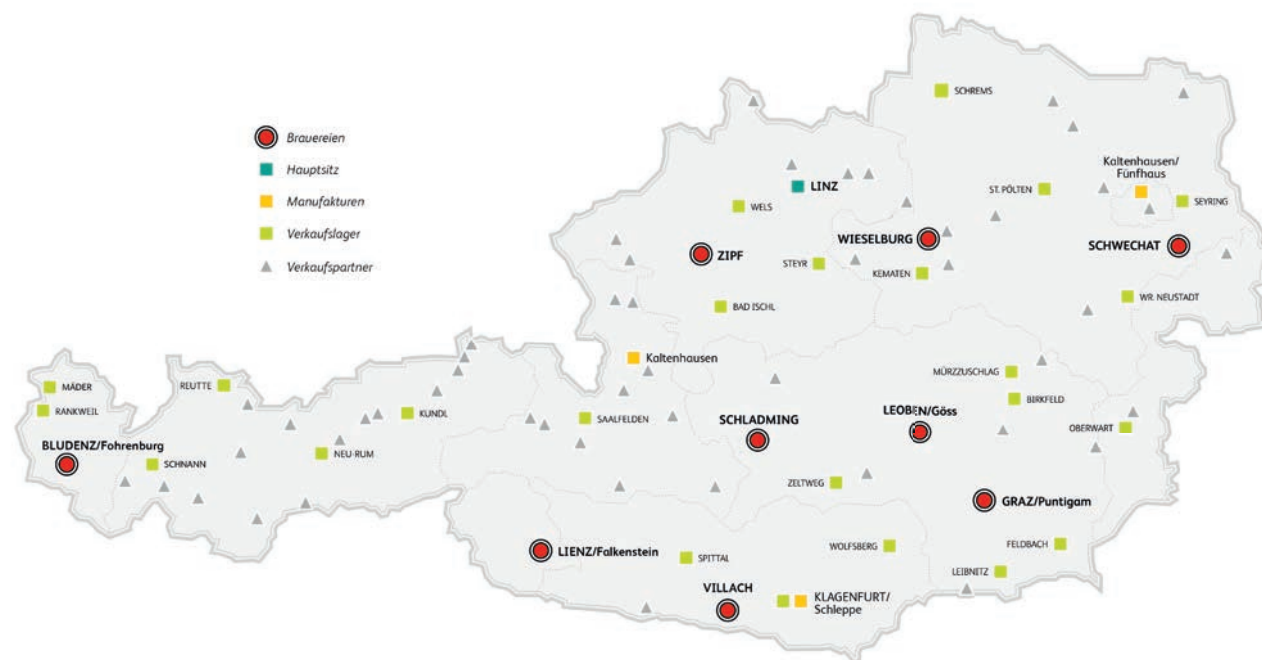


The background of the image features two glasses of beer. The glass on the left is partially visible, showing a thick head of white foam. The glass on the right is more prominent, filled with a golden beer and a thick head of foam. A central dark red, scalloped-edged logo contains the text "#BIER KULTUR 2020" in a white, distressed, sans-serif font. Above the text is a small white floral icon flanked by two leaf-like shapes. Below the text is a small white silhouette of the map of Austria. The entire image has a warm, golden-brown color palette with a dark red background behind the logo.

**#BIER
KULTUR**
2020

BRAU UNION ÖSTERREICH

In ganz Österreich regional verankert



BRAUEREIEN DER BRAU UNION ÖSTERREICH

Brauerei Falkenstein / Pustertaler Straße 40 / 9900 Lienz

Brauerei Fohrenburg / Fohrenburgstrasse 5 / 6700 Bludenz

Brauerei Göss / Brauhausgasse 1 / 8700 Leoben

Spezialitäten-Manufaktur Hofbräu Kaltenhausen

Salzburger Straße 67 / 5400 Hallein

Kaltenhauser Botschaft Fünfhaus / Mariahilfer Straße 156–158 / 1150 Wien

Brauerei Puntigam / Triester Straße 357–359 / 8055 Graz

Brauerei Schladming / Hammerfeldweg 163 / 8970 Schladming

Brauerei Schleppe / Schleppe Platz 1 / 9020 Klagenfurt

Brauerei Schwechat / Mautner-Markhof-Straße 11 / 2320 Schwechat

Brauerei Villach / Brauhausgasse 6 / 9500 Villach

Brauerei Wieselburg / Dr.-Beurle-Straße 1 / 3250 Wieselburg

Brauerei Zipf / Zipf Nr. 22 / 4871 Zipf

www.brauunion.at

www.DESPERADOS.com
www.EDELWEISSBIER.at
www.FOHRNBURGER.at
www.GOESSER.at
www.HEINEKEN.at
www.JAHRGANGSPILS.at
www.KAISERBIER.at
www.KALTENHAUSEN.at
www.LINZERBIER.at
www.PUNTIGAMER.at
www.SCHLADMINGERBIER.at
www.SCHLEPPE.at
www.SCHLOSSGOLD.at
www.SCHWECHATER.at
www.SOL.com
www.VILLACHER.com
www.WIESELBURGER.at
www.ZIPFER.at



Der Weg des Bieres

Vom Korn bis zum Kunden gibt der **Bierkulturbericht 2020** interessante Einblicke in Produktionsschritte und Aufschlüsse über das Konsumverhalten.

Ob Genießer, neugierig, preisbewusst, umweltbewusst oder traditionell – die Bedürfnisse von Österreichs Biertrinkern sind vielfältig. In diese fünf Typen, die sich im Zugang zu Bier unterscheiden, hat das market Marktforschungsinstitut die Österreicherinnen und Österreicher heuer, basierend auf der breit angelegten Studie zur Bierkultur in Österreich, eingeteilt.

Der **Bierkulturbericht 2020** gibt Aufschluss über deren Unterschiede und Gemeinsamkeiten und zeigt auch Entwicklungen im Einkaufs- und Trinkverhalten der Gesamtbevölkerung auf. Bildgewaltig und informativ begleiten uns dabei Interviews mit Persönlichkeiten der Branche auf dem Weg des Bieres. Wie wirkt sich der Klimawandel auf die Rohstoffe aus, welchen Einfluss hat Covid-19 heuer auf die Ernte und das Konsumverhalten der Österreicher?

Die Beantwortung dieser und vieler weiterer Fragen macht deutlich, wie wichtig Bierkultur in Österreich ist.

Klaus Schörghofer

Klaus Schörghofer

Vorstandsvorsitzender der Brau Union Österreich

Wie wirkt sich der Klimawandel auf die Rohstoffe aus, und welchen Einfluss hat Covid-19 heuer auf die Ernte und das Konsumverhalten der Österreicher?

twitter.com/BierkulturAT youtube.com/BrauUnionAT facebook.com/bierkultur.at

FOTO: BRAU UNION ÖSTERREICH

Inhalt



8 Interview

Wintergerste als Klimagewinner

Die Zukunft wird beim Saatgut Veränderungen bringen. **Josef Fraundorfer**, Geschäftsführer von Saatbau Linz, gibt einen Ausblick auf die Herausforderung in Zeiten des Klimawandels.

„Es gibt keine nachgewiesenen Übertragungen von Corona-Viren durch Lebensmittel.“

Dr. Clemens Forster, Leiter der Qualitätssicherung im Zentrallabor der Brau Union Österreich in Linz, **Seite 24**

„Die Urlaubsgäste haben uns wieder gezeigt, wie schön unsere Gegend doch ist.“

Gerald Pronegg, Hopfenbauer in Leutschach, **Seite 16**



6 Einstieg

Poesie und Schönheit: eine Stimmungsaufnahme.

16 Willkommen im Paradies

In der malerischen Landschaft rund um das südsteirische Städtchen Leutschach baut **Gerald Pronegg** Hopfen an.

FOTOS: GETTY IMAGES/JISTOCK, MAURITIUS IMAGES/MYKOLA MAZURYK/ALAMY, ASA 12/PHILIPP SCHÖNAUER; ILLUSTRATION: ANDREAS POSSELT



36 Reportage Logenplatz mit 320 PS

Seit 34 Jahren ist **Manfred Winkler** Bierführer bei der Brauerei Göss in Leoben. Wir haben ihn einen Tag lang auf seiner Tour begleitet.



44 Interview Ein Plädoyer für die Geschmacksvielfalt

Moderatorin und Bierbotschafterin **Christa Kummer** verrät ihren Zugang zum Genuss und erklärt, was hinter dem Trend Foodpairing steht.



50 Kulinarik Ein österreichisches Drei-Gänge-Menü

Herausragende Gasthäuser mit schönem Ambiente und gepflegter Bierkultur. Eine genussvolle Reise von Kärnten über Wien bis nach Oberösterreich.



Marktforschung Fünf Biertypen im Porträt

Wie sich Österreichs Biertrinker voneinander unterscheiden.

Der Genießer-Typ ... 14

Der umweltbewusste Typ ... 22

Der traditionelle Typ ... 28

Der neugierige Typ ... 34

Der preisbewusste Typ ... 42

Österreichs Bierkultur in Zahlen

Das Einkaufs- und Trinkverhalten, der persönliche Zugang sowie die Ist-Situation und Potenziale für die Zukunft

60–65

24 „Der Trend geht zu Sorten mit einem gewissen Extra“

Ein Gespräch mit **Dr. Clemens Forster**, Leiter der Qualitätssicherung im Zentrallabor der Brau Union Österreich in Linz.

30 Mit voller Kraft in die Zukunft

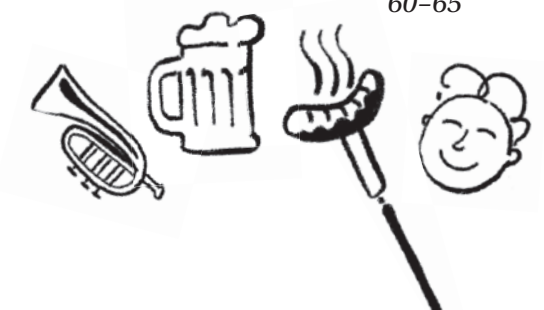
In der Brauerei Puntigam in Graz steht eine der modernsten Abfüllanlagen Europas. Wir haben sie uns angesehen.

48 Biergenuss in Krisenzeiten

Die Einschränkungen 2020 waren eine Gelegenheit, Altbekanntes wieder schätzen zu lernen. So hat es **Conrad Seidl** beobachtet.

66 Zu guter Letzt

Von Österreich bis Tibet: fünf kuriose Fakten zum Thema Bier.



Idyllisch gelegen
sind die Felder
des Hopfenbauern
Gerald Pronegg
bei Leutschach
in der Südsteiermark.

„Cervisiam bibat.“

(deutsch: „Man trinke Bier.“)

Gesundheitsvisionärin **Hildegard von Bingen** im 12. Jahrhundert
in ihrem medizinischen Werk „Causae et Curae“

FOTO: ASA 12/PHILIPP SCHÖNAUER

Die Wintergerste ist ein Klimagewinner

Die Zukunft wird beim Saatgut Veränderungen bringen:
Josef Fraundorfer, Geschäftsführer von Saatbau Linz,
gibt einen Ausblick auf kommende Herausforderungen
an die Braugerste in Zeiten des Klimawandels.

Ein Bild, wie man es
in Zukunft noch öfter
auf den Feldern sehen
könnte: erntereife
Wintergerste.

FOTOS: ASA 42/PHILIPP SCHÖNAUER, ZUSATZFOTO: PICTUREDESK.COM/CHROMEO RANGE/BEATE TRK



Seit sieben Jahren leitet
Josef Fraundorfer das
Unternehmen Saatbau Linz
mit 500 Mitarbeitern.

