

bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN!

1.005

Soviel Bier hat Österreich!

Österreich ist reich an Bieren – das stellt der Verband der Brauereien Österreichs nun eindrucksvoll unter Beweis: Exakt 1.005 verschiedene Biere wurden in nur zwei Monaten im Rahmen der großen Bier-Schatzsuche auf www.wievielbierhabenwir.at hochgeladen. Die diesjährigen Festwochen der Biervielfalt – mit ihrem bierigen Höhepunkt „Brausilvester“ am 30.09. – wurden ihrem Namen somit mehr als gerecht. Nun entsteht, nach erfolgreicher Sichtung aller Einsendungen, die größte heimische Bier-Datenbank, ein einmaliges Online-Nachschlagewerk für Bier-Liebhaber.

Von Mitte August bis zum Brausilvester am 30.09. waren die heimischen Bier-Genießer aufgerufen, ihre kleinen und großen bierigen Schätze – vom Klassiker bis zur ausgefallenen Spezialität – unter www.wievielbierhabenwir.at einzusenden. „Unbestätigten Quellen zufolge gibt es in Österreich über 1.000 verschiedene Biere. Dass wir diesen Beweis nun gleich auf Anhieb antreten können, macht uns ungemein stolz“, zeigt sich Sigi Menz, Obmann des Brauereiverbandes, über das Er-

gebnis sehr erfreut. „In punkto Sortenreichtum und Vielfalt reicht uns keiner so schnell das (Brau-)Wasser!“

Auch Jutta Kaufmann-Kerschbaum, Geschäftsführerin des Brauereiverbandes, ist mit dem Ausgang der Aktion zufrieden: „Vor allem angesichts der kurzen Zeitspanne sind 1.005 bierige Schätze eine wirklich beeindruckende Zahl. Wir be-



danken uns bei allen Mitspielerinnen und Mitspielern, ohne deren Einsatz die große Bier-Schatzsuche nicht möglich gewesen wäre. Zudem sollen aber auch die österreichischen Brauer vor den Vorhang geholt werden. Dank ihrer ausgezeichneten, leidenschaftlichen Arbeit werden Tradition und Innovation gleichermaßen am Gaumen erlebbar.“

Selbstverständlich erhebt die Aktion keinen Anspruch auf Vollständigkeit – ganz im Gegenteil: „Auch wenn die heimischen Bier-Schatzsucher sehr erfolgreich waren: Wir sind uns sicher, dass der Plafond noch lange nicht erreicht ist“, merkt Jutta Kaufmann-Kerschbaum an. Alle Einsendungen werden nun als Basis für eine umfassende Bier-Datenbank herangezogen, die dann fixer

interaktiver Bestandteil der Webpage des Verbandes der Brauereien www.bierserver.at sein wird.

Zahlen, Daten, Fakten

Mit knapp 21.000 Aufrufen der Website www.wievielbierhabenwir.at (inkl. Unterseiten) fand die heimische Bier-Schatzsuche großen Anklang.

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

AUS DEM INHALT

Ganz Österreich hat sich anlässlich der **Festwochen der Biervielfalt** mit ihrem Höhepunkt **Brausilvester** auf große Bier-Schatzsuche begeben. *Seite 1-2*

Clemens Kainradl ist Österreichs neuer **Biersommelier-Staatsmeister!** *Seite 2*

Bier im Wandel der Zeit zeigt die neue TV Doku **Bier – Kult und Kultur** auf *Seite 3*.

Bier und Gesundheit: Neue Forschungsergebnisse auf *Seite 4*.

Auf *Seite 5:* das feierliche **Bier-Sudoku**, faszinierendes Rätsel, das längst – nahezu wie Lagerbier – die ganze Welt in seinen Bann gezogen hat.

Alfred Paleczny zeichnet mit der Geschichte der „**Wiener Brauherren**“ das goldene Bierjahrhundert nach. *Seite 6*

bierNews im Gespräch mit dem österreichischen Triathlon Staatsmeister **Andreas Gigmayr**, und warum er nach einem Wettkampf auf Treppensteigen zugunsten eines AF-Bieres verzichtet auf *Seite 7*.

