

Bierkapitel im
Lebensmittelbuch
aktualisiert
Seite 4

Von Afrika in
die Steiermark:
Bierliteratur
Seite 6

Im bierigen Gespräch
mit Christoph
Wagner-Trenkwitz
Seite 7

Bieriger
Medaillenregen
Seite 8

Bier NEWS

Wir leben Vielfalt.



Der Bierdurst in Österreich ist ungebrochen:

Brau-Bilanz 2014

- *Unsere Leistung: Österreich behält 2. Platz in Europa*
- *Unsere Forderung: Mehr Gastronomie, weniger Bürokratie*
- *Unsere Warnung: Achtung vor Biedermeier-Verbotsgesellschaft*
- *Unser neues Logo: frisch, fröhlich, österreichisch*

Der Bierdurst in Österreich ist ungebrochen: 2014 konnte die Brauwirtschaft das hohe Vorjahresniveau mit einem Bier-Gesamtausstoß von rund 9,3 Mio. Hektoliter halten. Während im Inland ein leichter Rückgang von 1,2% auf 8,29 Mio. hl zu verzeichnen war (bzw. -0,6% auf 8,49 Mio. hl inkl. alkoholfreiem Bier), zieht der Export um 8% an. Der Bier-Pro-Kopf-Verbrauch liegt in Österreich bei starken 105 Litern und der Aufwärtstrend bei alkoholfreiem Bier hält mit plus 30,9% unvermindert an. Politisch brisant: Angesichts des schwierigen Marktumfelds fordert der Verband der Brauereien Österreichs „mehr Gastronomie und

weniger Bürokratie“ sowie einen „Stopp der Regulierungswut“.

„Wir haben den Turbulenzen der europäischen Wirtschaft ebenso getrotzt wie den Kapriolen des österreichischen Wetters. Enorme Sortenvielfalt, ausgeprägte Genusskultur und starke regionale Verwurzelung tragen dazu bei, dass österreichisches Bier nach wie vor höchste Wertschätzung genießt und einen beachtlichen Wirtschaftsfaktor darstellt“, so Sigi Menz, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs, anlässlich der Verbandspressekonferenz Mitte März. Die gute Nachfrage bestätigt auch der heimische Pro-Kopf-Verbrauch: Rund 105

Liter Bier genossen die österreichischen BiertrinkerInnen im Durchschnitt 2014. Im Europa-Ranking bringt das erneut die Silbermedaille für Österreich hinter der Tschechischen Republik (135 l) und vor Deutschland (99,5 l).

Lager/Märzen unverändert Nr. 1 – starke Zuwächse bei alkoholfreiem Bier

Lager-/Märzenbier ist beständig die beliebteste Biersorte der ÖsterreicherInnen. 2014 wurden davon rund 5,37 Mio. hl



Copyright: Alexandra Eizinger

konsumiert. Das entspricht zwar einem leichten Rückgang um 0,5% gegenüber 2013, der hohe Marktanteil von 63,2% bedeutet aber nach wie vor Platz Eins unter den heimischen Biersorten. Einbußen im Vergleich mit dem Vorjahr mussten 2014 der Radler mit Alkohol bei einer Gesamtmenge von rund 510.100 hl (-9,5%), Leichtbier mit rund 13.200 hl (-4,4%), Schankbier mit knapp 399.000 hl (-7,4%), Weizenbier mit rund 117.000 hl (-5,2%) sowie Spezialbiere mit knapp 294.000 hl (-6,5%) hinnehmen. Ein kräftiges Plus konnte 2014 - wie bereits im Jahr zuvor - alkoholfreies Bier erzielen: Rund 205.000 hl bedeuten eine Absatzsteigerung um 30,9% (rund 48.000 hl). „Die Stilvielfalt und Innovationsfreude der heimischen Brauereien machen sich auch bei alkoholfreien Bieren bemerkbar“, erläutert die Geschäftsführerin des Brauereiverbandes, Jutta Kaufmann-Kerschbaum, den kontinuierlichen Aufwärtstrend. Besonders deutlich fiel die Steigerung beim alkoholfreien Weizenbier aus: Hier ist der Absatz von 8.300 auf 25.100 hl gestiegen. Ebenso konnten Vollbiere (+3,7% bzw. rund 46.000 hl) sowie Bockbier (+1,3% bzw. rund 300 hl) Zuwächse verzeichnen.