Sein heutiger Beruf – oder sagen wir besser: seine Berufung – wurde Josef Fraundorfer quasi in die Wiege gelegt. Der gebürtige Linzer wuchs in einem landwirtschaftlichen Familienbetrieb auf. „Als ältester Sohn bin ich schon auf dem Traktor gesessen, bevor ich rechnen und schreiben konnte“, erzählt er. Und die Begeisterung für die Landwirtschaft blieb ihm bis heute erhalten – insbesondere auch für die Endprodukte. „Gutes Essen und Trinken halten Leib und Seele zusammen“ ist das Motto des genussfreudigen 53-Jährigen, der sechs Kinder hat.

Zur Saatbau Linz kam Josef Fraundorfer direkt nach seiner Ausbildung. Er war fünfzehn Jahre lang Vertriebsleiter für Österreich und acht Jahre lang Vertriebsleiter international. 2013 wechselte er in die Geschäftsführung. „Die Zeit ist schneller vergangen, als ich jemals gedacht hätte“, sagt er rückblickend. Seit seinem Einstieg ins Unternehmen wuchs die Zahl der Mitarbeiter von 70 auf 500, und der Umsatz kletterte von 15 auf 195 Millionen Euro.



Hier werden Gerstenkörner im Labor auf ihre Keimfähigkeit untersucht.

Herr Fraundorfer, welche konkreten Auswirkungen hatten die außergewöhnlich trockenen Sommer 2018 und 2019 auf den Einsatz und Ertrag von Saatgut?

Josef Fraundorfer: Im heimischen Ackerbau war das pannonische Klimagebiet besonders negativ davon betroffen. Die lang anhaltenden Hitzeperioden reduzierten den Ertrag deutlich. Wenn der Pflanze das Wasser ausgeht, können nur mehr kleinere oder weniger Körner ausgebildet werden. Das hat negative Auswirkungen auf die Qualität des Ernteguts. Schmachtkörner haben hohes Protein und kaum Stärkekörper und sind für die Verarbeitung zu Lebensmitteln nicht geeignet. Davon waren fast alle Kulturarten betroffen, am stärksten aber die etwas später reifenden Sommergetreidearten.

„Die bisherige Ernte in diesem Jahr ist besser ausgefallen, als zu erwarten war.“

Wie stellt sich die Lage im Jahr 2020 bisher dar?

Bis Mitte Mai hatten wir abermals ein enormes Niederschlagsdefizit, auch hier war der Osten Österreichs wieder stärker betroffen. Die Getreidebestände litten in erster Linie unter der lang andauernden Frühjahrstrockenheit. Auf den leichten Böden waren die Schäden trotz der ab Juni einsetzenden Niederschläge irre-

parabel. Im Juni und Juli fiel zum Glück ausreichend Regen, und die Situation hat sich durch die gedämpften Temperaturen zusätzlich entspannt. Die bisherige Ernte in diesem Jahr ist dadurch besser ausgefallen, als zu erwarten war.

Inwieweit muss das Saatgut angepasst oder verändert werden, um den klimatischen Veränderungen der Zukunft gerecht zu werden?

Die klassische Aufgabe der Pflanzenzüchtung war und ist die permanente Anpassung der Sorten an wechselnde Klimabedingungen, an unterschiedliche regionale Gegebenheiten und nicht zuletzt an geänderte Qualitätsanforderungen von Verarbeitungsbetrieben. Ich denke hier zum Beispiel an die verschiedenen Anforderungen der Brau-



Josef Fraundorfer im Gespräch mit einem Landwirt bei dessen Ernteanlieferung.



Die Besitzuntersuchung einer Gerstenprobe.

und Malzindustrie in den letzten dreißig Jahren. Die Entwicklung einer neuen Sorte dauert rund zehn Jahre, deshalb haben wir den Blick weit nach vorn gerichtet.

Die neuen Kombinationen des heutigen Jahres werden erst in den 2030er-Jahren Marktbedeutung erlangen. In unsere Arbeit fließen die zehnjährigen Klimamodelle genauso ein wie künftige Markt- und Ernährungstrends und natürlich die Anforderungen der verarbeitenden Industrie.

Muss Saatgut zukünftig generell mit geringeren Wassermengen oder veränderten Niederschlagscharakteristika zurechtkommen?

Ja, die Sorten und Kulturen der Zukunft müssen auf jeden Fall mit höheren

„Die Entwicklung einer neuen Sorte dauert mindestens zehn Jahre.“

Temperaturen und längeren Trockenperioden zurechtkommen. Die Niederschlagsmenge insgesamt wird allerdings nicht weniger, sie ist nur deutlich ungleicher verteilt. Und wenn Regen fällt, dann kommen die Wassermengen oft in geballter Form.

Dadurch wird es weiter zu Verschiebungen im Anbau der Kulturarten in der

Landwirtschaft kommen, wie etwa hin zu Mais oder Kürbis, die Hitze besser vertragen als Gerste.

Innerhalb der Kulturart Gerste geht der Trend immer mehr Richtung Wintergerste. Diese reift deutlich früher als die Sommerform und ist der extremen Hitze damit weniger stark ausgesetzt. Die Winter in Österreich sind wegen des Klimawandels ebenfalls spürbar milder geworden, dadurch kann Wintergerste inzwischen überall ausgesät werden.

Das ist auch der Grund, warum die Sommergerste in den letzten zehn Jahren in Österreich mehr als die Hälfte ihrer Anbaufläche verloren hat. Denn der Klimawandel begleitet uns nicht erst in den letzten Jahren. Wir beobachten diese deutliche Erwärmung bereits seit den 1990er-Jahren.



Oben: Josef Fraundorfer nimmt eine Anlieferung der neuen Ernte in Augenschein. Unten: Das Lager mit Saatgut für die Herbstausaat 2020.

Kann verstärkter Anbau von Winterbraugerste hier eine Lösung sein?

Die Wintergerste ist ein Klimagewinner und beim Landwirt relativ einfach und stabil zu produzieren. Die Anbaufläche bei Wintergerste hat in den letzten zehn Jahren auch deshalb um 25.000 Hektar zugenommen.

Wir haben vor zwanzig Jahren mit der gezielten Züchtung von zweizeiliger Winterbraugerste begonnen. Inzwischen sind wir qualitativ sehr nahe an die Sommerbraugerste herangerückt. Künftig wird es hier keine nennenswerten Unterschiede mehr geben. Derzeit werden zirka 40 Prozent des österreichischen Braugerstenbedarfs mit Winterbraugerste gedeckt. Dieser Anteil kann weiter ausgedehnt werden, denn Flächen stehen ausreichend zur Verfügung.

Viele Landwirte in Österreich reagieren auf die veränderten klimatischen Bedingungen mit Verschiebungen der Anbauflächen. Welche Konsequenzen hat das auf die verfügbare Fläche für Getreide zur Bierherstellung?

Die Winterbraugerste ist mit anderen Kulturarten durchaus konkurrenzfähig, damit steht der Brauindustrie auch künftig ausreichend Rohstoff zur Verfügung.

Können Sie bereits eine Prognose wagen, wie sich die Corona-Krise auf Ihre Branche und das Preisgefüge beim Saatgut auswirkt?

Die Agrarbranche unterliegt generell in geringerem Ausmaß den Konjunkturzyklen als andere Wirtschaftszweige. Deshalb wirken sich Krisen auch weniger

dramatisch aus. Der Landwirt bestellt und bestellt seine Felder so wie geplant – Corona hin oder her. Ohne Aussaat gibt es keine Ernte und ohne Ernte keine Lebensmittel.

Als Saatgutunternehmen zählen wir zu den Betrieben der kritischen Infrastruktur, deshalb konnten wir unsere Arbeit ohne große Beeinträchtigungen auch während der Corona-Hochphase fortsetzen. Zu Beginn des Lockdowns hatte die Aussaat gerade begonnen, und wir hatten alle Hände voll zu tun, um die Lieferungen zeitgerecht erfüllen zu können. Der Saatgutpreis hängt sehr stark am Preis für Konsumgetreide. Und die Börsennotierungen haben sich in Relation zur vergangenen Ernte kaum verändert, deshalb wird der Saatgutpreis auf gleichem Niveau bleiben.

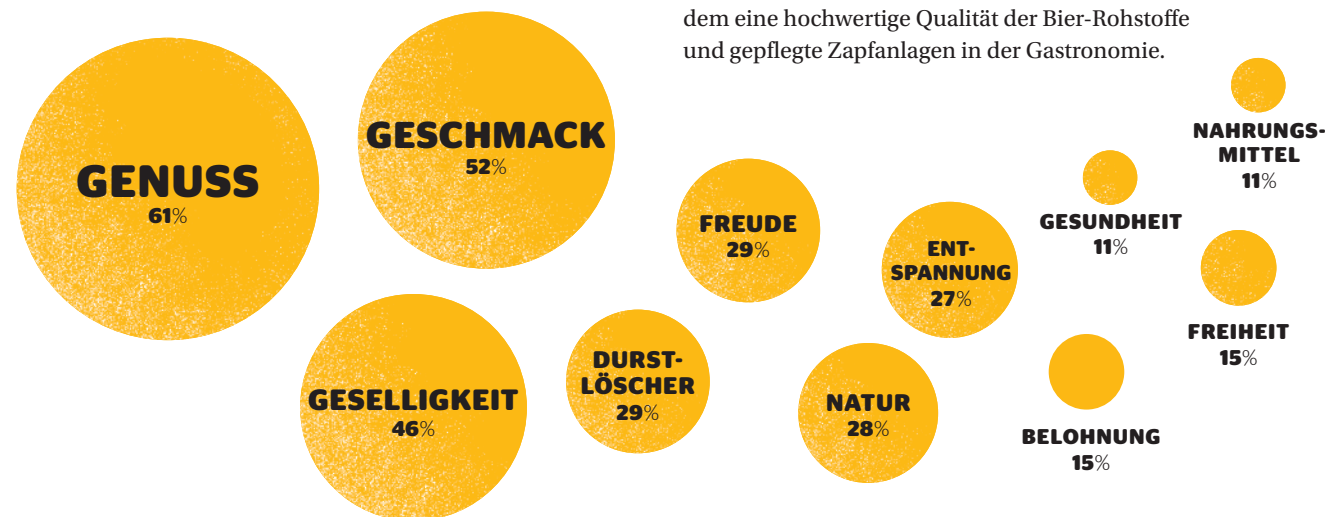


Der Genießer-Typ

Der bewusste Genießer bildet mit 38 Prozent die größte Gruppe der Biertrinker. Sein Motto: „Wenn ich Bier trinke, muss es mir vor allem bewusst schmecken.“

Der Anteil von Frauen und Männern ist bei den Biergenießern nahezu gleich, besonders gehören dazu Österreicher ab 50 Jahren sowie Ein- und Zwei-Personen-Haushalte. Zu Hause sind die Genießer vermehrt im ländlichen Raum und in einer breiten Ost-West-Verteilung. Sie legen besonderen Wert auf einen guten Gesamtgeschmack, die perfekte Trinktemperatur und den typischen Geruch sowie eine schöne Farbe des Bieres. Wichtig sind den Genießern zudem eine hochwertige Qualität der Bier-Rohstoffe und gepflegte Zapfanlagen in der Gastronomie.

Warum trinke ich Bier?

