

Bierland Österreich

Der kleine Reiseführer



Vorwort



Liebe Freundinnen und Freunde des bierigen Genusses!

Auch die letzten Umfragen haben wieder einmal bestätigt: Bier ist und bleibt das Lieblingsgetränk der Nation! Es ist wichtiger Impuls für die österreichische Wirtschaft und genießt höchste Wertschätzung auch über die Grenzen des „Bierlandes Österreich“ hinaus.

Aufbauend auf langer Tradition und der hervorragenden Zusammenarbeit mit unseren Partnern aus Landwirtschaft und Gastronomie, basiert der Erfolg auf vier Säulen: Qualität, Vielfalt, Innovationfreude und einer gesellschaftlich fest verankerten Bier- und Genusskultur samt dazugehöriger Ausbildung. Nun dürfen wir Sie auf einen kleinen Streifzug durch das „Bierland Österreich“ einladen – den passenden Reiseführer halten Sie gerade in Händen.

Wir wünschen Ihnen eine vergnügliche, spannende sowie natürlich genussvolle Zeit!

Verband der Brauereien Österreichs

Sigi Menz
Obmann

Jutta Kaufmann-Kerschbaum
Geschäftsführerin



Inhalt

Die Anfänge des Bierlandes Österreich	 4-5
Österreich schreibt Biergeschichte	 6-7
30.09. – der bierige Nationalfeiertag	 8-9
Bier stärkt die Region	 10-11
Das Beste aus der Natur	 12-13
Der Fachmann für den bierigen Genuss	 14-15
Bier als Wirtschaftsmotor Österreichs	 16-17
Das 1x1 des Foodpairings	 18-19
Das hat Stil! 16 Bierstile im Überblick	 20-21
Nachhaltiger Genuss mit Verantwortung	 22-23

Eigentümer und Herausgeber:

Gesellschaft für Öffentlichkeitsarbeit der österreichischen Brauwirtschaft
Zaunergasse 1-3 / 1030 Wien

Redaktion & Konzept & Gestaltung

Ecker & Partner Öffentlichkeitsarbeit & Public Affairs GmbH

1. Auflage 03/2017



Die Anfänge des Bierlandes Österreich

Kaum ein anderes flüssiges Genussmittel kann auf eine so lange Kulturgeschichte zurückblicken wie das Lieblingsgetränk der Österreicher – reichen die Anfänge der Braukunst doch bis ca. 9000 Jahre v. Chr. in die Jungsteinzeit zurück. Wer sich also heute ein Seiterl oder Krügerl gönnt, der nimmt wahrhaftig auch immer einen Schluck „vollmundiger Historie“ zu sich.

Im Bierland Österreich lassen sich die ersten „Bierdienste“ bereits im frühen Mittelalter um 800 n. Chr. nachweisen. Zur selben Zeit entstanden die ersten Klosterbrauereien und sowohl das bierige Wissen als auch die Qualität des Gebräus stiegen rasch an. Für die Mönche brachte das Bier neben wirtschaftlichen Erträgen auch noch einen weiteren großen Vorteil mit sich: „Liquida non frangunt ienum“ –

Flüssiges bricht Fasten nicht! So durften die gläubigen Jünger auch in der Fastenzeit das „flüssige Brot“ genießen.

Als eines der frühesten Dokumente zur Biererzeugung in Österreich gilt die Stadtrechtsbestimmung Ottos von Lichtenstein-Murau von 1298, die als Basis für den Bierpreis die Qualität festlegte. Laut Murauer Stadtrecht war dies „nach ehrbarer Leute Rat“

Codex Alimentarius Austriacus

Ganz wesentlich für das Bierland Österreich ist der sogenannte „Codex Alimentarius Austriacus“ bzw. das Österreichische Lebensmittelbuch. Hier ist genau festgehalten, was ins Bier darf und was nicht. Auch den mittlerweile sehr beliebten Kreativbieren wird hier Rechnung getragen. Von neuen Hopfen- und alten Getreidesorten über das Reifen in Barrique-Fässern bis hin zur Beigabe von trendigen Zutaten wie Chili, Maroni oder Kräutern reicht die Palette an Bierspezialitäten, die die Sortenvielfalt des Bierlandes Österreich bereichern.



