

# bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN!

In Europa sinkt der Bier-Genuss, in Österreich liegt er unverändert hoch

## Brau-Bilanz 2013: Österreich trotz Europatrend

Die österreichische Brauwirtschaft legt zu: 2013 stieg der Gesamtausstoß im Vergleich zum Vorjahr um 1,7 Prozent auf rund 9,23 Millionen Hektoliter. Dafür ausschlaggebend ist vor allem ein starkes Ergebnis im Export: Österreichs Brauer schafften eine Steigerung von 31,2 Prozent auf rund 684.000 Hektoliter.

Während die Konsumenten im übrigen Europa Jahr für Jahr seltener zu Bier greifen, gelingt es Österreichs Brauereien also, das hohe Niveau zu halten.

In Deutschland beispielsweise sank der Bierkonsum in den letzten Jahren kontinuierlich und hält nun (nach dem jüngsten Minus von 1,7 Prozent) bei nur noch 99,1

litern Bier-Konsum mit 106,4 Litern (das entspricht einem kleinen Bier täglich) als erfrischend stabil.

### Was ist nun das Erfolgsrezept von Österreichs Brauerei?

Weshalb bleibt der Bierkonsum hierzulande hoch, während praktisch überall anders in Europa immer seltener



Besonders erfreulich und außergewöhnlich angesichts des rückläufigen europäischen Biermarkts: Der Inlandsausstoß blieb mit 8,54 Millionen Hektolitern praktisch unverändert stark (-0,1 Prozent).

Litern jährlich. Auch in den meisten anderen Ländern Westeuropas zeigt sich in den vergangenen Jahren ein Abwärtstrend.

In Österreich hingegen erweist sich der durchschnitt-

liche Bier-Konsum mit 106,4 Litern (das entspricht einem kleinen Bier täglich) als erfrischend stabil. zu Bier gegriffen wird? Sigi Menz, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs: „Der Erfolg basiert auf drei Säulen: Qualität, Vielfalt und Bierkultur samt dazugehöriger Ausbildung.

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

### AUS DEM INHALT

Besonders erfreulich und außergewöhnlich angesichts des rückläufigen europäischen Biermarkts bilanzieren **Österreichs Brauer 2013** auf Seite 1 – 3 mit einer **Steigerung** der Bierproduktion.

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

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

Auf Seite 6 testet der Biersepp österreichische **Craft-Biere**. Versprochen werden auch „Überschäumender Genuss“ und **Biergeschichten und -Rezepturen** der Brauwelt.

Auf Seite 7 ist **bierNews** im Gespräch mit Bier-Genussmensch und neuem Anchorman der ZiB1 – **Rainer Hazivar**.

**Neuigkeiten und Termine** rund ums Bier auf Seite 8.

Tatsächlich belegen wir europaweit bei Bier-Vielfalt und Brauereidichte Spitzenplätze und sind Innovationstreiber bei der Ausbildung.“

Allein im Vorjahr stieg die Zahl der heimischen Braustätten von 173 auf nunmehr 194 (inklusive Gasthausbrauereien).

In Österreich werden mehr als 1.000 verschiedene Biere gebraut. Das bedeutet einen enormen Geschmacksreichtum.

Österreich nimmt bei der Bierkultur und der entsprechenden Ausbildung in Europa eine Pionierrolle ein. Sigi Menz: „Wir haben schon frühzeitig fachliche Ausbildung und Genusskultur auf höchstem Niveau gefördert. Österreich ist Vorreiter bei der Ausbildung zum Biersommelier. So gibt es etwa nur in Österreich eine Biersommelier-Ausbildung auch an Gastronomie- und Tourismusschulen. Und je mehr die Menschen übers Bier wissen, desto besser schmeckt es.“

#### Lager- und Märzenbier weiterhin auf Platz 1, alkoholfreies Bier im Aufwärtstrend

Das beliebteste Bier der Österreicher ist wie in den Jahren zuvor das Lager-/Märzenbier – 2013 wurden rund 5,4 Millionen Hektoliter konsumiert. Das entspricht einem leichten Rückgang um 0,4 Prozent gegenüber 2012, der unveränderte Marktanteil mit 63,2 Prozent bedeutet nach wie vor Platz 1 unter den heimischen Bierstilen. Absatzverluste mussten 2013 alkoholfreies Radler (-8,1 Prozent) und Weizenbier hinnehmen.

