

bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN!

Internationale Studie unterstreicht die Bedeutung der Brauwirtschaft

2 Millionen Jobs durch Bier in Europa

Die Brauwirtschaft bleibt ein wesentlicher Faktor der heimischen und europäischen Wertschöpfung sowie ein starker Motor für Arbeit und Beschäftigung. Das bestätigt eine aktuelle Studie von Ernst & Young in Zusammenarbeit mit Regioplan, im Auftrag von The Brewers of Europe – dem Europäischen Dachverband der Brauer. Dabei wurden die 28 EU-Mitgliedstaaten sowie

brachte vor allem im Hinblick auf Staatseinnahmen und Beschäftigung neue, interessante Erkenntnisse und unterstreicht die wichtige Position des Brausektors in Europa.

Brauer füllen die Staatskasse und sorgen für Beschäftigung

Im Jahr 2012 war die Brauwirtschaft für zwei Millionen Arbeitsplätze in der EU verantwortlich.

Gastronomie mit 1,4 Millionen Arbeitsverhältnissen. Auf den nächsten Plätzen folgen mit 315.800 Jobs Zulieferer, die in den meisten Fällen direkt aus der Landwirtschaft kommen sowie die Brauereien selbst mit 125.400 Beschäftigungsverhältnissen. Zu guter Letzt schlägt der Handel mit 118.900 Arbeitsplätzen zu Buche. Die Produktion sowie der Verkauf von Bier spülte unglaubliche 53 Milliarden Euro



Norwegen, die Schweiz und die Türkei einer genauen Betrachtung unterzogen. Die Studie „The Contribution made by Beer to the European Economy“ wurde heuer zum fünften Mal durchgeführt. Die letzten Ergebnisse stammen aus dem Jahr 2010 und wurden im September 2011 veröffentlicht. Gleichbleibend wird dabei untersucht, welchen Einfluss die Bierproduktion auf die Wirtschaft hat. Der aktuelle Report

„Bier ist ein wesentlicher Wirtschaftsmotor und Arbeitgeber in Europa. Jedem direkten Job in einer Brauerei ist jeweils ein Job in der Landwirtschaft, in der Verpackung und Logistik, im Marketing und Handel sowie elf in der Gastronomie zuzurechnen“, so Mag. Jutta Kaufmann-Kerschbaum, Geschäftsführerin des Verbandes der Brauereien Österreichs. Damit entfällt der größte Teil der durch Bier indirekt Beschäftigten auf den Sektor

in die Staatskassen der EU-Mitgliedstaaten. Dies ist mehr als die Gesamtwertschöpfung der Bier-Lieferkette, welche im Jahr 2012 51,5 Milliarden Euro betrug. Seit der letzten Studie im Jahr 2010 nahmen die Staatseinnahmen der EU-Mitgliedstaaten durch die Brauwirtschaft im Schnitt um vier Prozent zu. Zusammen erzielte der europäische Brausektor 2012 einen Handelsüberschuss von drei Milliarden Euro.

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

AUS DEM INHALT

Bier als Jobmotor: Zwei Millionen Arbeitsplätze durch Bier in Europa. Diese und andere beeindruckende Ergebnisse einer internationalen Studie unterstreichen die Bedeutung der Brauwirtschaft. *Seiten 1-3*

Gelebte Tradition: **Brausilvester.** Alles über die diesjährigen Festwochen der österreichischen Biervielfalt lesen sie auf *Seite 4.*

Weihnachtlich kniffliges Highlight von *bierNews*: **Bier-Sudoku**, das faszinierende Rätsel auf *Seite 5.*

Bierige Literatur finden Sie auf *Seite 6.* Erleben sie **Biergenuss mit allen Sinnen** und **proBIERen** Sie 255 österreichische Biere.

Auf *Seite 7* ist *bierNews* im Gespräch mit der österreichischen Olympiasiegerin im Dressurreiten **Sissy Max-Theurer** über das Glück auf dem Rücken der Pferde und Bier als beliebtes Getränk unter Reitern.

Neuigkeiten und Termine rund ums Bier. *Seite 8*

4.500 Brauereien

Die Anzahl der Brauereien im EU-Raum steigt. Im Moment können Bierliebhaberinnen und Bierliebhaber zwischen rund 4.500 Bier-Erzeugern wählen – eine Diversität, die ihresgleichen sucht. Dabei reicht die Bandbreite von so genannten „Global Leaders“, über regionale Produzenten bis hin zu tausenden Mittel- und Kleinst-Brauereien in ganz Europa.