geschehen. Rund 60 Jahre später (1363) erlangten im Mühlviertel die Bewohner von Freistadt das Privileg, in den eigenen Häusern Bier zu brauen und auszuschenken. Und knapp darauf, im Jahr 1384, wurde das erste Wiener Brauhaus urkundlich erwähnt. Die Kultur des Brauens war nun Angelegenheit des Adels sowie des Bürgertums, wobei hier über Jahrhunderte den Frauen eine wesentliche Rolle zukam. Sie waren neben dem Brotbacken im Rahmen einer geschlossenen Hauswirtschaft auch fürs Brauen zuständig, nicht selten gehörte ein Braukessel zur Mitgift. Ein weiterer wichtiger Schritt in Richtung Bierland erfuhr Öster-



©DBB

reich um 1800, als alte Hausbraurechte und kleine gewerbliche Brauereien zusammengelegt wurden. Dieser Umstand bildet, gemeinsam mit der erstklassigen, international anerkannten Qualität der heimischen Rohstoffe Braugerste, Hopfen und Wasser, bis heute das Fundament der österreichischen Brauindustrie.

Sortenreichtum

In Österreich gibt
es über 1.000
verschiedene
Biere!



Österreich schreibt Biergeschichte

Das Jahr 1841 wird in der Braubranche als revolutionär gefeiert – gilt es doch als Geburtsjahr des untergärigen Lager- oder Märzenbieres. Die große Entdeckung gelang dabei einem Österreicher: dem Bierpionier Anton Dreher. Er braute in Schwechat bei Wien das erste untergärige Lagerbier der Welt, welches im Anschluss seinen globalen Siegeszug antrat. Aber alles der Reihe nach.

Anton Dreher wurde 1810 in Schwechat bei Wien als Sohn des Brauers Franz Anton Dreher geboren. Dennoch war sein Werdegang nicht von Beginn vorhersehbar, soll doch sein erster Lehrmeister Georg Meichl während seiner Ausbildung in der Brauerei Simmering zu ihm gesagt haben: „Du wirst nie das Bierbrauen erlernen. Toni, lass es sein!“ Heute wissen wir, dass dieses Urteil viel zu voreilig gefällt wurde.

Zu jener Zeit war das englische Brauwesen jenem auf dem europäischen Festland weit überlegen, nutzten die Briten doch bereits Thermometer, Mikroskope und einen Vorläufer des Saccharometers zur Bestimmung des Stammwürzegehaltes. Zudem hatten sie bereits Dampfmaschinen und kleine Kühlsysteme im Einsatz. Deshalb

besuchte der junge wissbegierige Dreher neben vielen deutschen Städten und Brauereien auch das britische Königreich. Extra dafür besorgte er sich einen „österreichisch kaiserlich-königlichen Reisepass“, in welchem er als Berufsbezeichnung „angehender Braumeister“ sowie als Zweck der Reise „Ausbildung in seinem Fach“ vermerkte.

Als er mit großem bierigen Wissen und noch mehr Tatendrang 1835 nach Schwechat zurückkehrte, pachtete er im Jahr darauf die kleine Schwechater Brauerei und übernahm als erster europäischer Brauer das englische Mälzungsverfahren. Im Winter 1839/40 versuchte sich Dreher dann an untergärigem Bier, das direkt von den Gärbottichen in die Fuhrfässer gefüllt und in die Keller der



Wirte transportiert werden musste, da die Brauerei keine kühle Lagermöglichkeit hatte. Der neue Biertyp fand rasch Anklang in der Wiener Wirtshaus-Szene, jedoch konnte der Nachschub – aufgrund der warmen Sommermonate – erst im folgenden Herbst gebraut werden. Für den akribischen Bier-tüftler und Vordenker aber waren Lagerung und Reifung des neuen Bieres nicht Aufgabe der Wirte. Er baute und mietete im Winter 1841

große Kellerräume und begann die Bierfässer mit Natureis zu kühlen. Dreher hatte das empfindliche Bier lagerfähig gemacht - das Lagerbier war erfunden. Lager- bzw. Märzenbier ist mittlerweile die meistgetrunkene Biersorte weltweit. Und noch heute erinnert die Dreherstraße im 11. Wiener Gemeindebezirk an einen der größten Braumeister aller Zeiten.