Ein kräftiges Plus hingegen konnte 2013 alkoholfreies Bier erzielen: Mit einer Ab-

satzsteigerung um 30,4 Prozent wurden im vergangenen Jahr insgesamt rund 156.000 Hektoliter konsumiert. Ebenso konnten sonstige Vollbiere (+2,1 Prozent) und Schankbiere (+4,0 Prozent) Zuwächse verzeichnen.

#### Bier aus der Flasche bleibt Spitzenreiter

Weiterhin erweist sich die Glasflasche (Einweg und Mehrweg) als beliebteste Gebindeart der Österreicher. Mit rund 52 Prozent ist sie unumstrittener Marktführer.

sowie die 0,33 l-Einwegglasflasche mit einem Plus von 4,6 Prozent.

Weniger abgesetzt (-2,0 Prozent) wurde Fassbier; 2013 wurden somit rund 2 Millionen Hektoliter Bier vom Fass gezapft.

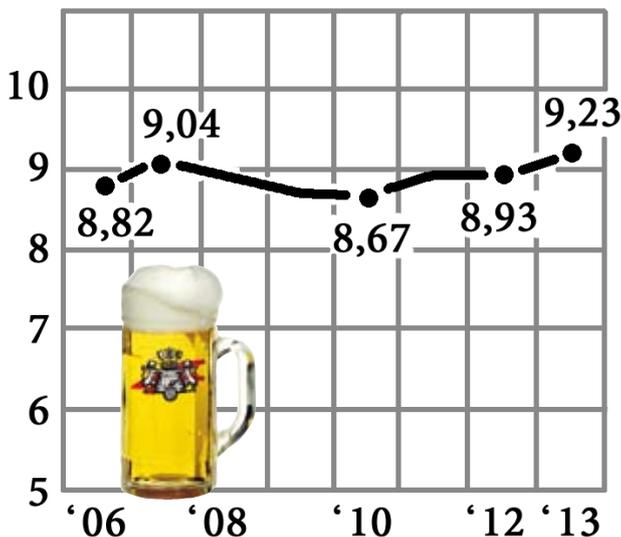
#### Österreich: Vorbild bei der Biersommelier-Ausbildung

„Der Ausbau und die kontinuierliche Professionalisierung der Ausbildung zum Biersommelier stellt einen zentralen Arbeitsschwerpunkt des Verbandes der

wir uns über rund 300 junge Absolventinnen und Absolventen mit steigender Tendenz aus 12 österreichischen branchennahen Schulen, die sich erfolgreich den Prüfungen zum Bier-Jungsommelier stellen. Rund 80 Prozent der österreichischen Bier-Jungsommeliers sind weibliche Bierfans.“

Seit März 2013 ist auch die – exklusiv von Österreichs Brauereien angebotene – außerschulische Biersommelier-Ausbildung von Vorarlberg bis Wien der „Renner“. Im ersten Jahr konnten bereits 108 Bierbegeisterte aus Gastronomie, Lebensmittelhandel, Schanktechnik, Brauereien sowie private Bierinteressierte erfolgreich die Prüfungen zum Biersommelier ablegen. „Das Wissen und die Kenntnis über Bier trägt nicht nur der ausgezeichneten Qualität der heimischen Biere Rechnung, sondern fördert zusätzlich auch die Bierkultur in der Gastronomie“, zeigt sich Kaufmann zufrieden mit der Entwicklung. ◉

## Bierproduktion in Österreich in Millionen Hektoliter



Insgesamt wurden 2013 rund 3,7 Millionen Hektoliter aus der „Null-Fünfer“ getrunken. Wie schon im Vorjahr ist die 0,5 l-Variante mit einem Marktanteil von 43,4 Prozent deutlich vor der 0,33 l-Flasche (9,2 Prozent) angesiedelt. Zulegen konnten 2013 die 0,5 l-Mehrwegglasflaschen mit einem Plus von 0,7 Prozent

Brauereien Österreichs dar“, betont Verbands-Geschäftsführerin Jutta Kaufmann-Kerschbaum. „Das dreistufige Ausbildungssystem – vom Bier-Jungsommelier über den Biersommelier bis zum Diplom-Biersommelier – ist in Europa einzigartig und Vorbild für andere Nationen. Jedes Jahr (seit 2006) freuen



## The Contribution made by Beer to the European Economy

Bier ist nicht nur in Österreich ein Wirtschaftsmotor Full Report - December 2013