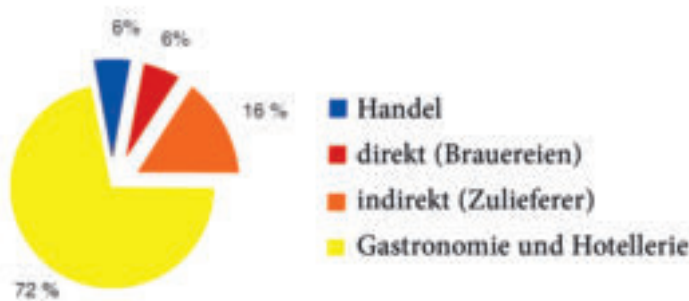
ter anderem rund 488 Mio. Euro auf die Umsatzsteuer (hauptsächlich durch Hotel- und Gastgewerbe), 854 Mio. Euro auf Einkommen- bzw. Lohnsteuer und Sozialabgaben sowie 191 Mio. Euro auf die Biersteuer. Das bedeutet eine Steigerung von 7,7 Prozent seit dem Jahr 2008, die dem Finanzministerium zugeführt wird. „Die aktuellen Zahlen zeigen einmal mehr, wie wichtig die österreichischen Brauer für die heimi-

nach wie vor mit einer extrem hohen Besteuerung von Bier zu kämpfen haben – die gesamtsteuerliche Belastung beträgt hochgerechnet fast 50 Prozent. Das schadet nicht nur der Branche, sondern auch dem Standort Österreich, an dem die österreichischen Brauereien mehr als 3.800 bestqualifizierte Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer beschäftigen“. Auch wenn die Studie für direkt bzw. indirekt in der Brau-

900 Arbeitsplätze. In diesem Sektor sind insgesamt 39.200 Personen beschäftigt. Davon arbeiten 3.800 Menschen für österreichische Brauereien, 6.000 Personen sind bei Zulieferern tätig. Der Großteil entfällt mit 29.400 Arbeitsplätzen auf Handel, Gastronomie und Hotellerie. Auch für ganz Europa sind die Zahlen eindrucksvoll: Gesamt sind zwei Mio. Jobs mit Bier verbunden. Ebenso unterstreicht die Untersuchung, dass der Sektor Brauwirtschaft einen flexiblen Arbeitsmarkt unterstützt. Jungen Berufseinsteigern z.B. werden sehr gute Berufschancen in der Gastronomie geboten – in Zeiten einer hohen Jugendarbeitslosigkeit in Europa durchwegs positiv. Trotz schwieriger wirtschaftlicher Bedingungen steigt die Zahl der Brauereien in Europa an: „Eine zukünftige österreichische Regierung ist angehalten, jene Wirtschaftssektoren zu unterstützen, die ein Wachstumspotenzial aufweisen und so Arbeitsplätze schaffen. Exakt das trifft auf die heimische Brauwirtschaft zu“, so die Forderung von Mag. Jutta Kaufmann-Kerschbaum.

2 Millionen Jobs in der EU durch Bier

Davon 125.400 direkte Beschäftigte bei Brauereien, 315.800 bei Zulieferern, rund 1.410.800 in der Gastronomie und Hotellerie sowie 118.900 im Handel.



Auch in Sachen Bier- und Trinkgewohnheiten ergaben sich neue, interessante Erkenntnisse. Weiterhin steigt die Tendenz, das Gläschen Bier nicht mehr in Bars oder Restaurants zu genießen, sondern zu Hause zu konsumieren. Ebenso hat sich die Nachfrage nach alkoholischen Bier-Mixgetränken erhöht.

sche Volkswirtschaft sind“, nimmt Mag. Jutta Kaufmann Kerschbaum zur Studie Stellung. „Es muss allerdings angemerkt werden, dass wir

wirtschaft beschäftigte Personen einen leichten Rückgang von 2,7 Prozent im Zeitraum 2008 bis 2012 aufweist, gibt es seit 2010 einen Anstieg um