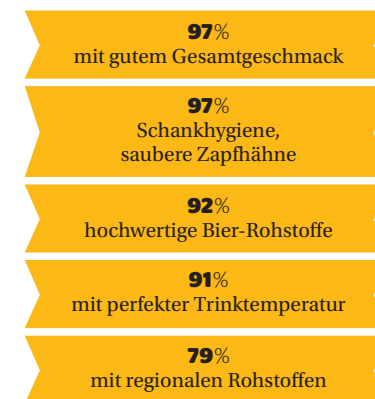


- (fast) täglich
- mehrmals pro Woche
- mehrmals pro Monat
- seltener
- fast gar nicht

Was ist mir wichtig?



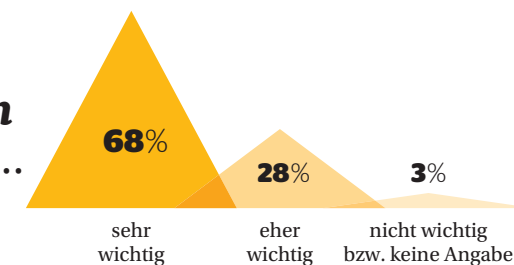
Wie mein Bier sein soll...



Ich trinke gelegentlich auch gerne...



Bier ist in der österreichischen Getränkekultur...



Wann trinke ich Bier?



60% zum bzw. beim Grillen

51%

zum Feiern, auf Partys und Festen



44% wenn ich Gusto auf den typischen Biergeschmack habe

42%

wenn ich abends fortgehe, mich mit Freunden treffe



34% wenn Partner/Partnerin, Freunde usw. auch Bier trinken

33%

zu Hause als Getränk zum Essen



31% im Ausland, wenn ich auf Urlaub bin

30%

wenn ich unterwegs bin, auswärts esse



21% zum Feierabend, wenn ich heimkomme



16% beim Frühschoppen

16%

wenn ich mir etwas Gutes tun möchte, mich belohnen will



14% nach dem Sport, nach körperlicher Betätigung





Willkommen im Paradies

In der malerischen Landschaft um das südsteirische Städtchen Leutschach baut **Gerald Pronegg** Hopfen an. In dritter Generation. Und mit dem Wissen, dass letztlich das Wetter über sein Schicksal bestimmt.

FOTOS: ASA 12/PHILIPP SCHÖNAUER



Gerald Pronegg bricht die Frucht auf, um den Reifegrad zu prüfen. Erst wenn sich das Innere wie Papier anfühlt, ist der Hopfen erntereif.

Steirische Toskana wird die Südsteiermark auch genannt. Und der Vergleich liegt nahe. Die sanft modellierte Hügellandschaft bietet immer wieder neue malerische Ausblicke. Das haben auch die Touristen erkannt. Viele Radfahrer sind vom Frühjahr bis in den Spätherbst unterwegs, ebenso Wanderer und Spaziergänger.

„Die Urlaubsgäste haben uns wieder gezeigt, wie schön unsere Gegend doch ist. Denn wenn man sie jeden Tag vor Augen hat, nimmt man das oft gar nicht mehr wahr“, sagt Gerald Pronegg. Inmitten einer Region, die für den Wein bekannt ist, baut er in Leutschach Hopfen an. Und er ist damit nicht allein. Dreizehn Hopfenbauern gibt es hier, und sie bewirtschaf-

„Die Urlaubsgäste haben uns wieder gezeigt, wie schön unsere Gegend doch ist.“

ten eine Fläche von 100 Hektar. Damit ist Leutschach neben dem Mühlviertel das größte Hopfenanbaugebiet Österreichs.

„Zu verdanken haben wir das dem Unternehmer Peter Reininghaus“, erzählt Gerald Pronegg. „Der Bierkonsum in Österreich stieg in den 1950er-Jahren stark an, und man brauchte dringend Hopfen. Zwar war in der Oststeiermark bis um das Jahr 1900 Hopfen angebaut worden, aber fünfzig Jahre später war das Wissen darüber längst weg. Davon hat Reininghaus sein Chauffeur erzählt, der aus Leutschach stammte.“ Peter Reininghaus brachte das auf die Idee, die Bauern in der humusreichen, aber damals sehr armen Grenzregion von Leutschach dazu zu bewegen, Hopfen anzubauen. „Vier Bauern waren es anfangs, und bald wurden es mehr.“

Tradition und Beständigkeit

Gerald Pronegg ist ein Mann, dem man gern zuhört – was sicher einer der Gründe dafür ist, dass er zum Geschäftsführer der Erzeugergemeinschaft Leutschach gewählt wurde. Wir sitzen auf der Bank vor seinem Hof mit Blick auf eine 120 Jahre alte Rosskastanie. „Sie wurde zur Geburt meiner Großmutter gepflanzt“, erzählt er. Ja, Beständigkeit und Tradition sind hier noch eine Selbstverständlichkeit.

Das gilt auch für den Hof der Familie. Gerald Pronegg führt ihn in dritter Generation. „Früher war es ein Mischbetrieb“, erzählt der 56-Jährige, „seit 1954 bauen wir Hopfen an.“ 13 Hektar bewirtschaftet er. Und die Hügellandschaft, die für das Auge so reizvoll ist, macht die Arbeit eher schwieriger. „Aber ich bin es gewöhnt“, sagt er.

Aus der Balance gebracht hat ihn jedoch die Corona-Pandemie. Seine zehn Helfer für die Frühjahrsarbeit und die Ernte kommen aus dem nahe gelegenen



Die Hopfenpflanzen haben ihre Wuchshöhe von acht Metern erreicht. Bald sind sie erntereif.



Hopfenbauer ist sein Traumberuf, denn Gerald Pronegg arbeitet gerne mit Pflanzen. Unten: Die meisten seiner Anbauflächen befinden sich in Hanglage.



Slowenien. Die Grenze ist vom Pronegg-Hof aus sogar zu sehen. „Lange Zeit war in diesem Frühjahr nicht klar, ob sie einreisen dürfen“, berichtet Gerald Pronegg. Es hat ihn gefreut, dass sich spontan junge Menschen aus ganz Österreich meldeten, die ihre Mitarbeit angeboten haben. „Aber die Arbeiten sind doch sehr speziell. Unsere slowenischen Helfer haben viel Erfahrung, sie machen das bereits in zweiter Generation.“

Der Hopfen mag keine Hitze

Im letzten Moment durften die Arbeiter doch noch einreisen, und so konnte Gerald Pronegg auch 2020 die gesamte Fläche bewirtschaften. Und es ist ein gutes Jahr, mit der Ernte ist Gerald Pronegg sehr zufrieden. Was ihm zu schaffen macht, ist die zunehmende Hitze. „Hopfenpflanzen sind Tiefwurzler“, erklärt er, „bei 30 Grad und mehr leidet der Hopfen extrem. Hitze ist für ihn sogar noch schlimmer als Trockenheit.“ Seiner Einschätzung nach wird durch die immer heißeren Sommer der Ertrag mittelfristig spürbar zurückgehen. „Die Wetter-App ist heute das Wichtigste für uns Bauern geworden“, so Gerald Pronegg. „Das Wetter bestimmt uns – man muss lernen, sein Leben dem Hopfen zu unterwerfen.“

Das gilt besonders auch für die Erntezeit von Ende August bis Mitte September. „Da wird von 5 bis 21 Uhr gearbeitet“, berichtet Gerald Pronegg. In dieser Zeit muss er sogar seine geliebten Hobbys, die Chorleitung und das Orgelspielen, für einige Wochen zurückstellen. Doch – und das wird beim Gespräch mit ihm

immer wieder klar – er liebt seinen Beruf. „Das Schöne daran ist, dass ich bis zu einem gewissen Grad selbst bestimmen kann, was ich mache“, sagt er, „und ich arbeite gerne mit Pflanzen.“

Damit diese gut gedeihen und geerntet werden können, sind hohe Investitionen nötig. Die Hopfenerntemaschine, die uns Gerald Pronegg zeigt, hat weit über 100.000 Euro gekostet, und sie ist nur ein paar Tage im Jahr in Betrieb. „Sie ist von 1981, tut aber zum Glück immer noch tadellos ihren Dienst“, sagt Gerald Pronegg.

Er muss umsichtig kalkulieren, trotzdem bleibt ein Risiko. Ein einziges Hagelunwetter zum Beispiel kann großen Schaden anrichten – wie 2016, als dadurch in Leutschach 20 Tonnen Hopfen vernichtet wurden. Auch Gerald Pronegg war davon betroffen. „In solchen Jahren ist es beruhigend zu wissen, dass meine Frau als

Lehrerin ein festes Einkommen hat“, sagt er. „Und Sicherheit gibt mir auch die verlässliche Zusammenarbeit mit der Brau Union Österreich, die meinen Hopfen direkt abnimmt. Das ist seit den Zeiten von Peter Reininghaus Tradition, die bis heute beibehalten wurde. Ich weiß das sehr zu schätzen.“

Und nach so vielen Informationen über den Hopfen ist es an der Zeit, auch das Ergebnis testen zu dürfen. Wir stoßen mit Reininghaus Jahrgangspils an. „Darin ist auch mein Hopfen enthalten“, sagt Gerald Pronegg, „wir trinken also ein Stück Heimat.“ Und ein zufriedenes Lächeln huscht über sein Gesicht.

„Die Wetter-App ist heute das Wichtigste für uns Bauern geworden.“



Hopfensorten

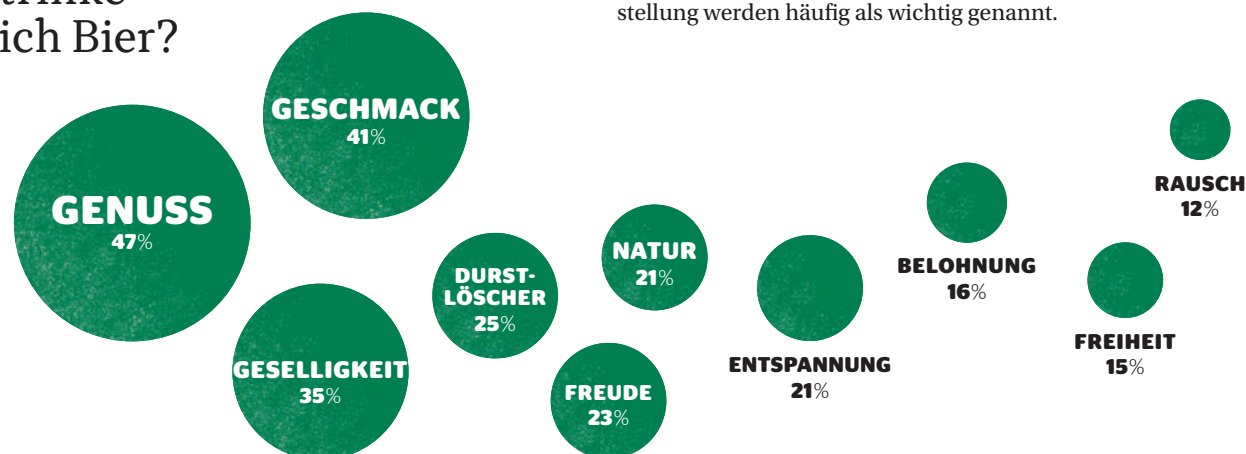
Gerald Pronegg baut auf seinen Flächen **fünf Hopfensorten** an: *Hallertauer Magnum* und *Taurus*, die aus Hüll, dem Zentrum des bayerischen Anbaugebiets Hallertau, stammen. Die traditionellen Sorten *Aurora*, *Celeia* und *Cicero* haben ihren Ursprung in Slowenien, dem südsteirischen Nachbarn.



Der umweltbewusste Typ

Zum Kreis der distanzierten, umweltbewussten Biertrinker gehören 26 Prozent. Das Motto: „Bier ist für mich kein besonderes Muss. Aber wenn, dann soll es nachhaltig gebraut sein.“

Warum trinke ich Bier?