### Die Brauer füllen in ganz Europa die Staatskassen und sorgen für Beschäftigung

Eine aktuelle Studie von „Ernst & Young“ und „Regioplan“ (im Auftrag von The Brewers of Europe) hat anhand einer Betrachtung von den EU-Ländern sowie Norwegen, Türkei und Schweiz für das Jahr 2012 festgestellt, dass

- die Brauwirtschaft für 2 Mio. Arbeitsplätze in der EU verantwortlich war;
- die Produktion und der Verkauf von Bier 53 Mrd. Euro in die Staatskassen der EU-Mitgliedstaaten spülten – das ist ein Plus von 4 Prozent seit 2010;
- der europäische Brausektor einen Handelsüberschuss von 3 Mrd. Euro erzielte;

- die Wertschöpfung EU-weit insgesamt über 50 Mrd. Euro betrug.

Die Braubranche ist also ein wesentlicher Wertschöpfungstreiber und stabiler Eckpfeiler im europäischen Wirtschaftsgefüge.

Das trifft natürlich auch für Österreich zu:

- durch die Brauwirtschaft induzierte Wertschöpfung = 1,5 Mrd. € (2012) – ein Plus von fast 4,6 Prozent seit 2008;
- 39.200 direkt und indirekt Beschäftigte

<http://www.brewersofeurope.org/docs/publications/2013/FullReport20140123.pdf>

### Die Brauwirtschaft in Zahlen

## Bierige Statistik

Die Broschüre „Statistische Daten über die österreichische Brauwirtschaft 1980-2013“ dokumentiert in Zahlen die Erfolgsgeschichte der öster-

reichischen 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 Brauwirtschaft, 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 aktuellen Braudaten sind auch nachzulesen auf [www.bierserver.at](http://www.bierserver.at).



## Europaweiter Fotowettbewerb

## Out for a beer

Auf der Internetplattform unter [www.facesofbrewing.eu](http://www.facesofbrewing.eu) initiierten The Brewers of Europe zum zweiten Mal den Fotowettbewerb the „Faces of Brewing“. Nach dem Motto „Out for a beer“ sollte mit diesem Fotowettbewerb für Amateurfotografen Biergenuss im gesellschaftlichen Kontext gezeigt werden.

20 europäischen Ländern von Anfang März bis September 2013 eingereicht. 21.000 Menschen haben die eingereichten Fotos auf [www.facesofbrewing.eu](http://www.facesofbrewing.eu) gesehen und bewertet. Die Fotografen der drei besten Bilder erhielten wertvolle Gutscheine für Fotoausrüstungen. Krzysztof Kowalczyk gewann den Wettbewerb mit seinem



Chris Bishop „Buy more Beer“

Teilnahmeberechtigt waren Erwachsene (über 21 Jahre)

Bild „Social Lubricant“, gefolgt von Filipe Barroso mit seinem



Krzysztof Kowalczyk „Social Lubricant“

aus den 27 Mitgliedstaaten der EU sowie aus Kroatien, Island, Liechtenstein, Norwegen, der Schweiz und der Türkei. Mehr als 700 Bilder wurden aus

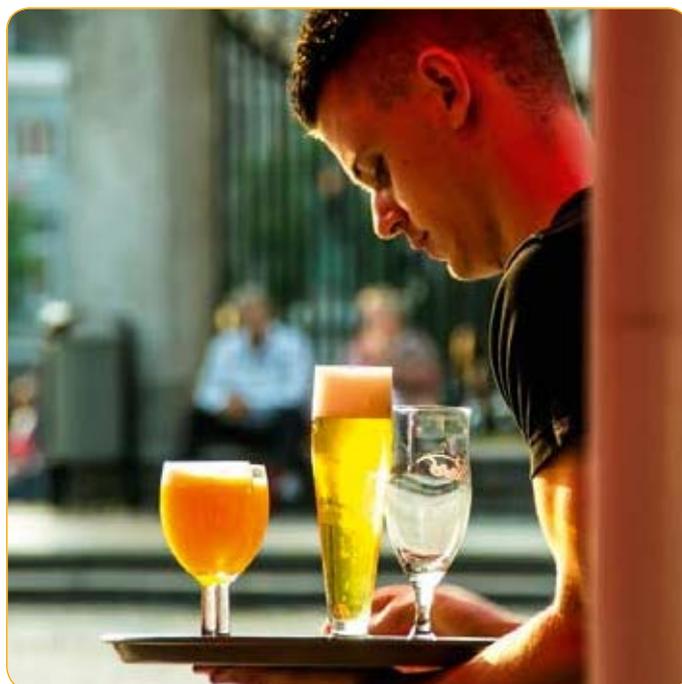
Foto „Music takes me“ und Chris Bishop mit „Buy more Beer“. Mit „Taste of Summer“ gewann Krzysztof Dzierbicki „The People’s Choice“-Award.



