

*Italiener ist neuer  
Weltmeister der  
Sommeliers für Bier*  
Seite 4

*Fit mit Bier:  
Bierliteratur*  
Seite 6

*Im bierigen Gespräch mit  
Hauben- und Sterneköchin  
Johanna Maier*  
Seite 7

*EU-Parlamentarier  
brauen Bier*  
Seite 8

# Bier NEWS

Wir leben Vielfalt.



## Brausilvester 2015 im Zeichen von Biervielfalt und Genuss

### Fest der Sinne

- *Der kommende Herbst wird äußerst schmackhaft – steht er doch im Zeichen von bieriger Vielfalt, Genuss und Kulinarik*
- *Zu jedem Essen passt ein Bier*
- *Geschmackvollste Kombination gesucht*

Den Abschluss eines Braujahres bildet bekanntlich Brausilvester am 30. September, der traditionell eingebettet in die Festwochen der Biervielfalt mannigfaltig von Bierliebhabern, Gastronomie und Brauereien gefeiert wird. Der Verband der Brauereien Österreichs macht den Festtag heuer zum „Fest der Sinne“.

### *Zu jedem Essen passt ein Bier!*

Der kommende Herbst wird äußerst schmackhaft – steht er doch vollständig

im Zeichen von bieriger Vielfalt, Genuss und Kulinarik. Nach der erfolgreichen Aktion „Wie viel Bier haben wir?“, bei der im Vorjahr der Beweis erbracht wurde, dass Österreich über 1.000 verschiedene Biere verfügt, geht es 2015 anlässlich der Festwochen der Biervielfalt (28.09. – 11.10.), mit dem bierigen Höhepunkt Brausilvester (30.09.), ganz um Essen und Bier. Im Fokus stehen Sortenreichtum und Geschmacksvielfalt, die heuer – nach dem Motto „Zu jedem Essen passt ein Bier“ – anhand vieler kulinarischer Kombinationsmöglichkeiten dargestellt werden.

### *Die Wissenschaft der Aromen*

Ob ein vollmundiges hopfenbetontes Pils nach österreichischer Brauart zu Hühnerspießen in Basilikumblättern, ein aromatisches Schwarzbier mit schöner Röstaromatik zum Birnen-Kürbis-Salat oder ein India Pale Ale zu gegrilltem Gemüse mit feurigem Tofu: Zu jedem Essen passt ein Bier! Das Kombinieren von verschiedenen Aromen und Geschmacksnuancen beschreibt der neue Trend „Foodpairing“. Und dieser macht definitiv Lust auf mehr! Um

*Italiener ist neuer  
Weltmeister der  
Sommeliers für Bier*  
Seite 4

*Fit mit Bier:  
Bierliteratur*  
Seite 6

*Im bierigen Gespräch mit  
Hauben- und Sterneköchin  
Johanna Maier*  
Seite 7

*EU-Parlamentarier  
brauen Bier*  
Seite 8

# Bier NEWS

Wir leben Vielfalt.



## Brausilvester 2015 im Zeichen von Biervielfalt und Genuss

### Fest der Sinne

- *Der kommende Herbst wird äußerst schmackhaft – steht er doch im Zeichen von bieriger Vielfalt, Genuss und Kulinarik*
- *Zu jedem Essen passt ein Bier*
- *Geschmackvollste Kombination gesucht*

Den Abschluss eines Braujahres bildet bekanntlich Brausilvester am 30. September, der traditionell eingebettet in die Festwochen der Biervielfalt mannigfaltig von Bierliebhabern, Gastronomie und Brauereien gefeiert wird. Der Verband der Brauereien Österreichs macht den Festtag heuer zum „Fest der Sinne“.

### *Zu jedem Essen passt ein Bier!*

Der kommende Herbst wird äußerst schmackhaft – steht er doch vollständig

im Zeichen von bieriger Vielfalt, Genuss und Kulinarik. Nach der erfolgreichen Aktion „Wie viel Bier haben wir?“, bei der im Vorjahr der Beweis erbracht wurde, dass Österreich über 1.000 verschiedene Biere verfügt, geht es 2015 anlässlich der Festwochen der Biervielfalt (28.09. – 11.10.), mit dem bierigen Höhepunkt Brausilvester (30.09.), ganz um Essen und Bier. Im Fokus stehen Sortenreichtum und Geschmacksvielfalt, die heuer – nach dem Motto „Zu jedem Essen passt ein Bier“ – anhand vieler kulinarischer Kombinationsmöglichkeiten dargestellt werden.

### *Die Wissenschaft der Aromen*

Ob ein vollmundiges hopfenbetontes Pils nach österreichischer Brauart zu Hühnerspießen in Basilikumblättern, ein aromatisches Schwarzbier mit schöner Röstaromatik zum Birnen-Kürbis-Salat oder ein India Pale Ale zu gegrilltem Gemüse mit feurigem Tofu: Zu jedem Essen passt ein Bier! Das Kombinieren von verschiedenen Aromen und Geschmacksnuancen beschreibt der neue Trend „Foodpairing“. Und dieser macht definitiv Lust auf mehr! Um



Fotos Seite 1-3: © Deutscher Brauer-Bund

eine breite Öffentlichkeit und hier besonders auch die Damen bestmöglich zu erreichen, startet der Verband der Brauereien Österreichs eine umfangreiche Kooperation mit dem größten heimischen Kulinarik-Portal „ichkoche.at“. Sechs Wochen lang, von 31. August bis 10. Oktober 2015, erhält „Bierland Österreich“ Exklusivpräsenz auf der gefragtesten heimischen Online-Kulinarik-Plattform. Parallel dazu gibt es in Sachen Foodpairing auch auf [bierserver.at](http://bierserver.at), der Website des Verbandes, eine Neuerung: Der allseits beliebte Bierfächer, als erstklassiges Auskunftsinstrument zu verschiedensten Bierstilen und kulinarischen Kombinationsmöglichkeiten, wird digital umgesetzt und integriert. Da die Homepage bereits neu designt und responsiv gestaltet wurde, können nun alle Bierliebhaber an jedem Ort und von jedem Endgerät aus das bierige Nachschlagewerk nutzen.

## Maßnahmen und Umsetzung

Die Kooperation mit [ichkoche.at](http://ichkoche.at) basiert auf drei großen Säulen: dem „Themenbranding“, einem „Foodpairing-Gewinnspiel“ und passenden „Bierempfehlungen“ zu ausgewählten Rezepten. Gleich auf der Startseite wird für die Besucher des Kulinarik-Portals ein „Bier-Button“ fix installiert,

der direkt in die schon bestehende Themenwelt „Bier“ von [ichkoche.at](http://ichkoche.at) führt. Dort kommen Online-Werbemittel (Superbanner, Medium Rectangle, Skyscraper) zum Einsatz und animieren zur Teilnahme am Gewinnspiel bzw. verlinken zu weiterführenden Informationen (z.B. zum digitalen Bierfächer) auf [bierserver.at](http://bierserver.at). Teile des Online-Werbemittelkontingents kommen auch auf der Startseite von [ichkoche.at](http://ichkoche.at) zum Einsatz und erhöhen nochmals die Reichweite bzw. Aufmerksamkeit der Aktion.