Neuigkeiten und Termine rund ums Bier. *Seite 8*






Rund 46 % aller BesucherInnen waren weiblich (Männer: 54 %). Bezogen auf das Alter entfielen 33,5 % in die Kategorie 25-34 Jahre, gefolgt von

18 bis 24-Jährigen mit 27,5 %. Gesamt wurden über 1.400 Beiträge eingereicht und im Anschluss gesichtet. Unter dem Strich ergeben sich dar-

aus stolze 1.005 verschiedene, heimische Biere – ein schöner Beleg für die österreichische Biervielfalt und Geschmacksdiversität.

Alle Einsendungen können jetzt im Archiv auf www.wievielbierhabenwir.at betrachtet werden. 

Clemens Kainradl begeistert Fachjury und Publikum

Österreich hat einen neuen Biersommelier-Staatsmeister!

Der neue österreichische Staatsmeister der Sommeliers für Bier kommt aus Eisenstadt. Clemens Kainradl (37) überzeugte die Fachjury bei der zweiten Staatsmeisterschaft für Bier mit fundiertem Wissen, sensorischem Können und einer charmanten, souveränen Bierpräsentation. Alle zwei Jahre rufen Österreichs Brauer Biersommeliers landesweit auf, um um den Titel des Besten unter ihnen zu kämpfen. Kainradl setzte sich in mehreren Vorläufen und dem Finale gegen seine Mitstreiter, darunter auch zwei Damen, durch. Gelebte Bierkultur und Vielfalt standen im Mittelpunkt der Staatsmeisterschaft.

(Limitierte) 25 Teilnehmer mit Hauptwohnsitz in Österreich gingen bei der zweiten Staatsmeisterschaft der Sommeliers für Bier am 10. Oktober 2014 im Salzburger Obertrum an den Start und kämpften um den begehrten Titel.

„Angesichts meiner hochkarätigen Konkurrenten habe ich wirklich nicht damit gerechnet, ins Finale zu kommen und schon gar nicht damit, dass ich als Sieger aus dem Wettbewerb gehe“, freut sich Neo-Biersommelier-Staatsmeister Clemens Kainradl, Diplom-Biersommelier und Importeur von Bierspezialitäten, der gleichzeitig verspricht, an die

erfolgreiche Arbeit seines Vorgängers als Botschafter österreichischer Bierkultur anknüpfen zu wollen.



vlnr: Biersommelier-Staatsmeister Clemens Kainradl mit seinen Vizes Markus Thaller und Josef C. Sigl
Foto: Michael Maritsch – Attersee

Leicht fiel der Jury, angeführt vom bis dahin amtierenden Biersommelier Staatsmeister Kreativbraumeister Markus Trinker, auch die Entscheidung für Platz zwei und drei nicht. Mit sehr eloquenten Präsentationen haben sich Josef C. Sigl (32), Privatbrauer aus Obertrum und Markus Thaller (29), Braumeister einer mittelständischen oberösterreichischen Kreativbrauerei ex aequo auf Platz zwei der besten Biernasen Österreichs eingereiht.

„Wir haben schon bei den Vorbereitungen gemerkt, dass die Staatsmeisterschaft eine wirklich hochkarätige Veranstaltung wird. Alle Biersommeliers haben ihre Aufgabe sehr ernst genommen und sich extrem gut vorbereitet. Die Biersommelier-

Staatsmeisterschaft war ein voller Erfolg und Werbung für österreichische Bierkultur“, so Jurymitglied Mag. Jutta Kaufmann-

Kerschbaum, Geschäftsführerin des Verbandes der Brauereien Österreichs. „Das Fachwissen rund um das Lieblingsgetränk der Österreicher hat mir sehr imponiert. Einmal mehr haben wir gesehen, dass wir uns zu Recht als Biernation bezeichnen dürfen.“

Über die Staatsmeisterschaft der Sommeliers für Bier


Die Staatsmeisterschaft der Sommeliers für Bier findet alle zwei Jahre alternierend zur Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier statt. Dabei gilt es nicht nur die besten Biersommeliers Österreichs sondern gleichzeitig auch das Nationalteam für die folgende Weltmeisterschaft zu finden. Fünf Österreicher werden am

26. Juni 2015 in Sao Paulo/Brasilien gemeinsam mit den 50 besten Biersommeliers der Welt um den Weltmeistertitel rittern.