Umweltbewusstsein beim Biergenuss ist Frauen – darunter auch vielen jungen unter 40 Jahren – besonders wichtig. Diese Gruppe, oft Familien mit Kindern, ist im Osten des Landes besonders stark vertreten sowie in Städten. Umweltbewusste Biertrinker, die meist ein höheres Bildungsniveau haben, erwarten, dass das Bier nachhaltig und CO₂-neutral sowie unter Nutzung alternativer Energien gebraut wird. Auch kurze Transportwege und eine wassersparende Herstellung werden häufig als wichtig genannt.

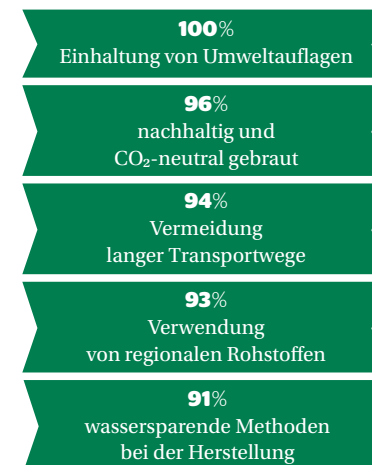


- (fast) täglich
- mehrmals pro Woche
- mehrmals pro Monat
- seltener
- fast gar nicht

Was ist mir wichtig?



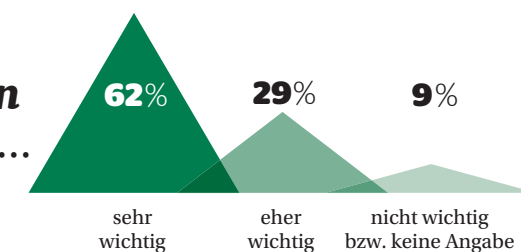
Wie mein Bier sein soll...



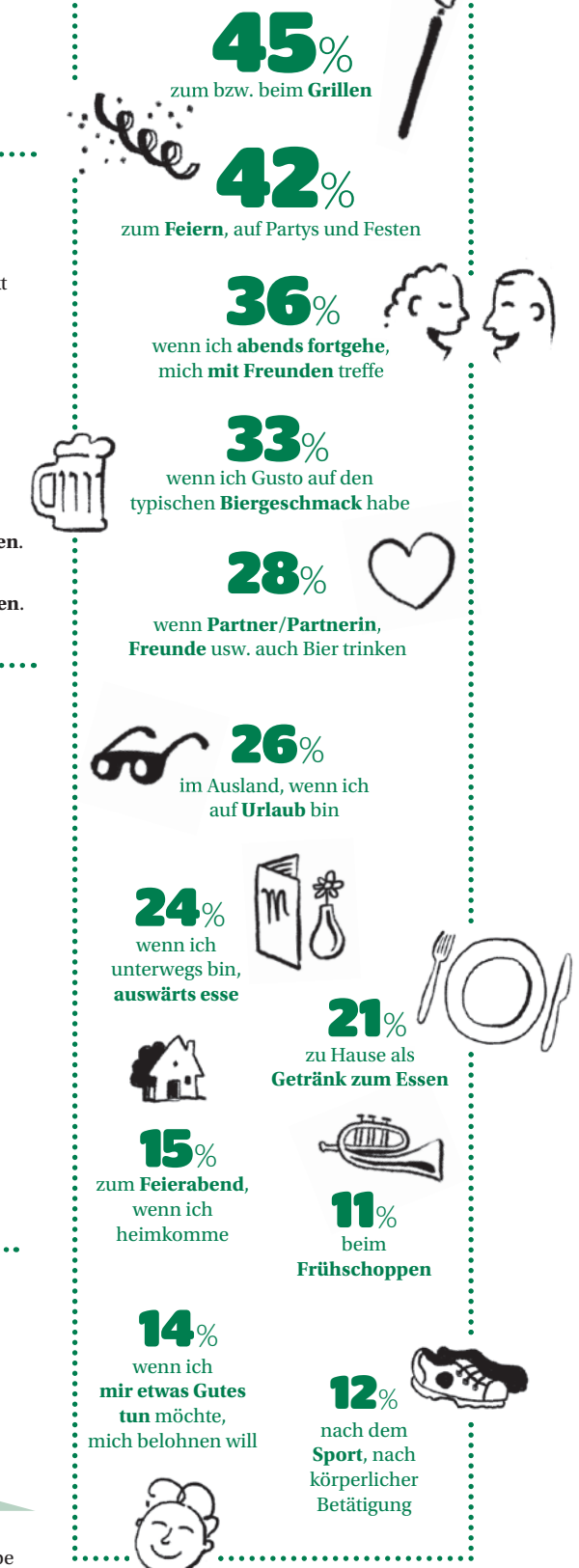
Ich trinke gelegentlich auch gerne...



Bier ist in der österreichischen Getränkemkultur...



Wann trinke ich Bier?





Seit fünfzehn Jahren ist Dr. Clemens Forster im Zentrallabor der Brau Union Österreich tätig und hütet dort die Bierqualität.



„Der Trend geht zu Sorten mit einem gewissen Extra“

Bierbrauen in Zeiten von Corona und neue Vorlieben der Österreicher beim Biergeschmack: ein Gespräch mit **Dr. Clemens Forster**, Leiter der Qualitätssicherung und Entwicklung im Zentrallabor der Brau Union Österreich in Linz.

Die Zahl ist beeindruckend: Mehr als 100.000 Analysen nehmen die neun Mitarbeiter im Zentrallabor der Brau Union Österreich in Linz jährlich vor. Mittels eines komplexen Prüfplans und hoch automatisierter Abläufe wird die Qualität aller Getränke laufend geprüft und gesichert.

Das Labor ist aber auch der Geburtsort von Neuentwicklungen. Und die sind bei Dr. Clemens Forster, dem Leiter der Qualitätssicherung, in besten Händen. Seit fünfzehn Jahren ist er im Unternehmen. Der 52-Jährige ist in Linz geboren, aber quasi in einer Brauerei aufgewachsen. Denn sein Vater war Braumeister in der Brauerei Zipf, und die Familie wohnte auf

dem Brauereigelände. Wie Bier gebraut wird, hat er also von Kindheit an miterlebt. Und es hat ihn geprägt: Sein Beruf ist für ihn gleichzeitig auch seine große Leidenschaft.

Im Gespräch mit ihm stehen zuerst die Auswirkungen der Corona-Pandemie im Zusammenhang mit dem Bierbrauen und Biergenuss im Mittelpunkt.

Herr Doktor Forster, Hygiene ist beim Bierbrauen immer schon ein zentrales Thema gewesen. Haben sich durch Corona nochmals zusätzliche Anforderungen ergeben?

Dr. Clemens Forster: Ein hoher Hygienestandard ist beim Bierbrauen auch ohne Corona sehr wichtig, da Mikroorganismen wie zum Beispiel Laktobazillen oder Pediokokken im Bier unerwünschte geschmackliche Veränderungen hervorrufen können, die es unbedingt zu vermeiden gilt. Daher wird bei allen Prozessschritten wie im Sudhaus, bei der Gärung und Lagerung, der Bierfiltration und insbesondere bei der Abfüllung höchster Wert auf Hygiene gelegt.

Wir haben heute bei der Bierherstellung überall geschlossene Prozesse, die Reinigungsabläufe sind vollständig automatisiert und werden lückenlos überwacht. Zudem wird das Bier vor der Abfüllung für einige Minuten auf zirka 65 Grad Celsius erhitzt. Mögliche vorhandene Mikroorganismen werden dabei abgetötet.

Es gibt bei der Bierherstellung keinen direkten Kontakt zwischen Mensch und Produkt, da alle Prozesse in geschlossenen Gefäßen und Leitungen stattfinden.

Also hat die Corona-Pandemie beim Bierbrauen keine Veränderungen gebracht?

Natürlich gibt es besondere Maßnahmen in den Brauereien aufgrund der Corona-Krise. Dazu gehören Temperaturmessungen bei den Mitarbeitern, Abstandsregeln, Handdesinfektion und das Tragen eines Mund-Nasen-Schutzes. Diese Maßnahmen dienen allerdings in erster Linie dem Schutz der Gesundheit der Mitarbeiter, indem sie eine mögliche Ansteckung mit dem Corona-Virus verhindern sollen.

FOTOS: ASA 12/PHILIPP SCHÖNAUER

„Es gibt keine nachgewiesenen Übertragungen von Corona-Viren durch Lebensmittel.“

Hat sich die Sortenwahl bei Bieren durch die Corona-Pandemie – mit all den psychologischen Konsequenzen – in Österreich bisher verändert? Im ersten Schritt haben die Konsumenten zu größeren und preiswerteren Verpackungseinheiten gegriffen wie der 20-mal-0,5-Liter-Mehrwegkiste und den 0,5-Liter-Dosen. Standardprodukte wie

Märzenbier sind im Augenblick die bevorzugten Biertypen, Spezialbiere und internationale Biere werden zurzeit weniger nachgefragt.

Gibt es in Zeiten von Corona andere Anforderungen an Verpackungen? Wir denken da zum Beispiel an Dosen, aus denen direkt getrunken wird. Es gibt keine Hinweise und keine nachgewiesenen Übertragungen von Corona-Viren durch Lebensmittel oder Kontakt mit Lebensmittelverpackungen auf den Menschen. Bei der Abfüllung in Dosen oder Flaschen besteht kein direkter Kontakt der Mitarbeiter zu den Gebinden. Bei notwendigen Eingriffen wie zum Beispiel technischen Störungen werden Handschuhe getragen. Speziell die Dosen werden verpackt und somit geschützt an den Handel geliefert.



Bei der sensorischen Analyse werden Biere, Biermischgetränke und Cider täglich von einem speziell geschulten Verkosterpanel auf Sortentypik und Fehler untersucht.



„Die technologischen Möglichkeiten bringen auch geschmackliche Verbesserungen.“

Haben sich die Biertrinkgewohnheiten durch Corona geändert?

Da die Restaurants und Biergärten einige Zeit geschlossen waren, gab es eine Verschiebung des Bierverkaufs von der Gastronomie zum Lebensmittelhandel. Dort ist deutlich mehr verkauft worden, was den Verkauf insgesamt aber nur zum Teil ausgeglichen hat. Was man sonst in der Gastronomie trinkt, hat sich nach Hause verlagert.

Unabhängig von Corona: Wohin geht der Trend bei Bieren?

Der Trend geht zu alkoholfreien Bieren, Biermischgetränken, Bieren mit geringerem Alkoholgehalt und klassischen Biersorten mit einem gewissen Extra – wie Kellerbieren. Auch Produkte aus der Region mit regionalen Rohstoffen und Bioprodukte liegen weiter im Trend. Zu beobachten ist darüber hinaus eine Premiumisierung im Sinne der Wertschätzung von Produktbesonderheiten.

Daneben spielt der Bereich der alkoholfreien Biere und alkoholfreien Biermischgetränke eine wachsende Rolle. Die technologischen Möglichkeiten bringen hier auch geschmackliche Verbesserungen und führen zu einer breiteren Akzeptanz bei den Konsumenten.

Weitere Trends sind vegan und Clean Label.

Bei den Verpackungen geht es in Richtung Nachhaltigkeit, Recycling, Plastikvermeidung und Mehrweg.

Hat die Craft-Bier-Welle ihren Höhepunkt überschritten?

Für Craft-Biere und Spezialitäten besteht nach wie vor ein Interesse, aber eher mal zum Ausprobieren. Die Craft-Bier-Welle hat aber den Impuls für neuen Mut bei Brauern gesetzt und zur öffentlichen Thematisierung von Qualität und Bier-

stilen beigetragen. Für den regelmäßigen Biergenuss werden jedoch die bekannten Sorten bevorzugt.