Filipe Barroso „Music takes me“

Im März 2014 wurde der Wettbewerb wieder eröffnet. In der dritten Auflage sollen Menschen, die hinter dem weltweit ältesten und am häufigsten

genossenen Getränk stehen, nicht nur vor den Vorhang geholt, sondern auch vorgestellt und ins richtige Licht gerückt werden.



Krzysztof Dzierbicki „Taste of Summer“

# Sind Sie ein Bier-Experte?

**B**ier, das genussvollste 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 den Namen jenes Monats, der jene Biersorte bezeichnet, die in Österreich die mit Abstand Beliebteste ist.

## 1. Was ist Bier? Beschreiben Sie Bier mit einem aussagekräftigen Satz! (Definition von Bier)

**M** Bier ist ein aus Zerealien, Hopfen und Wasser, durch Maischen und Kochen hergestelltes, durch Hefe vergorenes alkohol- und kohlenstoffhaltiges Getränk.

**J** Bier entsteht beim Brotbacken.

**A** Bier ist hergestellt aus Gerste, Wasser und Hefe.

**S** Bier enthält ausschließlich Wasser, Hopfen und Malz.



## 2. Wie „alt“ ist Bier?

**U** Bier gibt es seit dem Mittelalter.

**Ä** Die Geschichte des Bieres geht auf die Anfänge der Kulturgeschichte der Menschheit zurück (sicherer Nachweis bei den Sumerern).

**E** Bier gibt es seit der Entdeckung der Hefe.

**P** Bier wurde von den Kelten erfunden.

## 3. Welche Biergeschichte begann in Klein-Schwechat?

Um 1800, als Tee, Kaffee und Erdäpfel dem Massenkonsum zugänglich gemacht worden waren, wurde die Bierbrauerei in Mitteleuropa reorganisiert: Alte Hausbraurechte und kleine, oft mit Wirtshäusern verbundene, gewerbliche Brauereien wurden zusammengelegt – so entstand in Mitteleuropa eine bedeutende Brauindustrie. Österreich war bei dieser Entwicklung führend. Wesentlich für den Umschwung des Brauwesens war der Übergang von der „Obergärung“ zur „Untergärung“: Es wurden

andere, bei kälteren Temperaturen arbeitende Hefestämme eingesetzt, und 1841 entstand in Kleinschwechat bei Wien der neuartige Typus. Dieser Biertyp trat – wie allgemein bekannt – einen Siegeszug ohnegleichen an. Österreich gilt heute als Wiege des untergärigen Lagerbieres und somit der Brauindustrie selbst.

**R** In Klein-Schwechat begann die Geschichte des „Lagerbieres“ nach Wiener Art.

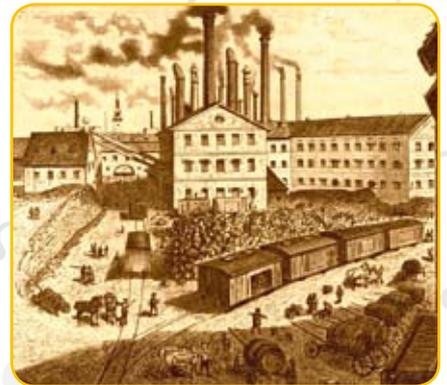
**N** In Klein-Schwechat begann die Geschichte des Weizenbieres.

**L** In Klein-Schwechat begann die Geschichte des dunklen Bieres.

**P** In Klein-Schwechat begann die Geschichte von spontanvergorenem Bier.

## 4. Bierrecht

Um ein gutes Bier zu brauen, braucht man Viererlei: Wasser, Getreide, etwas Hopfen und Hefe. Der Rest ist Technik. Eine altbekannte Technik zwar, aber sie wurde inzwischen so verfeinert, dass sich heutige Biere erheblich von jenen unterscheiden,



