Höchste Bierqualität in aller Munde

Die „Kampagne für Gutes Bier“ !

Liebe Bierfreunde, *es gibt wieder Grund zum Feiern! Die Kampagne für Gutes Bier feiert heuer ihr 5-jähriges Bestehen und sie ist am 07.03. als Bierinitiative 2007 ausgezeichnet worden (siehe unten)! Dies ist natürlich Motivation und Ansporn genug auch weiterhin für die Bierqualität und Biervielfalt in Österreich einzutreten. Ich danke allen Mitgliedern und UnterstützerInnen, dass unsere Kampagne diese Auszeichnung erhalten hat!*

Conrad Seidls „Bierguide 2007“

Im brandneuen Bierguide finden sich Innovationen aus ganz großen Brauereien – vorneweg das halbdunkle „Edelweiss Hofbräu“ von der BrauUnion – ebenso wie das „Wunderbier“ aus der winzigen Brauerei des Steirers Gerhard Forstner.
Der Wettbewerb unter kleinen und großen Brauern, zwischen alteingesessenen Wirtshäusern und modernen Bierbars hat neuen Schwung in die Bierszene gebracht: rund 1200 Lokale werden in der neuesten Ausgabe des Bierguide vorgestellt.

v.l.n.r.: Braumeister Andreas Urban, Komm Rat Hermann Prilisauer, Britta Dolenc, Braumeister Christian Schneider, Bierpapst Conrad Seidl und Herausgeber Germanos Athanasiadis

Conrad Seidl: „Es gibt immer mehr Bierfreunde, die sich mit Einheitsbier nicht zufrieden geben – und es gibt immer mehr Gastronomen, die verstehen, wie wichtig es ist, nicht einfach ‚ein Bier’ anzubieten. Erfreulicherweise hat sich auch die Brauwirtschaft entschlossen, mutiger gebraute Biere jenseits des Märzen anzubieten.“ Im „Bierguide 2007“ werden unter anderem ein mit Angelika-Wurzeln gewürztes Ale belgischen Typs, ein Stout mit neuseeländischem Hopfen, das schon erwähnte Bier der Brauerei Forstner und die Kampagne für Gutes Bier als ‚Bierinitiative 2007’ ausgezeichnet.
Die Biervielfalt wird also immer größer – und die Bierkenner immer kundiger. „Wer immer das gleiche Bier bestellt, verpasst die Vielfalt der österreichischen Bierkultur“, erklärt Conrad Seidl.

Bierbilanz 2006

Mit rund 8,5 Mio. hl verkauftem Bier konnten die heimischen Brauereien im Vorjahr das hohe Niveau von 2005 halten. Der Pro-Kopf-Konsum ist mit 107,6 Liter pro Jahr aber gesunken. Dennoch rangiert Österreich im Europa-Vergleich hinter Tschechien und Deutschland weiter auf Rang drei, zog Markus Liebl, Obmann des Verbandes der Brauereien Österreichs, Bilanz.

Nachdem die meisten Brauereien in den vergangenen Monaten die Bierpreise angehoben haben, geht Liebl in diesem Jahr von stabilen Bierpreisen aus. Einzige Unsicherheit gibt es bei den Rohstoffpreisen.

Bei den Biersorten verzeichnete 2006 die beliebteste Klasse Lager-/Märzenbier Ausstoßzuwächse von 4,5 Prozent, Schankbier von 1,2 Prozent und Weizenbier von 4,6 Prozent. "Einen gewaltigen Sprung nach vorn machte trotz des verregneten Sommers der Radler mit einem Plus von 16,5 Prozent.

weiter auf Seite 2.

Schwedens Alkoholpolitik im Wandel

Ein Bericht von Diplom-Biersommelier Andreas Parrer. auf Seite 2

www.biersommelier.org

Höchste Bierqualität in aller Munde
Die „Kampagne für Gutes Bier“ !

Österreich hat auf die Gesamtbevölkerung gerechnet die größte Brauereidichte der EU: Auf 56.860 Einwohner kommt hierzulande eine Brauerei. Zum Vergleich: In Dänemark sind es 62.400, in Deutschland 77.000, im Bierland Irland schon 528.571. Die 155 heimischen Brauunternehmen produzieren mehr als 600 verschiedene Biere und hatten 2006 einen Gesamtausstoß von rund 8,8 Mio. hl.

