0,4 Prozent).

Bierausstoß nach Biersorten							
Unterscheidung nach Stammwürze bzw. Alkoholgehalt	1990		2011		2012		
	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	20,7	0,2	14,7	- 28,6	0,2
Schankbier 9-11 Grad	404,4	4,2	460,6	5,2	461,5	+ 0,2	5,2
Lager/Märzenbier mind. 11 Grad	5.141,8	53,6	5.613,8	63,0	5.636,8	+ 0,4	63,1
Pilsbier mind. 11 Grad	591,9	6,2	311,6	3,5	301,6	- 3,2	3,4
Weizenbier	108,3	1,1	150,8	1,7	165,7	+ 9,9	1,9
Spezialbier mind. 12,5 Grad	1.096,4	11,4	336,1	3,8	332,8	- 1,0	3,7
Vollbier mind. 11 Grad	2.059,6	21,5	1.322,8	14,8	1.286,9	- 2,7	14,4
Bockbier mind. 16 Grad	59,6	0,6	27,6	0,3	31,5	+ 14,2	0,3
Radler	-	-	672,9	7,5	695,8	+ 3,4	7,8
Insgesamt	9.592,8	100	8.917,0	100	8.927,4	+ 0,1	100

Neuer Kommunikationskodex der Brauer

Brauereiverband erhält Pro-Ethik-Siegel

Der Verband der Brauereien Österreichs darf künftig das Pro-Ethik-Siegel des Österreichischen Werberates führen. Weiters wurde der bestehende Kommunikationskodex der österreichischen Brauwirtschaft deutlich erweitert. Mit der Neufassung legt der Brauereiverband einmal mehr ein unmissverständliches Bekenntnis zu verantwortungsvoller Kommunikation und Werbung ab. Die Themenschwerpunkte „Ethik und Moral“, „Kinder und Jugendliche“ sowie „Gewalt“ wurden noch strenger gefasst.

Die Geschäftsführerin des Verbandes der Brauereien Österreichs, Jutta Kaufmann-Kerschbaum: „Der Verband der Brauereien Österreichs ist stolz, nun das Pro-Ethik-Siegel tragen zu dürfen. Selbstverständlich bekennen wir uns als gesamte Branche ausnahmslos zu einem verantwortungsvollen Umgang mit

dem Genussmittel Bier sowie zu einem konsequenten Auftreten gegenüber jeglichem schädlichen und missbräuchlichen Konsumverhalten.“

Das Pro-Ethik-Siegel des Österreichischen Werberates steht für die Einhaltung ethischer Grundsätze aller Werbemaßnahmen werbender und werbetreibender Unternehmen sowie Interessenvertreter, basierend auf dem Ethik-Kodex der österreichischen Werbewirtschaft. Die Träger des Siegels verpflichten sich zur Einhaltung von Qualitätskriterien, die gemeinsam von der Werbewirtschaft für den Bereich „Ethik und Moral“ erstellt wurden und für diesen Bereich über die gesetzlichen Bestimmungen hinausgehen. Das Pro-Ethik-Siegel zielt auf die Stärkung der Selbstregulierung und auf die Freiheit der Werbung ab, gleichzeitig stärkt es Vertrauen für Unternehmen und bietet eine Orientierungshilfe für Kunden.

Freiheit und Privatsphäre statt Überregulierung und Bevormundung

So ernst der Auftrag der gesellschaftlichen Verantwortung genommen wird, so kritisch sieht der Brauereiverband die zunehmende Tendenz zur Bevormundung erwach-

unseren Alltag zu beherrschen.“

Als Beispiele nennt Sigi Menz das Rauchverbot, das Glühbirnenverbot, Warnhinweise auf Lebensmitteln, Fett- sowie Zuckersteuern, höhere Krankenkassenbeiträge für Krankheitsgefährdete, Ka-



sener Menschen. Seit einigen Jahren werden auf europäischer und österreichischer Ebene Werbe-, Verkaufs- und Konsumbeschränkungen für Nahrungs- und Genussmittel diskutiert und auch vorgeschrieben.