Craftbiere – Kreative Biervielfalt

Unter den mehr als 1.000 verschiedenen Bieren, die in Österreich gebraut werden – diese wurden im Vorjahr mit

der Aktion des Brauereiverbandes www.wievielbierhabenwir.at erhoben – finden sich viele sogenannte Craftbiere. Diese sind „zweifelloso eine Bereicherung der heimischen Bierlandschaft“, so Kaufmann-Kerschbaum. Für den Begriff, der ursprünglich aus den USA stammt, gebe es allerdings keine einheitliche, exakte Definition. „In den Medien, aber auch in der aufstrebenden Spezialitätenbier-Szene, werden die Begriffe ‚Craft Beer‘ und ‚kleine Brauer‘ meist in einem Atemzug genannt. Das erweckt den Eindruck, dass nur kleine Brauereien den Anspruch hätten, Craftbiere zu produzieren. Tatsächlich jedoch stellen auch immer mehr große Brauereien Craftbiere her. Es geht aber letztlich nicht um Brauereigröße und Ausstoß, sondern um die Kunst und Kreativität des Brauhandwerks“, betont Kaufmann-Kerschbaum. Der „Codex alimentarius austriacus“ (das Österreichische Lebensmittelbuch) ist vor kurzem um die Kategorie „Kreativbiere“ erweitert worden. Das sind Biere mit außergewöhnlichen natürlichen Rohstoffen bzw. besonderer Herstellungsart, wobei der Basischarakter nach wie vor Bier ist (siehe Seite 4).

Flaschenbier am beliebtesten

Wie bereits 2013 erweist sich die Glasflasche (Einweg und Mehrweg) mit einem Marktanteil von rund 53% als bevorzugte Gebindeart der ÖsterreicherInnen. Mehr

als 3,7 Mio. hl wurden aus der 0,5-Liter-Flasche getrunken, das bedeutet einen Marktanteil von rund 44%. Die 0,33 l-Flasche kam auf 9%. Absatzsteigerungen verzeichneten sowohl die 0,5 l-Mehrwegglasflaschen mit einem Plus von 0,4% (insgesamt rund 3,68 Mio. hl) als auch die 0,33 l-Mehrwegglasflasche (+1,6%; knapp 176.000 hl). Leichte Absatzeinbußen erlitt das Fassbier mit minus 2,5%. Insgesamt wurden 2014 dennoch beachtliche 2 Mio. hl Bier vom Fass gezapft.

Stopp der Regulierungswut – Solidarität mit Österreichs Gastronomie

„Mehr Gastronomie, weniger Bürokratie“, fordert Verbandsobmann Menz angesichts des schwierigen wirtschaftlichen Gesamtumfelds und hält in diesem Zusammenhang fest, dass „wir Gefahr laufen, einen gesamten Wirtschaftszweig so lange zu regulieren, bis er nicht mehr lebensfähig ist“. Anstatt Österreichs Wirte zu unterstützen, wirft ihr die Politik immer mehr Prügel vor die Füße: Begonnen bei teils immensen Bau- und Ausstattungsvorschriften über hohe Steuern, das Rauchverbot, bürokratische Geistesblitze wie die Allergenverordnung oder zuletzt die diskutierte Registrierkassenpflicht. So unterstützt der Brauereiverband nicht das Rauchen, aber sehr wohl seine



Gastronomiepartner, die in Nichtraucher-schutz einen dreistelligen Millionenbetrag investiert haben. Vor allem für viele kleine Beisln und Lokale, in denen oft ausschließlich Familienangehörige stehen und die jetzt schon täglich um ihre Existenz kämpfen müssen, bedeutete ein generelles Rauchverbot wohl das Aus. Das zeigt nicht zuletzt das Beispiel Großbritannien: Gemäß Wirtschaftsinstitut IEA haben seit 2006 10.000 Pubs dicht gemacht, 6.000 davon wegen der hohen Steuern sowie des Rauchverbots. Die Briten, heißt es in dem Bericht, haben nicht ihre Lust aufs Bier verloren, sondern die Lust, ihr Bier in Pubs zu trinken. Sigi Menz: „Ich finde, Österreich sollte es besser machen. Ich finde, Österreich sollte ein geselliger Ort der Freude bleiben und keine Biedermeier-Verbotsgesellschaft werden, die die Lebensfreude wegadministriert.“

Bier-Ausbildung einzigartig in Europa

Österreichs dreistufiges Ausbildungssystem rund um den gepflegten Biergenuss ist in Europa einzigartig und Vorbild für andere Nationen. Die Ausbildung zum Bier-Jung-sommelier kann man an zehn berufsbildenden höheren Schulen und zwei Berufsschulen absolvieren. Derzeit gibt es zirka 1500 Absolventen, davon

sind rund 80% Mädchen. Biersommeliers werden seit April 2013 an zehn Brauereistandorten ausgebildet. Bisher gibt es rund 400 Absolventen, der Frauenanteil beträgt 15%. Die Ausbildung zum Diplom-Biersommelier schließlich erfolgt unter der Schirmherrschaft des Verbandes der Brauereien Österreichs und gemäß der Prüfungsordnung der Doemens-Akademie (www.doemens.org), wobei die Qualifikation zum Bier-Jung-sommelier bzw. zum Biersommelier die Ausbildung verkürzt. Derzeit verfügt Österreich über 250 Diplom-Biersommeliers.