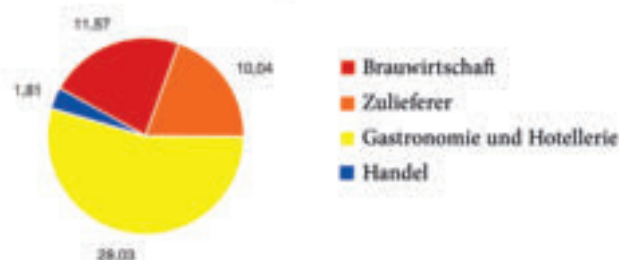
Bier als österreichisches Kulturgut

Österreichs Bier als verlässlicher Arbeitgeber

Österreich nahm im Jahr 2012 dank der heimischen Brauwirtschaft rund 1,5 Mrd. Euro ein. Davon entfallen un-

Wertschöpfung

Die gesamte Wertschöpfung in der EU durch die Produktion und den Verkauf von Bier beträgt 51,5 Milliarden Euro.



Österreich ist und bleibt ein Bierland mit großer Tradition. Die 173 heimischen Braustätten (inkl. 92 Gasthaus- und Hausbrauereien) stehen für Sortenreichtum und Geschmacksvielfalt auf höchstem Niveau. Mehr als 1.000 verschiedene Biere führten 2012 zu einem Gesamt-Bierausstoß von rund 8,9 Mio. hl. Gemessen am Jahr 2010 bedeutet dies einen starken Zuwachs der



Bier-Produktion um 257.000 hl in den vergangenen zwei Jahren. Einen großen Anteil daran hat die österreichische Landwirtschaft: „Die ausge-

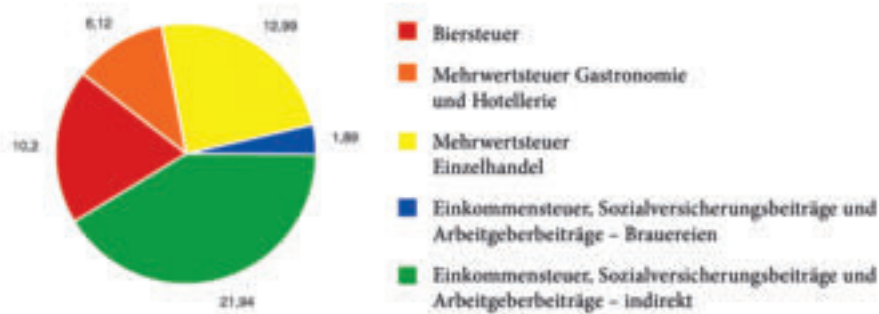
zeichnete Qualität unserer lokalen natürlichen Rohstoffe ist für die österreichischen Brauereien das Fundament, auf welchem Geschmacks-

vielfalt und Sortenreichtum aufgebaut sind. Die Zusammenarbeit der zwei Sektoren funktioniert hervorragend und kommt schlussendlich

allen Bierliebhaberinnen und Bierliebhabern zugute“, führt Kaufmann-Kerschbaum aus. Das bekräftigt ebenso die aktuelle Studie: Während der Bierkonsum in Europa tendenziell abgenommen hat, erfreut sich Bier in Österreich nach wie vor sehr großer Beliebtheit – der Konsum blieb im Vergleich zum Vorjahr gleich. Aufgrund des Bevölkerungswachstums um 0,4 Prozent sank der Pro-Kopf-Verbrauch um die entsprechenden vier Zehntel Prozent auf 107,7 Liter – das entspricht umgerechnet 215 Krügerl Bier pro Österreicherin und Österreicher. Damit behauptet die Republik weiterhin ihren europäischen Stockerlplatz und belegt hinter Tschechien Platz 2 im internationalen Vergleich. ◉

Staatseinnahmen

Insgesamt rund 53 Milliarden Euro Einnahmen in den EU-Ländern durch die Produktion und den Verkauf von Bier



Ausbildungsreihe & Kursangebote

Werden Sie Biersommelier!

Ein Biersommelier bietet eine umfassende Bierberatung des Gastes sowie der Gastronomen auf Basis fundierten theoretischen Wissens und solider praktischer Erfahrung. Bei über 1.000 verschiedenen Bieren allein in Österreich fällt die Wahl oft schwer – mancher Biertyp eignet sich eben besser als Begleitung für gewisse Gerichte als ein anderer. Die vollendete Harmonie von Speise und Bier zu gewährleisten, stellt eine von vielen Herausforderungen für den Biersommelier dar. Professionelles Kellermanagement auf der Basis von Einkauf, Lagerung, Schankhygiene und Verwaltung, Kalkulation und Verkauf gehört genauso

zu den vielfältigen Aufgaben eines profund ausgebildeten Bierexperten wie Zapftechnik und fachgerechtes Service.