## Geschmackvollste Kombination gesucht!

Das stark beworbene Foodpairing-Gewinnspiel findet auf einer eigenen Unterseite statt. Das bietet genügend Platz für redaktionellen Content wie z.B. über Bier als Speisebegleiter, Brausilvester und die Festwochen der Biervielfalt sowie die Ausbildung zum Biersommelier. Und beim Gewinnspiel werden Bierliebhaber mit dem Aufruf „Zu jedem Essen passt ein Bier!“ dazu angehalten, ihre geschmackvollsten Foodpairing-Kombinationen, bestehend aus einem Gericht/Rezept sowie der passenden bierigen Begleitung, einzusenden. Alle Einreichungen werden auf [ichkoche.at](http://ichkoche.at) gesammelt und den Usern zur Abstimmung bereitgestellt. Die zehn Einsendungen mit den meisten „likes“ gewinnen – von Eintrittskarten

für das bevorstehende Craft Bier Fest über Bierspezialitäten bis hin zum Hauptpreis: einen Aufenthalt für zwei Personen zu den Bierwochen im Kärntner Mountain Resort Feuerberg auf der Gerlitzen Alpe.

## Auf die Expertise kommt es an

Um die Teilnehmer mit ihren schmackhaften Aromen-Arrangements nicht im Dunkeln tappen zu lassen, konnte eigens für diese Aktion DI Dr. Andreas Urban, Vorsitzender der Arbeitsgruppe „Bierspezifische Ausbildungen“ im Verband der Brauereien Österreichs, als Experte gewonnen werden. Gemeinsam mit dem diplomierten Biersommelier wurden beispielhafte kulinarische Schmankerl/Rezepte mit einer ausführlichen Bierempfehlung versehen. Die Foodpairing-Beispiele stehen den Besuchern von [ichkoche.at](http://ichkoche.at) als Anregung und „Lernhilfe“ auf der Gewinnspielseite zur Verfügung. Darüber hinaus sind die „TOP 50“ bzw. die meist aufgerufenen Rezepte von [ichkoche.at](http://ichkoche.at) ebenfalls mit einem „Bier-Tipp“ sowie mit einem weiterführenden Link zur Website des Brauereiverbandes ausgestattet.

Facebook-Postings und Newsletter-Beiträge seitens [ichkoche.at](http://ichkoche.at) runden die Bewerbung dieser Initiative ab. ■



### *Brausilvester: Ein Feiertag mit langer Tradition*

Bis vor rund zweihundert 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. Inzwischen lassen Kühlsysteme eine ganzjährige Bierproduktion zu. Doch das bierige Freudenfest wurde beibehalten und hat sich im Lauf der Jahrhunderte zum liebgewonnenen Brauchtum entwickelt.

Diese Tradition feiern auch die österreichischen Brauereien jedes Jahr rund um den 30.09. Brausilvester. Vom Tag der offenen Tür in diversen heimischen Brauereien bis zu Gewinnspielen, von Bierfesten und Partys bis zur Spezialitätenverkostung und Bier als feierlicher Speisebegleiter beim Wirt reicht die Palette der Aktivitäten zu diesem bierigen Feiertag. ■

Biersommelier Weltmeisterschaft 2015 ist geschlagen

# Bester Biersommelier kommt erstmals aus Italien



Biersommelier-Weltmeister Simonmattia Riva (li)



Vize-Weltmeister Frank Lucas

Im Rahmen der Brasil Brau und der Degusta Beer&Food in São Paulo traten am 18. Juli 2015 53 Biersommeliers aus neun Nationen an und stellten ihr Können bei der vierten Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier unter Beweis. In Disziplinen wie einer Bierstil-Blindverkostung, einer sensorischen Beschreibung eines Bieres, Beer&Food Pairing sowie einer Theorieprüfung konnten sich insgesamt sechs Biersommeliers für das Finale qualifizieren.

„standing ovations“ aus den Sesseln riss. Der frisch gekürte Biersommelier-Weltmeister Simonmattia Riva nahm unter Freudentränen den Pokal von seinem Vorgänger Oliver Wesseloh entgegen. Auf dem zweiten Platz landete Frank Lucas (D), die einzige Frau im Felde, Irina Zimmermann (D) wurde Dritte. Die weiteren Finalisten Roger Brügger (CH) sowie die Brasilianer Rodrigo Sawamura und André Soares Rodrigues teilen sich den vierten Platz.

zu können, bezeichneten (v.l.n.r.) Markus Reitinger (OÖ), Felix Schiffner (OÖ), der amtierende Staatsmeister Clemens Kainradl (Bgl.) Josef C. Sigl (Slzbg.) und Markus Thaller (OÖ) ihre Teilnahme bei der Biersommelier-Weltmeisterschaft. Das „Bierland Österreich“-WM-Team hatte sich im Rahmen eines hochkarätigen Wettbewerbs - der österreichischen Staatsmeisterschaft der Sommeliers für Bier (10/2015) – qualifiziert, eine beachtliche Leistung, wenn man bedenkt, dass Österreich allein über ca. 800 bestens ausgebildete (Diplom-)Biersommeliers verfügt! ■



Dritte: Irina Zimmermann

Im großen Finale setzte sich der Italiener Simonmattia Riva gegen seine fünf Konkurrenten durch und wurde von einer versierten sechsköpfigen Jury zum neuen Weltmeister der Sommeliers für Bier gekürt. Neo-Weltmeister Riva lieferte der Jury und dem Publikum eine perfekte Show. Er überzeugte dabei sowohl in einer fachlich souveränen Vorstellung des von ihm ausgewählten Bieres als auch mit einem sehr emotionalen und mitreißenden Auftritt, der das anwesende Publikum zu

Unisono als „tolle Erfahrung“ sich mit den besten Biernasen der Welt messen



(v.l.n.r.): Markus Reitinger, Felix Schiffner, Clemens Kainradl, Josef C. Sigl, Markus Thaller

# 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 Ziffern der richtigen Lösungen den kalendarischen Höhepunkt des Braujahres – **Brausilvester** – der eingerahmt von den **Festwochen der Biervielfalt** heuer in Österreich ganz im Zeichen der Harmonie von heimischer Biervielfalt und Küche steht.

