

# bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN!

Wieviel Bier haben wir?!

## Ganz Österreich geht auf große Bier-Schatzsuche

Wie viele Biere hat Österreich? Diese Frage möchten Österreichs Brauer nun ganz genau beantworten. Anlässlich der diesjährigen Festwochen der Biervielfalt, mit ihrem Höhepunkt Brausilvester am 30.09., startet der Verband der Brauereien Österreichs die größte Bier-Schatzsuche des Landes. Alle Freunde des österreichischen

der größten Bier-Datenbank Österreichs mitwirken. Ein-sendeschluss ist zu Brausilvester, dem bierigen Freudenfest am 30.09. Unter allen Einsendungen werden wöchentlich 30 Boxen, befüllt mit 12 österreichischen Bier-spezialitäten, verlost!

Österreich ist DAS Bierland in Europa. Vom Neusiedler-

se Kräuterbiere oder in Whisky-, Barrique- oder Rumfässern ausgebaute Starkbiere sind von der österreichischen Bierkarte nicht mehr wegzudenken. Innovation ist das Markenzeichen heimischer Braukultur – und die Abwechslung bringt zusätzliche Würze in den Biergenuss.

Davon abgesehen erfreuen

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

### AUS DEM INHALT

Ganz Österreich geht anlässlich der **Festwochen der Biervielfalt** mit ihrem Höhepunkt **Brausilvester** auf große Bier-Schatzsuche.  
*Seite 1-3*

Österreichs Biersommeliers kämpfen auf *Seite 4* bei der **2. Österreichischen Staatsmeisterschaft der Sommeliers für Bier** um Tickets zur WM 2015 in Brasilien.

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

Wie Wasser zum edlen Tropfen wird, zeigt „**Beerland**“ auf *Seite 6*, wo **Conrad Seidl** Anfängern und Fortgeschrittenen der Bierkultur zeigt, wo in Österreich Biervielfalt besonders erlebbar ist.

Auf *Seite 7* ist **bierNews** im Gespräch mit Schauspielerin und Kabarettistin **Elke Winkens**, die verrät, worauf sie sich schon beim Schlussapplaus am meisten freut.

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



Gerstensaftes können unter [www.wieviehbierhabenwir.at](http://www.wieviehbierhabenwir.at) ein Foto ihrer goldenen Schätze – von bierigen Klassikern bis hin zur ausgefallenen Bier-Spezialität – hochladen und bei der Erstellung

bis zum Bodensee sorgen rund 200 heimische Brauereien für eine ausgezeichnete Sortenvielfalt, die ihresgleichen sucht. In Österreich gebaute Vertreter von Ales, Stouts, Porters, IPA's, diver-

sich natürlich die heimischen Klassiker wie das absolute Lieblingsbier der Österreicher das Lager-/Märzenbier neben Pils, Weizenbier, Spezial oder Bockbier u.a. großer Beliebtheit. „Die stetig wachsende

# bierNews

WAS SIE SCHON IMMER ÜBER BIER WISSEN SOLLTEN!

Wieviel Bier haben wir?!

## Ganz Österreich geht auf große Bier-Schatzsuche

Wie viele Biere hat Österreich? Diese Frage möchten Österreichs Brauer nun ganz genau beantworten. Anlässlich der diesjährigen Festwochen der Biervielfalt, mit ihrem Höhepunkt Brausilvester am 30.09., startet der Verband der Brauereien Österreichs die größte Bier-Schatzsuche des Landes. Alle Freunde des österreichischen

der größten Bier-Datenbank Österreichs mitwirken. Ein-sendeschluss ist zu Brausilvester, dem bierigen Freudenfest am 30.09. Unter allen Einsendungen werden wöchentlich 30 Boxen, befüllt mit 12 österreichischen Bier-spezialitäten, verlost!

Österreich ist DAS Bierland in Europa. Vom Neusiedler-

se Kräuterbiere oder in Whisky-, Barrique- oder Rumfässern ausgebaute Starkbiere sind von der österreichischen Bierkarte nicht mehr wegzudenken. Innovation ist das Markenzeichen heimischer Braukultur – und die Abwechslung bringt zusätzliche Würze in den Biergenuss.

Davon abgesehen erfreuen

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

### AUS DEM INHALT

Ganz Österreich geht anlässlich der **Festwochen der Biervielfalt** mit ihrem Höhepunkt **Brausilvester** auf große Bier-Schatzsuche.  
*Seite 1-3*

Österreichs Biersommeliers kämpfen auf *Seite 4* bei der **2. Österreichischen Staatsmeisterschaft der Sommeliers für Bier** um Tickets zur WM 2015 in Brasilien.

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

Wie Wasser zum edlen Tropfen wird, zeigt „**Beerland**“ auf *Seite 6*, wo **Conrad Seidl** Anfängern und Fortgeschrittenen der Bierkultur zeigt, wo in Österreich Biervielfalt besonders erlebbar ist.

Auf *Seite 7* ist **bierNews** im Gespräch mit Schauspielerin und Kabarettistin **Elke Winkens**, die verrät, worauf sie sich schon beim Schlussapplaus am meisten freut.

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



Gerstensaftes können unter [www.wievielbierhabenwir.at](http://www.wievielbierhabenwir.at) ein Foto ihrer goldenen Schätze – von bierigen Klassikern bis hin zur ausgefallenen Bier-Spezialität – hochladen und bei der Erstellung

bis zum Bodensee sorgen rund 200 heimische Brauereien für eine ausgezeichnete Sortenvielfalt, die ihresgleichen sucht. In Österreich gebaute Vertreter von Ales, Stouts, Porters, IPA's, diver-

sich natürlich die heimischen Klassiker wie das absolute Lieblingsbier der Österreicher das Lager-/Märzenbier neben Pils, Weizenbier, Spezial oder Bockbier u.a. großer Beliebtheit. „Die stetig wachsende

heimische Biervielfalt ist das Ergebnis der ausgezeichneten Arbeit unserer Brauereien: In jeder einzelnen Spezialität steckt das Gespür für Innovation und Kreativität, ohne dabei Tradition und österreichische Lebenskultur aus den Augen zu verlieren“ so Jutta Kaufmann-Kerschbaum, Geschäftsführerin des Brauereiverbandes. „Österreichisches Bier darf zu Recht als kultureller ‚Schatz‘ unseres Landes bezeichnet werden.“

Die Suche beginnt

Nun soll das ganze Land auf große Bier-Schatzsuche geschickt werden. Schätzungen zufolge gibt es in Österreich über 1.000 verschiedene Biere. Österreichs Brauer möchten es nun ganz genau wissen: Auf der Website [www.wievielbierhabenwir.at](http://www.wievielbierhabenwir.at) können sich nun alle Biergenießerrinnen und Biergenießer an der landesweiten Bier-Schatzsuche beteiligen. Mitmachen ist dabei ganz leicht: Einfach ein Foto des jeweiligen Bieres hochladen, eine kurze Beschreibung beifügen und abschicken. Wöchentlich werden unter allen

Einsendern 30 Boxen, gefüllt mit 12 österreichischen Bierspezialitäten, verlost. Schlussendlich soll so die größte österreichische Bier-Daten-

Brausilvester-Party bzw. ihre bierigen Veranstaltungen im Rahmen der Festwochen der Biervielfalt in den Veranstaltungskalender auf [\(11.-14. September\), wo unzählige Bier-Schätze zu finden sein werden und daher die bierige Schatzsuche eine einfache sein wird, die Akti-](http://www.brau-</a></p>
</div>
<div data-bbox=)

bank entstehen – ein einmaliges Nachschlagewerk für alle Freunde der heimischen Bierkultur.

Zur Bewerbung kommen neben klassischen Online-Werbemitteln auch so genannte Freecards zum Einsatz, die flächendeckend an Österreichs Bierwirte versendet werden, damit sie ihre Gäste auf die Aktion aufmerksam machen können. Dies freilich nicht umsonst: unter allen Gastronomen, die ihre

silvester.at melden (und die damit auch auf der Aktionswebsite [www.wievielbierhabenwir.at](http://www.wievielbierhabenwir.at) beworben werden), wird die originellste gemeldete Brausilvester-Veranstaltung pro Bundesland mit jeweils fünf großen Bierfässern gefüllt mit österreichischem Bier nach Wahl prämiert.