Die österreichischen Brauereien erzielten im Vorjahr mit ihren rund 4.000 Mitarbeitern einen Umsatz von mehr als 1 Mrd. €. Damit bezahlten die Brauer inklusive Umsatzsteuer mehr als 650 Mio. €. Die gesamtsteuerliche Belastung betrage hochgerechnet fast 50 %, so Liebl, der in diesem Zusammenhang seine langjährige Forderung nach einer Senkung der Biersteuer bekräftigte. Zudem sei die Biersteuer 2,5 mal so hoch wie in Deutschland, was eine Kiste Bier um rund 2 Euro in Österreich teurer mache, rechnet der Verbandspräsident vor. Der Preisunterschied liege zwischen 20 und 25 Prozent.

Ottakringer Bier-Kult: 16er Blech

Im Wienerischen findet man für’s Ottakringer Bier, insbesondere für das Ottakringer Helle, entsprechend der Herkunft aus dem 16. Gemeindebezirk die Ausdrücke 16er-Blech für eine Dose bzw. 16er-Hüs'n sowohl für Flasche als auch Dose.
Das 16er-Blech ist nun zur Marke geworden:

Sigi Menz: „Damit du nachts, wenn du nichts mehr spürst, noch immer weißt, was du in der Hand hast."

Schwedens Alkoholpolitik im Wandel

Schwedens staatliche Alkoholgeschäfte "Systembolaget" präsentieren sich seit dem EU-Beitritt in einer Form, die vor allem Biergenießern hierzulande das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt.
Ein Bericht von Diplom-Biersommelier Andreas Parrer.

Über 500 Biersorten verfügbar, gelistet in einem Katalog nach Kategorien, Herstellländern und Brauereien. Jedes Bier typisiert nach Bitterkeit, Körper und Süße, dazu verbale Beschreibungen und passende Speisenempfehlungen – gibt es so etwas überhaupt?

In Schweden ist dies Standard, obwohl Alkohol dort unter staatlicher Aufsicht steht. Dieses Monopol ist aber einem ständigen Wandel unterzogen - während 1917 Alkohol nur an Männer und unverheiratete (!) Frauen ab 25 Jahren streng limitiert abgegeben wurde, kann heute jeder ab 20 Jahren bei „Systembolaget“ Alkohol einkaufen. Getränke unter 3,5% sind überhaupt frei erhältlich.

Der EU ist dies trotzdem nicht genug. "Das Alkoholmonopol hält nur so lange, wie die Mehrheit der Schweden es unterstützen" schreibt daher Anitra Steen, Geschäftsführerin bei Systembolaget und erklärt damit die erstaunliche Entwicklung vom verruchten Laden hin zu einer - gemäß Eigendefinition - Boutique.

Profitiert hat davon eindeutig der Konsument: das Niveau des Biereinzelhandels ist dem in Deutschland und Österreich um ein Vielfaches überlegen. Präsentationen, wie wir sie maximal aus Vinotheken kennen, sind in Schweden bei Bier Standard. Und auch die Preise sind erstaunlich moderat: von 0,90 EUR bis 2,20 EUR jeweils für 0,5l reicht die Spanne.

Das schwedische Beispiel zeigt jedenfalls, dass staatliche Intervention Konsumenteninteressen oft mehr wahrt, als es einseitige EU-Liberalisierungen tun.

Höchste Bierqualität in aller Munde

Die „Kampagne für Gutes Bier“ !

Das Bier zum Klimaschutz

Jetzt gibt’s ein Qualitätssiegel für Brauereien, die Bier umweltfreundlich herstellen.

Solarbier

Das Solarbier-Siegel erhalten Brauereien, die ihren Energiebedarf zu mindestens 25 Prozent mit regenerierbaren Energien abdecken. Ob Sonne, Holz oder das Braurestprodukt Treber als Energielieferant genutzt werden, steht ihnen frei. Überwacht wird das Zertifikat von der Technischen Universität Weihenstephan. Das sonnengelbe Siegel wird dann Etikett und Kronkorken seiner Bierflaschen zieren.

Braumeisterwechsel im Mülln-Bräu

Johann Höplinger ist neuer Braumeister in Mülln. Im Lauf seiner Berufskarriere sank der Bierausstoß kontinuierlich: Vom Löwenbräu in München (1,4 Mill. Hektoliter) zu Trumer (100.000) bis zum Augustiner Bräu (10.000). Für Höplinger ist das freilich ein beruflicher Aufstieg. Er hat sich mit seiner Bewerbung gegen 39 Konkurrenten durchgesetzt.

Höplinger will mehr junge Leute ins Bräustübel holen. Die Übertragung von Sportveranstaltungen auf einer Videowall sei gut angenommen worden. Heuer soll noch der Saal 2 renoviert werden, die Erneuerung des 97 Jahre alten Sudhauses stehe mittelfristig an. "Wir werden sicher versuchen, den Ausschank zu erhöhen. Aber wir werden unsere Linie beibehalten. Wir wollen ein Bier nach Geschmack machen und nicht nach dem Preis“.

