

Brausilvester 2015
war äußerst schmackhaft
Seite 4

Vielfältige Bierwelt
in Büchern
Seite 6

BierNews im Gespräch
mit Rapid-Präsident
Michael Kramer
Seite 7

Bieriger
Medaillenregen
Seite 8

Bier NEWS

Wir leben Vielfalt.



Österreichs Biersommeliers

- Weltweit einzigartige Ausbildung zum Biersommelier
- Aktuelle Kursangebote
- Biersommelier-Netzwerk



Der Sommelier: Der Ursprung des Begriffs liegt im griechischen Wort *sagma* (altgriechisch *σάγμα* ‚Packsattel‘, zu *sattō* ‚packen‘), das in derselben Bedeutung ins Lateinische entlehnt wurde und im Französischen zu *somme* wurde.

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.

Im 14. Jahrhundert wurde der mit Verwahrung und Transport des Gepäcks zuständige Angestellte so bezeichnet. Der Beruf des Sommeliers ging aus dem mittelalterlichen Hofamt des

Mundschenks hervor. Ursprünglich waren Sommeliers für Brot, Wein, Geschirr und Tischwäsche verantwortlich. Ab dem 17. Jahrhundert findet man den Begriff erstmals als Bezeichnung für den im Haushalt für die Ausgaben für Wein zuständigen Angestellten, ab 1812 auch als Berufsbezeichnung in der Gastronomie. Heute beraten sie in der Gastronomie oder im Handel.

Biersommelière

Ein Biersommelier bietet eine umfassende Bierberatung des Gastes sowie



der Gastronomen auf Basis fundierten theoretischen Wissens und solider praktischer Erfahrung. Bei weltweit mehr als 100 verschiedenen Bierstilen und weit mehr als 1.000 verschiedenen Bieren allein aus dem Bierland Österreich fällt die Wahl oft schwer – mancher Biertyp eignet sich eben besser als Begleitung für gewisse Gerichte als ein anderer. Und je mehr die Menschen über Bier wissen, desto besser schmeckt es.

Die vollendete Harmonie von Speise und Bier zu gewährleisten, stellt eine von vielen Herausforderungen für den Biersommelier dar. Professionelles Kellermanagement auf der Basis von Einkauf, Lagerung, Schankhygiene und Verwaltung, Kalkulation und Verkauf gehört genauso zu den vielfältigen Aufgaben eines profund ausgebildeten Bierexperten wie Zapftechnik und fachgerechtes Service.

Weltweit einzigartige Ausbildung zum Biersommelier

Österreich nimmt in Sachen Bierkultur und der entsprechenden Ausbildung eine Pionierrolle ein und ist Vorbild für ganz Europa. Seit Jahren wird fachliche Ausbildung und Genusskultur auf höchstem Niveau gefördert. Österreich ist das einzige Land, das ein dreistufiges Biersommelier-Ausbildungssystem anbietet. So gibt es etwa nur in Österreich eine Biersommelier-Ausbildung

auch an Schulen. Der Verband der Brauereien Österreichs unterstützt seit 2006 ein weltweit einzigartiges Ausbildungsprogramm zum zertifizierten Biersommelier. Die „Ausbildungs- und Prüfungsordnung für die Ausbildungsreihe BIER-JUNGSOMMELIERE, BIER-SOMMELIERE und DIPLOM-BIERSOMMELIERE“ ist seit 1. Dezember 2006 ein offizielles Bildungsangebot der österreichischen Brauwirtschaft.

Bier-Jungsommelier

An Landesberufsschulen werden im Rahmen des Freigegegenstandes „Bierkenner“ ausgebildet, an Berufsbildenden Höheren Schulen absolvieren Schüler ein „Bierpraktikum“. Erfolgreiche Absolventen dieser Unterrichtsgegenstände sind dazu eingeladen, zum Abschluss ihrer Ausbildung und nach Vorlage einer Projektarbeit eine Prüfung zum „Bier-Jungsommelier“ vor einer Prüfungskommission der ausbildenden Schule und eines Prüfers des Verbandes der Brauereien abzulegen.