Zugleich wird am heurigen **Wiener Bierfest** am Hof

on beworben. Eine eigens gebrandete Wiener Straßenbahn rundet die Werbemaßnahmen ab.

Alle Informationen zum bedeutendsten Bier-Feiertag des Jahres – Brausilvester – sowie zur großen Bier-Schatzsuche sind unter [www.brausilvester.at](http://www.brausilvester.at) bzw. unter [www.wievielbierhabenwir.at](http://www.wievielbierhabenwir.at) zu finden.



## Festwochen der Biervielfalt

## Brausilvester 30.09.

Vor vielen hundert Jahren bedeutete jeder Sommer etwas, das heute unvorstellbar wäre: ein Herstellungsverbot für Bier. Die Biersaison erstreckte sich damals zwischen den Feiertagen zweier Heiliger – von Michaeli (29. September) bis Georgi (23. April).

In den Sommermonaten hätten die hohen Temperaturen dem wärmeempfindlichen Bier zu stark zugesetzt und Kühlgeräte gab es damals noch nicht. Mit Beginn des

Oktobers konnte dann die Bierproduktion mit Hopfen und Getreide aus der frischen Ernte wieder aufgenommen werden. So wurde der letzte Septembertag Bilanzstichtag und Anlass, die vergangene und kommende Biersaison gebührend zu feiern.

Zwar lassen Kühlsysteme heute eine ganzjährige Bierproduktion zu, doch das bierige Freudenfest wurde beibehalten und hat sich im Laufe der Jahrhunderte zum liebgewonnenen Brauchtum entwickelt.

Österreichische Brauereien und Bierwirte feiern gemeinsam mit ihren Kunden und Gästen rund um den 30. September **Brausilvester** im Rahmen der **Festwochen der Biervielfalt** (immer die letzte September- und erste Oktoberwoche).

### Lasst die Kronenkorken knallen!

Silvester steht für Abschluss mit dem Alten, aber auch für einen Neuanfang. Silvester steht für Spaß und Party, für Feiern mit Freunden. Genau daran knüpft Brausilvester an. Mit Webseite, Facebookauftritt und dem eigens für diesen Anlass komponierten „Brauwalzer“ und der „Hopfenpolka“ ist der traditionelle Festtag des Brausilvesters – als Höhepunkt der „Festwochen der Biervielfalt“ – im 21. Jahrhundert angekommen.

Ganz nach dem Motto:

### Happy New Bier!

Bierliebhaber können unter zahlreichen Brausilvester-Events - von der Spezialitätenverkostung bis zur zünftigen Bierparty – wählen. Auch heuer heißt es Mut zur Abwechslung – mit den „Festwochen der Biervielfalt“ zollt der Brausilvester ganz besonders dem Sortenreichtum heimischer Biere Tribut.

Brauereien und Gastronomen sind eingeladen, ihre bierigen Feierlichkeiten auf [www.brausilvester.at](http://www.brausilvester.at) zu posten. Bierfans können auf

der Webseite den Veranstaltungskalender durchforsten, sich mittels der Bierlandkarte geographisch-kulinarische Orientierung verschaffen.

### Die Abwechslung bringt's!

Tradition und Moderne werden beim Jahreswechsel in der Bierbranche jeden Herbst gleichermaßen gefeiert. Beim „Brausilvester“ gehört das Verkosten der heimischen Biervielfalt natürlich dazu. Schließlich kann man hierzulande auf eine lange Geschichte der Genusskultur zurückblicken. Der ausgeprägte Sortenreichtum sowie die Geschmacksvielfalt innerhalb der einzelnen Sorten, die in jedem Land, ja sogar jeder Region anders ausgeprägte Spezialitäten hervorbringen, lassen Herz und Gaumen jedes Bierliebhabers jublieren.

Immer wieder überraschen Österreichs Brauereien mit neuartigen oder „exotischen“ Biergenüssen, die neben den traditionellen Lieblingsbieren der Österreicher immer mehr zum Markenzeichen heimischer Braukultur werden. Abwechslung bringt zusätzliche Würze in den Biergenuss. Gastronomen und Konsumenten wissen diese kontinuierliche Erweiterung der Angebotspalette sehr zu schätzen. Und ganz besonders rund um Brausilvester kann man seinen Bier-Horizont erweitern.

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



2. Staatsmeisterschaft der Sommeliers für Bier

# Österreichs Biersommeliers fahren zur WM nach Brasilien

Die Zahl der Sommeliers für Bier steigt weltweit, vor allem aber im Bierland Österreich, wo die Dichte der anerkannten Bierprofis weltweit am höchsten ist -Tendenz weiter steigend. Einen großen Beitrag hierzu haben die österreichischen Brauer im Rahmen des Verbandes der Brauereien Österreichs geleistet, der schon 2006 mit dem Ausbildungsangebot in Form einer dreistufigen Biersommelier-Ausbildung den Grundstein für das neue Berufsbild des Biersommeliers gelegt hat, und damit dem ausdrücklichen Wunsch von Wirtschaft und Gastronomie nach einem qualitätsgesicherten Bildungsangebot Rechnung trägt. Seither kann an diversen österreichischen Landesberufs- und berufsbildenden höheren Schulen die Prüfung zum „Bier-Jung-

sommelier“ von Vorarlberg bis Wien an 10 Brauereistandorten (Brau Union Österreich, Hofbräu Kaltenhausen, Salzburg; Braucommune in Freistadt, OÖ; Brauerei Egg, Vorarlberg; Brauerei Hirt, Kärnten; Brauerei Schloss Eggenberg, OÖ; Mohrenbrauerei,



Biertest

Vorarlberg; Ottakringer Brauerei, Wien; Stieglbrauerei zu Salzburg; Vereinigte Kärntner Brauereien AG, Kärnten; Kiesbye's BIERkulturHaus, Obertrum, Salzburg) und wegro - Institut f Bierkultur angeboten. Als

journalismus oder Biermarketing winken den Biersommeliers Führungspositionen im Hotel- und Gastgewerbe, Getränke- und Bierhandel sowie in Brauereien. Der Biersommelier ist ein Fachmann für Bier - professionelles Kellermanagement, Einkauf, Lagerung, Schankhy-

bei der 4. Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier in Brasilien (Juli 2015) ermittelt. Österreichs Brauer übernehmen sämtliche Kosten für die Teilnahme des neuen österreichischen Staatsmeisters sowie des Vizestaatsmeisters der Sommeliers für Bier. Der bierigste Wettstreit



Amtierender Biersommelier-Staatsmeister Markus Trinker (mi) mit seinen Vizes Hubert Hanghofer (li) und Gerhard Litzbauer (re)



Karl Schiffner, 1. Biersommelier-Weltmeister

sommelier“ abgelegt werden. Darauf aufbauend werden – exklusiv von Österreichs Brauereien – außerschulische vorbereitende Kurse zur Prü-

fung zum „Biersommelier“ von Vorarlberg bis Wien an 10 Brauereistandorten (Brau Union Österreich, Hofbräu Kaltenhausen, Salzburg; Braucommune in Freistadt, OÖ; Brauerei Egg, Vorarlberg; Brauerei Hirt, Kärnten; Brauerei Schloss Eggenberg, OÖ; Mohrenbrauerei, Vorarlberg; Ottakringer Brauerei, Wien; Stieglbrauerei zu Salzburg; Vereinigte Kärntner Brauereien AG, Kärnten; Kiesbye's BIERkulturHaus, Obertrum, Salzburg) und wegro - Institut f Bierkultur angeboten. Als

giene, Kalkulation, Verkauf und fachgerechter Service zählen zu den Aufgabengebieten dieser Professionisten.

Nun gilt es wieder die Besten unter den österreichischen Biersommeliers ausfindig zu machen. Die **2. Österreichische Staatsmeisterschaft der Sommeliers für Bier** findet am **10. Oktober 2014** in Obertrum/Salzburg im Auftrag des Verbandes der Brauereien Österreichs statt.