die in den einfachen Bierküchen früherer Jahrhunderte gebraut worden waren. Immerhin ist Wasser – entgegen den noch im frühen 18. Jahrhundert üblichen Annahmen – nicht gleich Wasser. Das Getreide will in einem komplizierten Verfahren vermälzt werden, um zur Bierherstellung zu taugen. Beim Hopfen ist entscheidend, von welcher Sorte und aus welchem Anbaugebiet er stammt. Und schließlich ist die Art der Hefe prägend für den jeweiligen Biertyp. Bierbrauen ist angewandte Biotechnologie. Der Brauer setzt natürliche Vorgänge dazu ein, um aus natürlichen Rohstoffen ein natürliches Getränk zu brauen. Brautechnisches Fachwissen und strengste lebensmittelrechtliche Vorschriften sind dafür eine solide Basis. Österreich regelt wichtige Punkte der Bierherstellung im Kapitel B13 des „Codex Alimentarius Austriacus“.

Wofür steht die lateinische Bezeichnung?

**I** Österreichische Verordnung zur Regelung der Unterhaltspflichten für Minderjährige

**P** Österreichische Schankanlagenverordnung

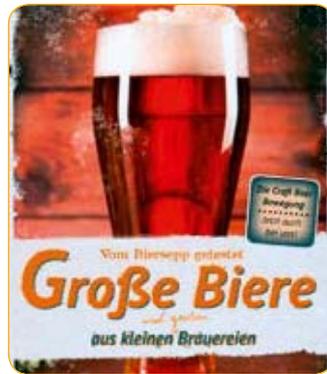
**Z** Österreichisches Lebensmittelbuch

**L** Österreichische Rechentafeln zur Berechnung des Nährwertes von Lebensmitteln

Vom Biersepp getestet

## Große Biere aus kleinen (und großen) Brauereien

Craft Beer schreibt eine beispiellose Erfolgsgeschichte. Ausgehend von den USA, ist dieser Trend unwiderrufflich auch bei uns angekommen. Geschmack steht im Vordergrund. So verwundert es nicht, dass Zutaten wie Früchte, Kaffee, Honig oder Gewürze im Bier längst kein Tabu mehr sind. Der Biersepp stellt lokale



und internationale Craft Biere vor, darunter einige Sieger des European Beer Star. Lesen Sie sehr persönliche Notizen des Biersepp über beste Biere und innovative Brauer. Sepp Wejwar, der Biersepp, ist Bier-Ausbildner und Bier-Journalist, unter anderem als Chefredakteur von *bier.pur* und *BIERTäglich*, als Fernseh-Biersommelier sowie als Ge-

stalter weiterer Bier-Medien. Als Bier-Buchautor hat er mehrere Bücher verfasst, darunter auch „Das Österreichische Bierbuch“.

Hubert Krenn VerlagsgesmbH:  
ISBN 978-3-99005-134-4

Biergeschichten und -Rezepturen

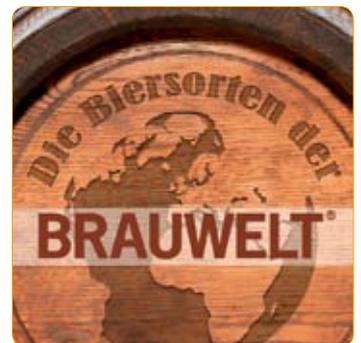
## Die Biersorten der Brauwelt

Dieses Buch ist eine einzigartige Sammlung von 117 der wichtigsten Bierrezepturen der Welt, einschließlich einiger historischer Biersorten aus der Weltgeschichte des Bieres von der Antike bis zur Gegenwart. Jede ausführliche Sortenbeschreibung wird ergänzt durch eine Brauanleitung mit einer Zuta-

tenliste, deren Mengenangaben sowohl für kommerzielle Brauereien auf den Hektoliter, als auch für Hobby-Brauer auf den Maßstab von 20 Litern bezogen sind. Der Autor Horst Dornbusch ist ein Bierexperte und Fachmann mit jahrzehntelanger internationaler Erfahrung. „Die Biersorten der BRAU-

WELT“ ist als Referenzwerk in der deutschen Sprache einmalig und darf in keiner Bierbibliothek fehlen.