Beim Wein habe ein Umdenken beim Konsumenten stattgefunden, dort gehe Qualität vor Preis. "Man macht sich eine gute Flasche Wein auf. Warum nicht auch ein gutes Bier?"

Der Hopfen, Arzneipflanze des Jahres,

ist nicht nur als Biergetränk verwendbar. Er wird seit dem achten Jahrhundert zum Bierbrauen verwendet und seit dem 13. Jahrhundert in Mitteleuropa kultiviert.
Die Blütezeit ist im Juli/August. Nur die weiblichen, zwergzapfenähnlichen Blütenstände werden medizinisch und zur Bierherstellung genutzt. Die gelblichen Drüsen auf der Blütenhülle der weiblichen Blüten und die Vor- und Deckblätter des Blütenstandes enthalten das Lupulin. Das ist das Sekret mit beruhigender Wirkung. Hopfen wird deshalb bei nervösen Störungen angewendet.
Hopfen hat sich in der Medizin, ob als Tee oder in Tablettenform, als Beruhigungsmittel hervorragend bewährt. Die Inhaltsstoffe Humulon und Lupulon enthalten nicht nur die aromagebenden Stoffe, die zusätzlich beruhigend wirken, es sind antibiotische Stoffe, welche für die Konservierung und den Geschmack wirken.
Den im Hopfen enthaltenen Wirkstoffen Xanthohumol und den Isoflavonoiden werden sogar krebshemmende Fähigkeiten zugeschrieben. Professor Dr. Manfred Walzl, Neurologe an der Uni Graz und Ernährungsexperte: "Ein Vergleich mit den bekannten Schutzstoffen aus Grünem Tee und Soja zeigt, dass die schützende Wirkung des Hopfens teilweise um das Hundertfache höher liegt als bei den anderen Produkten."

Oetker will Brauerei in Bayern kaufen

„Wir brauchen für unser Bier-Geschäft noch etwas in Bayern", sagte August Oetker, Chef des Unternehmens und deutete Interesse an Paulaner an. Als weitere Beispiele für interessante Kaufobjekte nannte der Konzernchef die bayerischen Brau-Firmen Erdinger und Augustiner. Durch Zukäufe will Oetker den Marktanteil im Bier-Geschäft (Jever, Radeberger) von heute 16 Prozent in den nächsten fünf Jahren auf 20 Prozent erhöhen.

Höchste Bierqualität in aller Munde

Die „Kampagne für Gutes Bier“ !

Hirter Bier steigerte Umsatz

Der Umsatz der Kärntner Privatbrauerei ist 2006 um 6,8 Prozent auf 17,4 Millionen Euro angewachsen.
"Dabei war 2006 wegen des bescheidenen Wetters gar kein biertypisches Jahr", erklärte Hirter-Geschäftsführer Dietmar Kert. Die Kärntner Privatbrauerei Hirter hat im Geschäftsjahr 2006 die Bierproduktion um 4,6% auf 158.000 hl gesteigert und den Umsatz noch spürbarer um 6,8% auf nunmehr 17,4 Mill. € (2005: 15,8 Mill. €) angehoben. Bei Fassbier habe man 2006 entgegen den Branchentrend (minus 1,7%) gesteuert und ein Plus von 6,7% erzielt. Der Anteil des Fassbieres an der Hirter-Gesamtproduktion liegt bei 46%.
Im Jahr 2007 will Hirter drei Millionen Euro in den Neubau einer Lagerhalle sowie einer Fassfüllanlage investieren.

Villacher Bier klare Nummer 1

Laut Ergebnisse der MARKET-Studie im Auftrag von REGAL kann sich die Kärntner Traditionsbrauerei im österreichweiten Vergleich über den 1. Platz in der Kategorie "Weiterempfehlung" bei Kennern freuen, dahinter Hirter und Stiegl, gefolgt von Zipfer und Wieselburger.

MARKET-Studie im Auftrag von REGAL März 2007: Weiterempfehlung von Marken in der Warengruppe Bier

„Ein Vergleich mit den MARKET-Studien 95' und 98' sowie mit dem Kärntner Markenmonitor 2005 bestätigt die klare Nummer 1-Position von Villacher Bier in den letzten 12 Jahren“, so die Brauerei.

My Spring Of Life

Vor mehr als 450 begeisterten Gästen präsentierten sechs Schülerinnen der Maturaklasse an der BHAK Zwettl im Stadtsaal Zwettl ihr Projekt.