Der Biersommelier ist ein Professionist für Bier - professionelles Kellermanagement, Einkauf, Lagerung, Schankhygiene, Kalkulation, Verkauf und fachgerechtes Service zählen zu seinen Aufgabengebieten. In den letzten Jahren ist die Zahl an Biersommeliers international vor allem aber in Österreich stark gestiegen. Einen großen Beitrag dazu leisten Österreichs Brauer



Die Finalisten vlnr: C. Kainradl, M. Thaller, F. Schifflner, A. Werner, J.C. Sigl
Foto: bierserver.at

im Rahmen des Verbandes der Brauereien Österreichs, der ein weltweit einzigartiges Ausbildungsprogramm zum zertifizierten Biersommelier anbietet. Die „Ausbildungs- und Prüfungsreihe BIER-JUNGSOMMELIERE, BIER-SOMMELIERE und DIPLOM-BIER-SOMMELIERE“ ist seit 2006 ein offizielles Bildungsangebot der österreichischen Brauwirtschaft. 



Bier im Wandel der Zeit

Bier – Kult und Kultur

Ende November 2014 lud der Verband der Brauereien Österreichs zur Vorpremiere der TV-Dokumentation „Bier – Kult und Kultur“ ins Wiener Filmhaus am Spittelberg. Der Film von Regisseur Gustav W. Trampitsch

Braustätten wählen. Ich sage es gleich vorweg: Soviel Auswahl hatten die alten Römer nicht“, begrüßte Sigi Menz, Obmann des Brauereiverbandes, die geladenen Gäste. Ebenso auf der Bühne: Sepp Wejwar und Filmproduzent Matthias Widter.

tem Getreide. Bisher wurde davon ausgegangen, dass erst im Mittelalter damit begonnen wurde. Auch der Siegeszug und Aufstieg des beliebtesten Bierstils weltweit – des Lager-Bieres – fand natürlich Erwähnung. Bis heute wird Anton Dreher senior, geboren 1810 in Schwechat bei Wien, als Vater des untergärigen Bieres gefeiert.

unserer Kultur“, führt Jutta Kaufmann-Kerschbaum, Geschäftsführerin des Brauereiverbandes, aus.

Die Gäste konnten sich von Sorten- und Variantenreichtum auch selbst überzeugen, gab es doch zwischen der Vorführung immer wieder Spezialitäten- und Raritäten-Biere zu verkosten. Schließlich endete der gelungene Vorpremierabend ganz im Stile des angesagten „foodpairing“ mit passenden Speisen zum Gläschen Bier.



und Diplom-Biersommelier Sepp Wejwar geht dem Mythos eines der ältesten und beliebtesten Getränke nach und zeichnet dessen Entwicklungsgeschichte: von der kulturellen Götterspeise bis zum Grundnahrungsmittel. Das zahlreich erschienene Preview-Publikum war begeistert, die simultane Bierverskostung fand unter den Gästen großen Anklang.

„In Europa werden heute jährlich 400 Millionen Hektoliter Bier hergestellt, 100.000 Menschen sind in der Brauwirtschaft tätig und Bier-Genießerinnen und Bier-Genießer können zwischen Bieren aus 4.600

„Die Dreharbeiten waren eine spannende, intensive Zeit“, resümiert Wejwar. „Ein Dank geht an den österreichischen Brauereiverband, ohne dessen Unterstützung das Film-Projekt nicht möglich gewesen wäre!“

Bier schreibt (Film)-Geschichte

Die Filmvorführung im Anschluss stand ganz im Zeichen des Lieblingsgetränks der Nation. Die Recherche zur Entwicklungs- und Kulturgeschichte des goldenen Hopfensaftes brachte dabei neue Erkenntnisse zutage: Schon die Römer brauten mit vermälz-

Sortenreichtum, Biervielfalt und Geschmacksdiversität

Besonderes Augenmerk wurde ebenso auf die Biervielfalt gelegt. Kaum ein anderes Getränk lässt sich in so vielen verschiedenen Stilen genießen. Schon die Babylonier kannten, weit vor der heute aktuellen „Craft-Bier Revolution“, mehr als 20 verschiedene Bierstile. Auch sind seit Jahrtausenden nur zwei Rohstoffklassen (Hopfen und Malz), Wasser und Hefe notwendig, um die enorme Vielfalt und Geschmacksdiversität zu erreichen. „Unsere drei Erfolgssäulen – Qualität, Vielfalt und Bierkultur – sind fest verankert. Dank der leidenschaftlichen, akribischen Arbeit unserer Brauer sowie unseren ausgezeichneten Partnern – die heimische Landwirtschaft und Gastronomie – ist Bier ein fixer Bestandteil



litäten- und Raritäten-Biere zu verkosten. Schließlich endete der gelungene Vorpremierabend ganz im Stile des angesagten „foodpairing“ mit passenden Speisen zum Gläschen Bier.