TTIP: Freier Handel ja, Runterlizitieren unserer Qualitätsstandards nein

Menz: „Österreich ist eine Exportnation – grundsätzlich liegt ein freier Handel daher selbstverständlich in unserem Interesse. Das geplante Abkommen in Bausch und Bogen zu verteufeln, ist daher Unsinn. Allerdings müssen wir penibel darauf achten, dass unsere strengen Standards etwa in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Kennzeichnung und Tierschutz gesichert bleiben und unsere demokratischen Errungenschaften nicht ausgehebelt werden. Kurzum: Freier Handel ja, ein Runterlizitieren unserer Qualitätsstandards nein.“ ■

Die Brauwirtschaft in Zahlen

Bierige Statistik

Die Broschüre „Statistische Daten über die österreichische Brauwirtschaft 1980-2014“, die heuer erstmals im neuen Design erscheint, dokumentiert in Zahlen die Erfolgsgeschichte der österreichischen Brauwirtschaft. Die heimischen Brauer leisten mit dieser Publikation einen wichtigen Beitrag zur umfangreichen und transparenten Information über ihre Branche.

Diese Publikation enthält Informationen über die wirtschaftliche Bedeutung der österreichischen Brauwirtschaft, die Bierausstoßentwicklung nach Sorten und Gebinden, den bierigen Außenhandel, Bierkonsum u.v.m., jeweils mit internationalem Vergleich bis hin zu einem Verzeichnis aller österreichischen Brauereien sowie Gasthaus- und Hausbrauereien.

Die aktuellen Braudaten sind auch nachzulesen auf www.bierserver.at. ■

Neufassung des Codex-Kapitels B 13 „Bier“

Kreativbier und Radler



Das Bundesministerium für Gesundheit hat Anfang des Jahres aufgrund des Beschlusses der Kommission zur Herausgabe des Österreichischen Lebensmittelbuches (Codexkommission) die Neufassung des Kapitels B 13 „Bier“ bekannt gegeben.

Dr. Michael Gartner, Vorsitzender der Codex-Unterkommission Bier, wird häufig gefragt, wer in einer regulierten - manche sagen überregulierten - EU Wirklichkeit ein weiteres Regelwerk namens Codex Alimentarius Austriacus braucht. Gartner: „Es ist richtig: Die Regelungen im europäischen Lebensmittelrecht reichen aus um gutes Bier zu brauen. Der Codex gibt aber die Möglichkeit, österreichische Spezifika und Erwartungen an die jeweils zu regelnden Produkte zu verschriftlichen und im partnerschaftlichen Konsens der Verkehrskreise daraus ein Regelwerk zu schaffen. Der Codex ist als objektivierte Sachverständigenutachten zu verstehen, von dem mit entsprechender Kennzeichnung zwar abgewichen werden kann, den aber Gutachter, untersuchende Institute und die Organe der Lebensmittelüberwachung in ihrer Beurteilung berücksichtigen. In dieser Konstellation und mit der genannten Bedeutung hat der Codex zwei Weltkriege und grundlegende Änderungen im österreichischen Lebensmittelrecht überstanden und erfreut sich ungebrochen entsprechender Aufmerksamkeit. Bier ist als Jahrhunderte altes Kulturgetränk nur bedingt Modeströmungen unterworfen, sodass lange wenig Handlungsbedarf für eine grundsätzliche Überarbeitung des Kapitels gesehen wurde. Die letztgültige Version des Kapitels stammte aus dem Jahr 1995 und wurde

1998 zum letzten Mal aktualisiert.“ Da sich in der Bierszene seither aber sehr viele bewegt hat, habe „die Unterkommission für die aktuelle Arbeitsperiode (2011-2016) sich deshalb zu einer grundlegenden Neufassung des Kapitels entschlossen. Bier, Biermischgetränke, Radler, Kreativbiere dies alles wurde abgebildet. Im Bereich der Regelung der Beschaffenheit und der Bezeichnung Kreativbier ist Österreich damit in einer Vorreiterrolle. Auch die wirtschaftlich bedeutende Gruppe der Radler hat eine allseits anerkannte nähere Beschreibung der Beschaffenheit und Bezeichnung erfahren.

Ebenso wichtig war es, das gemeinsame (Reinheits-)Verständnis aus dem „alten“ Codex in die neue Version mit zu nehmen. Der konsumentenseitige Wunsch bei der Bierherstellung ohne Zusatzstoffe und Hilfsmittel aus zu kommen sollte formuliert werden ohne europäischen Regelungen substantiell zu widersprechen. Im Konsens mit den Brauereivertretern gilt für österreichisches – Codex konformes – Bier auch weiterhin der Verzicht auf Konservierungsstoffe, Enzyme, Schaumstabilisatoren, chemisch modifizierten Hopfen etc. Darüber hinaus wurde das Kapitel redaktionell überarbeitet und sprachlich angepasst.