Doch nicht nur das. Sigi Menz, Obmann des Brauereiverbandes: „Wir laufen aktuell Gefahr, dass unsere Freiheit, unsere Selbstbestimmung und unsere Privatsphäre Stück für Stück eingeschränkt werden. Überregulierung und Bevormundung beginnen bereits,

meraüberwachung sowie die Vorratsdatenspeicherung. Sigi Menz: „Unsere Gesellschaft ist dabei, eine intolerantere, eine unffreiere zu werden. Wir müssen uns fragen, wie weit wir es noch kommen lassen wollen.“



Pro-Ethik-Siegel

Bierige Staatsmeisterschaft

1. Österreichischer Biersommelier-Staatsmeister gekürt

Österreich hat einen Biersommelier-Staatsmeister! Bei der ersten österreichischen Biersommelier-Staatsmeisterschaft konnte sich Diplom-Biersommelier Markus Trinker erfolgreich gegen zahlreiche Bier-Profis durchsetzen und den Titel erringen. Der bierigste Wettstreit Österreichs war aber vor allem eines: ein Festival heimischer sowie internationaler Biervielfalt und Braukultur.

Die erste österreichische Staatsmeisterschaft der Sommeliers für Bier ist Mitte Februar 2013 in Obertrum/Salzburg erfolgreich über die Bühne gegangen. Insgesamt 23 Teilnehmer, immerhin zwei davon weibliche Bier-Profis, stellten in einem harten wie fairen Wettkampf ihr Fachwissen über österreichische sowie internationale Bierkultur unter Beweis. Neben theoretischen Kenntnissen, die mittels zweier schriftlicher Prüfungen abgefragt wurden, mussten die KandidatInnen ihre Expertise rund um Hopfen und Malz praktisch demonstrieren. Dazu zählten u.a. vier Blindverkostungen zur Erkennung diverser Bierstile und Bierflavours sowie eine Jahrgangsbier-Verkostung. Es war eine knappe Entscheidung. Und schlussendlich konnte der Kreativbraumeister einer großen Salzburger Privatbrauerei, Markus Trinker (35), den Titel mit nach Hause nehmen.

„Mich gegen diese hochkarätigen Bier-Profis durchzusetzen, macht mich unglaublich stolz. Ich danke allen Beteiligten sowie dem Brauereiverband für diese großartige Veranstaltung. Hoffentlich kann ich bei der kommenden Weltmeisterschaft in München ein ähnlich gutes Ergebnis erzielen“, so der frisch gebackene Staatsmeister. Neben dem Sieger konn-



Biersommelier-Staatsmeister Markus Trinker

ten sich auch zwei Oberösterreicher, Hubert Hanghofer (53), im zivilen Beruf Chemiker, als Vizestaatsmeister und Gerhard Litzbauer (30), Brauer der Brauerei Ried, als Drittplatzierter, direkt für das internationale Kräfteressen der Biersommeliers im Herbst in München qualifizieren. Der Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs, Sigi Menz, zeigte sich von der Leistung der TeilnehmerInnen beeindruckt: „Die erstmalige Austragung der Biersommelier-Staatsmeisterschaft war ein voller Erfolg und Werbung für die österreichische Braukultur. Das Fachwissen rund um das Lieblingsgetränk der Nation hat mir sehr imponiert.“ Auch die Geschäftsführerin des Brauereiverbandes,



Biersommelier-Staatsmeister Markus Trinker (mi) mit Vize Hubert Hanghofer (li) und Drittplatziertem Gerhard Litzbauer (re)

Jutta Kaufmann-Kerschbaum, war mit der Veranstaltung mehr als zufrieden: „Einmal mehr haben wir gesehen, dass wir uns zu Recht als Biernation bezeichnen dürfen.“