Liebling der Nation

**Das Lager- /
Märzenbier ist
die beliebteste
Biersorte
Österreichs!**

30.09. – der bierige Nationalfeiertag

Heimische Festkalender sind um einen Feiertag reicher: Das Bierland Österreich hat nun endlich seinen eigenen bierigen Kalendereintrag. Der 30.09. wurde offiziell zum „Tag des österreichischen Bieres“ auserkoren. Die Datumswahl fiel dabei nicht zufällig auf den letzten Septembertag, handelt es sich dabei doch um den traditionellen Brausilvester.

Bis vor 200 Jahren mussten Bierliebhaber in den Sommermonaten sehr stark sein, waren sie doch mit einem Umstand konfrontiert, der heute unvorstellbar wäre: einem Herstellungsverbot für Bier! Damals erstreckte sich die Biersaison zwischen den Feiertagen

zweier Heiliger. Nur von Michaeli (29. September) bis Georgi (23. April) durfte gebraut werden. Im Früh- und Hochsommer hätten die hohen Temperaturen dem wärmeempfindlichen Bier zu stark zugesetzt. Passende Kühlgeräte gab es noch nicht und die revolu-

Feiertag

Am 30.09. ist der
offizielle
„Tag des österreichischen Bieres“!

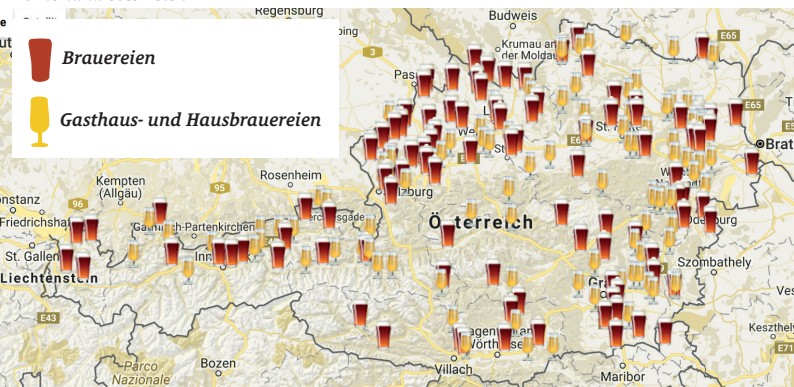




©Daniela Seiler/Bierland Österreich

tionäre Erfindung des Lagerbieres durch den Österreicher Anton Dreher sollte auch noch rund 100 Jahre auf sich warten lassen. So konnte die Bierproduktion erst Anfang Oktober mit Hopfen und Getreide aus der frischen Ernte wieder aufgenommen werden. Heute steht – zur Freude aller Bierliebhaber – einer ganzjährigen Bierproduktion natürlich nichts mehr im Wege. Der letzte

Septembertag bzw. 30.09. hat sich jedoch bis in die Neuzeit in vielen Brauereien als Bilanzstichtag gehalten und bietet Anlass, die vergangene sowie kommende Biersaison gebührend zu feiern. So wurde der „Brausilvester“ im Lauf der Jahrhunderte zum liebgewonnen Brauchtum und ist nun der neue offizielle Staatsfeiertag im Bierland Österreich: der „Tag des österreichischen Bieres“!



Bier stärkt die Region

Hätten Sie es gewusst? Gemessen an der Gesamtbevölkerung besitzt Österreich eine der höchsten Brauereidichten weltweit! Auf 37.203 Einwohner kommt im Bierland Österreich eine Brauerei. Vom Neusiedler- bis zum Bodensee sorgen 235 Braustätten, davon 123 Gasthaus- und Hausbrauereien, für eine ausgezeichnete landesweite Genusskultur und stärken durch viele Aktivitäten und Attraktionen die Region.

So abwechslungsreich und spannend wie sich die heimische Biervielfalt präsentiert (im Bierland Österreich gibt es weit über 1.000 verschiedene Biere!), so umfassend wie nachhaltig unterstützen und stärken Österreichs Brauer ihre jeweilige Region. Kein Wunder, sind sie doch tief in der jeweiligen Tradition und Gesell-

schaft verankert.