Insgesamt ist ein aktuelles, der Zeit angepasstes Kapitel entstanden, dass auf österreichische Tradition in der Bierherstellung Rücksicht nimmt. Das Plenum der Codexkommission ist am 1.12.2014 der Unterkommission gefolgt und hat die Neufassung des Kapitels angenommen. Hier der Auszug betreffend die neu im Codex eingeführte Kategorie „Kreativbiere“:

3 Kreativbiere

3.1 Definition

Kreativbiere sind Biere mit besonderen natürlichen Rohstoffen bzw. besonderer Herstellungsart. Der Basischarakter ist Bier, was durch die eingesetzten Cerealien, Hopfen und die alkoholische Gärung zum Ausdruck gebracht wird. Mindestens 50 % des eingesetzten Extraktes müssen aus Cerealien gemäß Abs. 1.2 oder Erzeugnissen aus diesen stammen.

Der Zeitpunkt der Zugabe an Zutaten oder Getränken erfolgt während der Bierherstellung, somit im Sudhaus, während des Gärungs-, Reife- bzw. Lagerungsprozesses. Nicht als Kreativbiere gelten Mischungen von Bier gemäß Abs. 1.1 mit weiteren Zutaten oder Lebensmitteln.

3.2 Aromen, Farbstoffe, Süßungsmittel

Ein Zusatz von Aromen im Sinne der Aromenverordnung findet nicht statt. Der Zusatz von Farbstoffen und Süßungsmitteln ist nicht üblich.

3.3 Bezeichnung

Die Bezeichnung enthält das Wort „Bier“ in Kombination mit der besonderen Komponente, Herstellung(sart) oder Geschmacksrichtung (z. B. Honigbier, Maronibier).

Der Text des gesamten Codex-Kapitels findet sich auf www.lebensmittelbuch.at. Für den Abschnitt 3 „Kreativbiere“ wird, um den Erzeugern, Importeuren und Handel genügend Zeit für eine Umstellung zu geben, für bisher verkehrsfähige Produkte und vorhandene Verpackungen eine Übergangsfrist bis 31. Dezember 2015 gewährt. Die übrigen Abschnitte traten sofort in Kraft. ■

Sind Sie Bier-Experte?

Bier, 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 die Kurzbezeichnung einer intensiv hopfenaromatischen und bitteren, obergärigen Vollbiersorte, deren Ursprung in England liegt, die mittlerweile aber auch von einigen österreichischen Brauereien gebraut wird.

1. Schutzpatron

Wie andere Berufsgruppen haben auch die Brauer kirchliche Heilige zu ihren Schutzpatronen gemacht. Hier wird einer der als Bierschutzpatron bekanntesten und meist verehrten Heiligen gesucht. Der Gedenktag des gebürtigen Österreicher ist der 4. Mai. Er gilt als der erste österreichische Märtyrer und Heilige und ist einer der 14 Nothelfer. Zu seinen Ehren wurden in Österreich und den Nachbarländern zahlreiche Kirchen erbaut. Besonders verbreitet ist die Verehrung seit jeher in Österreich, Bayern, Südtirol und Böhmen, seit dem 11. Jahrhundert auch in Polen – wo er dann einer der drei Nationalheiligen war. Der Gesuchte ist seit 2003 auch Landespatron eines österreichischen Bundeslandes.

Und noch ein weiterer Hinweis: Warum die Brauer den Heiligen zu einem ihrer Patrone erkoren, erklärt ein Blick in die Braugeschichte. Ganze Stadtviertel wurden ein Raub der Flammen, wenn in den hölzernen Brauhäusern das offene Feuer unter den Braukesseln außer Kontrolle geriet. Aus Angst vor Stadtbränden wurde die Vergabe des Braurechts häufig an den Besitz eines steinernen Hauses gebunden. Manche Städte und Gemeinden stellten den Brauberechtigten auch steinerne „Kommunbrauhäuser“ zur Verfügung.

Wer ist der Schutzpatron der Brauer?

- C Hl. Benedikt
- H Hl. Sebastian
- I Hl. Florian
- M Hl. Antonius



Lösung: IPA

2. Bierkultur ist Glaskultur

Die Vielfalt der in Mitteleuropa eingesetzten Biergläser ist einzigartig.

Die Qualität und Form des eingesetzten Bierglases hat einen entscheidenden Einfluss auf den Biergenuss. Das Glas bietet nicht nur die Information, um welche Biersorte es sich handelt und aus welcher Brauerei das eingeschenkte Bier stammt, sondern liefert aufgrund seiner Größe, Form, Funktionalität und seines Designs zusätzliche Trinkanreize. Bier und Glas bilden beim Biertrinker eine Einheit.

Für den optimalen Biergenuss ist es wichtig, dass immer der richtige Glastyp zum passenden Bier gewählt wird.

Welches Glas passt am besten zu einem Pils?