Biersommelier-Ausbildung stark im Kommen

In den letzten Jahren ist die Zahl der Biersommeliers international und vor allem im deutschsprachigen Raum stark gestiegen. Einen großen Beitrag hierzu hat der Verband



der Brauereien Österreichs geleistet, der schon 2006 mit dem Ausbildungsangebot in Form einer dreistufigen Biersommelier-Ausbildung, die dem ausdrücklichen Wunsch von Wirtschaft und Gastronomie nach einem qualitäts-

gesicherten Bildungsangebot Rechnung trägt, den Grundstein für das neue Berufsbild des Biersommeliers gelegt hat. Seither kann an diversen österreichischen Landesberufs- und berufsbildenden höheren Schulen die Prüfung zum „Bier-Jungsommelier“ abgelegt werden. Darauf aufbauend sind der „Biersommelier“ sowie der „Diplom-Biersommelier“ als höchste Ausbildungsstufe zu erreichen. Neben Berufschancen im Bierjournalismus oder Biermarketing winken Führungspositionen im Hotel- und Gastgewerbe, Getränke- und Bierhandel sowie in Brauereien.

Der Biersommelier ist ein Fachmann für Bier - professionelles Kellermanagement, Einkauf, Lagerung, Schankhygiene, Kalkulation, Verkauf und fachgerechter Service zählen zu den Aufgabengebieten dieser Professionisten. Schlussendlich kommt dies dem gastronomischen Betrieb zu Gute, steht doch das Wohlbefinden des Gastes allem voran. ◉

Sind Sie ein Bier-Experte?

Bier, das Lieblingsgetränk der Österreicher, hat eine lange Tradition. Wir haben wieder einige Fragen für Sie zusammengestellt, mit denen Sie Ihr Wissen rund ums Bier und/oder das Wissen Ihres Biersommeliers testen können.

Übrigens: Zusammengesetzt ergeben die Buchstaben der richtigen Lösungen jenen einzelligen Sprosspilz, der ober- oder untergärig wesentlich für die Umwandlung von Zucker in Alkohol ist und (daneben nicht zuletzt auch) bei der Bierherstellung wesentlich den Stil und auch den Geschmack des Bieres beeinflusst.

Was ist Bier?

Definieren Sie Bier mit einem aussagekräftigen Satz!

- H** Bier ist ein aus Zerealien, Hopfen und Wasser, durch Maischen und Kochen hergestelltes, durch Hefe vergorenes alkohol- und kohlenstoffhaltiges Getränk.
- N** Bier entsteht beim Brotbacken.
- L** Bier enthält ausschließlich Wasser, Hopfen und Malz.



Quelle: www.fondos7.net

Ist es Bierkultur-abhängig, ob Bier mit oder ohne Schaum gezapft wird?

- A** Es ist überhaupt keine Kultur, Bier ohne Schaum zu zapfen.
- I** Manche Biere haben einfach gar keinen Schaum.
- E** Kurz, ja das stimmt.

Hopfen schmeckt bitter.

Worauf achten Sie deshalb beim Kochen mit Bier?

- F** Bier darf nicht einkochen.
- R** Verdampfte Flüssigkeit wieder mit Bier ergänzen.
- N** Hauptsächlich Pils zum Kochen verwenden.



Quelle: www.gdefon.ru

Sie fordern Ihren Biersommelier und bestellen „Lamm mit Biersauce“. Welchen Bierstil erwarten Sie in der Sauce und damit in seiner ursprünglichen Form auch korrespondierend im Glas?

- O** Alkoholfreie oder Leichtbiere
- E** Dunklen Bock
- A** Geuze oder Zoiglbier



Lösung: Hefe

Bierige Statistik 2012

Österreichs Brauwirtschaft kompakt

Österreich, das Bierland mit Tradition, erfreut sich einer gesunden regionalen Struktur. Die 173 heimischen Braustätten (inkl. 92 Gasthaus- und Hausbrauereien) erfüllen mit ihrer reichhaltigen Produktpalette von mehr als 1.000 verschiedenen Bieren und einem Ausstoß von gesamt rd. 8,9 Mio. hl im Jahr 2012 jeden Konsumentenwunsch.

2012 erzielten die österreichischen Brauereien einen Umsatz von mehr als 1 Mrd. € und erbrachten eine Steuerleistung von über 250 Mio. €. Die Steuern auf Bier insgesamt brachten 2012 dem Staatshaushalt rd. 700 Mio. €. Apropos Steuern – 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.