Ein Film von Gustav W. Trampitsch und Sepp Wejwar
Kamera: Gerhard Kaiser
Schnitt: Michael Adlaßnig und Michael Schubert
Musik: Christian Skokan
Länge: 52 min / AUT 2014
 Eine Produktion von Matthias Widter / RAUM.FILM Filmproduktionen
Erstausstrahlung: 4. Dezember 2014 auf 3sat





Wissenschaftler präsentieren aktuelle Forschungsergebnisse

Bier und Gesundheit

Im Rahmen des 7. „Beer & Health Symposium“ in Brüssel präsentierten renommierte Wissenschaftler ihre neuesten Forschungsergebnisse zu Gesundheitseffekten eines moderaten Bierkonsums. Die vorgestellten Ergebnisse bestätigen, dass gemäßiger Biergenuss kompatibel mit einem ausgewogenen und gesunden Lebensstil ist.

In drei Blöcken wurden Forschungsarbeiten zu den Themenschwerpunkten „Bier – was steckt drin?“, „Bier – Stellenwert in der Ernährung“ und „Moderater Bierkonsum – Einfluss auf die Gesundheit“ vorgestellt und diskutiert.

Im ersten Themenblock „Bier – was steckt drin?“ wurden die Bierinhaltsstoffe Gluten, lösliche Ballaststoffe und Polyphenole unter gesundheitlichen Aspekten genauer betrachtet. Dr. Martin Zarnkow (TU München) stellte ver-

präsentierte eine neu entwickelte Analysenmethode zu deren Nachweis und Charakterisierung. Mit einer Gesamt-



Internationale wissenschaftliche Referenten zu „Bier und Gesundheit“

übersicht über den Einfluss von Polyphenolen auf Herz-Kreislauferkrankungen schloss Prof. Rosa Lamuela, (Universität Barcelona) den ersten Themenblock ab.

Welchen Stellenwert hat Bier in der Ernährung? Diese Fragestellung beleuchteten Prof. Edith Feskens (Universität Wageningen), Dr. Giuseppe

Ländern vor, die sich mit Ernährungsgewohnheiten unter besonderer Berücksichtigung von Bier auf die Ausprägung

von Übergewicht und metabolischen Erkrankungen befassen. Zusammengefasst zeigen diese Studien, dass es die Gesamtkalorienaufnahme

den protektiven Effekten von Bierkonsum auf Herz- und Atemwegserkrankungen. Dr. Simona Costanzo (Universität Pozzilli) präsentierte die Ergebnisse einer neuen Metaanalyse, die für moderaten Wein- und Bierkonsum ein vermindertes Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen belegen. Die Untersuchungen von Dr. Lina Badimon (Universität Barcelona) an einem Tiermodell für Herzinfarkt bestätigten den protektiven Effekt von moderatem Bierkonsum sowie eine geringere Schädigung und schnellere Genesung nach einem Infarkt. Ergänzend präsentierte Prof. Johannes Scherr (TU München) Ergebnisse einer Marathonstudie mit alkoholfreiem Bier. Die Ergeb-



Auditorium

ist, die insbesondere für die Ausprägung von Übergewicht verantwortlich ist, und es keine wissenschaftlichen Belege dafür gibt, dass Bierkonsum ursächlich für den sogenannten „Bierbauch“ ist, welcher noch immer zu den populären Irrtümern zählt.