- R Ein Pilsglas besteht aus dickwandigem Glas.
- P Ein Pilsglas ist eine schlanke dünnwandige Tulpe oder Stange, in der sich das hopfenbetonte, feinherbe Aroma gut entfalten kann.
- O Ein Pilsglas sieht aus wie ein Dessertbecher für Früchte, damit der fruchtige Charakter des Bieres herauskommt.
- S Ein Pilsglas besteht aus Steinzeug, damit das Bier im Sommer schön kalt bleibt.

3. Backe, backe Bier

Der Backteig, auch Bierteig genannt, ist bekanntlich ein dickflüssiger Teig, der zum Herausbacken von Fisch, Gemüse, Obst oder gelegentlich auch kleinen Fleischstücken verwendet wird. Es gibt aber auch süße Speisen wie Beignets, die mit Bierteig hergestellt werden. Der Teig wird aus Mehl und Bier hergestellt. Er muss kein Ei enthalten, um die Knusprigkeit zu optimieren, es kann aber ein Ei oder ein Eigelb untergerührt werden.

Welche Eigenschaft verleiht Bier Backteigen?

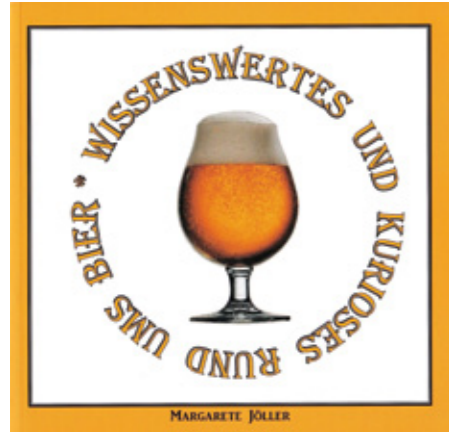
- L Brennt nicht an.
- N Gibt je nach Bier eine schöne Farbe.
- U Lässt die Speisen nach Bier schmecken.
- A Treibt den Teig leichter und gleichmäßig.

Lösung:



Bierig Steirisch

Wissenswertes und Kurioses rund ums Bier



Warum schreibt Margarete Jöller ein Buch über Bier? „Mein Vater, Bierbrauer von Beruf, erzählte stets mit großer Begeisterung Geschichten aus seinem Arbeitsleben. Ich war also schon mit Bier „vorbelastet“, als ich im Jahre 1998 beginnen durfte, Besucher durch die Gösser Brauerei und das angeschlossene Braumuseum zu führen. Im Laufe der Zeit vertiefte sich mein Wissen über die Materie Bier, sodass ich nun den Schritt wagen konnte, ein Buch darüber zu schreiben.

Das gut lesbare Bier-Sammelsurium berichtet von der Geschichte des Bieres und seinen Rohstoffen, von Geschichten über

das Bier bis hin zum Genuss. Jöller begibt sich auf Bier-Spurensuche in der Literatur und Musik. Der optische Reiz des durchgehend im 4-Farbdruck gestalteten Buches (120 Seiten) liegt in einer Vielzahl von Bildern zu den einzelnen Themenbereichen mit einer kulminierenden wertfreien Ansammlung von Darstellungen der vorwiegend österreichischen Bierlandschaft. Eigenverlag Margarete Jöller / Leoben ISBN 978-3-200-03720-5 ■

Vom Brauen in Afrika

Hirse, Hopfen, Wurzelbier

Wir Mitteleuropäer glauben, Bier wurde in Bayern erfunden (oder in Tschechien, Belgien, Österreich,...) und nur hier gibt es das echte. In Wahrheit ist Bier nicht nur ein Kosmopolit, sondern eigentlich ein Afrikaner, denn erfunden wurde es von den Ägyptern. Afrika hat ein reiches Angebot an traditionellen und europäischen Bieren. Das Brauen von Bier ist eine verbreitete Tätigkeit quer durch alle afrikanischen Kulturen und Völker: die Karamojong setzen süßliches Bier aus Wurzeln mit Honig und Wasser an. Der Honig wird den Wildbienen in der Savanne von den Männern abgenommen; die Frauen brauen. Gelagert wird es im Benzinfass und verkauft im Plastikkanister. Die Lugbara produzieren Bier aus Yamswurzeln. Vor dem Ausschicken siebt der Dorfälteste es für die Autorin durch eine Socke - denn „diese weiße Frau da“ mag bestimmt keine kleinen Käfer auf ihrem Bier schwimmen haben.

Das Bier aus Rispenhirse hat die Farbe von Kakao, die Konsistenz von dünnem Porridge. In Zimbabwe trinken es die Männer aus Zweiliterkübeln, die sie dann stolz neben sich aufstapeln.

Das Themenspektrum des Buchs ist weitreichend. Legenden und Geister, Mythen und Riten rund um das Bier kommen ebenso wenig zu kurz wie ein konkreter Index der Biersorten, die benötigten Ressourcen, soziokulturelle Aspekte der

Herstellung, die materielle Kultur rund ums Bier oder ein Rezept zur Herstellung von Ingwer-Bier.