Biersommelier

Dem vielfachen Wunsch der Gastronomie nach außerschulischen, qualitätsgesicherten, markenneutralen Biersommelier-Ausbildungen wurde seitens des Verbandes der Brauereien Österreichs und des Bundes Österreichischer Braumeister und Brauereitechniker mit

engagierter Unterstützung der österreichischen Brauereien entsprochen.

Eine Expertengruppe im Rahmen des Brauereiverbandes übernahm die Aufgabe, die Ausbildungs- und Prüfungsordnung hinsichtlich der zweiten Ausbildungsstufe Biersommelier zu überarbeiten und sie für außerschulische Ausbildungsstandorte zu öffnen.

Seit April 2013 ist auch die – exklusiv von Österreichs Brauereien angebotene – außerschulische Biersommelier-Ausbildung von Vorarlberg bis Wien an 10 Brauereistandorten der Renner.

Erfolgreiche Absolventen der vorbereitenden Kurse „Biersommelier“ sind eingeladen, unter Vorsitz eines Vertreters des Verbandes der Brauereien die Prüfung zum „Biersommelier“ abzulegen. Die Prüfung beinhaltet eine Projektarbeit, eine schriftliche und mündliche sowie praktische Prüfungen.

Bis zum Erscheinungstermin dieser Ausgabe von BierNews konnten 645 Bierbegeisterte aus Gastronomie, Lebensmittelhandel, Schanktechnik, Brauereien sowie private Bierinteressierte erfolgreich die Prüfungen zum Biersommelier ablegen. Ihr Wissen und die Kenntnis über Bier tragen nicht nur der ausgezeichneten Qualität der heimischen Biere Rechnung, sondern fördern zusätzlich auch die Bierkultur in der Gastronomie.

**Aktuelle Kursangebote
Biersommelier:**

auch auf www.bierserver.at:

**Brau Union Österreich, Hofbräu
Kaltenhausen, Salzburg**

3. - 5. März und 16. - 18. März 2016
(Prüfung: 19.3.2016) AUSGEBUCHT

28. - 30. April und 9. - 11. Mai 2016
(Prüfung: 12.5.2016) AUSGEBUCHT

15. - 17. Sept. und 28. - 30. Sept. 2016
(Prüfung: 1.10.2016)

17. - 19. Nov. und 30. Nov. - 02. Dez. 2016
(Prüfung: 3.12.2016)

**Mohrenbrauerei und Brauerei Egg,
Vorarlberg**

18./19. April, 25./26. April, 4./5. Mai 2016
(Prüfung: 6.5.2016)

**Stieglbrauerei zu Salzburg,
Salzburg**

7. - 9. April sowie 20. - 23. April 2016
(Prüfung: 23.4.2016) AUSGEBUCHT

8. - 10. Juni sowie 22. - 25. Juni 2016
(Prüfung: 25.6.2016) AUSGEBUCHT

19. - 21. Okt. sowie 2. - 5. Nov. 2016
(Prüfung: 5.11.2016) AUSGEBUCHT

Ottakringer Brauerei AG, Wien

1./2. Feb., 8./9. Feb., 15./16. Feb. 2016
(Prüfung: 19.2.2016)

18./19. April, 25./26. April, 2./3. Mai 2016
(Prüfung: 6.5.2016)

**Braucommune in Freistadt /
Freistädter Bierakademie,
Oberösterreich**

2. - 4. März und 9. - 11. März 2016
(Prüfung: 12.3.2016)

14. - 16. Sept. und 21. - 23. Sept. 2016
(Prüfung: 24.9.2016)

**Brauerei Hirt / BierKulturHaus,
Kärnten**

9. - 11. Nov. und 30. Nov. - 2. Dez. 2015
(Prüfung: 2.12.2015)

9. - 11. März und 6. - 8. April 2016
(Prüfung: 8.4.2016)

26. - 28. Okt. und 16. - 18. Nov. 2016
(Prüfung: 18.11.2016)

**BierKulturHaus, Obertrum,
Salzburg**

1. - 6. Feb. 2016
(Prüfung: 6.2.2016)

Diplom-Biersommelier

Die Ausbildung zum Diplom-Biersommelier unter der österreichischen Schirmherrschaft des Verbandes der Brauereien Österreichs erfolgt gemäß der Prüfungsordnung der Doemens-Akademie (www.doemens.org) und ihrem österreichischen Partner BierKulturHaus (www.bierkulturhaus.com), wobei die Qualifikation zum Bier-Jungsommelier bzw. zum Biersommelier die Ausbildung verkürzen. ■