Verlag: Carl, Nürnberg  
ISBN 978-3-4180-0126-5

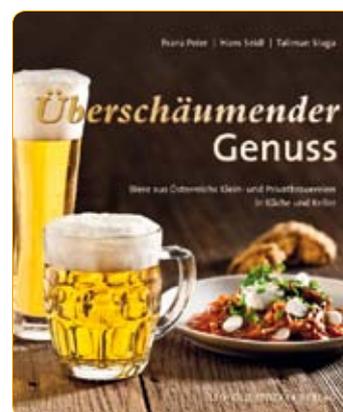


Biere aus Österreich

## Überschäumender Genuss

Unternehmen Sie mit dem Buch von Peter Peier, Hans Seidl und Taliman Sluga eine Reise durch österreichische Klein-, Gasthaus- und Privatbrauereien. Entdecken Sie die Vielfalt der Biere und ihre Verwendung in Küche und Keller. Da gibt es für jeden Geschmack und jedes Gericht das passende Bier. Die Reise beginnt mit einer kurzen Kulturgeschichte des

Bierbrauens und führt über allerlei Wissenswertes zum Bier - Bierstile, Bierkultur, Biersprache - bis zur Frage, wie sehr Bier auch der Gesundheit zuträglich ist. Schließlich werden österreichische Klein-, Gasthaus- und Privatbrauereien und ihre ausgezeichneten Biere vorgestellt. Abgerundet wird der Band mit einem Rezeptteil. Darin wird natürlich mit und zu Bier



gekocht: Ob resche Bierweckerln, ein gesunder Hopfensprossensalat mit Honig-Bierdressing, ein schmackhaftes Schweinsfilet in Biersauce oder zum Dessert eine geistige Biercreme - bei diesen Rezepten sind Hopfen und Malz wahrlich nicht verloren!

Leopold Stocker Verlag  
ISBN 978-3-7020-1421-6

bierNews im Gespräch mit dem neuen Sprecher der ZiB1 – Rainer Hazivar

## „Frau Wenckheim gab immer gutes Trinkgeld“

Seit 1.1.2014 flimmert mehrmals wöchentlich ein neues, wenngleich nicht unbekanntes Gesicht um 19.30 Uhr über die Mattscheibe. Rainer Hazivar ist der neue Anchorman der ZiB1 und trat zu Beginn des Jahres die Nachfolge von Eugen Freund an. Mittlerweile hat sich der bekennende Biertrinker und Harald Schmidt Fan schon ein wenig an die neuen Anforderungen an seine Person gewöhnt: „Zu Beginn war es wie die oftmals zitierte Kuh vor dem neuen Tor. Aber die neue Herausforderung macht unglaublich viel Freude und wenn man ein Aushängeschild der Firma wird, kann man sich nicht beschweren“.

### Puntigamer im Südburgenland

Schon früh kam Hazivar, der 2007 mit dem Robert-Hochner-Preis für seine journalistischen Tätigkeiten ausgezeichnet wurde, zumindest in Sichtkontakt mit dem goldenen Hopfensaft: „Ein Teil meiner Familie stammt aus dem Südburgenland und ich kann mich noch gut erinnern, dass mein Opa damals immer ein Puntigamer auf dem Tisch stehen hatte. Das Südburgenland ist ja nah an der Steiermark dran.“

Später erkannte der ehemalige freie Mitarbeiter des Standards das Lieblingsgetränk für sich: „Während meiner Studienzeit habe ich gern das eine oder andere Gläschen getrunken“, so der ehemalige Student

der Rechtswissenschaften an der Universität Wien. „Und auch den klassischen Kellner-Job habe ich nebenbei absolviert.“ Tatsächlich war Hazivar längere Zeit während seines Studiums im achten Wiener Gemeindebezirk im Service des Restaurants Panigl tätig. „Lustigerweise war einer meiner Lieblingsgäste die Frau Wenckheim“ (Vorstand der Ottakringer-Brauerei; Anm. d. Red.), blickt der Hobby-Kajak-Fahrer zurück. „Ich wusste jedoch damals nicht wer sie ist, aber das Trinkgeld war immer ausgezeichnet“, lacht Hazivar. Damals musste der sonst eher leger gekleidete Genusstrinker noch nicht Anzug und Krawatte tragen. Diese Tage sind nun mit der Moderation der ZiB1 gezählt. Mit dem herrschenden „Krawatten-Zwang“ hat der ehemalige Radiomoderator aber kein Problem. „Privat würde ich mich nicht so kleiden. Ich habe jedoch den Luxus, dass mir meine Dienstkleidung vor jedem Auftritt vorbereitet wird. Anzug, Hemd, Schuhe und eine Krawatte, die zur Kleidung meiner Kollegin passt.“ Auf sein weibliches Pendant, Nadja Bernhard, angesprochen, findet Hazivar schnell die passenden Worte: „Sie ist ein absoluter Voll-Profi und ein wenig aufgeweckter als ich. Das spornt mich an und manchmal schaue ich schon rüber, was sie so macht und nehme mir ein Beispiel.“ Dabei ist der aktive Fußballspieler selbst mit einem der renommiertesten österreichischen Journalisten-Preise ausgezeichnet. Im Jahr 2007 wurde er für seine „Columbo-artige Hintergrundgründigkeit, sprachlich brillante Analysen, kritische Distanz zu allen Seiten und Ironie“ mit dem Robert-Hochner-Preis geehrt.