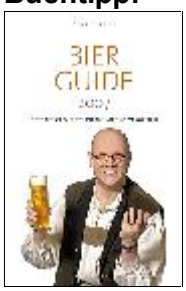
Präsentation: ‚My spring of life’

Die Schülerinnen gestalteten im Auftrag der Privatbrauerei Zwettl eine überaus umfangreiche Maturaarbeit, deren Inhalte sich intensiv mit den aktuellen Getränke-Konsumgewohnheiten der heimischen Jugendlichen beschäftigten.

Nahezu 500 persönliche Interviews (in der relevanten Zielgruppe der 16-25jährigen) ergaben eine klare Präferenz zu alkoholreduzierten Getränken mit fruchtigem und süßlicherem Geschmack. Das Studie war Basis für die Kreation eines neuen Biermischgetränkes.

Im Rahmen ihrer Projektpräsentation konnten die sechs Schülerinnen nun die außergewöhnliche Geschmacksrichtung "Granatapfel" in limitierter Auflage vorstellen. Mehrere Tausend 0,33 Liter Flaschen dieses Biermischgetränkes wurden in trendigem Regenbogendesign abgefüllt.

Buchtipp: **C. Seidls Bierguide 2007**



1200 Lokal-Adressen und mehr als 5000 Bierspezialitäten.
Verlegt wird der Bierguide 2007 von Germanos Athanasiadis KGV-Verlag
Erhältlich im Buchhandel!

Höchste Bierqualität in aller Munde
Die „Kampagne für Gutes Bier“ !

Schremser Roggenbieressig

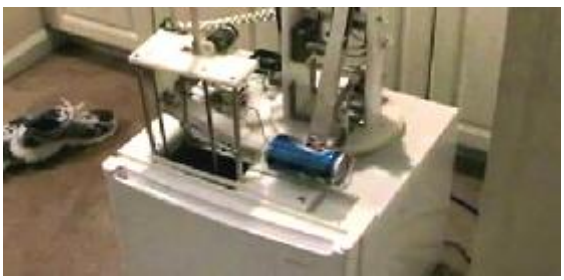
Essig ist neben Bier eines der ältesten Kulturgetränke der Erde. Schon seit der Antike weiß man, dass alkoholische Flüssigkeiten bei längerem Stehenbleiben zu Essig werden. Die Wiege des Bieres steht in Mesopotamien, dort wurde vor 4000 Jahren auch der erste Bieressig hergestellt und getrunken.

Aus bestem Schremser Roggenbier züchtet die WIENER ESSIGBRAUEREI von Erwin Gegenbauer eine Bakterienkultur, die den Alkohol in Essigsäure umwandelt. Bei der anschließenden Gärung wird Bier zu Essig fermentiert. Danach wird der Essig in kleine Eichenfässer abgefüllt und gelagert, bis er Flaschenreife erlangt.

Diesen unfiltrierten Essiggenuss gibt es seit kurzem auch in Flaschen zu kaufen, damit Sie tolles Bieraroma auch in Essigform genießen können.

Fernsehen mit Wurf-Bier

John Cornwell aus den USA hat das ‚Bierholen-Problem’ gelöst: Sein Kühlschrank wirft ihm kalte Bierdosen zu.



Ein Klick auf die Fernbedienung genügt und ein Bier wird aus dem kühlen Inneren zum Katapult auf dem Kühlschrank transportiert. Ein weiterer Klick und das Katapult schleudert die Dose bis zu sechs Meter weit. Es braucht allerdings eine sehr ruhige Hand, um die Dose ohne Schaumfontäne zu öffnen.

Alkoholfreies Bier ist das ideale isotonische Sportlergetränk

Alkoholfreies Bier ist eine ideale Energiequelle nach dem Sport. Denn seine Kohlenhydrate lassen den Blutzuckerspiegel rasch wieder ansteigen und sorgen so für eine rasche Erholung der Muskulatur. Bier ist außerdem fett- und cholesterinfrei, kalorienarm und reich an Mineralstoffen.

2. Österreichischer Biermarathon

Am 22.09.2007 ist es wieder soweit:

Samstag 22. September 2007
2. Österreichischer
BIERMARATHON

Der Biermarathon wird in vier Etappen wahlweise zu Fuß oder mit öffentlichen Verkehrsmitteln zurückgelegt. An den einzelnen Stationen kann man sein Bierwissen unter Beweis stellen und so wertvolle Punkte sammeln.
Beim Biermarathon wird nicht eine Distanz von 42 Kilometer gelaufen – stattdessen sind 42 (nicht immer bierernst zu nehmende) Fragen zu lösen.

Weitere Infos folgen auf www.kgbier.at.

Auf die Plätze – Fertig – Prost!