Im Bereich Sport sind Österreichs Brauereien bereits nicht mehr wegzudenken. Egal ob Sommer oder Winter, ob Mannschafts- oder Einzelsport: Ohne Einsatz und Leidenschaft der Brauereien könnten viele Veranstaltungen nicht durchgeführt und so manch sportlicher Erfolg nicht gefeiert werden. Doch

nicht nur sportlich profitiert die Nation von der österreichischen Braubranche, auch Kunst- und Kultursponsoring gehört für viele Brauereien zum guten Ton und ist Teil ihrer gelebten gesellschaftlichen Verantwortung. Von großen Festspielen und Musikfestivals, bis hin zu kleinen Film- und Theaterproduktionen oder Kunstausstellungen reicht hier die Bandbreite an Aktivitäten.

Die Wahrnehmung ihrer gesellschaftlichen Verantwortung hört für Österreichs Brauer aber nicht bei klassischen Sponsorenaktivitäten auf – soziales Engagement ist ebenso fester Bestandteil ihres Handelns. Hierzu zählen die Unterstützung von zahlreichen

Freiwilligenorganisationen ebenso, wie verschiedenste Kooperationen mit Sozialeinrichtungen und Hilfsorganisationen.

Schlussendlich, und durchaus als Kernaufgabe unserer Brauereien anzusehen, tragen viele Eigenveranstaltungen und bierige Tourismusangebote – wie etwa Genusskultur-Feste, Brauereiführungen, Workshops oder ganze Biererlebniswelten - zum Erhalt und Ausbau der heimischen Genusskultur bei. Dadurch wird Österreich zu dem, was es ist: Zu einem Bierland erster Güte, das auf Historie und Tradition fußt und sich durch Innovation und stetige Weiterentwicklung in Sachen Bier auszeichnet.

Regionalität

Österreich verfügt über 235 heimische Braustätten, davon sind 123 Gasthaus- und Hausbrauereien.



©BUÖ

Naturprodukt

Heimische Rohstoffe sind Trumpf! Jährlich werden rund 180.000 Tonnen Braugerste – hauptsächlich aus heimischem Anbau – sowie der gesamte österreichische Hopfen, rund 300 Tonnen, von Österreichs Brauereien zum Qualitätsprodukt Bier verarbeitet.

Das Beste aus der Natur

Heimisches Bier aus dem Bierland Österreich ist ein ausgesprochenes Naturprodukt, das ohne die hervorragenden und qualitativ höchstwertigen Rohstoffe der österreichischen Landwirtschaft nicht denkbar wäre. Eine Partnerschaft, die seit eh und je wunderbar funktioniert.

So wie die griechischen Naturphilosophen die vier Elemente Feuer, Wasser, Erde und Luft als Grundbestandteile allen Seins definierten, so bestimmen die vier Bestandteile Malz, Hopfen, Wasser und Hefe das fachliche Universum eines jeden Braumeisters. Denn im Grunde wird gar nicht mehr benötigt, um gutes Bier herzustellen. Der Rest ist altbekannte Technik, die über Jahrhunderte verfeinert wurde. Farbe, Kraft und Geschmack des Bieres werden vor allem vom Malz bestimmt, jedoch

wächst dieses nicht einfach auf Feldern. Vielmehr muss es erst aus dem Braugetreide im Zuge der Vermälzung gewonnen werden. Man verwendet dazu überwiegend die „Zweizeilige Sommergerste“, deren Pflanze man an ihren typisch nickenden Ähren erkennen kann. In Österreichs Brauereien werden jährlich rund 180.000 Tonnen Braugerste – überwiegend aus heimischem Anbau – verwendet. Als „Seele des Bieres“ wird der Hopfen bezeichnet, wenngleich dessen Anteil bei der Bierherstel-

lung mit etwa 200 bis 500 Gramm pro Hektoliter (100 Liter) relativ gering ist. Ohne ihn würde jedoch der ebenso charakteristische wie erfrischende Bitterton des Bieres fehlen. Der gesamte im Inland geerntete Hopfen – rund 300 Tonnen – wird in Österreichs Brauereien verarbeitet. Die größten heimischen Anbaugebiete befinden sich im Mühl- und Waldviertel sowie rund um den südsteirischen Ort Leutschach.