Rainer Hazivar wurde 1966 in Wien geboren. Nach der Matura 1984 studierte Hazivar einige Jahre Rechtswissenschaften und Publizistik an der Universität Wien und engagierte sich in dieser Zeit auch bei der Österreichischen Hochschülerschaft. Im Anschluss arbeitete er bei der Tageszeitung „Der Standard“ in der innenpolitischen Redaktion, bevor Hazivar Ende 1992 zum Aktuellen Dienst ins ORF-Landesstudio Wien (Radio und TV) wechselte. Ab 2001 war er darüber hinaus in der Innenpolitik-Redaktion des ORF-Radio tätig. 2007 wurde er mit dem Robert-Hochner-Preis für seine Journalistentätigkeit ausgezeichnet. Im Oktober 2008 wechselte Hazivar auf den Königlberg und verstärkte das Redaktionsteam der ZiB2. 2013 machte er während des Nationalrat-Wahlkampfes als „Fakten-Checker“ auf sich aufmerksam. Seit Jänner 2014 moderiert er gemeinsam mit Nadja Bernhard die ZiB1.

„Darüber habe ich mich natürlich sehr gefreut“, gibt Hazivar zu Protokoll. „Allerdings muss ich gestehen, dass ich noch nie eine ganze Folge von Columbo gesehen habe.“

### 200 Biersorten warten auf Verkostung

Im vergangenen Jahr hat Hazivar, der privat gerne ein Seiterl bestellt, einen Fernsehbeitrag über neue Biersorten gemacht. Dabei stand ihm sein Freund Stefan Kreidl mit Rat und Tat zur Seite. Kreidl selbst führt in der Josefstädterstraße im achten Wiener Gemeindebezirk den Feinkostladen Verde – über 200 verschiedene Biersorten finden sich dort in den Regalen. „Für mich als Bier-Genussmensch ein Paradies. Noch habe ich keinen echten Favoriten, aber ich koste mich langsam durch das Sortiment“, erzählt der Nachrichtensprecher. „Momentan schmecken mir die Tripel-Biere sehr gut. Da hat man mit einer Flasche auch gleich ein zweites Abendessen eingenommen.“ Nach einem Fußballspiel darf es aber auch gerne ein Stiegl sein, dazu meist eine Frucade. „Aber niemals gemischt, sondern immer eins nach dem anderen“, schmunzelt Hazivar. Wichtig ist ihm auch die richtige Speise zum richtigen Bier. Gerade hier hat sich in den letzten Jahren enorm viel in Österreich getan: „Die heimischen Brauer sind sehr kreativ. Und zu einem klassischen Eintopf oder auch Curry-Gericht bis hin zu Pasta ist Bier ein idealer Speisenbegleiter.“ Wir wünschen dem neuen Anchorman weiterhin viel Erfolg mit der wichtigsten TV-Nachrichtensendung des Landes und bedanken uns für das nette Gespräch. ○

## Das war los!

25 Mal Gold für österreichische Biere

Das Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) nahm zahllose Biere aus Österreich und Deutschland unter die Qualitätslupe. Die DLG-Experten untersuchen von jedem Bier jeweils zwei unterschiedlich alte



Proben. Das Bier muss dabei seine Geschmackstabilität während der Lagerung beweisen. Zwischen der frischen und der älteren Probe darf es keine spürbare Abweichung geben. Reinheit des Geschmacks, Qualität der Bittere, Vollmundigkeit, Frische und Geschmacksstabilität sind die wesentlichen Kriterien nach denen untersucht wird.