Werden die in Österreich wahrnehmbaren Folgen des Klimawandels – also zunehmend heiße und trockene Sommer – auch den Getränke- und Bierkonsum maßgeblich beeinflussen?

Das ist derzeit noch nicht erkennbar beziehungsweise absehbar. Heiße Sommer werden tendenziell dazu führen, dass eher leichtere Biere mit einem Alkoholgehalt von nicht über fünf Volumprozent getrunken werden. Auch Radler, alkoholfreie Biere mit reduziertem Kaloriengehalt und Biermischgetränke mit weniger Süße werden bei Hitze als Durstlöscher bevorzugt.

Hat die Klimaveränderung Einfluss auf die Haltbarkeit von Bieren?

Die Haltbarkeit von Bier hängt von den Lagerbedingungen wie Temperatur und Licht ab und vor allem von der Abwesenheit von Sauerstoff bei der Abfüllung. Hier wurden in den letzten Jahren große technologische Verbesserungen erzielt.

Bei den derzeitigen klimatischen Veränderungen ist der Einfluss auf die Haltbarkeit des Bieres eher als gering einzuschätzen. Die Klimaveränderung macht uns mehr Sorgen in Hinblick auf die Anbaubedingungen für unsere Hauptrohstoffe Braugerste und Hopfen.

Welches konkrete Szenario ist zu befürchten?

Die Anbauflächen für Braugerste in Niederösterreich gehen um zehn bis fünfzehn Prozent zurück, weil der Anbau für die Landwirte nicht mehr so attraktiv ist. Das liegt wiederum an den sinkenden Erträgen: Wenn es trocken ist, gehen sie



Der Kühlschrank ist leider nicht für den Privatgebrauch: Über hundert Produkte werden im Zentrallabor für eine regelmäßige Untersuchung gelagert. Oben rechts: Die chemisch-technische Analyse gibt detaillierten Aufschluss über die Qualität der Rohstoffe, Zwischenprodukte und fertigen Produkte. Unten rechts: Dr. Clemens Forster schaut seinem Laborleiter Helmut Klein bei einer Analyse über die Schulter.



auf bis zu fünfzig Prozent zurück. Und teilweise ist der Eiweißgehalt dann sehr hoch und liegt außerhalb der von uns geforderten Spezifikation. Der Bauer kann die gesamte Ernte nur noch als Futtergerste verkaufen.

Was ist der Ausweg?

Wir schwenken von der Sommer- auf die Winterbraugerste um. Winterbraugerste wird im Oktober gepflanzt, die Pflanze ist im Frühjahr schon größer gewachsen und tut sich leichter mit der Trockenheit. Es gibt auch Versuche, die Sommerbraugerste im Oktober und November für eine Ernte im darauffolgenden Jahr anzupflanzen. Wenn die Winter nicht zu streng sind, funktioniert das gut.

„Wir haben für den asiatischen Markt eine eigene Sorte entwickelt, die es in Österreich nicht gibt.“

Werden im Labor derzeit auch neue Biere entwickelt?

Man schaut sich schon um, was international passiert. Wir haben auch den Gösser NaturRadler hier entwickelt, der ja ein bisschen zum Trendsetter ge-

worden ist und sich gut etabliert hat. Denn bei den Biermischgetränken gibt es auch generell den Trend zu weniger Süße.

Gibt es unterschiedliche Vorlieben der Biertrinker in den verschiedenen Ländern und Kontinenten?

Das „Edelweiss“ ist in Asien sehr populär, wir haben für den Markt dort auch eine eigene Sorte entwickelt, die es bei uns in Österreich nicht gibt: „Edelweiss Wheat“ mit heimischen Bergkräutern aus den Alpen sowie die Line Extension „Peach“. Und einmal im Jahr ist in Amsterdam eine Heineken Innovationsmesse, da sieht man alle Trends, die es gibt. So sind wir immer gut informiert.

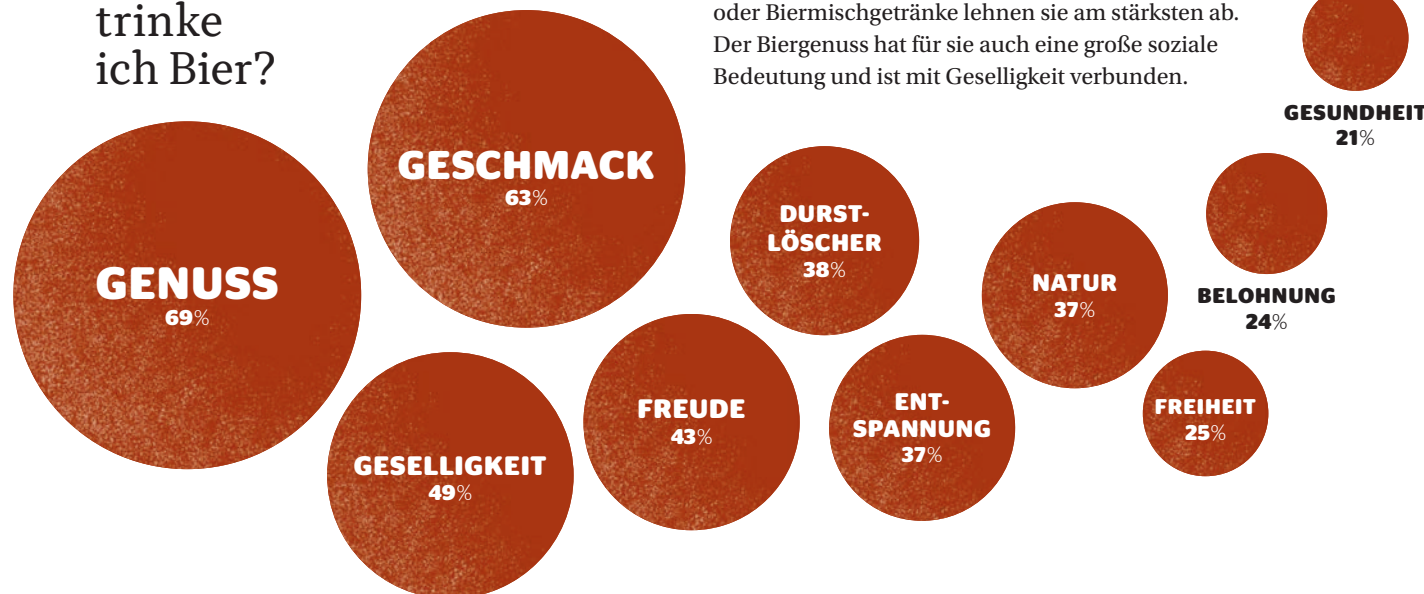


Der traditionelle Typ

Zehn Prozent der Biertrinker in Österreich sind besonders marken- und sortentreu. Sie suchen im Biergenuss Beständigkeit. Das Motto: „Ich will mein Bier so, wie ich es kenne.“

Den Traditionalisten ist die Historie ihrer Marke besonders wichtig. Sie sind vorwiegend männlich, über 50 Jahre alt, im ländlichen Raum und dort besonders im Osten des Landes zu Hause. Sie bevorzugen Biere aus bekannten Brauereien der Region; die dürfen dann auch etwas mehr kosten. Bei der Art und Form ihres Bierglases haben sie feste Vorlieben. Am liebsten trinken sie Märzen. Alkoholfreies Bier oder Biermischgetränke lehnen sie am stärksten ab. Der Biergenuss hat für sie auch eine große soziale Bedeutung und ist mit Geselligkeit verbunden.

Warum trinke ich Bier?



Wie oft trinke ich Bier?

- (fast) täglich
- mehrmals pro Woche
- mehrmals pro Monat
- seltener
- fast gar nicht

Was ist mir wichtig?



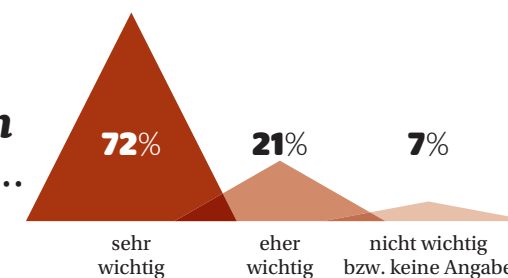
Wie mein Bier sein soll...



Ich trinke gelegentlich auch gerne...



Bier ist in der österreichischen Getränkemkultur...



Wann trinke ich Bier?



58% zum bzw. beim Grillen

46%

zum Feiern, auf Partys und Festen



39% wenn ich abends fortgehe, mich mit Freunden treffe

35%

wenn ich Gusto auf den typischen Biergeschmack habe



34% wenn Partner/ Partnerin, Freunde usw. auch Bier trinken

32%

zu Hause als Getränk zum Essen



28% wenn ich unterwegs bin, auswärts esse



28% im Ausland, wenn ich auf Urlaub bin



26% zum Feierabend, wenn ich heimkomme



18% nach dem Sport, nach körperlicher Betätigung



17% beim Frühschoppen



17% wenn ich mir etwas Gutes tun möchte, mich belohnen will



Mit voller Kraft in die Zukunft

In der Brauerei Puntigam in Graz steht eine der modernsten Mehrwegabfüllanlagen Europas. In Sachen Sparsamkeit, Sicherheit und Qualitätssicherung setzt sie neue Standards. Und auch die Geschwindigkeit, mit der sie arbeitet, ist beeindruckend.

FOTOS: ASA 12/PHILIPP SCHÖNAUER

Die neue Abfüllanlage war für die Brauerei Puntigam eine erhebliche Investition. Sie kostete vier Millionen Euro. Offiziell in Betrieb ging sie im März 2020.



Seit August 2020 ist Johannes Eregger Braumeister bei Puntigam in Graz. Für ihn ist es sein Traumjob.

Statt 50.000 kann die neue Abfüllanlage der Brauerei Puntigam nun 53.000 Flaschen pro Stunde befüllen. Vier Millionen Euro wurden in die Anlage investiert. Denn die alte Abfüllanlage war 24 Jahre alt und am Ende der technischen Lebensdauer. „Insgesamt waren damit 3,16 Milliarden Flaschen abgefüllt worden“, berichtet Johannes Eregger, seit 1. August 2020 Braumeister und damit Chef von rund 80 Mitarbeitern. Sein Vorgänger Gerald Zanker hat die neue Abfüllanlage noch umgesetzt. Nun liegt es an Johannes Eregger, die Flaschen mit bestem Bier zu füllen.

„Die Anlage wurde ab 2016 in mehreren Phasen bei laufendem Betrieb installiert“, erzählt Johannes Eregger. „Es war eine Herausforderung, sie genau in der Hochphase der Corona-Pandemie fertigzubauen.“

Johannes Eregger, 33 Jahre jung, ist der beste Beweis dafür, dass Träume wahr werden können, wenn man nur fest genug daran glaubt – und etwas dafür tut. „Während des praktischen Teils



Die Lager bleiben stets gut bestückt. Denn die neue Anlage kann über 1,2 Millionen Flaschen am Tag abfüllen – zum Beispiel mit der saisonalen Spezialität „Puntigamer Herbstmeister“.