**Aktuelle Kursangebote
Diplom-Biersommelier:**

BierKulturHaus, Obertrum, Salzburg

1. Block 18. - 22. Jänner oder
12. - 16. September 2016

2. Block 14. - 18. März oder
17. - 21. Oktober 2016

Aufbaukurs vom Bier-Jungsommelier
bzw. Biersommelier zum Diplom-Bier-
sommelier

4. - 8. April 2016

**Doemens-Akademie, Gräfelfing,
München**

[www.doemens.org/de/genussakademie/
biersommelier.html](http://www.doemens.org/de/genussakademie/biersommelier.html)

Biersommeliertreffen 2015

Die Jahreshauptversammlung des Biersommelier-Verbandes fand traditionell im Oktober statt. Zu Gast waren 160 diplomierte Biersommeliers, die aus allen Teilen Deutschlands, der Schweiz, Italiens und Österreichs anreisten, bei der Braucommune im österreichischen Freistadt. Auf dem Programm standen neben der fachlichen Weiterbildung die Generalversammlung und ein genussorientiertes, beeindruckendes Rahmenprogramm in Sachen Bierkultur und Biervielfalt – organisiert von den Gastgebern Geschäftsführer Ewald Pöschko und Braumeister Johannes Leitner. Mit aktuell 870 Mitgliedern, einer ungebremsten Nachfrage nach Ausbildungsplätzen und einer nahezu 100-prozen-



Verbandspräsident Christoph Kämpf beim Rechenschaftsbericht des Präsidiums (© Verband der Diplom Biersommeliers, Sandra Ganzenmüller, kommunikation.pur)

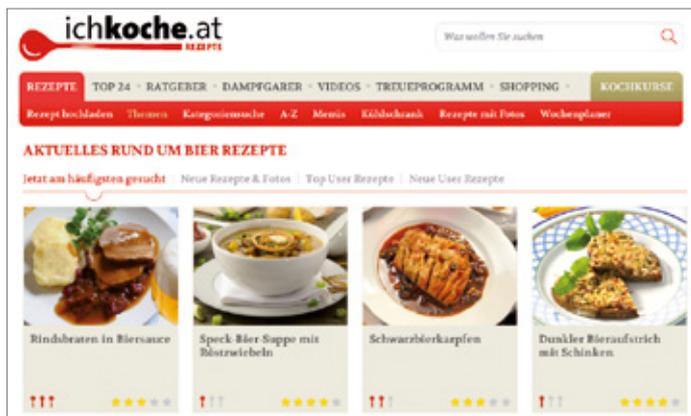
tigen Antragstellung aller Absolventen für die Verbandsmitgliedschaft ist die

Zukunft des Verbandes sehr klar vorgegeben: Wachstum.

Der in Österreich ansässige Verband der Diplom-Biersommeliers wurde 2005 ins Leben gerufen. Mit derzeit gut 870 Mitgliedern stellt sich der noch junge Verband bereits sehr schlagkräftig dar. Mehr als 2.000 Biersommeliers weltweit wurden bisher bei Doemens in Gräfelfing sowie in Kiesbye's BierKulturHaus in der Nähe von Salzburg oder an weiteren lizenzierten Ausbildungsorten geschult. Die Mitglieder eint das gemeinsame Ziel, das Image der Bierkultur zu fördern und das Berufsbild des Biersommeliers in den Fokus der Öffentlichkeit zu rücken. ■