Neben der sensorischen Bewertung der Produkte werden in aufwändigen Laboranalysen Schaumhaltbarkeit, Extrakt-, Alkohol- und Stammwürzegehalt, Trübung und Haltbarkeit untersucht. Ergänzend dazu bewerten die Prüfer bei Biermischgetränken den Kohlendioxidgehalt und das geschmackliche Zusammenspiel von z.B. Limonade und Bier. Alle Ergebnisse des Biertests 2014 sind unter [www.dlg-verbraucher.info](http://www.dlg-verbraucher.info) nachzulesen. **bierNews** gratuliert den österreichischen Brauereien:

**Brauerei Fohrenburg** GmbH & Co KG zu 2 x Gold und 1 x Silber  
**Brauerei Grieskirchen** GmbH zu 1 x Silber

**Brauerei Hirt** GmbH zu 4 x Gold

**Brauerei Murau** eGen zu 1 x Gold und 1 x Silber

**Brauerei Ried** e. Gen. zu 2 x Gold und 1 x Silber

**Familienbrauerei Huber** GmbH & Co KG zu 3 x Gold

**Privatbrauerei Fritz Egger** GmbH & Co KG zu 6 x Gold und 2 x Silber

**Ritterbräu** GmbH zu 2 x Gold  
**Stieglbrauerei** zu Salzburg GmbH zu 3 x Gold und 1 x Silber

**Vereinigte Kärntner Brauerei-AG** zu 2 x Gold

**erei Hirt**, Kärnten;  
**Brauerei Schloss Eggenberg**, OÖ; **Mohrenbrauerei**, Vorarlberg; **Ottakringer Brauerei**, Wien; **Stieglbrauerei** zu Salzburg;



Stolze Villacher Biersommeliers

### Österreichs Biersommeliers

Österreich nimmt in Sachen Bierkultur und der entsprechenden Ausbildung eine Pionierrolle ein und ist Vorbild für ganz Europa. Seit Jahren wird fachliche Ausbildung und Genussskultur auf höchstem Niveau gefördert. Österreich ist das einzige Land, das ein dreistufiges Ausbildungssystem – vom Bier-Jungsommelier über den Biersommelier bis zum Diplom-Biersommelier – anbietet. So gibt es etwa nur in Österreich eine Biersommelier-Ausbildung auch an Gastronomie- und Tourismusschulen. Und je mehr die Menschen über Bier wissen, desto besser schmeckt es.

Seit 2013 ist auch die exklusiv von Österreichs Brauereien angebotene außerschulische Biersommelier-Ausbildung von Vorarlberg bis Wien an zehn Brauereistandorten (Brau Union Österreich/Hofbräu Kaltenhausen, Salzburg; Braucommune in Freistadt, OÖ; Brauerei Egg, Vorarlberg; Brau-

**Vereinigte Kärntner Brauereien AG**, Kärnten; **Kiesbye's BIERkulturHaus**, Obertrum, Salzburg und **wegro - Institut f Bierkultur**) der „Renner“.

Hier konnten von März 2013 bis Ende 2013 bereits 108 Bierbe-



Bierge Ausbildung – learning by doing (c) Stieglbrauerei

## dem Nächst

### Craft Bier Fest

16. bis 18. Mai 2014  
 Adria Wien, Wien  
 \* \* \*

[www.craftbierfest.at](http://www.craftbierfest.at)

### International Paris Beer Week Festival

29. Mai bis 1. Juni 2014  
 Pavillon 3, Paris Expo Porte de Versailles, Paris

[www.parisbeerfest.com](http://www.parisbeerfest.com)  
 \* \* \*

### 5. Wiener Bierfest

Österreichs Biere zu Gast in Wien  
 11. bis 14. September 2014  
 Am Hof, Wien

[www.wienerbierfest.at](http://www.wienerbierfest.at)  
 \* \* \*

### FAFGA '14 Alpine Superior

Fachmesse für Gastronomie, Hotel & Design  
 15. bis 18. September 2014  
 Messe Innsbruck

[www.fafga.at](http://www.fafga.at)

geisterte aus Gastronomie, Lebensmittelhandel, Schanktechnik, Brauereien sowie private Bierinteressierte erfolgreich die Prüfungen zum Biersommelier ablegen. Bis zum Erscheinungstermin dieser **bierNews** waren



Seminarbrauerei Freistadt (c) Institut für Bierkultur

es für 2014 bereits 77 AbsolventInnen. Das Wissen und die Kenntnis über Bier trägt nicht nur der ausgezeichneten Qualität der heimischen Biere Rechnung, sondern fördert zusätzlich auch die Bierkultur in der Gastronomie.

Kursangebote:

[www.bierserver.at](http://www.bierserver.at)