Petra Navara studierte Ethnologie und Afrikanistik an der Universität Wien. Mehr als 20 Jahre war sie in der Entwicklungszusammenarbeit tätig. Sie war Geschäftsführerin bei HORIZONT-3000 und leitete die

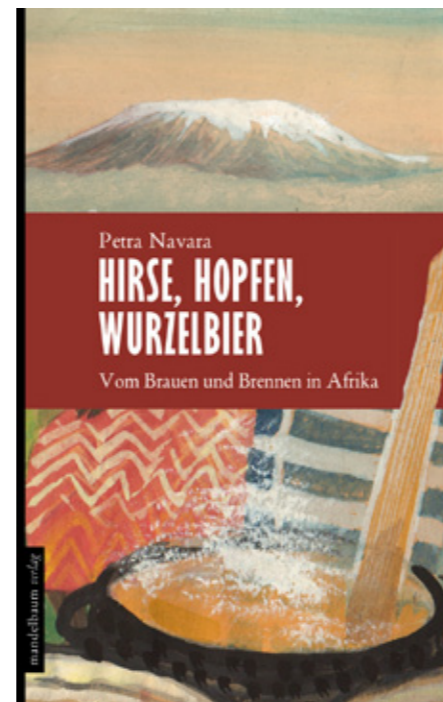
Arbeitsgemeinschaft Globale Verantwortung. Seit August 2012 lebt und schreibt sie in Uganda.

Vom Brauen in Afrika

Hirse, Hopfen, Wurzelbier

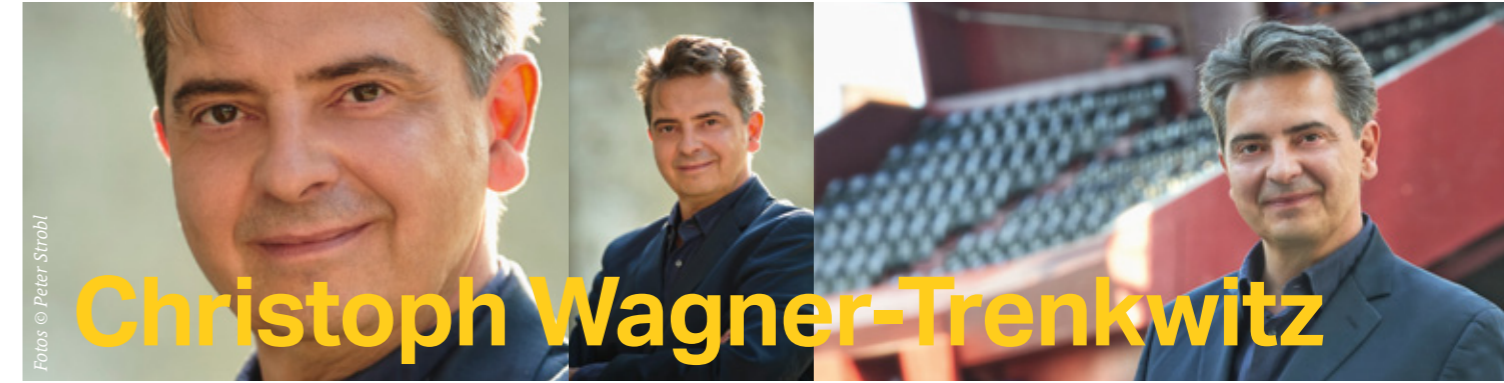
Mythen, Geschichten und Rezepturen

ISBN: 978-3-85476-452-6 ■



BierNews im Gespräch mit Christoph Wagner-Trenkwitz

Ein Radler im Sommer? – „Nur mit Helm und möglichst nicht zu lange bergauf!“



Lieber Herr Trenkwitz! Stimmen die Gerüchte rund um ein Stück von Michael Niavarani beim zweiten Haager Theatersommer unter Ihrer Intendanz?

Ja, heuer wird es sehr turbulent! Dank meiner langen Freundschaft und künstlerischen Zusammenarbeit mit Michael Niavarani habe ich eine Uraufführung von ihm ergattert: „Reset – alles auf Anfang“ heißt die unglaublich verrückte Komödie, die mit Herbert Steinböck und Fifi Pissecker in den Hauptrollen ab 8. Juli 2015 in Haag gezeigt wird. Wer den „Nia“-Schmäh schätzt – und wer tut das nicht – der wird bei uns auf seine Kosten kommen.

Jetzt gibt es zwar auch heuer wieder den beliebten Theatersommer-Wein – wird aber trotzdem auch gern einmal mit einem Gläschen Bier angestoßen?