Der Brausilvester 2015 war äußerst schmackhaft

Erfolgreiche Kooperation mit Kulinarik-Portal ichkoche.at



Der Abschluss des Braujahres, der Brausilvester am 30. September – traditionell eingebettet in die Festwochen der Biervielfalt – stand heuer ganz im Zeichen von bieriger Vielfalt, Genuss und Kulinarik. Unter dem Motto „Fest der Sinne“ wurde der Schwerpunkt auf „Foodpairing“ gelegt, worunter man das Kombinieren von verschiedenen Aromen und Geschmacksnuancen versteht. Um eine breite Öffentlichkeit und hier besonders auch die HobbyköchInnen bestmöglich zu erreichen, startete 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, erhielt das „Bierland Österreich“ Exklusivpräsenz auf der gefragtesten Online-Kulinarik-Plattform. Mit dem Mitmach-Aufruf „Zu jedem Essen passt ein Bier“ wurden die User der Website aufgefordert, ihre schmackhaftesten Rezepte samt passendem Bier-Tipp auf einer extra geschaffenen Unterseite auf „ichkoche.at“ einzusenden. Neben dem gleichnamigen Gewinnspiel sorgten ein starkes Themenbranding auf dem gesamten Kulinarik-Portal mittels unterschiedlicher Online-Werbemittel, neu geschaffene redaktionelle Contents (Foodpairing-Leitlinien und -Beispiele von Diplom-Biersommelier DI Dr. Andreas Urban; News und Facts zum Brausilvester bzw. zur Brauwirtschaft; Infos zur Biersommelier-Ausbildung) sowie ein „Bier-Button“ auf der Startseite (mit Link in die „ichkoche.at“-Themenwelt „Bier“ und zum Gewinnspiel) für hohe Aufmerksam-

keit. Zudem bewarb „ichkoche.at“ die Aktion via Newsletter (über 50.000 Empfänger) und Facebook (über 134.000 „likes“). Insgesamt wurden über 200 Einsendungen registriert und davon – nach strenger Kontrolle – 170 Rezepte mit passendem Bier-Tipp zum Gewinnspiel zugelassen bzw. auf „ichkoche.at“ veröffentlicht. Mit über 25.000 Besuchern war die Gewinnspiel-Seite hoch frequentiert, unter anderem waren rund 1,7 Millionen Sichtkontakte der Online-Werbemittel von „ichkoche.at“-Usern dafür verantwortlich. Ebenso wurde der redaktionelle Content sehr gut angenommen, gab es doch mehr als 5.000 Aufrufe aller neu geschaffenen Artikel.

Der große Hauptgewinn – drei Übernachtungen für zwei Personen im Kärntner Mountain Resort Feuerberg auf der Gerlitzen Alpe anlässlich der örtlichen „Biergenusswoche“ – ging an eine Dame: Frau Christina Böhm aus Mauerbach konnte mit ihrer Einsendung „Rehshlögl in Kräuterkruste“ und dem passenden Bier-Tipp „Bockbier“ die „ichkoche.at“-Community sowie den Chefkoch überzeugen. Überhaupt fanden sich auf den ersten 10 Plätzen, die jeweils mit einer Bierspezialitäten-Box, Eintrittskarten für das Craft Beer Fest Wien sowie einem Bierfächer prämiert wurden, sechs Damen wieder. Ein schönes Ergebnis. ■



1. Platz: Dunkler Bock zu Rehshlögl in der Kräuterkruste von Christina Böhm

Vielfältige Bierwelt

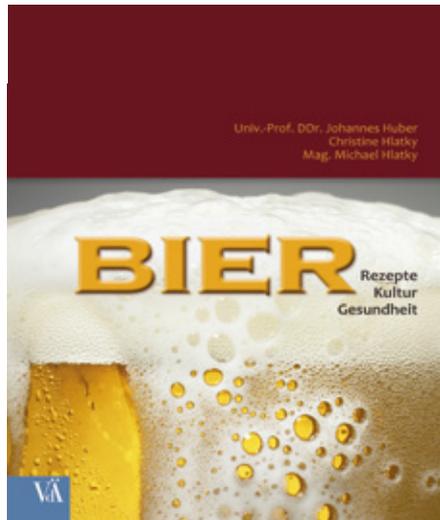
Bier. Rezepte, Kultur, Gesundheit



bietet einen umfassenden Einblick in die vielfältige Welt des Bieres. Es zeichnet den Werdegang von Bier von den ersten Hochkulturen bis zu den aktuellen Modetrends nach, bietet einen Einblick in die Herstellverfahren und geht dem Wahrheitsgehalt mancher Biermythen auf den Grund.

Bier erweist sich auch als ein medizinisch sehr interessantes Getränk mit einer ganzen Reihe von positiven Effekten auf die Gesundheit, wobei aber nur der moderate Genuss – gerne auch in der alkoholfreien Variante – einen therapeutischen Nutzen hat.