Die österreichische Biersteuer beträgt mehr als das 2,5-fache

der deutschen Biersteuer, dazu galten in Deutschland 2012 19 Prozent Umsatzsteuer. Aufgrund dieser unterschiedlichen Besteuerung ergibt sich in Österreich gegenüber Deutschland ein um durchschnittlich 20 Prozent höherer Flaschenbierpreis.

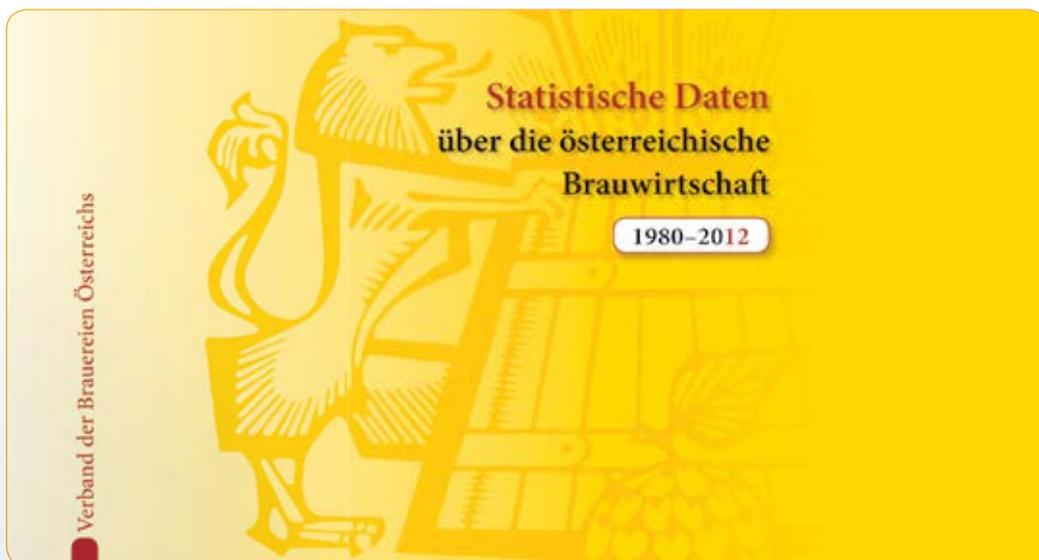
In Österreichs Brauereien werden durchschnittlich rd. 3.800 bestqualifizierte Arbeitnehmer

beschäftigt. Die Personalkosten (Löhne, Gehälter, gesetzlicher und freiwilliger Sozialaufwand) betragen 2012 fast 250 Mio. €.

Die Brauer können mit Recht für sich reklamieren, sich ihrer Umweltverantwortung bewusst zu stellen. So gelangt heimisches Bier im Inland beispielsweise zu 70 Prozent in Mehrweggebinden zu den Konsumenten.

Die aktuelle Broschüre „Statistische Daten über die österreichische Brauwirtschaft 1980–2012“ dokumentiert über 44 Seiten im handlichen Format die Erfolgsgeschichte der österreichischen Brauwirtschaft in Zahlen.

Nachzulesen auf www.bierserver.at oder auf Bestellung (getraenke.pr@dielebensmittel.at), solange der Vorrat reicht. ☉



Conrad Seidls Bierguide

Wegweiser zum Biergenuss

Conrad Seidls Bierguide ist in seiner 14. Ausgabe umfangreicher und präziser als je zuvor. „Nie hat es eine solche Fülle von Neuerungen gegeben wie in den vergangenen zwölf Monaten“, erklärt Bierpapst Conrad Seidl, der heuer zusätzlich zur traditionellen Bewertung von Bierlokalen auch Kurzportraits sämtlicher Brauereien in den Guide aufgenommen hat.