In der Woche nach Ostern wird ein Grüner Veltliner als „Theatersommer-Wein“ auserkoren, aber ein kühles Bier unmittelbar nach der Vorstellung ist und bleibt der größte Genuss! Niederösterreich ist ja nicht nur für seinen Wein bekannt, sondern es kommen auch einige Bierbrauer aus diesem Bundesland. Ein „kaiserliches“ Bierunternehmen ist Sponsor des Theatersommers Haag.

Und gibt es in den eigenen vier Wänden auch so etwas wie einen erklärten „Lieblings-Aufenthaltsort“?

Die Küche! Die ist der absolute Mittelpunkt. Meine Frau ist eine grandiose Köchin, ich ein grandioser Esser, also ist die Küche der logische Treffpunkt!

Oh, da fragen wir gleich nach: Wenn man Ihren Kühlschrank öffnet, welche drei Lebensmittel wird man darin immer finden? Das ist eine Fangfrage, oder? Bier wird man in meinem Kühlschrank fast immer finden, aber auch Milch und Melanzani.

Melanzani? Sehr ausgefallen! Würden Sie sich selbst als Genussmenschen bezeichnen? Was

ist für Sie denn „ein wahrer Genuss“?

Was ich nicht genießen kann, versuche ich zu meiden. Ich genieße zwar auch meine Arbeit (meistens!), aber abends und morgens durch den Garten zu schlendern ist der noch größere Genuss.

Ein Genuss ist für viele Zuseher und Zuhörer ja auch Ihre charmante und oftmals pointierte Moderation. Wenn man so oft auf einer Bühne steht, viel kommentiert und moderiert – passiert da auch schon mal das eine oder andere Hoppala?

Meine beruflichen Hoppalas sind zahlreich, ich baue sie aber immer gleich ein, als wären sie von langer Hand geplant. So habe ich beim Opernball einmal Nelken mit Tulpen verwechselt und den Bundespräsidenten „Helmut“ Fischer genannt. Immer wieder passieren mir auch Kalender-Hoppalas: Ende April des Vorjahres z. B. stand ich vor der niederländischen Botschaft, wo ich zum „Königstag“ eingeladen war. Ein freundlicher Butler eilte mir entgegen und meinte: „Schön, dass Sie da sind. Das Fest ist erst morgen.“

Opernball ist ein gutes Stichwort: Auf dieser schönen Veranstaltung prostet man sich ja regelmäßig mit Prickelndem zu. Was ist denn Ihr Lieblingsgetränk für eine lange, fröhliche Partynacht?

Beim Opernball ist das gute Wiener Leitungswasser mein Begleiter durch die Nacht. Nur kein Alkohol vor Drehschluss – aber danach wird schnell alles nachgeholt! Wir hoffen es ist auch ein kleines Bier dabei. Apropos, Sie als Bierliebhaber: Welche Sorte schmeckt Ihnen denn am besten?

Ich bin ein eingefleischter Pilsrinker. Und zudem darf ich anfügen: Als Haager bin ich ein Kaiser!

Und in welchen Situationen gönnen Sie sich denn ein Gläschen des goldenen Hopfensaftes? Nach Proben, nach Aufführungen ... und vor allem nach langen Interviews!

Auch folgende Frage ist bei uns immer sehr beliebt: Seiterl, Krügerl oder doch der kleine Pfiff?

Ich bin ein Mann der Mitte – also das Seiterl. Aber es dürfen auch drei sein!

Und im Sommer dann ein Radler?

Nur mit Helm und möglichst nicht zu lange bergauf ... Spaß ohne: Bier bitte nur pur! Abschließend: Haben Sie einen Lieblingsstrinkspruch neben dem obligatorischen „Prost“ bzw. worauf trinken Sie am liebsten?

Sicher nicht „Runter damit!“ – ein gutes Bier will genossen werden. Ich trinke am liebsten auf die Gesundheit und das Glück meiner Frau und meiner Familie. Und zwar jetzt gleich – man kann doch nicht so lange vom Bier nur reden ...

Lieber Herr Wagner-Trenkwitz, wir stimmen Ihnen zu! Herzlichen Dank für das Interview!

Christoph Wagner-Trenkwitz wurde am 18. Juni 1962 in Wien geboren und studierte an der Universität Wien Musik- und Politikwissenschaft sowie Romanistik. Schon damals arbeitete der Magister der Philosophie nebenbei beim ORF (Hörfunk) und verdiente als Schauspieler, Autor und Kabarettist (u. a. Kabarett Niedermeier, Kabarett Simpl) sein Geld. Der Vater von zwei Töchtern ist seit 2003 Chef-Dramaturg und Direktionsmitglied der Volksoper Wien. Zu seinen Tätigkeitsbereichen zählen künstlerische Projekte, Planung, Soiréen, Dramaturgie und Öffentlichkeitsarbeit. Im September 2013 übernahm er zudem die Leitung des Theatersommers Haag. Darüber hinaus moderiert das Vorstandsmitglied der Internationalen Richard Strauss Gesellschaft regelmäßige Radio-Sendungen auf Ö 1 (u. a. Apropos Klassik, Pasticcio, Neujahrskonzert) sowie seit 2001 den Opernball an der Seite von Karl Hohenlohe. ■

Was war los?