## 1. Bierstil

Friedrich Kilian Schögl ein österreichischer Schriftsteller und Feuilletonist schrieb 1860: „Seit dieser neuen Bierära trinkt eben Alles Bier, von der zarten Primadonna der Hofoper bis zur minderzarten Amme, vom Unterstaatssecretär bis zum Magistratspraktikanten, vom protzigen Börsenparvenüe bis zum Feuilletonisten eines Volksblattes, von Fr. Geistinger bis zu Fr. Strudel – und nur in den Zwischenpausen, wenn Wien kein Bier trinkt, trinkt es Wein.“

**Gesucht ist jener „neue“ Bierstil durch den die Wiener zu Biertrinkern wurden.**

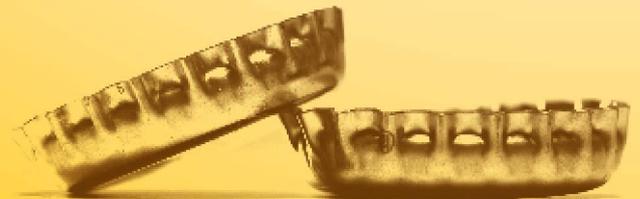
- 3 Lagerbier
- 2 Pilsener

## 2. Klein Schwechater Lagerbier

Dieser Biertyp wird von Conrad Seidl als deutlich anders als seine heutigen Vertreter beschrieben: „Es war ein dunkler (Zeitgenossen sprechen von einer leicht rötlichen Färbung) und nur durch die lange Lagerung, nicht aber durch Filtration geklärter Biertyp. Das erste Lager hatte auf Grund der damals verwendeten Technologien einen oxidativeren, vollmundigeren Charakter..., der irgendwo zwischen den milden Münchner und den scharf-bitteren Pilsbieren gelegen sein muss.“ Es war mit 12,5 Grad Stammwürze auch etwas stärker als die heutigen Lagerbiere.

**Wer war der Erfinder dieses Bieres, das er selbst „Klein Schwechater Lagerbier“ nannte?**

- 9 Gabriel Sedlmayer
- 0 Anton Dreher



## 3. Der Bierversilberer

Bei Wiener und niederösterreichischen Bierwirten sagte man damals: „Man muss sehr viel Gunst beim Bierversilberer Widter genießen, um in halbwegs annehmbarer Zeit zu dem gewünschten Bier zu kommen.“ Dreher's Onkel Anton Widter war in den ersten Jahren seines Erfolges seine „rechte Hand“.

**Was ist ein Bierversilberer?**

- 9 So nannte man früher die Außendienstmitarbeiter einer Brauerei. Sie verkauften Bier, machten es also zu Silber.
- 1 Dosenabfüller

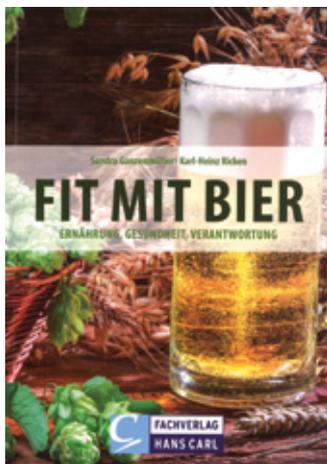


**Lösung:**    .   .

*Ernährung, Gesundheit, Verantwortung*

## Fit mit Bier

In der Diskussion um Werbeverbote für Alkohol und Suchtprävention geht häufig unter, dass ein maßvoller Biergenuss auch positive Aspekte hinsichtlich Ernährung und Gesundheit haben kann. Die Ernährungswissenschaftlerin Sandra Ganzenmüller und der Mediziner Dr. med. Karl-Heinz Ricken haben Bier deshalb einmal aus einem anderen Blickwinkel betrachtet – und viele bisher nur in Fachkreisen bekannte Gesichtspunkte des Bierkonsums herausgearbeitet. So lernen die Leser beispielsweise die wertvollen Inhaltsstoffe des Hopfens kennen und erfahren, warum Bier ebenso gut ist für das Herz wie Rotwein.



Und dass Fit mit Bier kein Widerspruch ist, zeigt schon alleine die Beliebtheit von alkoholfreien Bieren bei Leistungssportlern. Die Autoren nehmen aber auch die Grenzen zwischen Genuss und Sucht unter die Lupe und haben dem aktuellen Thema Allergie und Nahrungsmittelunverträglichkeiten ein eigenes Kapitel gewidmet. Außerdem beschäftigt sich der Band mit der Health-Claims-Verordnung, die für viele Brauereien eine wichtige Rolle bei der Bewerbung ihrer Produkte spielt. ■

Fachverlag Hans Carl  
ISBN 978-3-418-00821-9

*Eine Geschichte von Hopfen und Malz*

## Das Bier

Die Geschichte des Biers gehört untrennbar zur Kulturgeschichte der Menschheit. Bereits Jahrtausende vor der Sesshaftwerdung haben Menschen Bier gebraut, das gleichermaßen als Nahrungsmittel wie auch als Genussmittel hohe Bedeutung erlangte – und diese bis heute bewahrt hat. In dem Buch wird die Geschichte der Braukunst von den Anfängen bis zur Gegenwart knapp, anschaulich und informativ erzählt. Aber es wird auch erklärt, wie man überhaupt Bier braut, welcher Rohstoffe



es dafür bedarf und wie diese veredelt und behandelt werden müssen, ehe man sich den Genuss eines guten Biers gönnen darf.

Die Autoren Professor Dr. Franz Meußdoerffer, Kulmbach, und PhD Martin Zarnkow, Weihenstephan, sind ausgewiesene Fachleute für Geschichte, Kultur und Technik der Braukunst. ■

Verlag C. H. Beck  
ISBN 978-3-406-66667-4

*22 Geschichten von Brauern und jungen Brauereien*

## Berliner Biermanufakturen

Die pulsierende Hauptstadt zählt mittlerweile 22 Biermanufakturen. Die boomende Kleinbrauer-Szene begeistert immer mehr Berliner und Berlinbesucher. Der langjährige Auslandsreporter, Reisebuchautor und Bierliebhaber Peter Korneffel ist in die Szene eingetaucht. Mitgebracht hat er 22 Geschichten von mutigen Brauern und jungen

Brauereien, so verblüffend und unterschiedlich wie ihre Biere. Spannende Exkursionen und – auch historisches – Hintergrundwissen runden das Ganze ab und machen das Buch zu einem aktuellen Szene-, Kulturführer und Reiseführer. ■

Nicolai-Verlag.de  
ISBN 978-3-89479-921-2



BierNews im Gespräch mit Hauben- und Sterneköchin Johanna Maier

# „Der Gärtopf ist für mich ein Zukunftstopf“



Fotos © Johanna Maier GmbH

## Johanna Maier



Eilmeldung: Die erfolgreiche internationale Spitzenköchin Johanna Maier gibt ihr Erfolgsrezept preis: hohe Kochkunst, eine kräftige Portion Lebenserfahrung, pikant gewürzt mit traditionellen Weisheiten und topmodernen Trends, exotische Impressionen aus aller Herren Länder und dazu eine ordentliche Prise Charme und Esprit – alles beharrlich gerührt und sorgsam darauf geachtet, dass die Flamme nie erlischt.