Die Bierszene wird in Österreich tatsächlich immer vielfältiger: Jedes Jahr sperren mehrere neue Brauereien auf, jedes Jahr kommen mehr als ein Dutzend neue Biere auf den Markt. „Spannend ist, wie kleine und große Brauereien einander mit innovativen Ideen befruchten. Österreich ist das einzige Land Europas, wo auch Großbrauereien India Pale Ales oder ein

Strong Porter auf den Markt bringen“, sagt Seidl. In seinem Bierguide kann man herausfinden, wo man solche Raritäten auftreiben kann. Und wer das dicke Buch nicht ständig bei sich tragen will, kann es auch als Gratis-App auf das I-Phone oder andere mobile Endgeräte laden.

Conrad Seidls Bier Guide 2013: ISBN: 978-3-902843-32-6 ☉



BierNews im Gespräch mit Benimm-Papst Prof. Thomas Schäfer-Elmayer

„Frack und Bier? Das passt hervorragend zusammen!“

Seit über 25 Jahren führt er die Leute aufs glatte Parkett. Aber niemand nimmt es ihm übel. Nach den Vorgaben von Thomas Schäfer-Elmayer tanzen heute bis zu 500 junge Menschen täglich im Wiener ¾-Takt. In der Ballsaison, wenn wirklich viel los ist, können es auch schon mal an die 800 Personen pro Tag sein. Schäfer-Elmayer überzeugt dabei mit Witz und Charme eines echten Gentlemans der alten Schule. Er selbst schätzt seine eigenen Tanzfähigkeiten sehr sympathisch ein: „Früher war ich ein viel besserer Tänzer. Aber sie wissen ja: Wer nicht übt, verliert seine Fähigkeiten“, so der topt fitte 67-Jährige. „Was ich jedenfalls gerne mache, ist ein kleines Bier auf einer schönen Tanzveranstaltung zu trinken. Ein erfrischender Genuss, den ich nicht missen möchte. Frack und Bier passen hervorragend zusammen.“ Im Februar dieses Jahres wurde dem König des guten Benehmens das Goldene Wiener Verdienstzeichen verliehen – eine große Ehre für den gebürtigen Salzburger: „Ich hab mich sehr darüber gefreut. Auszeichnungen sind das Lob der Allgemeinheit und die Anerkennung von bestimmten Leistungen seitens der Politik“, führt der Tanzschulchef aus.

Wie der Großvater so der Enkel

Nach Abschluss eines Wirtschaftsstudiums in Wien und an der Hochschule St. Gallen war Thomas Schäfer-Elmayer für verschiedenste Unternehmen unter anderem in der Schweiz, in Südafrika und in Deutschland tätig. 1987 folgte er dem testamentarischen Ruf seines berühmten Großvaters Willy Elmayer-Vestenbrugg – eines ehemaligen Berufsoffiziers und führenden Ratgebers in Anstandsfragen – er möge die Tanzschule in der Wiener Bräunerstraße übernehmen. Der diplomierte Kaufmann kannte die Räumlichkeiten bereits, half er doch während seiner Studienzeit in Wien dem Großvater immer wieder aus. So übernahm er vor 25 Jahren die Geschäftsführung von seinen Eltern, Nora und Diether Schäfer-Elmayer. Heute ist die Tanzschule Willy Elmayer-Vestenbrugg, wie sie nach wie vor korrekt bezeichnet wird, die renommierteste und beliebteste Ausbildungsstätte für Freunde des Tanz- und Musikgenusses in Wien. Und ab und zu gönnt sich auch Schäfer-Elmayer ein kleines Gläschen Bier nach getaner Arbeit: „Bier ist herrlich und macht den Durst, den man beim Tanzen bekommt, erst richtig schön.“ Auf ein Lieblingsbier möchte sich der „Dancing Star“-Juror jedoch nicht festlegen: „Glücklicherweise haben wir in Österreich viele hervorragende Biersorten. Da hat man die Qual der Wahl“, bleibt Schäfer-Elmayer diplomatisch. Bei über 1.000 verschiedenen österreichischen Bieren muss dem großen Tierfreund, der



selbst einen Mischlingsrüden besitzt, eindeutig recht gegeben werden. „Einmal habe ich an einer Blindverkostung von verschiedenen Biersorten teilgenommen. Da wurde mir schnell klar, dass ich sehr wenig Ahnung davon habe. Ich muss mich wohl bei Zeiten einmal an einen erfahrenen Biersommelier wenden.“