Einige der Gebäude auf dem Gelände der Brauerei Puntigam in Graz stammen noch aus dem 19. Jahrhundert.

meines Studiums habe ich auch an der Flaschenwaschmaschine gearbeitet“, erzählt er. „Und da gab es einmal einen Betriebsrundgang der Braumeister der Brau Union Österreich. Das war der Moment, in dem ich beschlossen habe, auch Braumeister zu werden – und darauf hab ich dann konsequent hingearbeitet.“

Sein Lebenslauf ist beeindruckend: Nach der Matura machte er eine Braumeisterausbildung und das duale Studium „Engineering and Production Management“ mit Praxisphasen in der Brauerei Göss. Er lebte jeweils drei Jahre in Äthiopien und Jamaika und kümmerte sich dort um die Bierversorgung. Er heiratete, wurde Vater einer Tochter. Und nun ist er Braumeister der traditionsreichen Brauerei Puntigam – sein Traumjob.

Mehrweg liegt im Trend

Das Aufkommen von Mehrwegflaschen, die bis zu 50-mal neu befüllt werden können, wird in den nächsten Jahren deutlich steigen, ist sich der Braumeister sicher. Deshalb sieht er die neue Abfüllanlage auch als gute Investition in die Zukunft. „Auch der Sauerstoffwert im

Bier ist besser“, erklärt Johannes Eregger. Außerdem werden fünf Prozent Energie sowie 4.000 Kubikmeter Wasser pro Jahr eingespart. „Ein wesentlicher Aspekt ist zudem, dass die Abfüllanlage für die Mitarbeiter sicherer ist“, sagt Johannes Eregger. Und sie ist bedienungsfreundlicher: „Früher zum Beispiel gab es an

„Es ist die große Herausforderung, dass man Bier in immer gleichbleibender Qualität erzeugt.“

der Etikettiermaschine nur ein Magazin, man musste laufend Etiketten nachlegen – jetzt gibt es bis zu sechs.“ Nur fünf Leute sind nötig, um die gesamte Anlage zu bedienen. Vom Auspacken über das Flaschenwaschen bis hin zum Abfüllen und Verpacken geschieht alles vollauto-

matisch. Besonders beeindruckend ist der sogenannte Flascheninspektor. Sein ständiges Blitzen erinnert an das Stroboskoplicht eines Tanzclubs. Jede Flasche wird fotografiert und bei Fehlern aussortiert. „Bis zu eineinhalb Prozent der Flaschen können nicht wieder befüllt werden“, sagt Johannes Eregger.

Stillstand gilt es zu vermeiden

Die Mehrweglinie läuft, abgesehen von einer sechsstündigen Reinigung am Mittwoch, fünf Tage in der Woche, jeweils 24 Stunden. Im Idealfall. Denn manchmal passiert doch das, was es unter allen Umständen zu verhindern gilt: der „Breakdown“. Die Anlage steht dann komplett still, obwohl es zwischen den einzelnen Stationen Pufferzeiten von bis zu zwei Minuten gibt. Meist kann das Problem schnell behoben werden. Wenn nicht, dann gibt es auch die Möglichkeit zur Unterstützung durch den Teleservice des Maschinenherstellers.

„Die große Kunst ist es, präventiv dafür zu sorgen, dass die Anlage rennt und rennt“, sagt Johannes Eregger – und das vielleicht ja wieder die nächsten 25 Jahre.

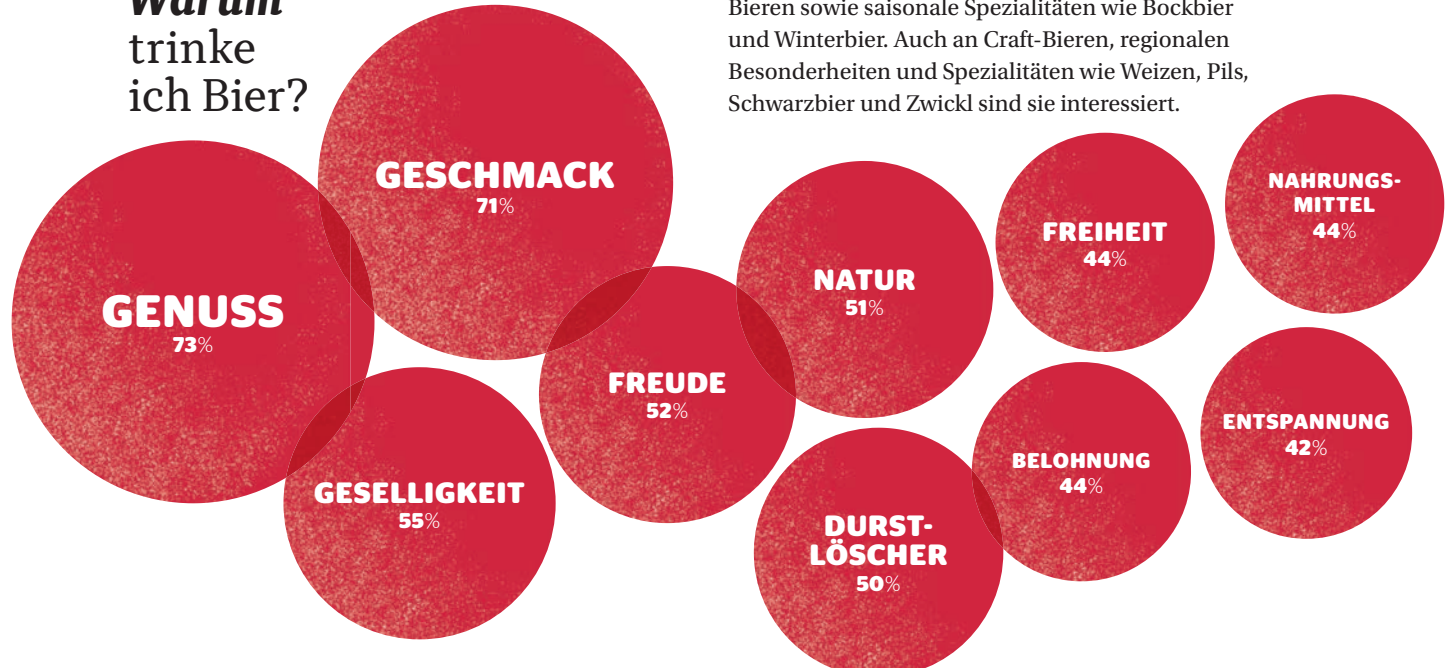


Der neugierige Typ

Mit drei Prozent ist die Gruppe der probierfreudigen Neugierigen sehr überschaubar. Ihr Motto: „Ich trinke oft und gerne Bier und liebe dabei die Abwechslung.“

Die neugierigen Biertrinker sind für Getränkeinnovationen aufgeschlossen, insbesondere für neue Biersorten und -arten. Der Anteil der Männer und Frauen dieser Gruppe ist ausgewogen; sie reicht von jung bis alt und ist breit verteilt von Ost nach West mit einem Schwerpunkt im urbanen Raum. Neugierige schätzen ein großes Angebot an Bieren sowie saisonale Spezialitäten wie Bockbier und Winterbier. Auch an Craft-Bieren, regionalen Besonderheiten und Spezialitäten wie Weizen, Pils, Schwarzbier und Zwickl sind sie interessiert.

Warum trinke ich Bier?



- (fast) täglich
- mehrmals pro Woche
- mehrmals pro Monat
- seltener
- fast gar nicht

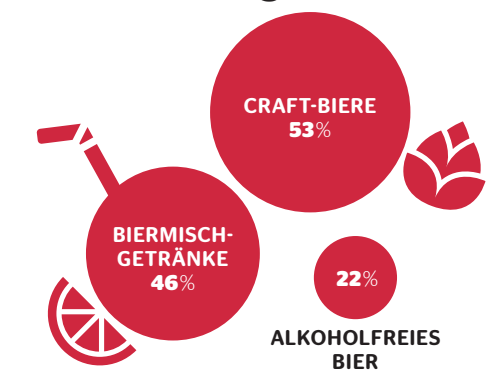
Was ist mir wichtig?



Wie mein Bier sein soll...



Ich trinke gelegentlich auch gerne...



Bier ist in der österreichischen Getränkemkultur...

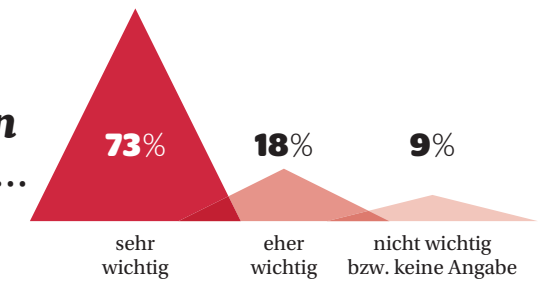
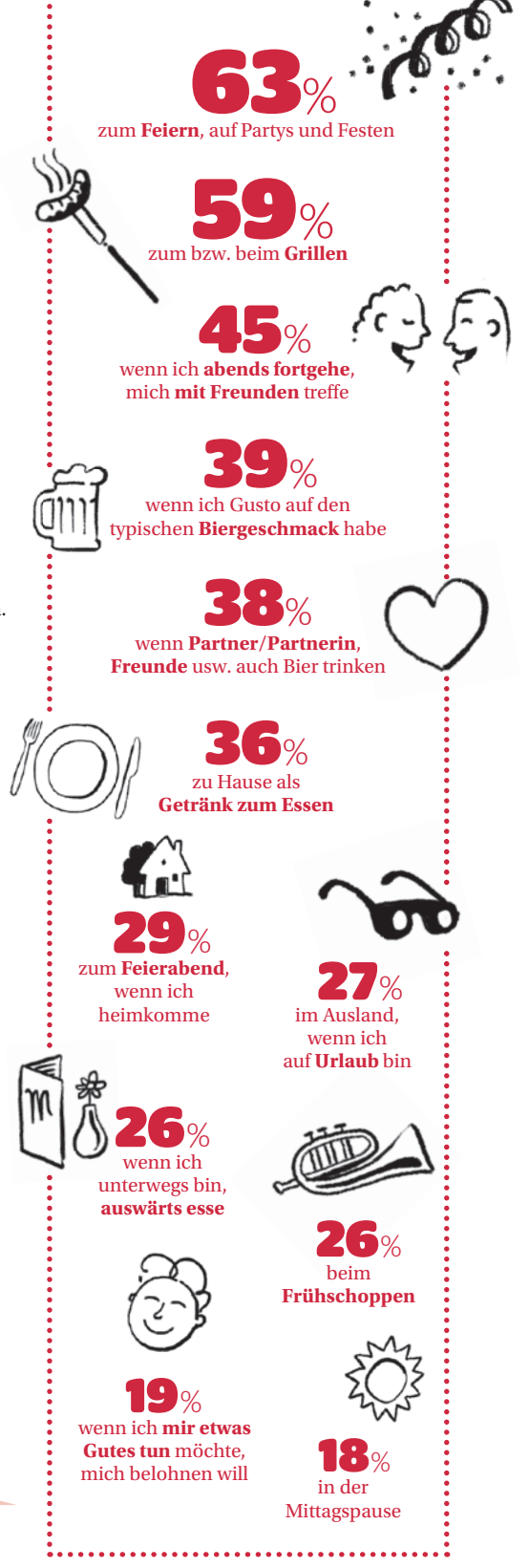


ILLUSTRATION: ANDREAS POSSELT

Wann trinke ich Bier?





Ein Logenplatz mit 320 PS

Seit 34 Jahren ist **Manfred Winkler** Bierführer bei der Brauerei Göss in Leoben. Er macht seinen Job mit Freude und Leidenschaft. Wir haben ihn einen Tag lang bei einer Tour durch die nördliche Steiermark begleitet.



Der Morgen dämmert, ein neuer Tag beginnt. Und Bierführer Manfred Winkler ist bereits mit seinem Truck unterwegs auf der idyllischen Steirischen Eisenstraße.