Ebenfalls für den Geschmack des Bieres äußerst wichtig ist der dritte Rohstoff – das Wasser. Das Bierland Österreich ist international bekannt für seine überragende Wasserqualität – es enthält kaum Nitrate oder andere Verunreinigungen. Österreichs Brauereien sind mit besonders hochwertigen, reinen Wasservorräten aus den Alpen und der böhmischen Masse gesegnet, und auch noch heute

verfügt ein Großteil der heimischen Brauereien über eigene Wasservorräte, die von Umwelteinflüssen abgeschirmt sind.

Wichtig ist neben der Reinheit auch der Härtegrad des Wassers. Die Eigenheiten der verschiedenen Wässer sind ebenso für den individuellen Geschmack jeden Bieres mitverantwortlich und bestimmen schlussendlich auch die Bierqualität. Bleibt schließlich noch ein weiterer essentieller Bestandteile des Lieblingsgetränks der Nation: die Hefe. Um aus einer zuckerhaltigen Lösung – im Fall des Bieres die Bierwürze – ein alkoholisches Getränk herzustellen, bedarf es der alkoholischen Gärung. Diese wird durch einen Mikroorganismus, die Hefe, bewirkt. In der Bierbrauerei sind zwei Hefearten bedeutsam: untergärige sowie obergärige Hefe.

In Österreich, dem Geburtsland des Lager-Bieres, werden hauptsächlich helle, untergärige Biere gebraut. Das bedeutet, dass sie aus besonders reinem Wasser, hellem Gerstenmalz und Hopfen produziert werden. Die so entstandene Bierwürze wird dann mit untergäriger Hefe, die den Malzzucker in Alkohol umwandelt, vergoren. Weil diese Hefe schonend und langsam, bei kühlen Temperaturen, arbeitet und sich am Schluss des Gärprozesses unten im Gärbottich oder Gärtank sammelt, spricht man von „untergärigem“ Bier oder „Lagerbier“. Zum Unterschied von „obergärigem“ Bier, das mit einer anderen Hefeart (die sich oben im Gärbottich sammelt) wärmer vergoren wird und nur kurz nachreift.





Der Fachmann für den bierigen Genuss

Bei über 1.000 verschiedenen Bieren aus dem Bierland Österreich kann man schnell den Überblick verlieren. Nur gut, dass es hierfür eine geeignete Fachkraft gibt: den zertifizierten Biersommelier. Denn es gilt die einfache Regel: Je mehr man übers Bier weiß, desto besser schmeckt es! Und das kommt auch dem unverzichtbaren Partner des Bierlandes Österreich – der Gastronomie – zu Gute.

Seit 2006 trägt der Verband der Brauereien Österreichs ein weltweit einzigartiges dreistufiges Ausbildungsprogramm zum zertifizierten Biersommelier, das mittlerweile zum Vorbild vieler Nationen wurde. Aktuell kann man an zehn Berufs-

bildenden Höheren Schulen und zwei Berufsschulen die Ausbildung zum BIER-JUNGSOMMELIER absolvieren. Derzeit gibt es ca. 800 Absolventen, wovon rund 80 % Frauen sind. BIER-SOMMELIERS werden seit 2014 an zehn Brauereistandorten ausgebildet. Bisher

gibt es rund 900 Absolventen. Die Ausbildung zum DIPLOM-BIER-SOMMELIER 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-Jungsommelier bzw. zum Biersommelier die Ausbildung verkürzt. Derzeit verfügt das Bierland Österreich über 320 bestens ausgebildete Diplom-Biersommeliers. Alle zwei Jahre treffen sich die Meister ihres Faches zur Staatsmeisterschaft der Biersommeliers, um in einem harten wie fairen bierigen Wettkampf den besten ihrer Zunft zu küren bzw. ihr Fachwissen über österreichische sowie internationale Bierkultur

unter Beweis zu stellen. Neben theoretischen Kenntnissen müssen die Kandidaten ihre Expertise rund um Hopfen und Malz bei Blindverkostungen zur Erkennung diverser Bierstile- und -flavours praktisch demonstrieren. Die Finalisten erwartet abschließend eine Show-Präsentation vor großem Auditorium.

Dabei wird nicht nur der neue Staatsmeister, sondern auch gleichzeitig das bierige Nationalteam ermittelt, welches das Bierland Österreich bei den Weltmeisterschaften der Sommeliers für Bier würdig vertritt. Interessanter Side-Fact: Im Jahr 2009 kam der erste Biersommelier-Weltmeister überhaupt aus dem Bierland Österreich.