Der Verband der Brauereien Österreichs bietet seit 2006



mit der „Ausbildungs- und Prüfungsordnung für die Ausbildungsreihe BIERJUNGSOMMELIERE, BIER-SOMMELIERE und DIPLOMBIERSOMMELIERE“ ein weltweit einzigartiges Ausbildungsprogramm zum zertifizierten Biersommelier an.

Seither haben an österreichischen Schulen schon an die 1.000 Bier-Jungsommeliers und an der Doemens-Akademie ca. 500 Diplom-Biersommeliers ihre Ausbildung erfolgreich abgeschlossen. Nunmehr sind auch die Pilot-Kurse zum „Biersommelier“ erfolgreich gelaufen. Der zwei Mal drei Tage dauernde vorbereitende Kurs wird von autorisierten Schulungsanbietern

jeweils in Kooperation mit einer österreichischen Brauerei abgehalten. Die Kursteilnehmer sind im Anschluss dazu eingeladen, unter Vorsitz des Verbandes der Brauereien die Prüfung zum „Biersommelier“ abzulegen. Die Prüfung beinhaltet eine Projektarbeit, eine schriftliche und mehrere mündliche sowie praktische Prüfungen.

Derzeitige Schulungsorte:

Dornbirn (V), Egg (V), Kaltenhausen (S), Obertrum (S) und St. Salvator (K)

Bald auch in:

Freistadt (OÖ), Salzburg, Wien und Villach (K)

Aktuelle Kursangebote:

www.bierserver.at ◉



Festwochen der österreichischen Biervielfalt

Brausilvester 2013

Ein Sommer wie damals? Auf gar keinen Fall! Vor vielen hundert Jahren bedeu-



teten die Sommermonate etwas, das heute unvorstellbar wäre: ein Herstellungsverbod für Bier. Die Biersaison erstreckte sich damals zwischen den Feiertagen zweier Heiliger - von Michaeli (29. September) bis Georgi (23. April). In der restlichen Zeit des Jahres hätten die hohen Temperaturen dem wärmeempfindlichen Bier zu stark zugesetzt. Passende Kühlgeräte waren noch nicht erfunden und so konnte erst mit Beginn Oktober die Herstellung von Bier wieder aufgenommen werden. Bis heute hat sich der letzte September tag als Bilanzstichtag in vielen Brauereien gehalten und das bierige Freudenfest im Lauf der Jahrhunderte zum liebgewonnenen Brauchtum entwickelt.

Gelebte Tradition

Parallel zu den Oktoberfesten und Erntedankfesten rund um den Globus feiert die ös-

terreichische Bierbranche die Festwochen der Biervielfalt (immer die letzte September- und die erste Oktoberwoche) mit ihrem Höhepunkt Brausilvester (30.09).

Auch heuer wurde das alte Braujahr gebührend verabschiedet und das neue begrüßt, mit zahlreichen Aktivitäten und Veranstaltungen von Brauereien und Gastronomie.

„Für das abgelaufene Braujahr möchten wir uns ein weiteres Mal bei der heimischen Gastronomie für die gute Zusammenarbeit bedanken.

Sie ist wichtiger Träger der österreichischen Bierkultur und für die Brauwirtschaft ein unverzichtbarer Partner“, so Mag. Jutta Kaufmann-Kerschbaum, Geschäftsführerin des Verbandes der Brauereien Österreichs.

Brauereien und Gastronomie ziehen an einem Strang

Auch in diesem Jahr vermittelte die Website www.brausilvester.at einen informativen, bierigen Überblick über die „Festwochen der Biervielfalt“ (2013 von 23. September bis 6. Oktober) und

ihren feierlichen Höhepunkt Brausilvester. Der Veranstaltungskalender, heuer mit über 400 Veranstaltungen österreichweit, bot wie auch die österreichische Bierlandkarte den perfekten bierigen Leitfaden durch die Festwochen der Biervielfalt. Vom „Tag der offenen Tür“ in diversen heimischen Brauereien bis zu Gewinnspielen, von Bierfesten und Partys bis zur Spezialitätenverkostung und Bier als feierlichem Speisebegleiter beim Wirt reichte die Palette der Aktivitäten.