Bier ist zudem eine interessante Zutat in der traditionellen wie modernen Küche und erweitert damit den kulinarischen Horizont, wie die Rezepte in diesem Buch beweisen. Ob als Beigabe zu Suppen, Fleisch- oder Fischgerichten



oder in köstlichen Desserts – Bier bietet viele interessante und ungewöhnliche Einsatzmöglichkeiten.

Die Autoren:

Univ.-Prof. DDr. Johannes Huber war 1992 bis 2011 Leiter der Abteilung für gynäkologische Endokrinologie und Reproduktionsmedizin an der Medizinischen Universität Wien im AKH. 1995 war er Leiter der Universitäts-Frauenklinik. Er war Mitglied des Obersten Sanitätsrates und 2007 Leiter der Bioethikkommission der österreichischen Bundesregierung. Derzeit ist er niedergelassener Gynäkologe in Wien.

Christine Hlatky ist Arzthelferin und Köchin aus Leidenschaft sowie Autorin mehrerer Kochbücher.

Mag. Michael Hlatky ist seit vielen Jahren in unterschiedlichsten Funktionen im Verlagswesen tätig. Er hat zahlreiche vielbeachtete Bücher zum Thema Bier verfasst. ■

Verlagshaus der Ärzte
ISBN 978-3-99052-126-7



© Bierland Österreich

Liebeserklärung an die geschmacksintensive Braukultur

Craft Beer Kochbuch

Quer durch ganz Europa verzeichnen Bier- und Braufestivals Besucherrekorde. Tausende pilgern zu Veranstaltungen, wo Brauereien stolz die Ergebnisse ihrer Leidenschaft präsentieren.

Nach dem fulminanten Erfolg ihres Streetfood-Bestsellers „Auf die Hand“ begeben sich Koch&Kulinariker Stevan Paul und Fotografin Daniela Haug mit dem Gastro-Journalisten Torsten Goffin auf Entdeckungsreise zu Brauereien in Europa, Amerika und Australien. „Craft



Beer“ heißt das Phänomen, dem sie dieses Buch widmen. Eine wahre Liebeserklärung an die neue und geschmacksintensive Braukultur, die in den letzten Jahren die Bierwelt revolutioniert hat, und die perfekte Antwort auf die Frage: Was und wie kann man mit und zu Bier kochen? ■

Christian Brandstätter Verlag, Wien
ISBN 978-3-85033-943-8

BierNews im Gespräch mit Rapid-Präsident und ventocom-Chef Michael Krammer

„James Bond fährt das falsche Auto!“



Als die Spieler des SK Rapid Ende August gegen den ukrainischen Top-Club Shakhtar Donetsk mit einem 2:2 auswärts denkbar knapp die Königsklasse des europäischen Fußballs verpassten, war dem Team die Enttäuschung trotz guter Leistung anzusehen und hängende Köpfe prägten die TV-Bilder in den darauf folgenden Minuten. Dann trat Rapid-Präsident Krammer zum Interview an und gab optimistisch die neue Marschroute vor: „Jetzt rocken wir halt die Europa-League!“ Aus heutiger Sicht ist festzuhalten: Der Präsident hatte recht!

Erfolgsfaktor „Team“

Nicht nur in sportlichen Belangen läuft es momentan für Michael Krammer. Der bekennende Bierliebhaber ist auch abseits des runden Leders erfolgreich. Mit Gründung und Aufbau des virtuellen Netzbetreibers ventocom übt er, um im Fachjargon des Fußballs zu bleiben, ordentliches „Pressing“ auf die anderen Teilnehmer des Mobilfunkmarktes aus. Angesprochen auf das oftmals zitierte Erfolgsrezept winkt der dreifache Familienvater ab, spricht von einem Mythos und hat dann doch eine Erklärung parat: „In Wahrheit ist das Allerwichtigste ein gutes, eingespieltes Team. In meinem engsten Umfeld arbeite ich seit mittlerweile über 15 Jahren mit denselben Menschen zusammen, habe großes Vertrauen in meine Mannschaft und wir versuchen die komplementären Stärken bestmöglich zu vereinen.“ Darüber hinaus kommt dem ehemaligen Offizier des österreichischen Bundesheeres genau die dort erhaltene Ausbildung und Arbeitsmoral oftmals zugute: „Führen durch Vorbild lautet das Motto. Man muss von sich selbst immer