### Die richtige innere Einstellung

Johanna Maier wehrt sich vehement dagegen, als beste Köchin der Welt bezeichnet zu werden. Sehr sympathisch für die bislang erste und einzige Köchin, die vom Restaurantführer Gault-Millau mit vier Hauben sowie vom Guide Michelin mit zwei Sternen ausgezeichnet wurde und schon die Gaumen von Königen und Modellen mit ihren kulinarischen Köstlichkeiten beglückte. Stattdessen verweist sie auf eine Vielzahl exzellenter Hobby-Köche und verborgene Talente: „Da Geschmäcker verschieden sind und unsere Präferenzen durch Kulturen und Lebensweise geprägt werden, kann es nie nur eine einzige beste Köchin oder den besten Koch geben.“ Nach einer Phase, in der der Erfolg sie viel Kraft gekostet hat, begegnet die passionierte Wanderin nun dem Alltag ein wenig gelassener und konzentriert sich auf das Wesentliche: Kochkunst auf allerhöchstem Niveau. „Der Kopf macht den Unterschied“, erklärt sie: „Wenn man den Tag mit dem Vorsatz beginnt, das Beste draus zu machen und dem Positiven mehr Gewicht gibt, dann entsteht kaum negativer Stress.“ Unverändert geblieben ist ihr Perfektionismus, den es in der Spitzengastronomie ohne Zweifel tagtäglich braucht: „Was man liebt, macht man nicht halb“, so die vierfache Mutter.

### Ein multisensuelles Erlebnis

Nicht ohne Grund hat Johanna Maier ihre ganz besondere, pure, leichte und bekömmliche Art zu kochen „Österreichische Weltküche“ getauft. Das Außergewöhnliche an der Maierschen Kochkunst ist die wohltuende Kräuter-Gewürz-Harmonie, die ihre Gerichte akzentuiert. Diese mit allen Sinnen erfassbare Ausgewogenheit hat einen besonderen Ursprung: Auf zahlreichen Reisen entstanden Johannes Begeisterung für Gewürze und das Interesse an den heilenden Kräften von Kräutern und Lebensmitteln. Intensiv setzt sie sich mit pflanzlichen Wirkstoffen und deren Nutzen in der Zubereitung von Speisen auseinander – die Kreationen der Naturliebhaberin sind unverkennbar von der traditionellen europäischen, chinesischen und ayurvedischen Heilkunde inspiriert. Essen soll bei der Spitzengastronomie nicht nur vorzüglich schmecken, sondern auch die Gesundheit fördern. Passenderweise hat sie vor Kurzem das Fermentieren von Gemüse für sich entdeckt, bezeichnet den Gärtopf liebevoll als „Zukunftstopf“.

### Bier als Inspirationsquelle

Aus ihrem Handwerk leitet sie auch die Definition von Genuss ab: „Dafür braucht es Lebensmittel erster Güte und den Willen zum bewussten Hinschmecken“, überlegt sie. Außerdem seien ebenso die Tischkultur, das liebevolle Anrichten und das gemeinsame Beisammensein wichtig um echte Lebensfreude zu empfinden. Mehr als nur ein reines Genussmittel ist für die Profiköchin hingegen das Lieblingsgetränk der Nation: „Wenn ich Bier trinke, dann sind es vor allem die

Aromen, die mich faszinieren und die Frage, ob sie mich einladen, mit dem Bier oder um das Bier herum ein Gericht zu kreieren“, so Maier. Das Stichwort Foodpairing ist ihr natürlich ein Begriff, für die Empfehlung des passenden Bieres zur Speise ist dann aber ihr Mann Dietmar, als Wein-, Bier- und Spirituosen-spezialist zuständig. Wenn Zeit bleibt und die Stimmung passt, genießt sie im Sommer gerne ein Salzburger Weißbier oder probiert neue Bierstile aus: „Hier ist mir zuletzt ein trendiges India Pale Ale in Erinnerung geblieben, dessen Hopfenstärke und Aromafülle mir sehr zugesagt haben. Überhaupt verfügen wir in Österreich über eine großartige Bierkultur.“ Dem können auch wir nichts mehr hinzufügen, bedanken uns für ein sehr nettes Interview und wünschen auch weiterhin viel Erfolg, Kreativität und Muße.

Johanna Maier wurde 1951 in Radstadt, Salzburg, geboren. Sie visitierte bei Hans Haas in München, André Jaeger in Schaffhausen, Jean-Georges Vongerichten in New York und im Regent in Hongkong. 1984 übernahm das Ausnahmetalent, das unter anderem für den thailändischen König und das Modelabel Prada aufkochte, die Küche des Hotel-Restaurants Hubertus in Filzmoos. Neben dem Gourmetrestaurant betreibt sie zusammen mit ihren Söhnen eine Kochschule und hat drei Kochbücher veröffentlicht. Zudem führt ein großer Lebensmittelhändler ihre eigens designte Premium-Produktlinie. 2010 wurde sie mit dem Großen Verdienstzeichen um das Land Salzburg geehrt, 2012 mit dem „Goldenen Tafelspitz“ für ihr Lebenswerk ausgezeichnet. Aktuell ist sie mit drei Hauben und zwei Sternen dekoriert. ■

# Was war los?

Der Rückblick rund um's Bier.



## EU-Parlamentarier brauen Bier

Gegründet 1995, versteht sich der European Parliament Beer Club ([www.epbeerclub.eu](http://www.epbeerclub.eu)) als ein Forum zum Informationsaustausch über die europäische Braubranche. Die derzeit mehr als 90 Mitglieder, EU-Abgeordnete aus allen EU-Ländern, des parteiübergreifenden internationalen EP-Bier-Club verstehen Bier als Teil des europäischen Erbes und unterstützen ein verantwortungsbewusstes Wachstum und

die Stabilität der Brauwirtschaft in der Europäischen Union.

Zu einem besonderen Treffen fand man sich vor der Sommerpause in einer der ältesten Brauereien Frankreichs, etwas außerhalb von Straßburg, ein. Eine parteiübergreifende Delegation aus 9 Ländern – unter ihnen Dr. Paul Rübiger (links im Bild), EP-Beer-Club-Vizepräsident – erhielt aus erster Hand Einblick in den Brauprozess und zeigte sich beeindruckt von der Tradition und Innovation hinter dem Lieblingsgetränk der Europäer. ■



Internationaler EP-Bier-Club

## Vollversammlung der Braucher in Salzburg

Am 12. Juni 2015 traf sich die österreichische Brauwirtschaft zur jährlichen Vollversammlung in der Stieglbrauerei zu Salzburg.