Außerdem gab es erstmals ein Gewinnspiel für Gastro-nomen und Veranstalter. Gesucht und prämiert wurden pro Bundesland der beste und originellste Vorschlag für eine Brausilvester-Party. Jeweils fünf große Bierfässer gingen an neun glückliche Gastro-nomen.

Die genussvollste Wahl des Jahres

In die bierigen Festwochen fiel dieses Jahr nicht nur die Nationalratswahl sondern auch die große Bierwahl 2013. Unter dem Motto „Meine Wahl ist mein Bier!“ konnten bis Brausilvester auf www.brausilvester.at Vorzugsstimmen für das persönliche Lieblingsbier abgegeben werden. Zu gewinnen gab es schmackhafte Brausilvester-Bierboxen, gefüllt mit zwölf Bierspezialitäten aus ganz Österreich. Rund 10.000 Wählerinnen und Wähler machten von ihrem bierigen Stimmrecht Gebrauch. ◉



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

GOLDSTERN

	R	S				E		
	E	D		R			S	T
N					D			
		L	O	N				G
D			G		R	S		N
			D				L	
L		N						S
T				E	L			
				G		R		

WACHSDUFT

C			U		F	S		
	A			W	T	H		
	F				H	D		U
S			H	T	W			A
D	T						H	W
H			F	U	D			C
W		H	T					U
		T	W	D				F
		U	C		A			

BIERSTAND

		E	S		I	B		
	A		E			I		
	B	S			E			T
N				R				I
R			A			E	D	
		I			R			T
		B	T		S	A		







Lösungen:

Neuaufgabe: Bierfächer

Biergenuss mit allen Sinnen

Welches Bier passt zu welcher Speise? Welches wird in welchem Glas serviert? Und bei welcher Temperatur? Die Antworten auf diese Fragen und weitere Informationen findet man mit dem Bierfächer. Verwirklicht wurde die Idee des österreichischen Brauereiverbandes, die unglaubliche Vielfalt des Bieres - wenn auch „nur in einer kleinen Auswahl“ - zu visualisieren, gemeinsam mit der Doemens Akademie, Grädfelg/München und dem ersten Biersommelier-Weltmeister Karl Schiffner. Geschaffen wurde ein weltweit einzigartiger kulinarischer Bierführer in Form eines Fächers, der die Fülle heimischer und internationaler Biersorten veranschaulicht. Der Bierfächer vereint 34 Biersorten aus dem In- und Ausland.

Österreichs Brauer haben sich seit jeher dem Bier-Genuss verschrieben. Daher haben sie einen Bierfächer produziert, der nicht nur die Vielfalt aufzeigen, sondern auch ei-

nen Einblick in die Farb- und Aromenwelt des Bieres geben soll. Allein in Österreichs 174 Braustätten werden mehr als 1.000 verschiedene Biere gebraut, Biere aus beinahe allen im Fächer vertretenen Bierstilen, wobei sich innerhalb der Stile die Biere aufgrund zahlloser, auch regionaler geschmacklicher Variationen,

wieder sehr unterscheiden. Die 22.000 Fächer der ersten Auflage sind restlos vergriffen. „Ab sofort sind die Bierfächer in der neuen Auflage zu haben“, freut sich Mag. Jutta Kaufmann-Kerschbaum, Geschäftsführerin des Brauereiverbandes, über den Bierführer, der unentbehrlich für jeden Bierliebhaber ist. Neu ist, dass der Fächer nun

auch über den Buchhandel erhältlich ist. „Wir haben nun auch sichtbar gemacht, dass der Fächer registrierten EU-Geschmacksmusterschutz zum Schutz vor Nachahmungen genießt.“

ISBN: 978-3-200-03207-1
Reg. Europäisches Geschmacksmuster Nr. 001194476-0001 ◦



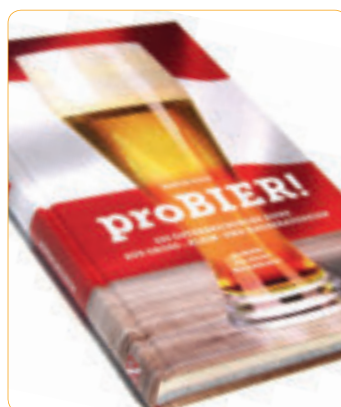
255 österreichische Biere

proBIER!