Wie gut, dass der Lastwagen ein Automatikgetriebe hat. Denn gleichzeitig lenken, schalten, grüßen – das wäre dann doch etwas viel auf einmal. Und grüßen muss Manfred Winkler sehr oft. Kaum einen Kilometer weit kommt er, ohne einen Bekannten zu sehen. Im entgegenkommenden Auto, im Vorgarten eines Hauses an der Straße, auf dem Gehweg, einfach überall. Und für alle, die ihn nicht sofort erkennen, hat er ein großes Schild mit seinem Namen „Manfred“ innen an der Windschutzscheibe befestigt.

Dass Manfred so viele Leute kennt – und sie ihn –, das liegt sicher nicht zuletzt an seiner Frohnatur. „Ich stehe am Morgen auf und freu mich auf meine Arbeit“, erzählt er. Schon nach fünf Minuten neben ihm auf dem Beifahrersitz ist diese Freude auch deutlich zu spüren. Es ist noch nicht einmal sieben Uhr in der Früh, aber Manfred ist schon hellwach und bester Laune. Er erzählt, pfeift zwischendurch einen Schlager seines Lieblingsradiosenders Grün Weiß mit und kommt immer

FOTOS: ASA 12/PHILIPP SCHÖNAUER



Neben dem Bier liefert Manfred Winkler den Kunden auch eine große Portion Fröhlichkeit.



Mobile Büroarbeit in der Fahrerkabine: Manfred Winkler sucht eine Artikelnummer aus der Preisliste der Brauerei Göss.

wieder ins Schwärmen angesichts der Naturschönheiten, an denen er seinen Bierlaster vorbeisteuert. „Schaute hoch, die Spitze des Kaiserschilds wird schon von der Sonne angeschieden“, macht er uns aufmerksam. „Das ist das Schöne an meiner Arbeit, ich hab immer was zum Schauen“, ergänzt er, „ich hab einen rollenden Logenplatz.“

Die Polizei schaut genau hin

Aber drehen wir kurz die Uhr nochmals eine knappe Stunde zurück. Um Punkt sechs Uhr haben wir Manfred Winkler im s' Gösser Depot in Leoben getroffen. Dort starten die insgesamt 16 Bierführer der Brauerei Göss ihre Touren. Manfred hat sich davon überzeugt, dass seine Ladung gut gesichert ist. Es soll ja nichts verrutschen oder gar umfallen. „Auch bei Polizeikontrollen wird da streng darauf geachtet“, erzählt er. Vier 50-Liter-Fässer mit Gösser Gold hat er heute an Bord.

„Ich steh am Morgen auf und freu mich auf meine Arbeit.“

Dazu 90 Getränkeboxen, vom Bier über Radler bis hin zu Almdudler und Coca-Cola. Denn ausgeliefert wird auch im Auftrag von Kunden, die nicht zur Brau Union Österreich gehören. Manfred sieht

unsere verwunderten Blicke, denn der große Bierwagen ist nur halb voll. „Wir müssen heute viel Leergut zuladen und von einem Feuerwehrfest Tische und Bänke zurückbringen“, erklärt er uns.

Er holt noch sein wichtigstes Arbeitszeug: einen kleinen Bordcomputer. Darin sind alle Aufträge des Tages gespeichert. Die kann er aber jederzeit abändern, kann Lieferbestätigungen ausdrucken. Und er gibt in den Computer die Beträge ein, die er von Kunden einnimmt, die bar zahlen. „Der Bordcomputer ist wirklich eine große Hilfe“, schwärmt Manfred. „Ein Leben ohne ihn kann ich mir gar nicht mehr vorstellen.“ Zum Dienstschluss werden die Daten dann auf den Firmenrechner übertragen.

Anfangen hat er auf dem Bau

125 Kilometer wird die Tour heute gehen. Und erst einmal führt sie vorbei am Schienenwalzwerk, dem größten Arbeitgeber Leobens. „Bier und Eisen regieren den Ort“, so bringt es Manfred auf den Punkt. Bei ihm hat es etwas gedauert mit dem Bier-Job. Er ist gelernter Zimmerer, hat erst auf dem Bau gearbeitet, war viel



Manchmal macht Manfred einen kurzen Abstecher zum malerischen Leopoldsteiner See. Das Ausladen ist harte Arbeit, da versöhnt der Blick auf die Wallfahrtskirche von Radmer.





Der Bordcomputer ist Manfreds wichtigste Arbeitshilfe. Natürlich kennt er nach so langer Zeit als Bierführer die schönsten Plätze, um Mittagspause zu machen.

unterwegs. Zu viel, wie sein Schwiegervater, Bierführer bei der Brauerei Göss, fand. „Im Februar 1987 hab ich ebenfalls als Bierführer angefangen und das nie bereut“, sagt Manfred.

Die erste Station ist der „Nah & Frisch“-Laden in Vordernberg. Manfred steuert den großen MAN-Lastwagen rückwärts so geschickt durch die enge Zufahrt zum Lastenaufzug, wie das viele ambitionierte Autofahrer nicht einmal vorwärts zustande bringen würden. Nachdem er seine Lieferung abgegeben hat, ist Zeit für eine kurze Pause, in der er mit den beiden Mitarbeiterinnen einen Kaffee trinkt. Er ist charmant, hat immer einen lustigen Spruch auf Lager und weiß interessante Geschichten zu erzählen. Er liebt den Kundenkontakt. Und seine 56 Jahre sieht man ihm nicht an, wirklich nicht.

Sicher auch, weil er in der Freizeit viel Sport treibt. Bergsteigen und Mountainbiken sind seine Hobbys. Sogar den

Sommerurlaub verbringt Manfred jedes Jahr in der heimatlichen Obersteiermark. „Meine Frau fährt mit ihrer Schwester immer nach Italien“, verrät er. „Aber ich

„Ich hab das Glück, in einer Gegend zu leben, in der andere Leute Urlaub machen.“

bleib hier. Denn schließlich hab ich das Glück, in einer Gegend zu leben, in der andere Leute Urlaub machen.“ Wir folgen der Steirischen Eisenstraße weiter

in Richtung des Städtchens Eisenerz. Die Straße steigt spürbar an. „Im Winter muss ich hier oft Schneeketten aufziehen“, erzählt Manfred. Für ihn Routine. Den Winter, der in dieser Region oft schneereich ist, mag er ebenso gerne wie die anderen Jahreszeiten – auch wenn er da halt etwas vorsichtiger fahren muss. „Jeden Monat ist die Natur hier anders“, sagt er. „Ich mag diese ständige Veränderung. Ich tät's nie im Büro aushalten.“

Der nächste Kunde ist ein Getränkeabholmarkt in Eisenerz. Das Ausladen ist harte Arbeit. Manfred nutzt den Gabelstapler des Betriebs, und sein Lkw hat modernste Hebevorrichtungen. Letztlich muss er aber doch per Hand Kisten heben, Fässer verschieben – und das seit nunmehr gut 33 Jahren. Da sein Job als Schwerarbeit gilt, kann er mit sechzig in Pension gehen – also in vier Jahren. Er wird das auch tun, so sehr er seine Arbeit liebt. „Körperlich ist die Tätigkeit schon

sehr aufreibend, und länger als bis sechzig kann man das auch nicht machen“, sagt Manfred – zumal er im Moment auch Probleme mit seinem rechten Knie hat.

Die dritte Station ist die bisher schönste. Direkt gegenüber der „Nah & Frisch“-Filiale in Radmer an der Stube steht das Großhaus. Einst war es ein kaiserliches Jagdschloss, in dem seinerzeit sogar Kaiserin Elisabeth und ihr Gemahl Franz Joseph I. residierten. Für Manfred ist der bestens sortierte Laden, den er beliefert, auch eine Versorgungsstation. Heute gönnt er sich einen Kornspitz, belegt mit Polnischer – sein Mittagessen, das er später auf einer schönen Bank am Wegesrand genießen wird.

Inoffizieller Bierbotschafter

Einen knappen Kilometer weiter in Hinterradmer hat Manfred ein Heimspiel. Denn er ist auch Feuerwehrmitglied und Kommandant der Freiwilligen Feuerwehr Gimplach. Jetzt holt er hier zwei Fässer ab, die beim Maibaum-Umsägen der örtlichen Feuerwehr übriggeblieben sind. Etwas Plauderei, noch eine Kaffeepause, dann die geliehenen Bänke und Tische einladen. Schon geht's weiter.

Nein, Manfred ist nicht nur Bierführer, er ist auch inoffizieller Bierbotschafter. Wo immer er auftaucht, sorgt er dafür, dass die Leute mit der gelieferten Ware positive Emotionen verbinden. So auch an den drei Stationen, die Manfred heute noch besucht. Und ganz am Ende der Tour hält er vor einem Lotto-Geschäft. Er möchte seinen Schein abgeben, denn der Jackpot ist prall gefüllt. Was er denn mit einem Millionengewinn machen würde, wollen wir später von ihm wissen. „Vielleicht einen Pool im Garten meines Hauses bauen“, sagt er. Und? Würde er seinen Job kündigen? „Niemals!“, sagt Manfred entschlossen. Und wir glauben ihm das.

ILLUSTRATION: ANDREAS POSSELT

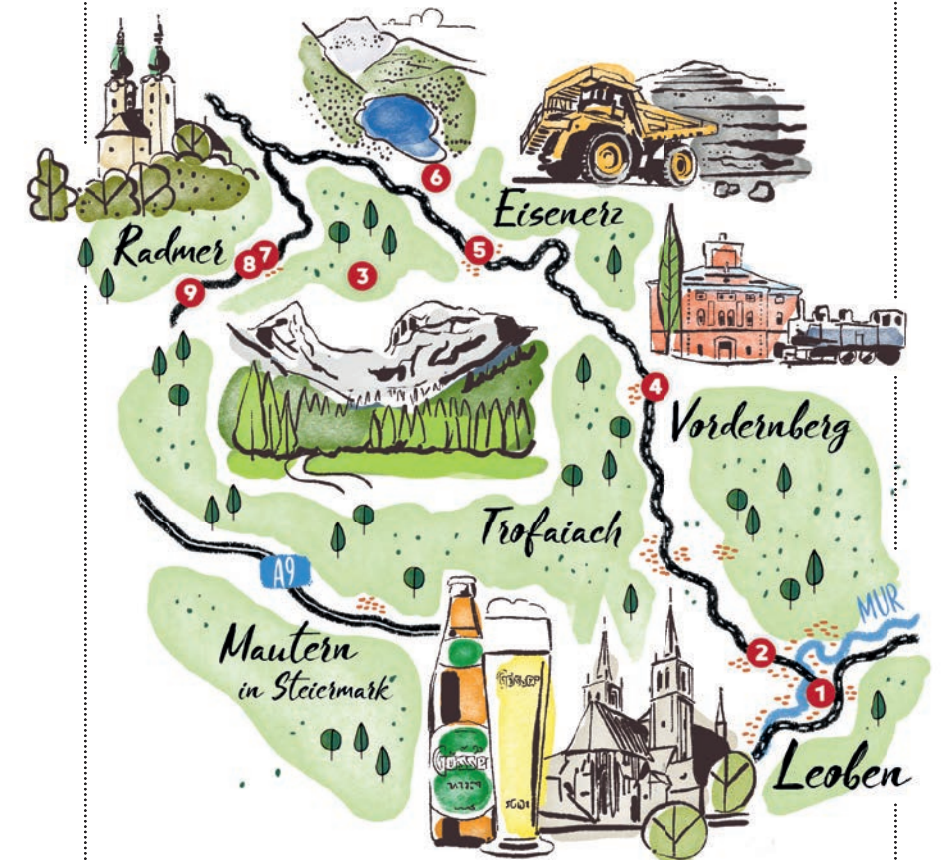
Vom Bierdurst geführt

Der Streckenverlauf von Manfred Winklers 125-Kilometer-Tour mit allen Sehenswürdigkeiten

Manfreds Touren wiederholen sich meist im Wochentakt. Wir waren auf einer dabei, die zu großen Teilen entlang der Steirischen Eisenstraße führt.