mehr verlangen als von anderen“, so der gebürtige Wiener. „Diese Einstellung hat mir schon öfter einen Vorteil verschafft.“ Warum er dann schlussendlich nicht Zugs- oder Kompaniekommandant geblieben sei? „Wenn du als Offizier die Karriereleiter weiter nach oben steigst, endest du irgendwann als Beamter in einem Ministerium oder Amt. Ich will keine Minute meiner militärischen Laufbahn missen, aber für mich war das keine Option“, zieht der passionierte Skifahrer Resümee. Auch an dieser Stelle darf festgehalten werden: Nicht die schlechteste Entscheidung.

Italienische Motoren

Während des Interviews fällt uns Krammers eigenwilliger Bürosessel auf, erinnert dieser doch stark an einen Rennwagen-Sportsitz. Und bei der Frage „Was macht Michael Krammer, wenn er NICHT einen Fußballklub oder die eigene Firma managt?“ bestätigt sich unsere Beobachtung: „Neben möglichst viel Zeit mit meiner Familie, regelmäßiger täglicher Bewegung mit meiner Labrador-Hündin und leichtem Ausdauersport gibt es noch etwas, das mich sehr beschäftigt: meine vier alten italienischen Autos.“ Wer jetzt jedoch an Ferrari oder Maserati denkt, der irrt. Vielmehr handelt es sich dabei um drei Fiat Modelle und einen wunderschönen Lancia Rally 037, mit welchem der im Süden von Wien lebende Auto-Fan auch am so genannten Histo-Cup, einer Rennserie für historische Fahrzeuge, teilnimmt. Zu diesem Zeitpunkt drängt sich die Frage auf, ob der Top-Manager nicht auch als Gentleman und Geheimagent im Auftrag ihrer Majestät den nächsten Bond-Darsteller mimen möchte. Krammer lacht, verneint schauspielerische Ambitionen und

führt schmunzelnd an: „James Bond fährt das falsche Auto.“ Richtig, unser Fehler.

Brauereigeschichten

Ist die Arbeit getan, ein Fußballmatch vorbei oder ein Rennen absolviert, gönnt sich der Freund des klassischen Kabarettts gerne ein Seiterl Ottakringer Spezial oder Zwickl. Angesprochen auf den wahren Genuss führt Krammer aus, dass Essen und Trinken gerade in passender Kombination besonders munden: „Erst unlängst waren wir mit dem SK Rapid auf Auswärtssmatch in Pilsen, Tschechien. Nicht nur, dass dort mein internationales Lieblingsbier herkommt, wir wurden vom Präsidenten des FC Viktoria Pilsen auch in die örtliche Brauerei eingeladen. Dort fand am Abend vor dem Match ein siebengängiges Dinner in festlichem Rahmen statt und zu jedem Gang wurde vom Pilsner Braumeister und Biersommelier das passende Bier kredenzt. Das war etwas Herrliches!“ Diese Anekdote glauben wir aufs Wort, bedanken uns für das sympathische Interview und wünschen Michael Krammer für all seine Projekte viel Erfolg im kommenden Jahr!

Michael Krammer wurde am 17. August 1960 in Wien geboren. Nach absolvierter Matura besuchte er für drei Jahre die Theresianische Militärakademie, welche er mit dem Rang eines Offiziers abschloss. Im Anschluss an das Bundesheer war der Vater von drei Kindern beim ÖAMTC sowie darauffolgend bei den Mobilfunkanbietern max.mobil, tele.ring und One (später Orange Austria) jeweils auf höchster Führungsebene tätig. Seit 2013 ist der ausgebildete Heereskilehrer und Bergführergehilfe Gründer und Managing Partner der ventocom GmbH sowie Präsident des SK Rapid Wien. ■

Was war los?

Der Rückblick rund um's Bier.