Kein Getränk ist in Österreich beliebter als Bier. So haben es die Österreicherinnen und Österreicher weltweit im Pro-Kopf-Verbrauch bereits auf Platz zwei geschafft.

Auch das Angebot und die Sortenvielfalt mit weit über 1.000 verschiedenen Bieren aus den knapp 200 österreichischen Groß-, Klein- und Haus-Brauereien suchen ihresgleichen.

Ein heimischer Supermarkt führt im Schnitt aber gerade einmal 30 Biere aus zehn verschiedenen Brauereien. Die Folge: 97 Prozent aller österreichischen Biere sind im Handel für den Bierfreund gar nicht zu kaufen. „proBIER!“ stellt 255 lokale und überregionale Biere vor und macht Lust, die heimische Biervielfalt selbst zu entdecken.



Autor, Bierenthusiast und Hobbybrauer Martin Voigt, geboren in Frankfurt, lebt seit 2004 in Wien und ist im Hauptberuf Unternehmensberater und freier Hörfunkjournalist.

Martin Voigt: proBIER!
Berenkamp-Verlag.at
ISBN: 978-3-85093-309-4 ◦

bierNews im Gespräch mit der Dressurreiterin Elisabeth „Sissy“ Max-Theurer

Auf dem Rücken der Pferde ...

Moskau, 1. August 1980: Elisabeth, genannt „Sissy“, Max-Theurer erklimmt den Gipfel des olympischen Siegestreppchens. Die rot-weiß-rote Fahne wird langsam gehisst, die ersten Töne der österreichischen Bundeshymne erklingen: „Das war und ist bis heute ein unvergesslicher Moment.

Diesen Augenblick möchte man am liebsten für immer festhalten“, erinnert sich die sechsfache österreichische Staatsmeisterin im Dressurreiten. „Man darf aber nicht vergessen, dass dieser Erfolg niemals ohne meinen Partner ‚Mon Cherie‘ möglich gewesen wäre. Wir waren ein tolles Team“, unterstreicht Max-Theurer die Fähigkeiten ihres damaligen Pferdes. Dabei waren die ersten Übungseinheiten mit dem Schimmel alles andere als erfolgversprechend – „Mon Cherie“ galt als unreitbar: „Wir haben ihn nur ausgebildet, weil er ein Geschenk war. Mein Mann wollte ihn schon verkaufen. Doch auf einmal ist der Knopf aufgegangen“, führt die ehemalige Europameisterin aus.

Die Faszination Pferd

Sissy Theurer wurde 1956 in Linz geboren und war schon als Kleinkind von den eleganten, großen Lebewesen fasziniert. Wo sich die Oberösterreicherin mit dem „Virus Pferd“ infiziert hat, weiß sie selbst nicht so genau: „Wie diese Leidenschaft entstanden ist, kann ich nicht sa-

gen. Aber schon mit drei Jahren hatte ich nur Pferde im Kopf.“ So war es nur eine Frage der Zeit, bis Sissy ihre ersten Reitstunden nahm und mit zwölf Jahren ihr eigenes Pferd „Pluto Alda“ reiten durfte. Erste Turnierfolge stellten sich ein, das österreichische Nachwuchstalent war bald nicht mehr zu übersehen. Gemeinsam mit ihrem Trainer und späterem Mann Hans Max feierte die Trägerin des Goldenen Ehrenzeichens für Verdienste um die Republik Österreich unzählige nationale wie internationale Erfolge. Mit einem Gläschen Bier wurde dabei eher selten angestoßen: „Ich bin leider keine passionierte Biertrinkerin, aber mein Mann Hans dafür umso mehr“, gibt die Präsidentin des österreichischen Pferdesportverbandes zu Protokoll. „Auch meine beiden Kinder, Viktoria und Johannes, trinken gerne mal ein Gläschen. Wir haben sogar eine kleine Bierzapfanlage zu Hause“, schmunzelt die zweifache Mutter. Überhaupt sei der goldene Hopfensaft als isotonisches Getränk unter Reitern sehr beliebt. „Nach meinem Olympiasieg in Moskau ging es im Österreicher-Haus hoch her, alle haben sich wahnsinnig gefreut. Es kann nicht behauptet werden, dass an diesem Tag wenig Bier genossen wurde“, lacht Max-Theurer. Und was für Reiterin bzw. Reiter gut ist, kann auch den Tieren nicht schaden. Selbst die Vierbeiner erhalten manchmal eigens produziertes Bier: „Spezielles Malzbier ist hervorragend für die allgemeine Stärkung des Pferdes. Aber es ist Vorsicht geboten, denn sonst kann es passieren, dass man sogar unter Dopingverdacht gerät“, erklärt die erfolg-