Rund 85 Teilnehmer waren zur Jahreshauptversammlung des Verbandes der Brauereien gekommen, um Kontakte zu pflegen und sich über die neuesten

Themen und Entwicklungen der Brauwirtschaft zu informieren.

Den Auftakt der Veranstaltung bildete ein fulminanter Vortrag von Univ. Prof. Markus Hengstschläger zum Thema „Talente“, Werberats-Präsident Michael Straberger referierte über die ethisch-moralischen Spielregeln guter Werbung. Eine lebhaft diskutierte Podiumsdiskussion mit Vertretern der „jungen Wilden“ der österreichischen Brauszene rund um Craft Beer, der neuen Dimension der



„Junge Wilde“

# Termine

Rund um's Bier.

## 15<sup>th</sup> International Belgian Brewing Conference

6. bis 8. September 2015

Jean Monnet Auditorium, KU Leuven, BE  
[belgianbrewingconference.org](http://belgianbrewingconference.org)

## FAFGA '15 Alpine Superior

28. Fachmesse für Gastronomie,  
Hotel & Design

21. bis 24. September 2015

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

## CRAFT BIER FEST

20. und 21. November 2015

Anker-Expeditihalle, Wien  
[www.craftbierfest.at](http://www.craftbierfest.at)

## 12<sup>th</sup> International Trends in Brewing

Celebrating Diversity of Beer Styles

3. bis 7. April 2016

KU Leuven Technology Campus  
in Ghent, BE  
[www.trendsinbrewing.org](http://www.trendsinbrewing.org)

Biervielfalt, ergänzte das Programm. Abgerundet wurde die Vollversammlung durch ein interessantes Rahmenprogramm. Der traditionelle Brauerabend auf Einladung der Salzburger Brauereien im Maschinenhaus der Brauwelt stand ganz im Zeichen des „food-pairing“ und einer kommentierten Verkostung von Craft-Bieren, die nahtlos in die „Nacht der offenen Flaschen“ überging und sehr zur kommunikativen Atmosphäre des Branchenevents beitrug. ■



Obmann Sigi Menz dankt Stiegl-Chef Heinrich Dieter Kiener und Alessandra Kiener für die Gastfreundschaft



Fotos Seite 1-3: © Deutscher Brauer-Bund

eine breite Öffentlichkeit und hier besonders auch die Damen bestmöglich zu erreichen, startet der Verband der Brauereien Österreichs eine umfangreiche Kooperation mit dem größten heimischen Kulinarik-Portal „ichkoche.at“. Sechs Wochen lang, von 31. August bis 10. Oktober 2015, erhält „Bierland Österreich“ Exklusivpräsenz auf der gefragtesten heimischen Online-Kulinarik-Plattform. Parallel dazu gibt es in Sachen Foodpairing auch auf [bierserver.at](http://bierserver.at), der Website des Verbandes, eine Neuerung: Der allseits beliebte Bierfächer, als erstklassiges Auskunftsinstrument zu verschiedensten Bierstilen und kulinarischen Kombinationsmöglichkeiten, wird digital umgesetzt und integriert. Da die Homepage bereits neu designt und responsiv gestaltet wurde, können nun alle Bierliebhaber an jedem Ort und von jedem Endgerät aus das bierige Nachschlagewerk nutzen.

## Maßnahmen und Umsetzung

Die Kooperation mit [ichkoche.at](http://ichkoche.at) basiert auf drei großen Säulen: dem „Themenbranding“, einem „Foodpairing-Gewinnspiel“ und passenden „Bierempfehlungen“ zu ausgewählten Rezepten. Gleich auf der Startseite wird für die Besucher des Kulinarik-Portals ein „Bier-Button“ fix installiert,

der direkt in die schon bestehende Themenwelt „Bier“ von [ichkoche.at](http://ichkoche.at) führt. Dort kommen Online-Werbemittel (Superbanner, Medium Rectangle, Skyscraper) zum Einsatz und animieren zur Teilnahme am Gewinnspiel bzw. verlinken zu weiterführenden Informationen (z.B. zum digitalen Bierfächer) auf [bierserver.at](http://bierserver.at). Teile des Online-Werbemittelkontingents kommen auch auf der Startseite von [ichkoche.at](http://ichkoche.at) zum Einsatz und erhöhen nochmals die Reichweite bzw. Aufmerksamkeit der Aktion.

## Geschmackvollste Kombination gesucht!

Das stark beworbene Foodpairing-Gewinnspiel findet auf einer eigenen Unterseite statt. Das bietet genügend Platz für redaktionellen Content wie z.B. über Bier als Speisebegleiter, Brausilvester und die Festwochen der Biervielfalt sowie die Ausbildung zum Biersommelier. Und beim Gewinnspiel werden Bierliebhaber mit dem Aufruf „Zu jedem Essen passt ein Bier!“ dazu angehalten, ihre geschmackvollsten Foodpairing-Kombinationen, bestehend aus einem Gericht/Rezept sowie der passenden bierigen Begleitung, einzusenden. Alle Einreichungen werden auf [ichkoche.at](http://ichkoche.at) gesammelt und den Usern zur Abstimmung bereitgestellt. Die zehn Einsendungen mit den meisten „likes“ gewinnen – von Eintrittskarten

für das bevorstehende Craft Bier Fest über Bierspezialitäten bis hin zum Hauptpreis: einen Aufenthalt für zwei Personen zu den Bierwochen im Kärntner Mountain Resort Feuerberg auf der Gerlitzen Alpe.

## Auf die Expertise kommt es an

Um die Teilnehmer mit ihren schmackhaften Aromen-Arrangements nicht im Dunkeln tappen zu lassen, konnte eigens für diese Aktion DI Dr. Andreas Urban, Vorsitzender der Arbeitsgruppe „Bierspezifische Ausbildungen“ im Verband der Brauereien Österreichs, als Experte gewonnen werden. Gemeinsam mit dem diplomierten Biersommelier wurden beispielhafte kulinarische Schmankerl/Rezepte mit einer ausführlichen Bierempfehlung versehen. Die Foodpairing-Beispiele stehen den Besuchern von [ichkoche.at](http://ichkoche.at) als Anregung und „Lernhilfe“ auf der Gewinnspielseite zur Verfügung. Darüber hinaus sind die „TOP 50“ bzw. die meist aufgerufenen Rezepte von [ichkoche.at](http://ichkoche.at) ebenfalls mit einem „Bier-Tipp“ sowie mit einem weiterführenden Link zur Website des Brauereiverbandes ausgestattet.