Bierdurst

Durchschnittlich trinkt jeder Österreicher 103,2 Liter Bier im Jahr, mit alkoholfreiem Bier sogar 106 Liter.



Bier als Wirtschaftsmotor Österreichs

Bier verfügt nicht nur über einen hohen Genussfaktor. Auch die wirtschaftliche Bedeutung der Braubranche ist für die Nation von hohem Wert. Das Bierland Österreich stärkt Regionen, erfüllt mit weit über 1.000 verschiedenen Bieren jeden Konsumentenwunsch, erbringt hohe Steuerleistungen für die Staatskasse und schafft Arbeitsplätze – in der Landwirtschaft, in der Braubranche, im Handel sowie in der Gastronomie.

Die aktuell 235 heimischen Braustätten konnten im Jahr 2016 dank reichhaltiger, von Tradition und Innovation gleichermaßen beeinflusster Produktpalette, einen Gesamtausstoß (inkl. Exporte) von ca. 9,5 Mio. hl verbuchen. Umgerechnet würden sich daraus rund 1,9 Mrd. Krügerl ergeben. 2016 erzielten die österreichischen Brauereien einen Umsatz von mehr als 1,4 Mrd. € und erbrachten eine Steuerleistung von rund 300 Mio. €. Die Steuern auf Bier insgesamt brachten 2016 dem Staatshaushalt rund 700 Mio. € ein. Apropos Steuern – ein Rekord ganz eigener Art wird dem Bierland Österreich von „außen“ auferlegt: die extrem hohe Besteuerung des Bieres. Die gesamtsteuerliche Belastung beträgt hochgerechnet

fast 50 %. Die österreichische Biersteuer beträgt mehr als das 2,5-fache der deutschen Biersteuer, dazu galten in Deutschland 2016 19 % Umsatzsteuer. Aufgrund dieser unterschiedlichen fiskalischen Maßstäbe ergibt sich in Österreich gegenüber Deutschland ein um durchschnittlich 20 % höherer Flaschenbierpreis. Seit Jahren weisen Österreichs Brauer auf diesen Umstand hin und fordern eine steuerliche Entlastung. In Österreichs Brauereien werden durchschnittlich rund 3.700 bestqualifizierte Arbeitnehmer beschäftigt. Die Personalkosten (Löhne, Gehälter, gesetzlicher und freiwilliger Sozialaufwand) betragen 2016 fast 255 Mio. €. Blickt man über die Grenzen des Bierland Österreichs hinaus,

dann gibt – laut einer Studie der Brewers of Europe – jeder EU-Bürger im Schnitt etwa 200 € pro Jahr für den bierigen Genuss aus. Von der Landwirtschaft bis zur Gastronomie sind in Europa 2,3 Mio. Jobs

mit Bier verbunden. Zudem generiert jede Beschäftigung in einer Brauerei im europäischen Schnitt 17 weitere Arbeitsplätze – zwei in der Landwirtschaft, zwei im Handel und 13 in der Gastronomie.



Staatkasse

Österreichs Brauer lassen die Kasse klingeln. Bier spülte 2016 rund 700 Mio in die heimische Staatkasse.



**Bierland
ÖSTERREICH**



Besonders stolz ist man im Bierland Österreich auf den so genannten Bierfächer, der Auskunft über verschiedenste Sorten, die ideale Trinktemperatur, Aromatik und passende Speisen gibt. Er ist für alle Bierliebhaber der perfekte Genussbegleiter und unter www.bierland-oesterreich.at auch im Internet abrufbar.

Das 1x1 des Foodpairing

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 jeder Speise gibt es ein passendes, harmonisierendes Bier! Damit das kommende Gläschen noch besser zum nächsten Essen mundet, folgen hier kleine Basistipps, die Ihnen das Kombinieren von verschiedenen Aromen und Geschmacksnuancen – auch „Foodpairing“ genannt – erleichtern sollen.

Zu Beginn einer Menüfolge empfiehlt es sich mit dem mildesten Bier zu starten, damit die in der Regel eher mild gewürzten Vorspeisen nicht von den Aromen des Bieres erdrückt werden. Die aromatischsten, meist dunklen Biere – mit ausgeprägten Karamell- oder Röstnuancen – sollten Sie zum Schluss servieren oder gar als eigene Nachspeise kredenzen. Gleiches gilt für den Alkoholgehalt: Beginnen Sie mit reduzierten Bieren und servieren Sie Hochprozentiges zum Schluss!