Österreichs Brauer laden alle Sommeliers für Bier mit Hauptwohnsitz in Österreich zur Teilnahme daran ein. Im Rahmen eines harten wie fairen bierigen Wettkampfes werden nicht nur die Besten des Landes, sondern auch die Vertreter Österreichs

Österreichs wird vor allem eines: ein Festival heimischer sowie internationaler Biervielfalt und Braukultur.

Aufgrund des großen Interesses ist die Teilnehmerzahl an der Staatsmeisterschaft der Sommeliers für Bier begrenzt. Anmeldungen werden daher in der Reihenfolge ihres Eintreffens berücksichtigt. Die Ausschreibungsdetails sind auf [www.bierserver.at](http://www.bierserver.at) zu finden.

Übrigens: Amtierender Biersommelier-Staatsmeister ist Markus Trinker, Salzburger Kreativbraumeister, den ersten Titel „Biersommelier-Weltmeister“ konnte der oberösterreichische Biergastronom Karl Schiffner (2009) nach Österreich holen.

# 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.

Zusammengesetzt ergeben die Buchstaben der richtigen Lösungen jenes Datums an dem ganz Österreich Brausilvester feiert, den Höhepunkt der Festwochen der Biervielfalt. Neubierig?



## 1. Warum ist Bierschaum weiß?

Jeder schätzt die weiße Krone eines gut gezapften Bieres. Bei genauerer Betrachtung bedarf es allerdings einer hochwissenschaftlichen Erklärung, um dieses Rätsel zu lösen. Verantwortlich für die Farbe des jeweiligen Bieres selbst ist das Malz, das zum Brauen des Bieres verwendet wurde.

Denn je höher die Temperatur beim Darren bzw. Rösten des Malzes ist, desto dunkler wird das Korn und später das Bier, das daraus gebraut wird. Aber egal, ob es sich um ein helles oder dunkles Bier handelt, sein Schaum ist immer weiß.

Schuld daran ist die beim Einschenken des Bieres freiwerdende Kohlensäure. Sie steigt nach oben und reißt dabei die Eiweißstoffe des Bieres mit, die dann die Schaumbläschen bilden. Eiweiß bindet keine Farbstoffe, daher ist der Schaum weiß. Nur bei sehr dunklen Bieren kann es vorkommen, dass sich etwas Farbe durchsetzt und der bierigen Schaumkrone einen leichten Farbschimmer verleiht. Bei welchem Bierstil passiert das wohl am ehesten?

- 3 Stout
- 2 India Pale Ale
- 1 Wiener Lager

## 2. Sommelier

Das Wort Sommelier ist seit 1316 in der französischen Sprache verbürgt mit der Bedeutung conducteur de bêtes de somme (Führer von Lasttieren). Das Wort kommt vom provenzalischen saumalier, dem Verantwortlichen für ein Lasttier bzw. dem Führer eines Saumtieres, auf Deutsch des Säumers. Säumer waren früher bei den Lasttier-Karawanen über die Alpen für den reibungslosen und sicheren Transport – unter anderem des Salzes und Bieres nach Süden und des Weines nach Norden – zuständig. Um sicher zu gehen, dass die wertvollen Güter auf ihrem langen Weg nicht verfälscht wurden

oder verdorben sind, ließ der Empfänger bevor er sich selbst von der einwandfreien Qualität seiner Ware überzeugte, den Säumer vorkosten.

Stimmt diese Geschichte oder haben wir diese für Sie erfunden?

- 1 Dichtung
- 0 Wahrheit



© www.knoll-mb.de

## 3. Was ist Bierlack?

- 2 Kohlensäurearmes Bier
- 0 Bis zur Sirupdicke mit Zucker, Honig und Ketchup eingekochtes Bier. Wird zum Glasieren von Speisen verwendet.
- 1 Korrosions-Schutzanstrich für Sudpfannen aus Kupfer

## 4. Hopfen

gilt als die „Seele des Bieres“. Hopfen (*“humulus lupulus”*) ist eine mehrjährige Kletterpflanze und gehört zur Familie der Hanfgewächse.

Hopfen ist eine zweigeschlechtliche (zweihäusige) Pflanze. Der männliche Blütenstand ist eine Rispe, der weibliche eine zapfenartige Ähre, die sogenannte Dolde. In Hopfengärten

finden sich ausschließlich unbefruchtete weibliche Pflanzen, da nur ihre Dolden zum Brauen verwendet werden

Wieviel Hopfen wird für die Herstellung von einem Liter (fertigen) Bier benötigt?

- 5 50 g / Liter
- 9 ca. 2 bis 4 g / Liter
- 4 eine Dolde / Liter

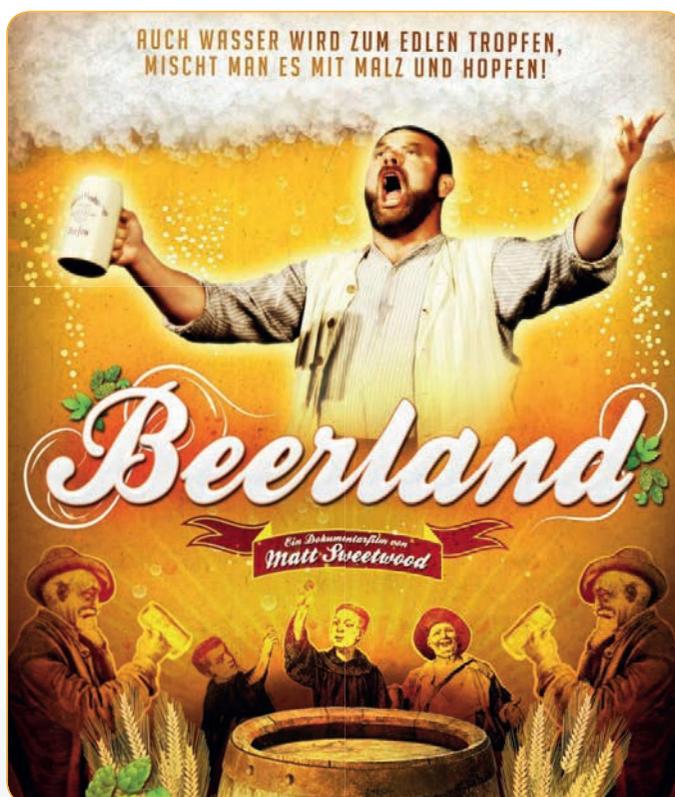


Wie Wasser zum edlen Tropfen wird

## Beerland

Mit seiner Dokumentation BEERLAND setzt der aus Kansas, Missouri, stammende Filmemacher Matt Sweetwood dem mitteleuropäischen Nationalgetränk nicht nur ein augenzwinkerndes Denkmal, er wirft auch einen teils erstaunten, teils ungläubigen, aber immer liebevollen Blick auf die Deutschen und ihre Kneipenkultur, ihre Brauerkünste und andere Rituale wie etwa das Anstoßen oder Zuprosten. Geklärt wird in der Dokumentation Beerland auch die Frage, ob bei den Deutschen denn Hopfen und Malz verloren ist.

Der Amerikaner trinkt sich feuchtfrohlich quer durch das Biermekka Deutschland, um dieser Frage auf den Grund zu gehen. Dabei blickt



er nicht nur zu tief ins Glas, sondern auch hinter die Kulissen der mitteleuropäischen Trinkkultur. Und schnell wird klar: Auch wenn's um Bier geht, gibt es strenge Regeln und Qualität geht vor Quantität. Und: Wichtig ist nicht, wie viel Bier man trinkt, sondern mit wem.

BEERLAND ist auch deshalb ein außergewöhnlicher Film, weil Matt Sweetwood nicht nur in vielen Interviews mit Experten, Bierfanatikern und Stammtischbrüdern das Mysterium des Bieres aufzuklären versucht, sondern seine Thesen immer wieder mit originellen kleinen Animationsfilmchen belegt.