Facebook-Postings und Newsletter-Beiträge seitens [ichkoche.at](http://ichkoche.at) runden die Bewerbung dieser Initiative ab. ■



### *Brausilvester: Ein Feiertag mit langer Tradition*

Bis vor rund zweihundert 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. Inzwischen lassen Kühlsysteme eine ganzjährige Bierproduktion zu. Doch das bierige Freudenfest wurde beibehalten und hat sich im Lauf der Jahrhunderte zum liebgewonnenen Brauchtum entwickelt.

Diese Tradition feiern auch die österreichischen Brauereien jedes Jahr rund um den 30.09. Brausilvester. Vom Tag der offenen Tür in diversen heimischen Brauereien bis zu Gewinnspielen, von Bierfesten und Partys bis zur Spezialitätenverkostung und Bier als feierlicher Speisebegleiter beim Wirt reicht die Palette der Aktivitäten zu diesem bierigen Feiertag. ■

Biersommelier Weltmeisterschaft 2015 ist geschlagen

# Bester Biersommelier kommt erstmals aus Italien



Biersommelier-Weltmeister Simonmattia Riva (li)



Vize-Weltmeister Frank Lucas

Im Rahmen der Brasil Brau und der Degusta Beer&Food in São Paulo traten am 18. Juli 2015 53 Biersommeliers aus neun Nationen an und stellten ihr Können bei der vierten Weltmeisterschaft der Sommeliers für Bier unter Beweis. In Disziplinen wie einer Bierstil-Blindverkostung, einer sensorischen Beschreibung eines Bieres, Beer&Food Pairing sowie einer Theorieprüfung konnten sich insgesamt sechs Biersommeliers für das Finale qualifizieren.

„standing ovations“ aus den Sesseln riss. Der frisch gekürte Biersommelier-Weltmeister Simonmattia Riva nahm unter Freudentränen den Pokal von seinem Vorgänger Oliver Wesseloh entgegen. Auf dem zweiten Platz landete Frank Lucas (D), die einzige Frau im Felde, Irina Zimmermann (D) wurde Dritte. Die weiteren Finalisten Roger Brügger (CH) sowie die Brasilianer Rodrigo Sawamura und André Soares Rodrigues teilen sich den vierten Platz.

zu können, bezeichneten (v.l.n.r.) Markus Reitinger (OÖ), Felix Schiffner (OÖ), der amtierende Staatsmeister Clemens Kainradl (Bgl.) Josef C. Sigl (Slzbg.) und Markus Thaller (OÖ) ihre Teilnahme bei der Biersommelier-Weltmeisterschaft. Das „Bierland Österreich“-WM-Team hatte sich im Rahmen eines hochkarätigen Wettbewerbs - der österreichischen Staatsmeisterschaft der Sommeliers für Bier (10/2015) – qualifiziert, eine beachtliche Leistung, wenn man bedenkt, dass Österreich allein über ca. 800 bestens ausgebildete (Diplom-)Biersommeliers verfügt! ■



Dritte: Irina Zimmermann

Im großen Finale setzte sich der Italiener Simonmattia Riva gegen seine fünf Konkurrenten durch und wurde von einer versierten sechsköpfigen Jury zum neuen Weltmeister der Sommeliers für Bier gekürt. Neo-Weltmeister Riva lieferte der Jury und dem Publikum eine perfekte Show. Er überzeugte dabei sowohl in einer fachlich souveränen Vorstellung des von ihm ausgewählten Bieres als auch mit einem sehr emotionalen und mitreißenden Auftritt, der das anwesende Publikum zu

Unisono als „tolle Erfahrung“ sich mit den besten Biernasen der Welt messen



(v.l.n.r.): Markus Reitinger, Felix Schiffner, Clemens Kainradl, Josef C. Sigl, Markus Thaller

# 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 Ziffern der richtigen Lösungen den kalendarischen Höhepunkt des Braujahres – **Brausilvester** – der eingerahmt von den **Festwochen der Biervielfalt** heuer in Österreich ganz im Zeichen der Harmonie von heimischer Biervielfalt und Küche steht.

## 1. Bierstil

Friedrich Kilian Schögl ein österreichischer Schriftsteller und Feuilletonist schrieb 1860: „Seit dieser neuen Bierära trinkt eben Alles Bier, von der zarten Primadonna der Hofoper bis zur minderzarten Amme, vom Unterstaatssecretär bis zum Magistratspraktikanten, vom protzigen Börsenparvenüe bis zum Feuilletonisten eines Volksblattes, von Fr. Geistinger bis zu Fr. Strudel – und nur in den Zwischenpausen, wenn Wien kein Bier trinkt, trinkt es Wein.“

**Gesucht ist jener „neue“ Bierstil durch den die Wiener zu Biertrinkern wurden.**

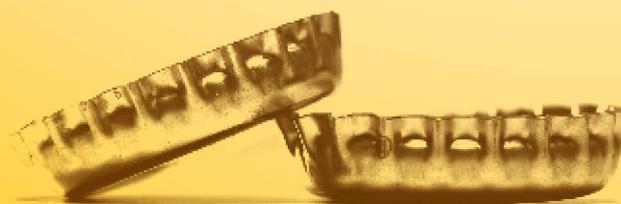
- 3 Lagerbier
- 2 Pilsener

## 2. Klein Schwechater Lagerbier

Dieser Biertyp wird von Conrad Seidl als deutlich anders als seine heutigen Vertreter beschrieben: „Es war ein dunkler (Zeitgenossen sprechen von einer leicht rötlichen Färbung) und nur durch die lange Lagerung, nicht aber durch Filtration geklärter Biertyp. Das erste Lager hatte auf Grund der damals verwendeten Technologien einen oxidativeren, vollmundigeren Charakter..., der irgendwo zwischen den milden Münchner und den scharf-bitteren Pilsbieren gelegen sein muss.“ Es war mit 12,5 Grad Stammwürze auch etwas stärker als die heutigen Lagerbiere.

**Wer war der Erfinder dieses Bieres, das er selbst „Klein Schwechater Lagerbier“ nannte?**

- 9 Gabriel Sedlmayer
- 0 Anton Dreher



## 3. Der Bierversilberer

Bei Wiener und niederösterreichischen Bierwirten sagte man damals: „Man muss sehr viel Gunst beim Bierversilberer Widter genießen, um in halbwegs annehmbarer Zeit zu dem gewünschten Bier zu kommen.“ Dreher's Onkel Anton Widter war in den ersten Jahren seines Erfolges seine „rechte Hand“.