Der Rückblick rund um's Bier.



Noch mehr DLG-Medaillen für österreichische Biere

Das Testzentrum Lebensmittel der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) nahm einmal mehr zahllose Biere aus Österreich und Deutschland unter die Qualitätslupe. Die DLG-Experten untersuchen von jedem Bier jeweils zwei unterschiedlich alte Proben. Das Bier muss dabei seine Geschmackstabilität während der Lagerung beweisen. Zwischen der frischen und der älteren Probe darf es keine spürbare Abweichung geben. Reinheit des Geschmacks, Qualität der Bittere, Vollmundigkeit, Frische und Geschmackstabilität sind die wesentlichen Kriterien nach denen untersucht wird. Neben der sensorischen Bewertung der Produkte werden in aufwendigen Laboranalysen Schaumhaltbarkeit, Extrakt-, Alkohol- und Stammwürzegehalt, Trübung und Haltbarkeit untersucht. Alle Ergebnisse des Biertests 2014 und nähere Informationen zu den gekürten Bieren sind unter www.dlg-verbraucher.info nachzulesen.

BierNews gratuliert den österreichischen Brauereien:

Brauerei Fohrenburg GmbH & Co KG
zu 4 x Gold

Brauerei Grieskirchen GmbH
zu 1 x Gold

Brauerei Hirt GmbH
zu 1 x Gold

Brauerei Murau eGen
zu 1 x Gold

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

Familienbrauerei Huber GmbH & Co KG
zu 1 x Gold

Privatbrauerei Fritz Egger GmbH & Co KG
zu 6 x Gold und 1 x Silber

Ritterbräu GmbH
zu 1 x Silber

Stieglbrauerei zu Salzburg GmbH
zu 5 x Gold

Vereinigte Kärntner Brauereien AG
zu 1 x Gold und 3 x Silber

Termine

Rund um's Bier.

Mühlviertler Bier Festival 2015

10. und 11. April 2015

Messehalle Freistadt

www.muehlviertler-bierfestival.at

Craft Bier Tasting Session Wien

2. und 3. Mai 2015

Wiener Metropol, 1170 Wien

www.craftbierfest.at

6. Wiener Bierfest

Österreichs Biere zu Gast in Wien

28. bis 31. Mai 2015

www.wienerbierfest.at

Craft Bier Fest Linz

5. und 6. Juni 2015

Tabak Fabrik, Linz

www.craftbierfest.at

4. Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier

18. Juli 2015

Sao Paulo, Brasilien

www.doemens.org/de/genussakademie

Wettbewerbsbeobachtung: Deutschland und Schweiz küren ihre Staatsmeister

Nachdem Österreich seinen Staatsmeister und die Teilnehmer für die im Juli in Brasilien stattfindende 4. Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier bereits im Vorjahr kürte, stehen jetzt die Konkurrenten aus den deutschsprachigen Nachbarländern ebenfalls fest: Auch in der Schweiz und in Deutschland wurden in den jeweiligen Staatsmeisterschaften die Starter für die WM, die im Juli in Sao Paulo stattfindet, ausgewählt. Anfang Februar fand in Zürich die erste Schweizer Meisterschaft der Bier-Sommeliers statt. Die vom Schweizer Brauereiverband organisierte Schweizer Meisterschaft war ein Kräftermessen der besten Bier-Sommeliers der Schweiz. Am Schluss setzte sich **Roger Brügger** (Langenthal) knapp vor **Marcel Alber** (Zürich) und **Raimer Schramm** (Chur) durch. Roger Brügger darf sich nun „Schweizermeister“ der Bier-Sommeliers

nennen und wird zusammen mit dem Zweitplatzierten Marcel Alber die Schweiz bei der Weltmeisterschaft vom 17. bis 18. Juli 2015 in Brasilien vertreten.



Nahezu zeitgleich fand an der Akademie Doemens in Gräfelfing die Deutsche Meisterschaft statt. Der gebürtige Münchner **Markus Sailer** ging dabei unter 35 Biersommeliers als Deutschlands bester Sommelier für Bier hervor. Im Sommer wird er als Botschafter und Favorit aus Deutschland zusammen mit neun seiner Kollegen nach Brasilien zur Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier reisen. Markus Sailer, langjähriger Bierkenner und promovierter Chemiker, setzte sich in einem harten Wettbewerb gegen seine Konkurrenten durch. Vizemeister wurde **Guido Grote** von der Brauerei Schneider Weisse in Kelheim. Den dritten Platz teilen sich **Irina Zimmermann** aus Esslingen und **Julian Menner** aus Neumarkt in der Oberpfalz. ■

Dr. Markus Sailer