Spieldauer: 85 Minuten  
Studio: Lighthouse Home Entertainment

Bierguide 2014

## Bierkultur für Anfänger und Fortgeschrittene

Die 15. Ausgabe von Conrad Seidls Bier Guide stellt die Bierkultur in Österreich in den Mittelpunkt. Dieser Lokalführer zeigt durstigen Bierfreunden den Weg zu den besten Bierlokalen Österreichs. Er führt mit einem ausführlichen Bierkalender zu den wichtigsten Bierfesten, Bierseminaren und Bierverskostungen. Und natürlich zu den richtigen Bieren. Die Bierkultur hat sich in den

vergangenen eineinhalb Jahrzehnten deutlich weiterentwickelt – es gibt mehr Brauereien, mehr Biere, mehr Bierlokale. Nie gab es so viel gutes Bier zu kosten. Nie gab es so viele Lokale, die sich darum bemühen, diese Vielfalt auch zugänglich zu machen. Man muss sich nur darauf einlassen.

Heute stehen gut doppelt so viele Lokalempfehlungen in diesem Guide wie im Jahr 2000. Und es gibt immer neue



Bierspezialitäten, von denen man damals kaum zu träumen gewagt hat, gebraut von alteingesessenen und neuen Brauern.

Conrad Seidls Bier Guide will dabei helfen, diese Bierkultur zu (er)leben und Bier immer wieder neu zu entdecken.

Conrad Seidls Bier Guide 2014:  
ISBN: 978-3-902843-46-3

bierNews im Gespräch mit Schauspielerin und Kabarettistin Elke Winkens

## Eigentlich freue ich mich schon beim Schlussapplaus auf ein kühles Bierchen

„Putz Dich!“ waren die ersten Worte, die während des Interviews mit Elke Winkens zu hören waren. In Wien als klare Aufforderung zu verstehen, sich doch bitte baldigst aus dem Staub zu machen, war diese Aussage des schauspielerischen Multitalents jedoch nicht böse gemeint. „Putz Dich“ – so lautet der Titel ihres zweiten Solokabarets, welches im Jänner 2015 Premiere feiert. „Eine Putzfrau gewinnt im Lotto, faktisch über Nacht werden ihre Träume wahr“, erzählt die gebürtige Deutsche und fährt mit einem kleinen Schmunzeln fort: „Da ergeben sich natürlich viele neue Möglichkeiten, vor allem im Bezug auf ihren Mann.“ Überhaupt ist die ausgebildete Balletttänzerin voller Tatendrang, egal ob Theater, Kino, Fernsehproduktion oder eben Kabarett – Winkens feierte schon überall Erfolg.

### Früh übt sich

Nachdem die gebürtige Tochter einer Holländerin und eines deutschen Ingenieurs in Linnich – einer kleinen, beschaulichen Stadt

in Nordrhein-Westfalen – zur Welt kam, zog es sie schon früh auf die Bretter, die die Welt bedeuten. Bereits mit neun Jahren stand sie zum ersten Mal auf der Bühne, von da an nahm sie an unzähligen Tanz- und Theaterproduktionen teil. Mit 18 Jahren folgte dann der Schritt nach London, wo Winkens dank eines Stipendiums die London Studio Center School besuchen konnte. „Während der Studienzeit habe ich natürlich das eine oder andere Pub auch von innen gesehen“, erinnert sich Elke. „Mit Freunden abends auf ein Bier zu gehen, gehört in London zum guten Ton.“ Und die Liebe zum goldenen Hopfensaft hat sich die in den Niederlanden, Deutschland und Belgien aufgewachsene Schauspielerin bis heute beibehalten: „Während einer Aufführung herrscht bei mir striktes Alkoholverbot, da sonst schnell einmal der Text durcheinander gebracht werden kann. Aber eigentlich freue ich mich schon beim Schlussapplaus auf ein kühles Bierchen“, lacht die sympathische Genießerin. Angesprochen auf ihr österreichisches Lieblingsbier bleibt die ehemalige Hauptkommissarin von Kommissar Rex diplomatisch: „Da möchte ich mich nicht festlegen. In Österreich gibt es verschiedenste Biere und Sorten, die mir sehr gut schmecken. Gott sei Dank



*Elke Winkens wurde 1970 in Linnich, Nordrhein-Westfalen, Deutschland geboren. Als Tochter einer Holländerin und eines deutschen Ingenieurs wuchs sie in den Niederlanden, Belgien, Deutschland und Afrika auf. Von 1989 bis 1991 studierte sie in London an der Studio Center School. Im Anschluss zog sie nach Wien, wo sie 1994 ihren staatlichen Abschluss in Gesang, Tanz und Schauspiel an der Musical School am Theater an der Wien erhielt. Anfangs noch unterstützend bei der österreichischen Kabarettgruppe „Die Hektiker“ tätig, folgten bald darauf unzählige Film- und Fernsehrollen: 1998 „Helden in Tirol“ von Niki List, 1999 „Wanted“ von Harald Sicheritz, 2002 „Vienna“ von Peter Gersina. Zuletzt war Winkens 2011 in der Kinokomödie „Arschkalt“ von André Erkau in heimischen Kinos zu sehen. Momentan fokussiert sie sich wieder aufs Theater bzw. ihr Solokabarett.*

lässt sich für jeden Anlass das richtige Bier finden.“ Dem zufolge sind auch moderne Bierkreationen für Winkens interessant, gerne lässt sie sich auf außergewöhnliche Geschmackserlebnisse ein und ist in Sachen Biergenuss offen für Neues.

### Das (perfekte) Desaster Dinner

Aktuell steckt Elke mitten in den Proben für das neue Stück „Das (perfekte) Desaster Dinner“ an der Komödie in Düsseldorf, welches unter anderem auch von Michael Niavarani bearbeitet wurde. „Ich spiele darin die Ehefrau, die ihren Mann mit dessen besten Freund betrügt, der wiederum als Alibi für seinen besten Freund – meinen Ehemann – herhalten soll. Und das alles, damit die Ehefrau – also ich – nicht von dessen Freundin erfährt“, erklärt Winkens. „Alles sehr, sehr verwirrend, oder? Aber so ist das bei Boulevardkomödien“, lacht sie. Und Apropos Düsseldorf: In der Stadt am Rhein freut sich die Fußballbegeisterte immer auf ein gutes Altbier: „Das hat es mir besonders angetan. Hier trinke ich gerne ein Seiterl oder vor dem nach Hause gehen ein ‚Pfiat di Gott Lackerl‘, wie man in Österreich so schön sagt.“ Ein wunderbarer Abschluss eines charmanten Interviews, wie wir finden. ○

## Das war los!

### Antrittsbesuch

Österreichisches Bier ist ein ausgesprochenes Naturprodukt. Die heimischen Brauer stellen seit eh und je Bier aus natürlichen Rohstoffen her und sind damit ein sehr wichtiger Partner der österreichischen Landwirte. Demgemäß absolvierten Mag.



Mag. Jutta Kaufmann-Kerschbaum, Dipl.Ing. Andrä Rupprechter, Mag. Sigi Menz  
Foto: BMLFUW/Kern Bernhard

Jutta Kaufmann-Kerschbaum und Mag. Sigi Menz (Geschäftsführerin und Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs) im Mai d.J. den Antrittsbesuch der österreichischen Brauwirtschaft beim neuen Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft Dipl.Ing. Andrä Rupprechter.

Der Minister wurde auch daran erinnert, dass die Beseitigung der steuerlichen Benachteiligung von Bier in Österreich gegenüber den Mitbewerbern auf dem europäischen Markt auch im Sinne der Partnerschaft mit den heimischen Bauern ein beiderseitiges Hauptanliegen sein muss.

### World Beer Cup 2014

32 österreichische Biere nahmen gemeinsam mit 4722 anderen Bieren aus 58 Nationen am World Beer Cup 2014 in Denver teil. Nach einer strengen Auswahl, bei der 219 Juroren aus 31 Staaten drei Tage lang Blindverkostungen durchführten, wurden in 94 Bierstil-

Kategorien an die jeweils Besten Medaillen vergeben. Zwei der Medaillen gingen nach Österreich - eine Silbermedaille



World Beer Cup 2014

für das Wildshuter Sortenspiel der Stieglbrauerei zu Salzburg in der Kategorie Spezialitäten und eine Bronzemedaille für die Kärntner Privatbrauerei

Loncium für ihren dunklen Weizenbock. Angesichts der Konkurrenz ein schöner Erfolg für die Brauereien und ihre Braumeister zu dem *bierNews* herzlich gratuliert.