Die im abschließenden Themenblock vorgestellten Studien befassten sich im Detail mit

nisse dieser Doppelblindstudie zeigen einen deutlich entzündungshemmenden und protektiven Effekt für Atemwegserkrankungen, der auf die im alkoholfreien Bier enthaltenen Polyphenole zurückgeführt wird. Ausführliche Informationen zu den Wissenschaftlern sowie den vorgestellten Forschungsergebnissen stehen auf www.beerandhealth.eu zur Verfügung.



schiedene Ansatzpunkte zur Herstellung glutenfreier Biere vor. Dr. Jonatan Fangel (Universität Kopenhagen) zeigte auf, dass verschiedenste Biere gesundheitsfördernde lösliche Ballaststoffe enthalten und

Grosso (Universität Catania), Dr. Kathryn O’Sullivan (Manchester) und Dr. Corina Aurelia Zugravu (Universität Bukarest) im zweiten Themenblock. Hierzu stellten sie verschiedene Studien aus ihren



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

BAUMSPITZ



				U				
	B	M				I	T	
P	T			A			S	U
	Z							U
		I				A		
T				P				M
I			A		P			Z
B				T				S
			M		B			

APFELKORB



B		E		O				
	F			B		E	A	
		R			E	B		
			R				P	B
	R							K
E			F			O	R	
		P			K	L		
	L			E		A	K	
K		O		F				P

WUNDERSAM



			M				U	
		N	A			U	S	
	W							N
	U	D	N	M	S	A	R	
			D		A			
E								M
	D	S					E	U
A				D				N

N	S	W	E	U	R	D	E	A
M	S	W	W	S	O	N		
E	R	W	S	U	N	D	A	W
M	A	E	U	W	R	N	D	S
U	S	N	R	D	E	A	W	U
W	U	D	N	M	S	A	R	E
P	U	A	W	S	M	R	N	D
O	E	N	A	R	S	M		
E	A	U						



Z	S	U	M	I	B	P	A	T
B	P	A	Z	T	U	M	I	S
I	M	T	A	S	P	U	B	Z
T	A	B	U	P	I	S	Z	W
S	U	I	T	M	Z	W	B	B
M	Z	P	S	B	A	T	U	I
P	T	Z	I	A	W	B	S	U
U	B	M	P	Z	S	I	T	A
A	I	S	B	U	T	Z	M	P



K	B	A	L	F	L	R	E	P
R	L	F	O	E	P	A	K	B
A	E	P	B	R	K	L	O	F
E	P	L	F	K	B	O	R	A
O	R	B	E	P	A	F	L	K
F	K	A	R	L	O	P	B	E
P	O	R	K	A	V	E	B	F
L	F	K	P	B	R	E	A	O
B	A	E	L	O	F	K	P	R



Lösungen:



Die Wiener Brauherren

Das goldene Bierjahrhundert

Alfred Paleczny will die großen Wiener Brauherren des 19. Jahrhunderts wieder in Erinnerung bringen und zeigen, dass diese nicht nur ein Stück wichtige Industriegeschichte mitgeschrieben, sondern bis heute in Wien viele Spuren hinterlassen haben.

Am Beginn des 19. Jahrhunderts soll es in Wien das schlechteste Bier Europas gegeben haben. Hundert Jahre später war das Bier dieser Stadt hingegen weltbekannt und die größte und drittgrößte Brauerei des Kontinents waren hier zu Hause. Zwischen 1836 und 1840 wurden im Wiener Raum sieben Brauereien entweder neu gegründet oder von innovativen Brauern übernommen, welche die Bierproduktion bezüglich Qualität und Produktionsweise auf völlig neue Beine stellten.

Der erfolgreichste dieser Brauherren war Anton Dreher sen., der in Schwechat einen neuen Biertyp, das Wiener Lagerbier schuf, mit dem sein gleichnamiger Sohn einige Jahrzehnte später – gemessen am Ausstoß – an die europäische Spitze gelangen konnte. Verantwortlich dafür waren die erstmalige Verwen-



Anton Dreher der Ältere (1810 – 1863) war dank seiner Produktion des Wiener Lagerbieres in Schwechat der Vater des goldenen Bierjahrhunderts.

nung von Dampfmaschinen sowie von Instrumenten wie dem Thermometer und dem Saccharometer, neue Lagertechniken, der Einsatz neuer Materialien, vor allem die Nutzung von eisernen statt hölzernen Gefäßen, sowie die Einführung neuer Kühltechniken.

Fast im gleichen Atemzug muss man Adolf Ignaz Mautner Markhof und dessen Söhne nennen, die in St. Marx, später in Floridsdorf und Simmering, nicht nur beim Brauen nicht minder erfolgreich waren, sondern auch bei der Kunsthefe- und Spirituserzeugung völlig neue Verfahren erfanden. Gemeinsam mit den Familien Meichl in Simmering, Kuffner in Ottakring sowie Faber in Liesing waren sie für ein goldenes Bierjahrhundert ver-

antwortlich, das erst mit dem Zweiten Weltkrieg endete.