Zu hellen Gerichten bzw. hellen Zutaten passt ein helles Bier, zu

dunklen Gerichten bzw. dunklen Beilagen ein dunkles. Dabei soll das Bier den Charakter der Speise unterstützen, aber niemals überdecken. Je würziger die Speise ist, desto bitterer und kohlenstoffhaltiger sollte auch das gewählte Bier sein. Haben Sie ein sehr süßes Essen zubereitet, empfiehlt sich ein herber Biertyp. Fehlende säuerliche Elemente wiederum können wunderbar mit säuerlichem Bier als Speisebegleiter ausgeglichen werden. In jedem Fall gilt: Probieren geht über Studieren – freuen Sie sich auf neue Geschmackserlebnisse!



Das hat Stil!

16 Bierstile im Überblick

PILS österreichischer Brauart

Vollmundiges, hopfenbetontes, untergäriges Vollbier

Servier-Tipp:

Pasteten, Braten, Geflügel, milder Schimmelkäse, Torten und Kuchen



Alkohol:

●●○○○

Aromatik:

●●●○○

Bitterkeit:

●●●○○

HELLES LAGER

Ausgewogen hopfig-malziges, untergäriges Vollbier

Servier-Tipp:

Kalte Platten, Canapés, Braten, Eintopfgerichte, mild-würzige Weichkäse, Nusskuchen



Alkohol:

●●○○○

Aromatik:

●●○○○

Bitterkeit:

●●○○○

MÄRZEN österreichischer Brauart

Ausgewogen hopfig-malziges, untergäriges Vollbier

Servier-Tipp:

Kalte Platten, Braten, Eintopfgerichte, mild-würzige Weichkäse, Nusskuchen



Alkohol:

●●○○○

Aromatik:

●●○○○

Bitterkeit:

●●○○○

WEIZEN HELL

Fruchtaromatisches, obergäriges Vollbier

Servier-Tipp:

Suppen, Gemüsegerichte, Spargel, gebratener Fisch, Meeresfrüchte, Geflügel, milde Frischkäse, fruchtige Desserts



Alkohol:

●●○○○

Aromatik:

●●○○○

Bitterkeit:

●○○○○

ALKOHOLFREIES BIER

Mild, malzbetont, auch als alkoholfreies Weizenbier mit fruchtigem Touch

Servier-Tipp:

Kalte Snacks, Pasta, Tapas, Sommersalate, Gemüsesuppen, süß-saure Speisen, Pizza, Reisgerichte, Fruchtsorbets



Alkohol:

○○○○○

Aromatik:

●○○○○

Bitterkeit:

●○○○○

SPEZIAL österreichischer Brauart

Malzbetontes Vollbier mit kräftigem Körper

Servier-Tipp:

Würzige Wurstsalate, kalte Platten, würzige Braten, Rotschmierkäse, würzige Käse, pikanter Streichkäse



Alkohol:

●●○○○

Aromatik:

●●○○○

Bitterkeit:

●●○○○

KELLERBIER/ZWICKLBIER

Naturtrübes, vollmundiges Vollbier

Servier-Tipp:

Suppen, kalte Platten, Canapés, Pasta, würzige Braten, Geflügel, Weichkäse, Mandeldesserts



Alkohol:

●●○○○

Aromatik:

●●○○○

Bitterkeit:

●●○○○

HELLER BOCK

Starkbier mit kräftigem malzaromatischem Körper

Servier-Tipp:

Würzige Braten, Steaks, Wildgerichte, würzige Schafkäse, Torten, Kuchen, Mandeldesserts



Alkohol:

●●●○○

Aromatik:

●●●○○

Bitterkeit:

●●○○○

WIENER LAGER

Leichter bis mittlerer Körper, malzaromatisch, weiche Textur

Servier-Tipp:

Carpaccio vom Rind, Gemüsesuppen, Entenbrust, Geflügel, gebackenes Gemüse, halbfeste Schnittkäse



Alkohol:



Aromatik:



Bitterkeit:



INDIA PALE ALE

Intensiv hopfenaromatisches und bitteres, obergäriges Vollbier

Servier-Tipp:

Würzige Salate, scharfe Suppen, asiatische Gerichte, Steaks, Wildgerichte, Blauschimmelkäse, fruchtig-süße Desserts



Alkohol:



Aromatik:



Bitterkeit:



RED ALE

Hopfenbetonte Bierspezialität mit leichten Karamellaromen

Servier-Tipp:

Würzige kalte Speisen, Meeresfrüchte, gegrillter Fisch, Eintopfgerichte, würzige Schnittkäse,



Alkohol:



Aromatik:



Bitterkeit:



WEIZEN DUNKEL

Fruchtaromatisches, obergäriges Vollbier mit leichten Karamellnoten

Servier-Tipp:

Kalte Braten, Räucherfleisch, (Wild-) Geflügel, würzige Käse, Nusskuchen



Alkohol:



Aromatik:



Bitterkeit:



DUNKLES

Vollmundiges, weiches Vollbier mit Karamell- und Schokoladearomen

Servier-Tipp:

Kalte Braten, Presswurst, würzige Braten, Schmorgerichte, Weichkäse, Torten, Kuchen, Mandelgebäck



Alkohol:



Aromatik:



Bitterkeit:



RAUCHBIER

Untergärige Bierspezialität mit deutlichen Raucharomen

Servier-Tipp:

Kalte geräucherte Speisen, Cremesuppen, gegrillte Gerichte, geräuchertes Fleisch, Steaks, Wild, würzige Käse, Rauchkäse



Alkohol:



Aromatik:



Bitterkeit:



DOPPELBOCK

Starkbier mit intensivem dunkelmalzaromatischem Körper

Servier-Tipp:

Lamm- und Rindersteak, Gänsebraten, Wild, Schaf- und Ziegenkäse, Schokoladendesserts, Pralinen, Lebkuchen



Alkohol:



Aromatik:



Bitterkeit:



STOUT

Körperreiche, obergärige Bierspezialität mit intensiven Röstaromen

Servier-Tipp:

Würzige Braten, geräucherte Speisen, Muscheln, Ziegenkäse, Schokoladendesserts, Vanillepudding



Alkohol:



Aromatik:



Bitterkeit:



Nachhaltiger Genuss mit Verantwortung

Seit jeher bekennen sich Österreichs Brauer ausnahmslos zu einem verantwortungsbewussten Umgang mit dem Genussmittel Bier sowie zu einem konsequenten Auftreten gegenüber jeglichem schädlichen und missbräuchlichen Konsumverhalten im Bierland Österreich. Genuss will gelernt sein, braucht Zeit und Erfahrung.

Die Mehrheit der Österreicherinnen und Österreicher geht mit dem Genuss von Alkohol sehr bewusst um. Echte Bierliebhaber wissen, dass nur der maßvolle Genuss das größte Vergnügen bringt. Im Mittelpunkt des gemeinschaftlichen Lebens steht der mündige selbstbestimmte Bürger,

der in eigener Verantwortung sein Leben selbst gestaltet. Im Bierland Österreich soll keine Verbotsgesellschaft entstehen. Vielmehr sollen und müssen Informations- und Aufklärungskampagnen ein Bewusstsein für den richtigen Umgang mit dem Genussmittel Alkohol schaffen.

Ökologische Verantwortung

Bier ist ein ausgesprochenes Naturprodukt. Österreichs Brauereien haben daher größtes Interesse an einer intakten Umwelt und können auch für sich reklamieren, dass sie umweltbewusst handeln und arbeiten. So werden einerseits „Abfallprodukte“ wie Biertreber und Malzkeime als Futtermittel an die Landwirtschaft abgegeben und andererseits wird Österreichs Bier fast ausschließlich in Mehrweggebinden gegen Pfand in den Verkehr gebracht. Gemessen am Inlandsausstoß erreicht die Braubranche einen Verpackungs-Mehrweganteil von rund 70 %.



Der Verband der Brauereien Österreichs trägt zudem das Pro-Ethik-Siegel des Österreichischen Werberates und die heimische Brauwirtschaft bekennt sich mit ihrem Kommunikationskodex

über gesetzliche Bestimmungen sowie die Selbstbeschränkungsrichtlinien des österreichischen Werberates hinaus zur verantwortungsvollen Kommunikation und Bewerbung ihrer Produkte.





www.bierland-oesterreich.at