### Pegasus für Baumgartner

Der Goldene Pegasus 2014, der Wirtschaftspreis der OÖ Nachrichten mit ihren Partnern Raiffeisenlandesbank, KPMG, Land Oberösterreich, Wirtschaftskammer und Industriellenvereinigung, ging heuer im Bereich Mittelbetriebe – „Das starke Rückgrat“ (50-249 Mitarbeiter) an die Schäringer Brauerei Baumgartner. Die nachhaltigen Investitionen und ständigen Innovationen im Bierbereich, ausgezeichnete wirtschaftliche Zahlen, die hervorragende Qualität der Produkte sowie die regionale Stärke des Unternehmens, haben die Jury eindrucksvoll überzeugt. „Wir freuen uns riesig über diese ehrenvolle Auszeichnung im Kreise von erfolgreichen und starken Unternehmen so geehrt zu werden“, sagt Baumgartner Geschäftsführer Gerhard Altendorfer.



Pegasus für Brauerei Baumgartner

## dem Nächst

### 5. Wiener Bierfest

Österreichs Biere zu Gast in Wien  
11. bis 14. September 2014  
Am Hof, 1010 Wien

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

\*\*\*

### FAFGA'14 Alpine Superior

Fachmesse für Gastronomie,  
Hotel und Design  
15. bis 18. September 2014

Messe Innsbruck

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

\*\*\*

### 7th Beer and Health Symposium

30. September 2014  
Museum of Natural Sciences,  
Brussels (B)

[www.beerandhealth.eu](http://www.beerandhealth.eu)

\*\*\*

### International Fair

„The Art of Craft Beer“

10. bis 12. Oktober 2014

Iradier Arena, Vitoria-Gasteiz (E)

[www.feriartecervezasana.com](http://www.feriartecervezasana.com)

\*\*\*

### Birrart Europe

16. bis 19. Oktober 2014

Casteggio (I)

[www.birrart.org](http://www.birrart.org)

\*\*\*

### BrauBeviale 2014

11. bis 13. November 2014

Messezentrum Nürnberg (D)

[www.brau-beviale.de](http://www.brau-beviale.de)

### Vergoldet

Dr. Karl Büche, von 1992 bis 2000 Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs, ehemaliger Generaldirektor und Vorstandsvorsitzender der BRAU UNION AG, heute u.a. Aufsichtsrat der Vereinigten Kärntner Brauereien AG, erhielt für seine Verdienste um die Republik Österreich durch OÖ Landeshauptmann Dr. Josef Pühringer im Mai d.J. das „Große goldene Ehrenzeichen“. *bierNews* gratuliert herzlich. ☉

heimische Biervielfalt ist das Ergebnis der ausgezeichneten Arbeit unserer Brauereien: In jeder einzelnen Spezialität steckt das Gespür für Innovation und Kreativität, ohne dabei Tradition und österreichische Lebenskultur aus den Augen zu verlieren“ so Jutta Kaufmann-Kerschbaum, Geschäftsführerin des Brauereiverbandes. „Österreichisches Bier darf zu Recht als kultureller ‚Schatz‘ unseres Landes bezeichnet werden.“

Die Suche beginnt

Nun soll das ganze Land auf große Bier-Schatzsuche geschickt werden. Schätzungen zufolge gibt es in Österreich über 1.000 verschiedene Biere. Österreichs Brauer möchten es nun ganz genau wissen: Auf der Website [www.wievielbierhabenwir.at](http://www.wievielbierhabenwir.at) können sich nun alle Biergenießerinnen und Biergenießer an der landesweiten Bier-Schatzsuche beteiligen. Mitmachen ist dabei ganz leicht: Einfach ein Foto des jeweiligen Bieres hochladen, eine kurze Beschreibung beifügen und abschicken. Wöchentlich werden unter allen

Einsendern 30 Boxen, gefüllt mit 12 österreichischen Bierspezialitäten, verlost. Schlussendlich soll so die größte österreichische Bier-Daten-

Brausilvester-Party bzw. ihre bierigen Veranstaltungen im Rahmen der Festwochen der Biervielfalt in den Veranstaltungskalender auf [\(11.-14. September\), wo unzählige Bier-Schätze zu finden sein werden und daher die bierige Schatzsuche eine einfache sein wird, die Akti-](http://www.brau-</a></p>
</div>
<div data-bbox=)

bank entstehen – ein einmaliges Nachschlagewerk für alle Freunde der heimischen Bierkultur.

Zur Bewerbung kommen neben klassischen Online-Werbemitteln auch so genannte Freecards zum Einsatz, die flächendeckend an Österreichs Bierwirte versendet werden, damit sie ihre Gäste auf die Aktion aufmerksam machen können. Dies freilich nicht umsonst: unter allen Gastronomen, die ihre

silvester.at melden (und die damit auch auf der Aktionswebsite [www.wievielbierhabenwir.at](http://www.wievielbierhabenwir.at) beworben werden), wird die originellste gemeldete Brausilvester-Veranstaltung pro Bundesland mit jeweils fünf großen Bierfässern gefüllt mit österreichischem Bier nach Wahl prämiert.

Zugleich wird am heurigen **Wiener Bierfest** am Hof

on beworben. Eine eigens gebrandete Wiener Straßenbahn rundet die Werbemaßnahmen ab.

Alle Informationen zum bedeutendsten Bier-Feiertag des Jahres – Brausilvester – sowie zur großen Bier-Schatzsuche sind unter [www.brausilvester.at](http://www.brausilvester.at) bzw. unter [www.wievielbierhabenwir.at](http://www.wievielbierhabenwir.at) zu finden.



## Festwochen der Biervielfalt

## Brausilvester 30.09.

Vor vielen hundert Jahren bedeutete jeder Sommer etwas, das heute unvorstellbar wäre: ein Herstellungsverbot für Bier. Die Biersaison erstreckte sich damals zwischen den Feiertagen zweier Heiliger – von Michaeli (29. September) bis Georgi (23. April).

In den Sommermonaten hätten die hohen Temperaturen dem wärmeempfindlichen Bier zu stark zugesetzt und Kühlgeräte gab es damals noch nicht. Mit Beginn des

Oktobers konnte dann die Bierproduktion mit Hopfen und Getreide aus der frischen Ernte wieder aufgenommen werden. So wurde der letzte Septembertag Bilanzstichtag und Anlass, die vergangene und kommende Biersaison gebührend zu feiern.

Zwar lassen Kühlsysteme heute eine ganzjährige Bierproduktion zu, doch das bierige Freudenfest wurde beibehalten und hat sich im Laufe der Jahrhunderte zum liebgewonnenen Brauchtum entwickelt.

Österreichische Brauereien und Bierwirte feiern gemeinsam mit ihren Kunden und Gästen rund um den 30. September **Brausilvester** im Rahmen der **Festwochen der Biervielfalt** (immer die letzte September- und erste Oktoberwoche).

### Lasst die Kronenkorken knallen!

Silvester steht für Abschluss mit dem Alten, aber auch für einen Neuanfang. Silvester steht für Spaß und Party, für Feiern mit Freunden. Genau daran knüpft Brausilvester an. Mit Webseite, Facebookauftritt und dem eigens für diesen Anlass komponierten „Brauwalzer“ und der „Hopfenpolka“ ist der traditionelle Festtag des Brausilvesters – als Höhepunkt der „Festwochen der Biervielfalt“ – im 21. Jahrhundert angekommen.

Ganz nach dem Motto:

### Happy New Bier!

Bierliebhaber können unter zahlreichen Brausilvester-Events - von der Spezialitätenverkostung bis zur zünftigen Bierparty – wählen. Auch heuer heißt es Mut zur Abwechslung – mit den „Festwochen der Biervielfalt“ zollt der Brausilvester ganz besonders dem Sortenreichtum heimischer Biere Tribut.