Der Autor Alfred Paleczny beschäftigt sich aber nicht nur mit der spannenden Lebensgeschichte dieser Brauherren. Sie kamen aus Böhmen, Mähren und Süddeutschland nach Wien und mussten sich erst mühsam gegen die Wiener Brauerzunft und ihre völlig fortschrittsfeindlichen Regeln durchsetzen. Sie gründeten als Gegengewicht den Brauherrenverein, der der erste Vorgänger des Verbandes der Brauereien war. Paleczny zeigt auch, wie sie im Rahmen dieses Vereines ihre soziale Verantwortung gegenüber ihren Arbeitern, ihren Kunden, also den Wirten, und gegenüber der Öffentlichkeit durch ihr Mäzenatentum wahrgenommen haben.

1907 einigten sich Brauherrenverein und die Brauarbeitergewerkschaft auf einen Kollektivvertrag, der für die gesamte Wiener Branche galt und ein Beispiel für die gesamte Wirtschaft wurde.

Die Lebensgeschichte dieser Männer soll heute als Motivation dienen und zeigen, wie man durch intelligente Techniken neue oder modifizierte Produkte erzeugen und weltweit den Markt erobern kann.

Alfred Paleczny, geboren 1948, Studium der Wirtschaftswissenschaften an der Uni Wien, war im Kommunalwissenschaftlichen Dokumentationszentrum; widmete sich der Geschichte der Gemeinden und der Kreditinstitute und verfasste dazu wirtschaftswissenschaftliche Werke. Es versteht sich von selbst, dass er dieses Buch auch deshalb schrieb, weil er seit seiner Studienzeit stets einem guten Bier nicht abgeneigt war.



vlnr: Marcus Mautner Markhof (Brauerei Grieskirchen), Engelbert Wenckheim (Ottakringer Brauerei) und Michael Mautner Markhof stoßen mit Schwechater-Zwickl auf die Wiener Brauherren an. © www.meinbezirk.at



Alfred Paleczny – Die Wiener Brauherren
 ISBN 978-3-85409-730-3
 2014 Löcker Verlag



bierNews im Gespräch mit dem österr. Triathlon Staatsmeister Andreas Giglmayr

Treppensteigen kannst du vergessen!

Wir schreiben den 29.06.2014. Der Ort: Klagenfurt. Der Anlass: der alljährliche IRONMAN – ein Bewerb, wo tapfere Frauen und Männer sportliche Höchstleistungen vollbringen. Bereits drei Personen – ein Spanier, ein Deutscher sowie ein Slowene – haben die schier unglaublichen 3,86 km Schwimmen, 180,2 km Radfahren und den abschließenden Marathon mit exakt 42,195 km hinter sich gebracht.

Die tausenden Zuschauer im Ziel jubeln, doch warten eigentlich auf jenen Mann, der zwar knapp das Podium verpassen, jedoch mit 8 Stunden, 9 Minuten und 6 Sekunden eine der schnellsten jemals erzielten IRONMAN Debutzeiten vollbringen wird: Andreas Giglmayr. Als der gebürtige Salzburger die Ziellinie glücklich aber vollkommen erschöpft überquert, gibt es unter den Zuschauern kein Halten mehr. „Es war unglaublich wie viele Menschen mich schon auf der ganzen Strecke angefeuert haben. Sowas pusht ungemein“, gibt der Ausdauer-Athlet zu Protokoll und fügt schmunzelnd hinzu: „Mir geht's gut, aber im Augenblick brauche ich erst mal Regeneration. Treppensteigen kannst du jetzt für eine Woche vergessen!“

Nach so einem „Arbeitstag“ ist es dem Olympiateilnehmer von London 2012 auch nicht zu verdenken. „Bewegung im

Wasser, gesundes Essen und viel Schlaf werden die Akkus wieder aufladen. Nach der langen Vorbereitung – Stichwort Höhen-training – und den vielen Entbehrungen darf aber auch ein Bier nicht fehlen“, fügt der bekennende Fan von Radlegende Eddy Merckx hinzu. Bier sei in seiner alkoholfreien Form vor allem aufgrund seiner Zusammensetzung gut, um Flüssigkeitsverluste auszugleichen. „Allerdings kommt es natürlich immer auf die Menge an“, so der 1,77 m große Spitzensportler.