**Was ist ein Bierversilberer?**

- 9 So nannte man früher die Außendienstmitarbeiter einer Brauerei. Sie verkauften Bier, machten es also zu Silber.
- 1 Dosenabfüller

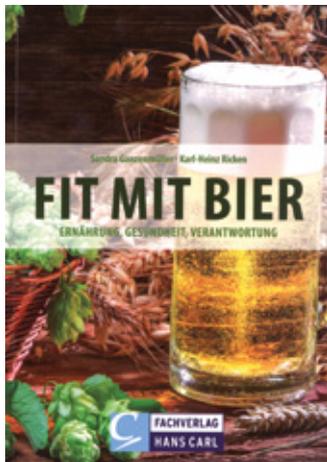


**Lösung:**    .   .

*Ernährung, Gesundheit, Verantwortung*

## Fit mit Bier

In der Diskussion um Werbeverbote für Alkohol und Suchtprävention geht häufig unter, dass ein maßvoller Biergenuss auch positive Aspekte hinsichtlich Ernährung und Gesundheit haben kann. Die Ernährungswissenschaftlerin Sandra Ganzenmüller und der Mediziner Dr. med. Karl-Heinz Ricken haben Bier deshalb einmal aus einem anderen Blickwinkel betrachtet – und viele bisher nur in Fachkreisen bekannte Gesichtspunkte des Bierkonsums herausgearbeitet. So lernen die Leser beispielsweise die wertvollen Inhaltsstoffe des Hopfens kennen und erfahren, warum Bier ebenso gut ist für das Herz wie Rotwein.



Und dass Fit mit Bier kein Widerspruch ist, zeigt schon alleine die Beliebtheit von alkoholfreien Bieren bei Leistungssportlern. Die Autoren nehmen aber auch die Grenzen zwischen Genuss und Sucht unter die Lupe und haben dem aktuellen Thema Allergie und Nahrungsmittelunverträglichkeiten ein eigenes Kapitel gewidmet. Außerdem beschäftigt sich der Band mit der Health-Claims-Verordnung, die für viele Brauereien eine wichtige Rolle bei der Bewerbung ihrer Produkte spielt. ■

Fachverlag Hans Carl  
ISBN 978-3-418-00821-9

*Eine Geschichte von Hopfen und Malz*

## Das Bier

Die Geschichte des Biers gehört untrennbar zur Kulturgeschichte der Menschheit. Bereits Jahrtausende vor der Sesshaftwerdung haben Menschen Bier gebraut, das gleichermaßen als Nahrungsmittel wie auch als Genussmittel hohe Bedeutung erlangte – und diese bis heute bewahrt hat. In dem Buch wird die Geschichte der Braukunst von den Anfängen bis zur Gegenwart knapp, anschaulich und informativ erzählt. Aber es wird auch erklärt, wie man überhaupt Bier braut, welcher Rohstoffe



es dafür bedarf und wie diese veredelt und behandelt werden müssen, ehe man sich den Genuss eines guten Biers gönnen darf.

Die Autoren Professor Dr. Franz Meußdoerffer, Kulmbach, und PhD Martin Zarnkow, Weihenstephan, sind ausgewiesene Fachleute für Geschichte, Kultur und Technik der Braukunst. ■

Verlag C. H. Beck  
ISBN 978-3-406-66667-4

*22 Geschichten von Brauern und jungen Brauereien*

## Berliner Biermanufakturen

Die pulsierende Hauptstadt zählt mittlerweile 22 Biermanufakturen. Die boomende Kleinbrauer-Szene begeistert immer mehr Berliner und Berlinbesucher. Der langjährige Auslandsreporter, Reisebuchautor und Bierliebhaber Peter Korneffel ist in die Szene eingetaucht. Mitgebracht hat er 22 Geschichten von mutigen Brauern und jungen

Brauereien, so verblüffend und unterschiedlich wie ihre Biere. Spannende Exkursionen und – auch historisches – Hintergrundwissen runden das Ganze ab und machen das Buch zu einem aktuellen Szene-, Kulturführer und Reiseführer. ■

Nicolai-Verlag.de  
ISBN 978-3-89479-921-2



BierNews im Gespräch mit Hauben- und Sterneköchin Johanna Maier

# „Der Gärtopf ist für mich ein Zukunftstopf“



Fotos © Johanna Maier GmbH

## Johanna Maier



Eilmeldung: Die erfolgreiche internationale Spitzenköchin Johanna Maier gibt ihr Erfolgsrezept preis: hohe Kochkunst, eine kräftige Portion Lebenserfahrung, pikant gewürzt mit traditionellen Weisheiten und topmodernen Trends, exotische Impressionen aus aller Herren Länder und dazu eine ordentliche Prise Charme und Esprit – alles beharrlich gerührt und sorgsam darauf geachtet, dass die Flamme nie erlischt.

### Die richtige innere Einstellung

Johanna Maier wehrt sich vehement dagegen, als beste Köchin der Welt bezeichnet zu werden. Sehr sympathisch für die bislang erste und einzige Köchin, die vom Restaurantführer Gault-Millau mit vier Hauben sowie vom Guide Michelin mit zwei Sternen ausgezeichnet wurde und schon die Gaumen von Königen und Modellen mit ihren kulinarischen Köstlichkeiten beglückte. Stattdessen verweist sie auf eine Vielzahl exzellenter Hobby-Köche und verborgene Talente: „Da Geschmäcker verschieden sind und unsere Präferenzen durch Kulturen und Lebensweise geprägt werden, kann es nie nur eine einzige beste Köchin oder den besten Koch geben.“ Nach einer Phase, in der der Erfolg sie viel Kraft gekostet hat, begegnet die passionierte Wanderin nun dem Alltag ein wenig gelassener und konzentriert sich auf das Wesentliche: Kochkunst auf allerhöchstem Niveau. „Der Kopf macht den Unterschied“, erklärt sie: „Wenn man den Tag mit dem Vorsatz beginnt, das Beste draus zu machen und dem Positiven mehr Gewicht gibt, dann entsteht kaum negativer Stress.“ Unverändert geblieben ist ihr Perfektionismus, den es in der Spitzengastronomie ohne Zweifel tagtäglich braucht: „Was man liebt, macht man nicht halb“, so die vierfache Mutter.