Brauereien und Gastronomen sind eingeladen, ihre bierigen Feierlichkeiten auf [www.brausilvester.at](http://www.brausilvester.at) zu posten. Bierfans können auf

der Webseite den Veranstaltungskalender durchforsten, sich mittels der Bierlandkarte geographisch-kulinarische Orientierung verschaffen.

### Die Abwechslung bringt's!

Tradition und Moderne werden beim Jahreswechsel in der Bierbranche jeden Herbst gleichermaßen gefeiert. Beim „Brausilvester“ gehört das Verkosten der heimischen Biervielfalt natürlich dazu. Schließlich kann man hierzulande auf eine lange Geschichte der Genussskultur zurückblicken. Der ausgeprägte Sortenreichtum sowie die Geschmacksvielfalt innerhalb der einzelnen Sorten, die in jedem Land, ja sogar jeder Region anders ausgeprägte Spezialitäten hervorbringen, lassen Herz und Gaumen jedes Bierliebhabers jubilieren.

Immer wieder überraschen Österreichs Brauereien mit neuartigen oder „exotischen“ Biergenüssen, die neben den traditionellen Lieblingsbieren der Österreicher immer mehr zum Markenzeichen heimischer Braukultur werden. Abwechslung bringt zusätzliche Würze in den Biergenuss. Gastronomen und Konsumenten wissen diese kontinuierliche Erweiterung der Angebotspalette sehr zu schätzen. Und ganz besonders rund um Brausilvester kann man seinen Bier-Horizont erweitern.

[www.brausilvester.at](http://www.brausilvester.at) ◉



2. Staatsmeisterschaft der Sommeliers für Bier

# Österreichs Biersommeliers fahren zur WM nach Brasilien

Die Zahl der Sommeliers für Bier steigt weltweit, vor allem aber im Bierland Österreich, wo die Dichte der anerkannten Bierprofis weltweit am höchsten ist -Tendenz weiter steigend. Einen großen Beitrag hierzu haben die österreichischen Brauer im Rahmen des Verbandes der Brauereien Österreichs geleistet, der schon 2006 mit dem Ausbildungsangebot in Form einer dreistufigen Biersommelier-Ausbildung den Grundstein für das neue Berufsbild des Biersommeliers gelegt hat, und damit dem ausdrücklichen Wunsch von Wirtschaft und Gastronomie nach einem qualitätsgesicherten Bildungsangebot Rechnung trägt. Seither kann an diversen österreichischen Landesberufs- und berufsbildenden höheren Schulen die Prüfung zum „Bier-Jung-

sommelier“ von Vorarlberg bis Wien an 10 Brauereistandorten (Brau Union Österreich, Hofbräu Kaltenhausen, Salzburg; Braucommune in Freistadt, OÖ; Brauerei Egg, Vorarlberg; Brauerei Hirt, Kärnten; Brauerei Schloss Eggenberg, OÖ; Mohrenbrauerei,



Biertest

Vorarlberg; Ottakringer Brauerei, Wien; Stieglbrauerei zu Salzburg; Vereinigte Kärntner Brauereien AG, Kärnten; Kiesbye's BIERkulturHaus, Obertrum, Salzburg) und wegro - Institut f Bierkultur angeboten. Als

journalismus oder Biermarketing winken den Biersommeliers Führungspositionen im Hotel- und Gastgewerbe, Getränke- und Bierhandel sowie in Brauereien. Der Biersommelier ist ein Fachmann für Bier - professionelles Kellermanagement, Einkauf, Lagerung, Schankhy-

bei der 4. Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier in Brasilien (Juli 2015) ermittelt. Österreichs Brauer übernehmen sämtliche Kosten für die Teilnahme des neuen österreichischen Staatsmeisters sowie des Vizestaatsmeisters der Sommeliers für Bier. Der bierigste Wettstreit



Amtierender Biersommelier-Staatsmeister Markus Trinker (mi) mit seinen Vizes Hubert Hanghofer (li) und Gerhard Litzbauer (re)



Karl Schiffner, 1. Biersommelier-Weltmeister

sommelier“ abgelegt werden. Darauf aufbauend werden – exklusiv von Österreichs Brauereien – außerschulische vorbereitende Kurse zur Prü-

fung zum „Biersommelier“ von Vorarlberg bis Wien an 10 Brauereistandorten (Brau Union Österreich, Hofbräu Kaltenhausen, Salzburg; Braucommune in Freistadt, OÖ; Brauerei Egg, Vorarlberg; Brauerei Hirt, Kärnten; Brauerei Schloss Eggenberg, OÖ; Mohrenbrauerei,

giene, Kalkulation, Verkauf und fachgerechter Service zählen zu den Aufgabengebieten dieser Professionisten.

Nun gilt es wieder die Besten unter den österreichischen Biersommeliers ausfindig zu machen. Die **2. Österreichische Staatsmeisterschaft der Sommeliers für Bier** findet am **10. Oktober 2014** in Obertrum/Salzburg im Auftrag des Verbandes der Brauereien Österreichs statt.

Österreichs Brauer laden alle Sommeliers für Bier mit Hauptwohnsitz in Österreich zur Teilnahme daran ein. Im Rahmen eines harten wie fairen bierigen Wettkampfes werden nicht nur die Besten des Landes, sondern auch die Vertreter Österreichs

Österreichs wird vor allem eines: ein Festival heimischer sowie internationaler Biervielfalt und Braukultur.

Aufgrund des großen Interesses ist die Teilnehmerzahl an der Staatsmeisterschaft der Sommeliers für Bier begrenzt. Anmeldungen werden daher in der Reihenfolge ihres Eintreffens berücksichtigt. Die Ausschreibungsdetails sind auf [www.bierserver.at](http://www.bierserver.at) zu finden.

Übrigens: Amtierender Biersommelier-Staatsmeister ist Markus Trinker, Salzburger Kreativbraumeister, den ersten Titel „Biersommelier-Weltmeister“ konnte der oberösterreichische Biergastronom Karl Schiffner (2009) nach Österreich holen.

# 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.

Zusammengesetzt ergeben die Buchstaben der richtigen Lösungen jenes Datums an dem ganz Österreich Brausilvester feiert, den Höhepunkt der Festwochen der Biervielfalt. Neubierig?



## 1. Warum ist Bierschaum weiß?

Jeder schätzt die weiße Krone eines gut gezapften Bieres. Bei genauerer Betrachtung bedarf es allerdings einer hochwissenschaftlichen Erklärung, um dieses Rätsel zu lösen. Verantwortlich für die Farbe des jeweiligen Bieres selbst ist das Malz, das zum Brauen des Bieres verwendet wurde. Denn je höher die Temperatur beim Darren bzw. Rösten des Malzes ist, desto dunkler wird das Korn und später das Bier, das daraus gebraut wird. Aber egal, ob es sich um ein helles oder dunkles Bier handelt, sein Schaum ist immer weiß.

Schuld daran ist die beim Einschenken des Bieres freiwerdende Kohlensäure. Sie steigt nach oben und reißt dabei die Eiweißstoffe des Bieres mit, die dann die Schaumbläschen bilden. Eiweiß bindet keine Farbstoffe, daher ist der Schaum weiß. Nur bei sehr dunklen Bieren kann es vorkommen, dass sich etwas Farbe durchsetzt und der bierigen Schaumkrone einen leichten Farbschimmer verleiht. Bei welchem Bierstil passiert das wohl am ehesten?

- 3 Stout
- 2 India Pale Ale
- 1 Wiener Lager

## 2. Sommelier

Das Wort Sommelier ist seit 1316 in der französischen Sprache verbürgt mit der Bedeutung conducteur de bêtes de somme (Führer von Lasttieren). Das Wort kommt vom provenzalischen saumalier, dem Verantwortlichen für ein Lasttier bzw. dem Führer eines Saumtieres, auf Deutsch des Säumers. Säumer waren früher bei den Lasttier-Karawanen über die Alpen für den reibungslosen und sicheren Transport – unter anderem des Salzes und Bieres nach Süden und des Weines nach Norden – zuständig. Um sicher zu gehen, dass die wertvollen Güter auf ihrem langen Weg nicht verfälscht wurden

oder verdorben sind, ließ der Empfänger bevor er sich selbst von der einwandfreien Qualität seiner Ware überzeugte, den Säumer vorkosten.