Thomas Schäfer-Elmayer wurde am 4. Februar 1946 in Zell am See (Salzburg) geboren und ist in Vorarlberg aufgewachsen. Nach dem Abschluss seines Wirtschaftsstudiums in Wien und St. Gallen (Schweiz) war er unter anderem als Leiter einer Metallsparte in Bonn (Deutschland) und Aufsichtsratsmitglied eines Metallproduzenten in Norwegen tätig. 1987 übernahm er die Tanzschule Elmayer, welche sein Großvater Willy Elmayer-Vestenbrugg im Jahr 1919 in den ehemaligen Stallungen des Palais Pallavicini gegründet hatte, von seinen Eltern. Seit Beginn im Herbst 2005 ist Schäfer-Elmayer fixer Bestandteil der „Dancing Stars“-Jury im ORF. 2006 wurde ihm der österreichische Berufstitel „Professor“ verliehen. 2013 erhielt er das Goldene Verdienstzeichen des Landes Wien. Zahlreiche Publikationen, darunter die Bestseller „Alles, was Sie über gutes Benehmen wissen müssen“ [2011], „Der Business-Elmayer“ [2007] oder „Der kleine Elmayer“ [2007], wurden bisher von Thomas Schäfer-Elmayer veröffentlicht.

Von Ritualen und Traditionen

Nicht nur während der Tanzstunden, wo auch heute noch kurze Etiketten-Schmankerl eingeflochten werden, sondern ebenso in Seminaren und Vorträgen gibt Schäfer-Elmayer sein Wissen über gesellschaftliche Umgangsformen weiter. Diese jedoch nur unter „Benimmregeln“ zu fassen, wäre schlichtweg falsch: „In meinen Seminaren geht es vor allem um bessere Kommunikation, mehr Verständnis und Taktgefühl für das Gegenüber. Erst an dritter Stelle werden Umgangsregeln besprochen“, meint der neunfache Buchautor und Publizist. Das Pflegen von Traditionen und Ritualen stellt für Schäfer-Elmayer jedoch nur eine Seite der Medaille dar. Wichtig ist ihm vor allem, dass diese wertvollen Bestandteile des Lebens auch in unsere heutige Zeit integrierbar sind. Und apropos traditionelle Riten: Im März startete die jüngste Staffel der äußerst erfolgreichen Tanz-Unterhaltungs-Show „Dancing Stars“ im ORF. Der zweifache Familienvater sitzt zum achten Mal in der Jury und wird die Darbietungen der prominenten Teilnehmer gekonnt charmant und humorvoll bewerten. Vor der Sendung, und das finden wir „wunderbar“, gibt es immer ein Treffen mit seinem Kollegen Hannes Nedbal, der ebenfalls als Juror in der Show auftritt. „Meistens verabreden wir uns im ORF-Atrium auf ein kleines, gemeinsames Bierchen. Das hat schon Tradition“, erklärt Professor Elmayer. Dann kann ja eigentlich nichts mehr schief gehen. Mögen die Tanzfestspiele beginnen. ○

Das war los!

27 DLG Medaillen für österreichische Biere

Kurz vor dem Jahreswechsel präsentierte die DLG - Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. ihren jährlichen Biertest für 2013.

Gleich 27 der begehrten Medaillen – 25 davon in Gold (19) und Silber (6) - gingen an österreichische Brauereien.

BierNews gratuliert allen voran der **Stieglbrauerei** zu Salzburg zu 5 x Gold für „Stiegl-Goldbräu“, „Paracelsus Zwickl“, „Stiegl Weisse Alkoholfrei“, „Stiegl-Pils“ und „Stiegl Weisse“.