### Ein multisensuelles Erlebnis

Nicht ohne Grund hat Johanna Maier ihre ganz besondere, pure, leichte und bekömmliche Art zu kochen „Österreichische Weltküche“ getauft. Das Außergewöhnliche an der Maierschen Kochkunst ist die wohltuende Kräuter-Gewürz-Harmonie, die ihre Gerichte akzentuiert. Diese mit allen Sinnen erfassbare Ausgewogenheit hat einen besonderen Ursprung: Auf zahlreichen Reisen entstanden Johannes Begeisterung für Gewürze und das Interesse an den heilenden Kräften von Kräutern und Lebensmitteln. Intensiv setzt sie sich mit pflanzlichen Wirkstoffen und deren Nutzen in der Zubereitung von Speisen auseinander – die Kreationen der Naturliebhaberin sind unverkennbar von der traditionellen europäischen, chinesischen und ayurvedischen Heilkunde inspiriert. Essen soll bei der Spitzengastronomie nicht nur vorzüglich schmecken, sondern auch die Gesundheit fördern. Passenderweise hat sie vor Kurzem das Fermentieren von Gemüse für sich entdeckt, bezeichnet den Gärtopf liebevoll als „Zukunftstopf“.

### Bier als Inspirationsquelle

Aus ihrem Handwerk leitet sie auch die Definition von Genuss ab: „Dafür braucht es Lebensmittel erster Güte und den Willen zum bewussten Hinschmecken“, überlegt sie. Außerdem seien ebenso die Tischkultur, das liebevolle Anrichten und das gemeinsame Beisammensein wichtig um echte Lebensfreude zu empfinden. Mehr als nur ein reines Genussmittel ist für die Profiköchin hingegen das Lieblingsgetränk der Nation: „Wenn ich Bier trinke, dann sind es vor allem die

Aromen, die mich faszinieren und die Frage, ob sie mich einladen, mit dem Bier oder um das Bier herum ein Gericht zu kreieren“, so Maier. Das Stichwort Foodpairing ist ihr natürlich ein Begriff, für die Empfehlung des passenden Bieres zur Speise ist dann aber ihr Mann Dietmar, als Wein-, Bier- und Spirituosen-spezialist zuständig. Wenn Zeit bleibt und die Stimmung passt, genießt sie im Sommer gerne ein Salzburger Weißbier oder probiert neue Bierstile aus: „Hier ist mir zuletzt ein trendiges India Pale Ale in Erinnerung geblieben, dessen Hopfenstärke und Aromafülle mir sehr zugesagt haben. Überhaupt verfügen wir in Österreich über eine großartige Bierkultur.“ Dem können auch wir nichts mehr hinzufügen, bedanken uns für ein sehr nettes Interview und wünschen auch weiterhin viel Erfolg, Kreativität und Muße.

Johanna Maier wurde 1951 in Radstadt, Salzburg, geboren. Sie visitierte bei Hans Haas in München, André Jaeger in Schaffhausen, Jean-Georges Vongerichten in New York und im Regent in Hongkong. 1984 übernahm das Ausnahmetalent, das unter anderem für den thailändischen König und das Modelabel Prada aufkochte, die Küche des Hotel-Restaurants Hubertus in Filzmoos. Neben dem Gourmetrestaurant betreibt sie zusammen mit ihren Söhnen eine Kochschule und hat drei Kochbücher veröffentlicht. Zudem führt ein großer Lebensmittelhändler ihre eigens designte Premium-Produktlinie. 2010 wurde sie mit dem Großen Verdienstzeichen um das Land Salzburg geehrt, 2012 mit dem „Goldenen Tafelspitz“ für ihr Lebenswerk ausgezeichnet. Aktuell ist sie mit drei Hauben und zwei Sternen dekoriert. ■

# Was war los?

Der Rückblick rund um's Bier.



## EU-Parlamentarier brauen Bier

Gegründet 1995, versteht sich der European Parliament Beer Club ([www.epbeerclub.eu](http://www.epbeerclub.eu)) als ein Forum zum Informationsaustausch über die europäische Braubranche. Die derzeit mehr als 90 Mitglieder, EU-Abgeordnete aus allen EU-Ländern, des parteiübergreifenden internationalen EP-Bier-Club verstehen Bier als Teil des europäischen Erbes und unterstützen ein verantwortungsbewusstes Wachstum und

die Stabilität der Brauwirtschaft in der Europäischen Union.

Zu einem besonderen Treffen fand man sich vor der Sommerpause in einer der ältesten Brauereien Frankreichs, etwas außerhalb von Straßburg, ein. Eine parteiübergreifende Delegation aus 9 Ländern – unter ihnen Dr. Paul Rübiger (links im Bild), EP-Beer-Club-Vizepräsident – erhielt aus erster Hand Einblick in den Brauprozess und zeigte sich beeindruckt von der Tradition und Innovation hinter dem Lieblingsgetränk der Europäer. ■



Internationaler EP-Bier-Club

## Vollversammlung der Braucher in Salzburg

Am 12. Juni 2015 traf sich die österreichische Brauwirtschaft zur jährlichen Vollversammlung in der Stieglbrauerei zu Salzburg.

Rund 85 Teilnehmer waren zur Jahreshauptversammlung des Verbandes der Brauereien gekommen, um Kontakte zu pflegen und sich über die neuesten

Themen und Entwicklungen der Brauwirtschaft zu informieren.

Den Auftakt der Veranstaltung bildete ein fulminanter Vortrag von Univ. Prof. Markus Hengstschläger zum Thema „Talente“, Werberats-Präsident Michael Straberger referierte über die ethisch-moralischen Spielregeln guter Werbung. Eine lebhaft diskutierte Podiumsdiskussion mit Vertretern der „jungen Wilden“ der österreichischen Brauszene rund um Craft Beer, der neuen Dimension der



„Junge Wilde“

# Termine

Rund um's Bier.

## 15<sup>th</sup> International Belgian Brewing Conference

6. bis 8. September 2015

Jean Monnet Auditorium, KU Leuven, BE  
[belgianbrewingconference.org](http://belgianbrewingconference.org)

## FAFGA '15 Alpine Superior

28. Fachmesse für Gastronomie,  
Hotel & Design

21. bis 24. September 2015

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

## CRAFT BIER FEST

20. und 21. November 2015

Anker-Expeditihalle, Wien  
[www.craftbierfest.at](http://www.craftbierfest.at)

## 12<sup>th</sup> International Trends in Brewing

Celebrating Diversity of Beer Styles

3. bis 7. April 2016

KU Leuven Technology Campus  
in Ghent, BE  
[www.trendsinbrewing.org](http://www.trendsinbrewing.org)

Biervielfalt, ergänzte das Programm. Abgerundet wurde die Vollversammlung durch ein interessantes Rahmenprogramm. Der traditionelle Brauerabend auf Einladung der Salzburger Brauereien im Maschinenhaus der Brauwelt stand ganz im Zeichen des „food-pairing“ und einer kommentierten Verkostung von Craft-Bieren, die nahtlos in die „Nacht der offenen Flaschen“ überging und sehr zur kommunikativen Atmosphäre des Branchenevents beitrug. ■



Obmann Sigi Menz dankt Stiegl-Chef Heinrich Dieter Kiener und Alessandra Kiener für die Gastfreundschaft