Stimmt diese Geschichte oder haben wir diese für Sie erfunden?

- 1 Dichtung
- 0 Wahrheit



© www.knoll-mb.de

## 3. Was ist Bierlack?

- 2 Kohlensäurearmes Bier
- 0 Bis zur Sirupdicke mit Zucker, Honig und Ketchup eingekochtes Bier. Wird zum Glasieren von Speisen verwendet.
- 1 Korrosions-Schutzanstrich für Sudpfannen aus Kupfer

## 4. Hopfen

gilt als die „Seele des Bieres“. Hopfen (*“humulus lupulus”*) ist eine mehrjährige Kletterpflanze und gehört zur Familie der Hanfgewächse.

Hopfen ist eine zweigeschlechtliche (zweihäusige) Pflanze. Der männliche Blütenstand ist eine Rispe, der weibliche eine zapfenartige Ähre, die sogenannte Dolde. In Hopfengärten

finden sich ausschließlich unbefruchtete weibliche Pflanzen, da nur ihre Dolden zum Brauen verwendet werden

Wieviel Hopfen wird für die Herstellung von einem Liter (fertigen) Bier benötigt?

- 5 50 g / Liter
- 9 ca. 2 bis 4 g / Liter
- 4 eine Dolde / Liter

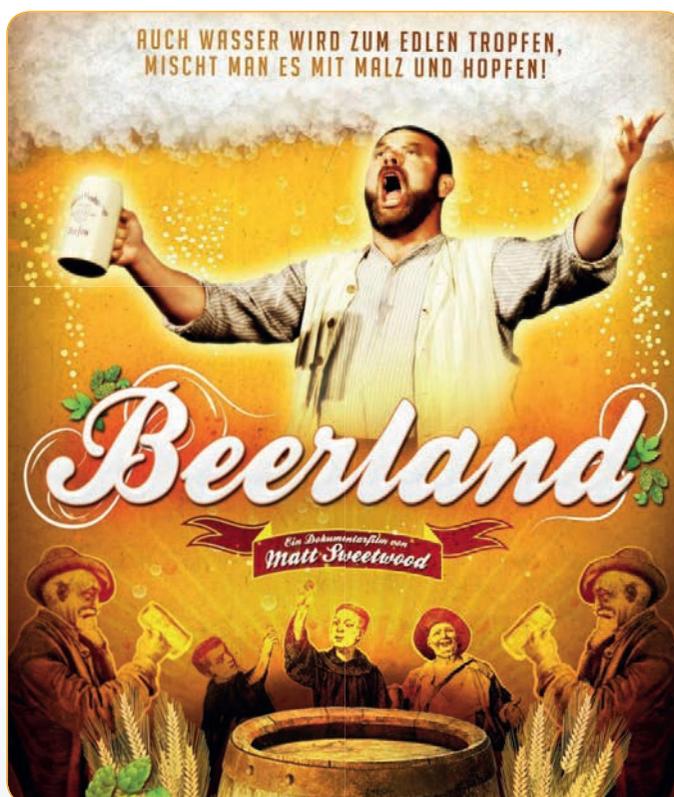


Wie Wasser zum edlen Tropfen wird

## Beerland

Mit seiner Dokumentation BEERLAND setzt der aus Kansas, Missouri, stammende Filmemacher Matt Sweetwood dem mitteleuropäischen Nationalgetränk nicht nur ein augenzwinkerndes Denkmal, er wirft auch einen teils erstaunten, teils ungläubigen, aber immer liebevollen Blick auf die Deutschen und ihre Kneipenkultur, ihre Brauerkünste und andere Rituale wie etwa das Anstoßen oder Zuprosten. Geklärt wird in der Dokumentation Beerland auch die Frage, ob bei den Deutschen denn Hopfen und Malz verloren ist.

Der Amerikaner trinkt sich feuchtfrohlich quer durch das Biermekka Deutschland, um dieser Frage auf den Grund zu gehen. Dabei blickt



er nicht nur zu tief ins Glas, sondern auch hinter die Kulissen der mitteleuropäischen Trinkkultur. Und schnell wird klar: Auch wenn's um Bier geht, gibt es strenge Regeln und Qualität geht vor Quantität. Und: Wichtig ist nicht, wie viel Bier man trinkt, sondern mit wem.

BEERLAND ist auch deshalb ein außergewöhnlicher Film, weil Matt Sweetwood nicht nur in vielen Interviews mit Experten, Bierfanatikern und Stammtischbrüdern das Mysterium des Bieres aufzuklären versucht, sondern seine Thesen immer wieder mit originellen kleinen Animationsfilmchen belegt.

Spieldauer: 85 Minuten  
Studio: Lighthouse Home Entertainment

Bierguide 2014

## Bierkultur für Anfänger und Fortgeschrittene

Die 15. Ausgabe von Conrad Seidls Bier Guide stellt die Bierkultur in Österreich in den Mittelpunkt. Dieser Lokalführer zeigt durstigen Bierfreunden den Weg zu den besten Bierlokalen Österreichs. Er führt mit einem ausführlichen Bierkalender zu den wichtigsten Bierfesten, Bierseminaren und Bierverskostungen. Und natürlich zu den richtigen Bieren. Die Bierkultur hat sich in den

vergangenen eineinhalb Jahrzehnten deutlich weiterentwickelt – es gibt mehr Brauereien, mehr Biere, mehr Bierlokale. Nie gab es so viel gutes Bier zu kosten. Nie gab es so viele Lokale, die sich darum bemühen, diese Vielfalt auch zugänglich zu machen. Man muss sich nur darauf einlassen.

Heute stehen gut doppelt so viele Lokalempfehlungen in diesem Guide wie im Jahr 2000. Und es gibt immer neue



Bierspezialitäten, von denen man damals kaum zu träumen gewagt hat, gebraut von alteingesessenen und neuen Brauern.

Conrad Seidls Bier Guide will dabei helfen, diese Bierkultur zu (er)leben und Bier immer wieder neu zu entdecken.

Conrad Seidls Bier Guide 2014:  
ISBN: 978-3-902843-46-3

bierNews im Gespräch mit Schauspielerin und Kabarettistin Elke Winkens

## Eigentlich freue ich mich schon beim Schlussapplaus auf ein kühles Bierchen

**P**utz Dich!“ waren die ersten Worte, die während des Interviews mit Elke Winkens zu hören waren. In Wien als klare Aufforderung zu verstehen, sich doch bitte baldigst aus dem Staub zu machen, war diese Aussage des schauspielerischen Multitalents jedoch nicht böse gemeint. „Putz Dich“ – so lautet der Titel ihres zweiten Solokabarets, welches im Jänner 2015 Premiere feiert. „Eine Putzfrau gewinnt im Lotto, faktisch über Nacht werden ihre Träume wahr“, erzählt die gebürtige Deutsche und fährt mit einem kleinen Schmunzeln fort: „Da ergeben sich natürlich viele neue Möglichkeiten, vor allem im Bezug auf ihren Mann.“ Überhaupt ist die ausgebildete Balletttänzerin voller Tatendrang, egal ob Theater, Kino, Fernsehproduktion oder eben Kabarett – Winkens feierte schon überall Erfolg.