Ein Badesee in Bürmoos

Die Leidenschaft für den disziplinübergreifenden Sport wurde bei Andreas schon im Kindesalter geweckt. So nahm bereits sein Vater an einer Triathlon Staffel teil und gemeinsam mit seinem Buben wurde immer fleißig Sport betrieben. „Mit 12 Jahren wollte ich dann endlich selbst einmal bei einem Bewerb starten. Und dann war es auch schon um mich geschehen, die Faszination hat mich einfach nicht mehr losgelassen.“ An dieser Stelle sei erwähnt, dass „Gigi“, wie er von seinen Freunden genannte wird, diesen Wettbewerb im beschaulichen Salzburger Bürmoos auch gleich für sich entscheiden konnte. Seitdem wird und wurde das Training schrittweise erweitert und optimiert. „Letztes Jahr hab ich etwa 1.400 Stunden trainiert, doch das ist für einen Profi im Triathlon nichts Außergewöhnliches. Freie Tage ohne Sport kommen bei mir sowieso so gut wie nie vor – die Konkurrenz schläft ja nicht“, bezieht sich der Stiegl- und Weißbier-Genießer augenzwin-



Andreas (Andi, Gigi) Giglmayr wurde am 07.02.1984 in Oberndorf bei Salzburg geboren. Schon mit 12 Jahren gewann er seinen ersten kleinen Wettbewerb in Bürmoos (Salzburg), 2002 errang er die Bronze Medaille bei den europäischen Junioren-Meisterschaften. 2008 und 2013 wurde Giglmayr österreichischer Triathlon-Staatsmeister über die Olympische Distanz. 2012 nahm er an den Olympischen Spielen in London teil, wo er den 40. Platz belegte. Seine bevorzugten Trainingsstätten sind Salzburg, Davos (Schweiz) und Stellenbosch (Republik Südafrika).

kernd auf seinen Trainingsplan. „Wenn du hart trainierst, wirst du auch hart zu schlagen sein“, lautet sein Motto.

In der Ruhe liegt die Kraft

Der mehrfache österreichische Staatsmeister im Triathlon auf der Olympischen Distanz (1,5 km Schwimmen, 40 km Radfahren, 10 km Laufen) versucht neben hartem Training auch immer wieder Phasen der Ruhe und Entspannung zu ergattern, sonst wären Leistungen wie jene in Klagenfurt einfach nicht möglich. „Gemütlich mit Freunden ein feines Mahl genießen, dazu ein erfrischendes Bier oder ein Glas Rotwein – da kann ich richtig abschalten“, führt Andreas aus, um doch gleich im nächsten Atemzug wieder eine sportliche Komponente ins Spiel zu bringen: „Aber auch Laufen im Wald, alleine und ohne Musik, bringt mich manchmal zur Ruhe.“ Ein Ort der Stille sei immens wichtig um auf seinen eigenen Körper zu hören.

Nun steckt Andreas, der lange Zeit in Australien gelebt und dort auch die Biere „Down Under“ probiert hat, schon mitten in den Vorbereitungen für das kommende Jahr. Eines seiner großen Ziele wird wieder der IRONMAN in Kärnten sein. „Wenn alles planmäßig verläuft und ich fit bin dann möchte ich das ein oder andere Rennen gewinnen, das gilt auch für Klagenfurt“, findet Gigi ambitionierte, abschließende Worte. Wir würden es dem sympathischen Athleten wünschen, danken für das Gespräch und drücken die Daumen für 2015. ◉



Das war los!

EBC Symposium in Wien

Das von der EBC-European Brewery Convention / The Brewers of Europe alle zwei Jahre veranstaltete Symposium fand



EBC Symposium

diesen September in der Ottakringer Events Location in Wien statt. Die ehemaligen Mälzereien der Brauerei Ottakring, heute Tagungsräumlichkeiten, boten den bezugskräftigen Rahmen zum Thema Sensorik und Technologie der Herstellung von Biermischgetränken. Über 90 angemeldete Teilnehmer wohnten der Veranstaltung bei, unter ihnen eine Reihe von hochkarätigen Brauereispezialisten. Es war das erste Mal, dass sich eine internationale Tagung mit den technischen Belangen dieser erfolgreichen Produktparte auseinander setzte. In 20 Vorträgen wurden Besonderheiten der Produktion von Biermischgetränken erörtert und mit der jeweiligen Betriebspraxis in Verbindung gebracht. Die Vorträge stehen auf der EBC Symposium Webseite zum Download bereit: www.ebc-symposium.org.