Brauerei **Egg**: Gold für „Egger Spezial Bier“; Privatbrauerei Fritz **Egger**: Gold für „Sixtusbräu“ und „Pittinger Schankbier“ sowie „Egger-Märzenbier“; Silber für „Egger Apfelradler“;

Brauerei **Fohrenburg**: Gold für „Fohrenburger Stiffl“ und „Fohrenburger Jubiläum“ und Silber für „Fohrenburger Weisse“;

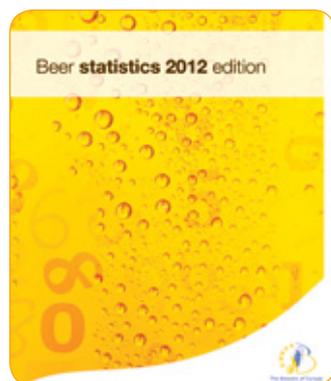


Brauerei **Hirt**: Gold für „Hirter BioBier“ und Silber für „Kräuterradler“; Familienbrauerei **Huber**: 2 x Gold für „St.Johanner-Original“ und „Tiroler Hefeweizen hell“ sowie Silber für „Tiroler Spezial“; Brauerei **Murau**: Gold für „Murauer Weissbier“ und „Murauer Märzen“;

Trumer Privatbrauerei Josef Sigl: Gold für „Trumer Pils“ und Silber für „Trumer Märzen“; Brauerei **Ried**: Gold für „Rieder Märzen“ und Silber für „Rieder UrEcht“; **Ritterbräu**: Gold für „Neumarkter Ritterbräu Märzen“.

Beer Statistics 2012 Edition

The Brewers of Europe haben die Ausgabe 2012 des „The Brewers of Europe Beer Statistics Report“ veröffentlicht.



licht. Enthalten sind Daten über die Bierproduktion, den Bierkonsum, den Außenhandel mit Bier, die Anzahl der Brauereien und Beschäftigte, Biersteuersätze etc. Der Bericht steht als Download unter www.brewersofeurope.org/asp/publications/index.asp zur Verfügung.

EBCU unter neuer Führung

Die European Beer Consumers Union (EBCU) – „die Stimme der europäischen Bierkonsumenten“ – hat den Holländer Henri Reuchlin zu ihrem neuen Präsidenten gewählt. Reuchlin folgt in dieser Funktion Terry Lock nach, der die EBCU seit 1999 leitete. Die EBCU wurde 1990 in Brügge von drei Bier-Konsumenten-

verbänden aus Belgien, den Niederlanden und dem Vereinigten Königreich gegründet und hat mittlerweile 13 nationale Mitgliedsorganisationen mit insgesamt 177.000 Mitgliedern. Österreich ist in der EBCU durch die BierIG vertreten. Hauptanliegen Reuchlins ist die Bewahrung und Förderung der Bierkultur in Europa. Diese sieht er durch drei Entwicklungen bedroht: Nachlässigkeit, kurzfristige finanzielle Überlegungen (durch Steuerbehörden einerseits und Brauerei-Aktionäre andererseits) sowie die einseitige Konzentration auf Alkoholmissbrauch. Aufgabe der EBCU sei es, klarzustellen, dass die Mehrheit der Konsumenten ihr Bier maßvoll genießt, und in der Lage sein sollte, aus einem breiten Sortiment zu vernünftigen Preisen zu wählen.



- 4. Wiener Bierfest**
Österreichs Biere zu Gast in Wien
2. bis 5. Mai 2013
Am Hof, 1010 Wien
www.wienerbierfest.at

- 9. Annual International Beer Strategy Conference 2013**
14. und 15. Mai 2013
Prag
www.arena-international.com/beer

- 9. Festival der Biervielfalt**
mit der Staatsmeisterschaft der Haus- und Kleinbrauer
7. bis 8. Juni 2013
St. Peter/Hart bei Braunau am Inn

- drinktec**
Messe für die Getränke- und Liquid-Food-Industrie
16. bis 20 September 2013
München
www.drinktec.com

- Enjoy! Austria**
Genussfestival für Gebranntes & Gebranntes
11. bis 13. Oktober 2013
Messezentrum Salzburg
www.enjoy2013.at