### Früh übt sich

Nachdem die gebürtige Tochter einer Holländerin und eines deutschen Ingenieurs in Linnich – einer kleinen, beschaulichen Stadt

in Nordrhein-Westfalen – zur Welt kam, zog es sie schon früh auf die Bretter, die die Welt bedeuten. Bereits mit neun Jahren stand sie zum ersten Mal auf der Bühne, von da an nahm sie an unzähligen Tanz- und Theaterproduktionen teil. Mit 18 Jahren folgte dann der Schritt nach London, wo Winkens dank eines Stipendiums die London Studio Center School besuchen konnte. „Während der Studienzeit habe ich natürlich das eine oder andere Pub auch von innen gesehen“, erinnert sich Elke. „Mit Freunden abends auf ein Bier zu gehen, gehört in London zum guten Ton.“ Und die Liebe zum goldenen Hopfensaft hat sich die in den Niederlanden, Deutschland und Belgien aufgewachsene Schauspielerin bis heute beibehalten: „Während einer Aufführung herrscht bei mir striktes Alkoholverbot, da sonst schnell einmal der Text durcheinander gebracht werden kann. Aber eigentlich freue ich mich schon beim Schlussapplaus auf ein kühles Bierchen“, lacht die sympathische Genießerin. Angesprochen auf ihr österreichisches Lieblingsbier bleibt die ehemalige Hauptkommissarin von Kommissar Rex diplomatisch: „Da möchte ich mich nicht festlegen. In Österreich gibt es verschiedenste Biere und Sorten, die mir sehr gut schmecken. Gott sei Dank



*Elke Winkens wurde 1970 in Linnich, Nordrhein-Westfalen, Deutschland geboren. Als Tochter einer Holländerin und eines deutschen Ingenieurs wuchs sie in den Niederlanden, Belgien, Deutschland und Afrika auf. Von 1989 bis 1991 studierte sie in London an der Studio Center School. Im Anschluss zog sie nach Wien, wo sie 1994 ihren staatlichen Abschluss in Gesang, Tanz und Schauspiel an der Musical School am Theater an der Wien erhielt. Anfangs noch unterstützend bei der österreichischen Kabarettgruppe „Die Hektiker“ tätig, folgten bald darauf unzählige Film- und Fernsehrollen: 1998 „Helden in Tirol“ von Niki List, 1999 „Wanted“ von Harald Sicheritz, 2002 „Vienna“ von Peter Gersina. Zuletzt war Winkens 2011 in der Kinokomödie „Arschkalt“ von André Erkau in heimischen Kinos zu sehen. Momentan fokussiert sie sich wieder aufs Theater bzw. ihr Solokabarett.*

lässt sich für jeden Anlass das richtige Bier finden.“ Dem zufolge sind auch moderne Bierkreationen für Winkens interessant, gerne lässt sie sich auf außergewöhnliche Geschmackserlebnisse ein und ist in Sachen Biergenuss offen für Neues.

### Das (perfekte) Desaster Dinner

Aktuell steckt Elke mitten in den Proben für das neue Stück „Das (perfekte) Desaster Dinner“ an der Komödie in Düsseldorf, welches unter anderem auch von Michael Niavarani bearbeitet wurde. „Ich spiele darin die Ehefrau, die ihren Mann mit dessen besten Freund betrügt, der wiederum als Alibi für seinen besten Freund – meinen Ehemann – herhalten soll. Und das alles, damit die Ehefrau – also ich – nicht von dessen Freundin erfährt“, erklärt Winkens. „Alles sehr, sehr verwirrend, oder? Aber so ist das bei Boulevardkomödien“, lacht sie. Und Apropos Düsseldorf: In der Stadt am Rhein freut sich die Fußballbegeisterte immer auf ein gutes Altbier: „Das hat es mir besonders angetan. Hier trinke ich gerne ein Seiterl oder vor dem nach Hause gehen ein ‚Pfiat di Gott Lackerl‘, wie man in Österreich so schön sagt.“ Ein wunderbarer Abschluss eines charmanten Interviews, wie wir finden. ○

## Das war los!

### Antrittsbesuch

Österreichisches Bier ist ein ausgesprochenes Naturprodukt. Die heimischen Brauer stellen seit eh und je Bier aus natürlichen Rohstoffen her und sind damit ein sehr wichtiger Partner der österreichischen Landwirte. Demgemäß absolvierten Mag.



Mag. Jutta Kaufmann-Kerschbaum, Dipl.Ing. Andrä Rupprechter, Mag. Sigi Menz  
Foto: BMLFUW/Kern Bernhard

Jutta Kaufmann-Kerschbaum und Mag. Sigi Menz (Geschäftsführerin und Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs) im Mai d.J. den Antrittsbesuch der österreichischen Brauwirtschaft beim neuen Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft Dipl.Ing. Andrä Rupprechter.

Der Minister wurde auch daran erinnert, dass die Beseitigung der steuerlichen Benachteiligung von Bier in Österreich gegenüber den Mitbewerbern auf dem europäischen Markt auch im Sinne der Partnerschaft mit den heimischen Bauern ein beiderseitiges Hauptanliegen sein muss.

### World Beer Cup 2014

32 österreichische Biere nahmen gemeinsam mit 4722 anderen Bieren aus 58 Nationen am World Beer Cup 2014 in Denver teil. Nach einer strengen Auswahl, bei der 219 Juroren aus 31 Staaten drei Tage lang Blindverkostungen durchführten, wurden in 94 Bierstil-

Kategorien an die jeweils Besten Medaillen vergeben. Zwei der Medaillen gingen nach Österreich - eine Silbermedaille



World Beer Cup 2014

für das Wildshuter Sortenspiel der Stieglbrauerei zu Salzburg in der Kategorie Spezialitäten und eine Bronzemedaille für die Kärntner Privatbrauerei

Loncium für ihren dunklen Weizenbock. Angesichts der Konkurrenz ein schöner Erfolg für die Brauereien und ihre Braumeister zu dem *bierNews* herzlich gratuliert.

### Pegasus für Baumgartner

Der Goldene Pegasus 2014, der Wirtschaftspreis der OÖ Nachrichten mit ihren Partnern Raiffeisenlandesbank, KPMG, Land Oberösterreich, Wirtschaftskammer und Industriellenvereinigung, ging heuer im Bereich Mittelbetriebe – „Das starke Rückgrat“ (50-249 Mitarbeiter) an die Schäringer Brauerei Baumgartner. Die nachhaltigen Investitionen und ständigen Innovationen im Bierbereich, ausgezeichnete wirtschaftliche Zahlen, die hervorragende Qualität der Produkte sowie die regionale Stärke des Unternehmens, haben die Jury eindrucksvoll überzeugt. „Wir freuen uns riesig über diese ehrenvolle Auszeichnung im Kreise von erfolgreichen und starken Unternehmen so geehrt zu werden“, sagt Baumgartner Geschäftsführer Gerhard Altendorfer.



Pegasus für Brauerei Baumgartner

## dem Nächst

### 5. Wiener Bierfest

Österreichs Biere zu Gast in Wien  
11. bis 14. September 2014  
Am Hof, 1010 Wien

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

\*\*\*

### FAFGA'14 Alpine Superior

Fachmesse für Gastronomie,  
Hotel und Design  
15. bis 18. September 2014

Messe Innsbruck

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

\*\*\*

### 7th Beer and Health Symposium

30. September 2014  
Museum of Natural Sciences,  
Brussels (B)

[www.beerandhealth.eu](http://www.beerandhealth.eu)

\*\*\*

### International Fair

„The Art of Craft Beer“

10. bis 12. Oktober 2014

Iradier Arena, Vitoria-Gasteiz (E)

[www.feriartecervezasana.com](http://www.feriartecervezasana.com)

\*\*\*

### Birrart Europe

16. bis 19. Oktober 2014

Casteggio (I)

[www.birrart.org](http://www.birrart.org)

\*\*\*

### BrauBeviale 2014

11. bis 13. November 2014

Messezentrum Nürnberg (D)

[www.brau-beviale.de](http://www.brau-beviale.de)

### Vergoldet

Dr. Karl Büche, von 1992 bis 2000 Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs, ehemaliger Generaldirektor und Vorstandsvorsitzender der BRAU UNION AG, heute u.a. Aufsichtsrat der Vereinigten Kärntner Brauereien AG, erhielt für seine Verdienste um die Republik Österreich durch OÖ Landeshauptmann Dr. Josef Pühringer im Mai d.J. das „Große goldene Ehrenzeichen“. *bierNews* gratuliert herzlich. ☉