European Beer Star 2014

Bei der 11. Auflage im Jahr 2014 übertraf der European Beer Star mit 1.613 aus aller Welt eingereichten Bieren traditioneller, europäischer Brauart (Bierstile, die ihren Ursprung in Europa haben) einmal mehr alle Erwartungen. Jeweils nur einmal

Gold, Silber und Bronze vergibt die 105köpfige Jury in 52 Kategorien, den populären Bierstilen wie Pils und Weizenbier bis hin zu Pale Ales, Stout oder Porter. Am 12. November 2014 wurden auf der internationalen Messe BrauBeviale in Nürnberg die Preisträger bekanntgegeben. Die österreichischen Brauereien waren in diesem Jahr besonders erfolgreich. Gleich 6 der begehr-

1 x BRONZE

Brauerei Gusswerk, Hof bei Salzburg, **Dies Irae** (Ultra Strong Beer) **bierNews** gratuliert herzlich! Alle Ergebnisse auf www.european-beer-star.de



Hirter Braumeister Raimund Linzer (2vl) und Geschäftsführer (2vr) Dr. Klaus Möller freuen sich über 1 x Gold und 1 x Silber



Braumeister Johannes Leitner, Schöpfer des vergoldeten Freistädter Black Bock

ten Auszeichnungen gingen nach Österreich:
3 x GOLD
Brauggemeinschaft in Freistadt, **Freistädter Black Bock** (German-Style Dunkler Bock) Brauerei Hirt, **Hirter Märzen** (German-Style Helles/Lager) Stieglbrauerei zu Salzburg, **Stiegl-Leicht** (German-Style Leichtbier)

2 x SILBER
Brauerei Jos. Baumgartner, Schärding, **Baumgartner Zwickl dunkel** (German-Style Kellerbier Dunkel) Brauerei Hirt, **Hirter 1270** (Red and Amber Lager)



Für sein Leichtbier vergoldet: Stiegl-Braumeister Christian Pöpperl (2vr)

Gerhard Forstner †

Gerhard Forstner (* April 1949; † 23. September 2014) war ein österreichischer Braupionier. Seine Karriere als Brauer begann er am heimischen Herd. Später richtete er in der ehemaligen Dorfschule im steirischen Kalsdorf seine Handbier-Brauerei ein. Mit einem „Styrian Ale“ gelang ihm 2004 der Durchbruch in der österreichischen Kreativ-Bierszene und er erweiterte seine Palette außergewöhnlicher Bierstile rasch. Bald wurde er überregional bekannt und

Beer Attraction 2015

International Craft Breweries Show
21. bis 24. Februar 2015
Fiera e Riviera di Rimini (I)
www.beerattraction.it/

Alles für den Gast / Frühjahr

Internationale Informations- und Ordermesse für die Gastronomie
26. bis 28. April 2015
Messezentrum Salzburg
www.gastsalzburg.at

6. Wiener Bierfest

Österreichs Biere zu Gast in Wien
28. bis 31. Mai 2015
Am Hof, 1010 Wien
www.wienerbierfest.at

35th EBC Congress – European Brewery Convention

24. bis 28. Mai 2015
Porto (E)
www.mundiconvenius.pt/eventos/2015/ebc2015porto/

feierte mit seinen Bieren auch bei internationalen Wettbewerben fulminante Erfolge. Sein Wissen als Brauer gab er an seine Frau Elfi weiter und braute mit ihr zuletzt „Seines“ und „Ihres“. Im September 2014 erlag Gerhard Forstner seiner schweren Krankheit. Er hinterließ seine Frau Elfi, sie führt die Brauerei in seinem Sinne weiter, fünf Kinder und vier Enkelkinder. Österreichs Brauer werden ihrem Kollegen Gerhard Forstner ein ehrendes Andenken bewahren.



Gerhard & Elfi Forstner