Elisabeth „Sissy“ Max-Theurer wurde am 20. September 1956 in Linz geboren und erhielt mit zehn Jahren ihre ersten Reitstunden. Zu ihren sportlichen Erfolgen zählen unter anderem ein Europameistertitel 1979, ein Olympiasieg 1980, der sechsfache Gewinn der österreichischen Staatsmeisterschaften im Dressurreiten und unzählige Turnierfolge. Max-Theurer ist seit 1983 mit Hans Max verheiratet, gemeinsam haben sie zwei Kinder - Viktoria und Johannes. 1996 wurde sie mit dem Goldenen Ehrenzeichen für Verdienste um die Republik Österreich ausgezeichnet. Max-Theurer ist Präsidentin des Österreichischen Pferdesportverbandes sowie Vizepräsidentin des Aufsichtsrates der Spanischen Hofreitschule und des Österreichischen Olympischen Komitees. Gemeinsam mit ihrer Familie wohnt sie auf Schloss Achleiten, auf welchem auch Reitturniere ausgetragen werden. Kürzlich wurden mit einem Charity-Turnier für die Opfer der Hochwasserkatastrophe Spenden gesammelt.

reiche Pferdezüchterin. Nur in wettkampffreien Zeiten steht es manchmal auf dem Speiseplan der Tiere.

Olympia 2016 in Rio de Janeiro

Momentan sucht Max-Theurer ihr Glück nicht mehr so oft auf dem Rücken der Pferde. Nur selten sieht man sie auf dem eigenen Reitplatz auf Schloss Achleiten hoch zu Ross. Die Hundeliebhaberin hat sich ganz der Zucht und Ausübung ihrer gesellschaftlichen Ämter verschrieben. Neben dem Präsidentenamt des österreichischen Pferdesportverbandes ist auch als Vizepräsidentin des Aufsichtsrates der Spanischen Hofreitschule einiges zu tun. Zudem wurde die Trägerin des Titels „Konsultantin für das Oberösterreichische Sportwesen“ vergangenes Jahr in den Vorstand des Österreichischen Olympischen Komitees gewählt. Hier wird vor allem eifrig am Projekt „Rio 2016“ gearbeitet: „Wir wollen bei den olympischen Sommerspielen in Rio bestmöglich aufgestellt sein. Dazu fördern wir vor allem die Jugend, wie die TeilnehmerInnen der Youth Olympic Games“, berichtet Max-Theurer. „Auch wenn Österreich ein Wintersportland ist, sollen auch bei den Sommerspielen Erfolge gefeiert werden.“ Den Reitsport in Österreich bewertet die ehemalige Spitzensportlerin positiv. Wichtig sei ihr, dass sich Mensch und Tier, gemäß dem sogenannten „Horsemanship“, als Einheit sehen: „Das Pferd ist unser Partner und darf nicht als Sportgerät betrachtet werden.“ In diesem Sinne freuen wir uns auf die olympischen Sommerspiele in Rio de Janeiro und hoffen auf die eine oder andere Medaille. ◉

Das war los!

Biersommeliers finden ihren Meister

Die dritte Weltmeisterschaft der Biersommeliers – ausgetragen in München im September 2013 – brach alle Rekorde aus 2009 und 2011. Die 58 Biersommeliers, die zur WM antraten, stammten aus elf Nationen. Erstmals mussten sich die Teilnehmer aufgrund des gro-



Die besten drei Biersommeliers der Welt v.l.: Don Lindsay (USA), Oliver Wesseloh (D), Tatiana Spogis (BRA)

ßen Anmeldezulaufs in nationalen Vorentscheidungen behaupten, um für den Weltmeistertitel antreten zu dürfen.

In einem ganztägigen Wettkampf wurden sechs Finalisten ermittelt, die schließlich in einem öffentlichen Finale um den Titel kämpften. Behaupten konnte sich schlussendlich Oliver Wesseloh (D).