European Beer Star 2015

Neuerliche Rekordbeteiligung beim XII. European Beer Star 2015: 1.957 Biere aus 45 Ländern beteiligten sich an dem renommierten, weltweiten Verkostungs-Wettbewerb. Der Wettbewerb richtet sich an Brauereien aus aller Welt, die sich der traditionellen, europäischen Brauart verpflichtet fühlen. Eine Auszeichnung beim European Beer Star hat längst auch beim Verbraucher als herausragendes Qualitätsmerkmal Anerkennung gefunden. Diese Tatsache beschert dem European Beer Star seit Jahren kontinuierliche Zuwachsraten. Der European Beer Star Award würdigt besonders authentische, charaktervolle Biere, die geschmacklich und qualitativ überzeugen und die Sortenkriterien am besten erfüllen. In jeder der 55 verschiedenen Kategorien (Bierstile) wurde je eine Gold-, Silber- und Bronze Medaille verliehen. Über die Vergabe entschieden 115 Bierexperten aus 27 Ländern. Acht der begehrten Auszeichnungen gingen an das Bierland Österreich:



Für sein „Pausenbrot“ vergoldet: Stiegl-Kreativbrauereimeister Markus Trinker (2vl)

Bester Hopfen für österreichisches Bier

Über die „weiße Fahne“ freuen sich Österreichs Hopfenbauern. 100(!) % des heuer in Österreich geernteten Hopfens wurden bei der Hopfenbonitierung der Güteklasse I zugeordnet. Die Mühlviertler Ernte erbrachte 2015 rund 164 Tonnen, 15 Tonnen besten Hopfens kommen aus dem Waldviertel. Der gesamte in Österreich geerntete Hopfen aus dem Mühl- und Waldviertel sowie aus Leutschach wird in österreichischen Brauereien verarbeitet. ■

BierNews gratuliert herzlich zu:

1 x Gold

Stieglbrauerei zu Salzburg, **Pausenbrot** (Belgian-Style Saison)

1 x Silber

Brauerei Ried, **Rieder India Pale Ale** (Traditional India Pale Ale)

5 x Bronze

Braucommune in Freistadt, **Freistädter Rotschopf** (German-Style Märzen);

Brauerei Hirt, **Hirter Morchl** (German-Style Schwarzbier) und **Hirter 1270**

(Red und Amber Lager); Brauerei Raschhofer, **Raschhofer Lebenskünstler Witbier** (Belgian-Style Witbier);

BrewAge/Schwarzbräu, **Nussknacker** (Ultra Strong Beer); Vereinigte Kärntner Brauereien-AG, **Schleppe No. 1**

(English-Style Pale Ale). ■



Hirter-Geschäftsführer Dr. Klaus Möller (2vl) und Braumeister Raimund Linzer (2vr) freuen sich über 2 mal Bronze

Vienna Beer Week

Im November 2015 lockte die Vienna Beer Week powered by Bierland Österreich zahlreiche Genießer zu exklusiven Events rund ums Bier. Viele bierige Veranstaltungen belebten die Hauptstadt – von Verkostungen über Vorträge bis hin zu einem Brautag und die Siegerehrung der Austrian Beer Challenge, der Staatsmeisterschaft



Termine

Rund um's Bier.

Braukunst Live! 2016

Internationales Festival der feinen Biere

26. bis 28. Februar 2016

MVG Museum, München

www.braukunst-live.com

The Brazilian Beer Festival

9. bis 12. März 2016

Blumenau/Brasilien

Parque Vila Germânica

www.festivaldacerveja.com

HOTEL & GAST

3. bis 5. April 2016

Reed Messe Wien GmbH

www.hotel-gast.at

12th International Trends in Brewing

3. bis 7. April 2016

KU Leuven, Belgien

www.trendsinbrewing.org

World Beer Cup Award 2016

6. Mai 2016

Philadelphia/USA

www.worldbeercup.org

der Brauereien und Hobbybrauer, bei der im Oktober in der Wiener Ottakringer Brauerei 424 Biere (Teilnahme rekord!) bewertet wurden. Unbestrittener Höhepunkt der Vienna Beer Week bildete das erfolgreiche Craft Bier Fest, das zum fünften Mal abgehalten wurde. 270 verschiedene Biersorten von mehr als 70 verschiedenen Brauereien konnten dabei in der ehemaligen Anker-Expeditihalle verkostet werden. ■