European Beer Star 2013

Bei der zehnten Auflage im Jahr 2013 übertraf der European Beer Star mit 1.512 Bieren aus 40 Ländern einmal mehr alle Erwartungen. Der Wettbewerb richtet sich an Brauereien aus aller Welt, die sich der traditionellen, europäischen



BUÖ-Braumeister Günther Seeleitner (2.v.r.) freut sich über Silber für seinen „Edelweiss Weizenbock“

Brauart verpflichtet fühlen. Eine Auszeichnung beim European Beer Star hat längst auch beim Verbraucher als herausragendes Qualitätsmerkmal Anerkennung gefunden. Diese Tatsache beschert dem European Beer Star seit Jahren kontinuierliche Zuwachsraten im zweistelligen Bereich.

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 Bierkategorien wurde je eine Gold-, Silber- und Bronze-Medaille verliehen.



Stolzer Gusswerk-Braumeister Reinhold Barta (2.v.l.), dessen „Weizenguss“ vergoldet wurde.

Zwei der begehrten Auszeichnungen gingen nach Österreich: bierNews gratuliert der Brauerei Gusswerk zu Gold für den „Weizenguss“ in der Kategorie „South German-Style Hefeweizen bernsteinfarben“ sowie der Brau Union Österreich zu Silber für ihren „Edelweiss Weizenbock“ in der Kategorie „South German-Style Weizenbock hell“.

Denn der Verband der Diplom-Biersommeliers tagte in Salzburg und rund 200 Bierexperten aus Österreich, Deutschland, Italien, der Schweiz und den USA fachsimpelten in den ehrwürdigen Brauereigemäuern in Salzburg-Maxglan, zu Gast bei Stiegl-Kreativbraumeister Markus Trinker, dem ersten österreichischen Staatsmeister der Biersommeliers.

Dass die Gerstensaft-Profis auch einen Ausflug ins brauereieigene Gut Wildshut unternahmen, um die weltweit einzigartige Kombination aus Mälzerei und Rösterei in Augenschein zu nehmen, versteht sich von selbst. Begeistert waren die Diplom-Biersommeliers auch vom neuen Verkostungs- und Holzfass-Reifekeller.

Selbst unter den bekennenden Bierfreunden war noch nicht genügend bekannt, wie vielfältig Bier sein kann und wie hochwertig manche „Gourmetbiere“ sein können. Ganz neu in der Stiegl-Brauwelt sind der

Biersommeliers aus aller Welt tagten in Salzburg

Dass Salzburg eine Bierhauptstadt Österreichs ist, wurde im Herbst unter Beweis gestellt.

imposante Verkostungs- und der Holzfass-Reifekeller. Hier finden bis zu 8.000 Flaschen und 16 Fässer unter besten Bedingungen Platz. Stiegl-Braumeister Christian Pöpperl und Stiegl-Kreativbraumeister Markus Trinker bauen in diesen Räumlichkeiten in Barrique-Fässern ganz besondere Biere – zum Beispiel einen Bourbon Barrel Bock – aus. Im Verkostungskeller werden neben selbst gebrauten Bieren wie einem Double India Pale

Ale, einem Triple Blond und einem Imperial Stout in Champagnerflaschen auch zahlreiche Bier-Spezialitäten aus anderen Ländern gelagert.

imposante Verkostungs- und der Holzfass-Reifekeller. Hier finden bis zu 8.000 Flaschen und 16 Fässer unter besten Bedingungen Platz. Stiegl-Braumeister Christian Pöpperl und Stiegl-Kreativbraumeister Markus Trinker bauen in diesen Räumlichkeiten in Barrique-Fässern ganz besondere Biere – zum Beispiel einen Bourbon Barrel Bock – aus. Im Verkostungskeller werden neben selbst gebrauten Bieren wie einem Double India Pale

dem Nächst

Rund ums Bier

World Beer Cup
11. April 2014
Denver, Colorado, USA
www.worldbeercup.org

5. Wiener Bierfest
Österreichs Biere zu Gast in Wien
22. bis 25. Mai 2014
Am Hof, 1010 Wien
www.wienerbierfest.at

BierWeltFestival
3. bis 5. Oktober 2014
Messehalle, 4240 Freistadt
www.oetm.at/bierweltfestival



Ale, einem Triple Blond und einem Imperial Stout in Champagnerflaschen auch zahlreiche Bier-Spezialitäten aus anderen Ländern gelagert.