Und dann geht's natürlich auch wieder die gesamte Strecke bis nach Leoben zurück.

1. Brauerei Göss
2. Schienenwalzwerk Donawitz
3. Kaiserschild (2.085 m)
4. Hochofenmuseum Radwerk IV
5. Abenteuer Erzberg
6. Leopoldsteiner See
7. Großhaus in Radmer
8. Wallfahrtskirche Zum heiligen Antonius von Padua
9. Schloss Greifenberg



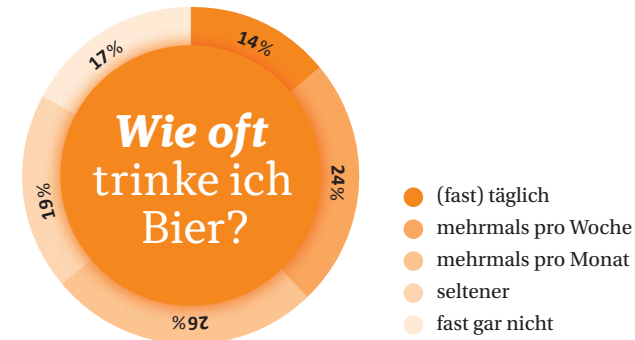
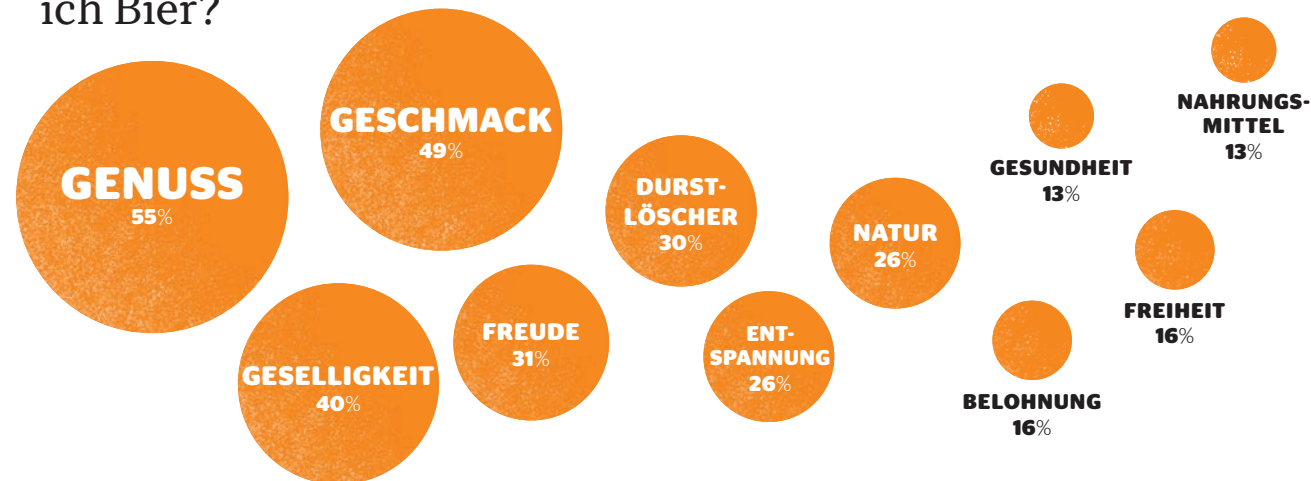


Der preisbewusste Typ

Für 23 Prozent steht ein kostengünstiger Bierkonsum im Vordergrund. Das Motto: „Da ich ohnehin nicht viele Unterschiede schmecke, achte ich beim Bier vorrangig auf den Preis.“

Die preisbewussten Biertrinker sind stärker im ländlichen Raum vertreten, oft über 50 Jahre alt, und es überwiegen unter ihnen leicht die Frauen. Besonders in überdurchschnittlich großen Haushalten mit über vier Personen und einfachem Bildungsniveau steht beim Bier der Preis im Vordergrund. Interessant sind für diese Gruppe Rabattangebote und Aktionspreise. Generell prägen ein möglichst niedriger Preis und ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis die Kaufentscheidung.

Warum trinke ich Bier?



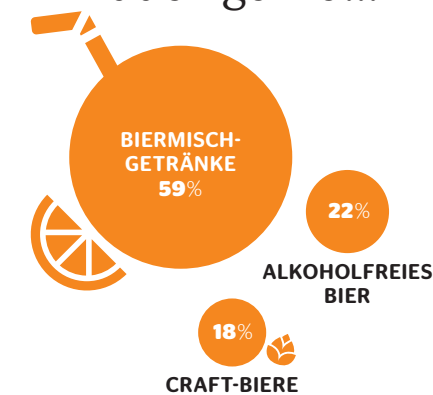
Was ist mir wichtig?



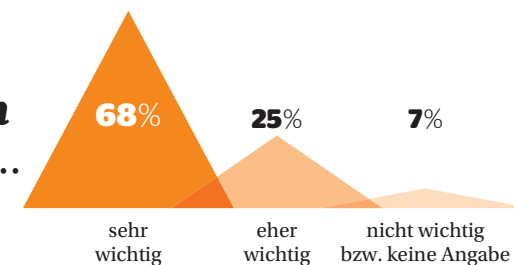
Wie mein Bier sein soll...



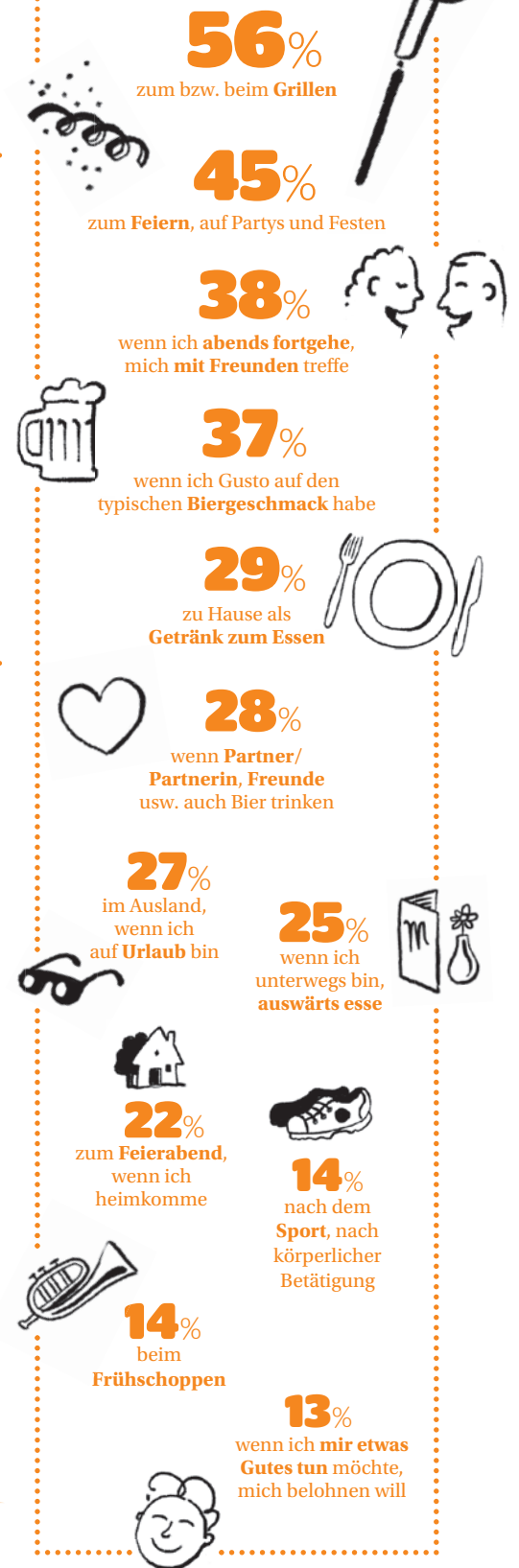
Ich trinke gelegentlich auch gerne...



Bier ist in der österreichischen Getränkekultur...



Wann trinke ich Bier?





Ein Plädoyer für die Geschmacksvielfalt

Fernsehmoderatorin und Bierbotschafterin **Christa Kummer** verrät ihren Zugang zum Genuss und erklärt, was hinter dem Trend Foodpairing steckt.

Der Bergwirt Schönbrunn mit seinem schönen Biergarten liegt nahe beim ORF-Zentrum, der Arbeitsstätte der populären Moderatorin und Wetterexpertin Christa Kummer. Neben dem Klima liegt ihr aber auch die Förderung der österreichischen Bierkultur am Herzen. Seit fünf Jahren ist Kummer als ehrenamtliche Bierbotschafterin unterwegs – und wie bei allem, was sie macht, mit großer Leidenschaft, wie wir im Gespräch mit ihr erfahren dürfen.

„Ich bin ein Genussmensch und koche sehr gerne.“

*Was macht für Sie Biergenuss aus?
Wann trinken Sie Bier?*

Christa Kummer: Ich bin ein Genussmensch, koche sehr gerne und probiere dabei auch viele regionale Rezepte aus. Dabei spielt Bier entweder als Zutat oder als Essensbegleiter immer eine wichtige

Rolle. Foodpairing eröffnet viele spannende und immer neue Geschmackserlebnisse.

Wie hat man sich den Trend Foodpairing vorzustellen?

Bei Getränken als Begleitung zum Essen haben wir Österreicher klare Vorstellungen. Laut aktueller Marktforschung trinken drei Viertel der Österreicher Bier zu Gegrilltem oder deftigen Fleischspeisen wie etwa Schweinsbraten oder Schnitzel, und knapp zwei Drittel der österreichischen Bevölkerung genießen Bier zu Hausmannskost wie Knödeln.

Beim Käsegang oder zu süßen Desserts in Menüfolgen wird meist Wein serviert. Dabei bietet der gemeinsame Genuss von Käse oder süßen Desserts und Bier auch eine begeisterte Geschmacksvielfalt. Da setzt Foodpairing



FOTOS: ASA 12/PHILIPP SCHÖNAUER



Christa Kummer im angeregten Gespräch mit Gabriela Maria Straka, Leitung Kommunikation / PR & CSR bei der Brau Union Österreich.

„Österreich hat, gemessen an der Bevölkerungszahl, die höchste Dichte an Biersommeliers weltweit.“

an und stellt nicht so geläufige Kombinationen von Speisen und Getränken vor, um den Konsumenten zu zeigen, welche Geschmacksvielfalt abseits der bekannten Genusspfade möglich ist. Spontan fällt mir da gleich Weizenbier zu Fisch ein oder Stout zum Schokokuchen.

Was ist dementsprechend Ihre Lieblingskombination?

Ich lasse mich da schwer in ein Schema pressen, weil ich sehr experimentierfreudig bin. Das Wichtigste dabei ist für mich immer, dass es schmeckt – egal wie die Empfehlung lautet. Doch die Auswahl der Profis ist ein wertvoller Wegweiser, vor allem dann, wenn man bereit ist, Neuland zu betreten.

Wie kann die Gastronomie auf diesen Trend reagieren?

Österreich hat zwar, gemessen an der Bevölkerungsanzahl, die höchste Dichte an Biersommeliers weltweit, allgemein ist aber das Wissen um Bier und

Foodpairing sicher noch nicht in der Bevölkerung gefestigt.

Daher wäre es zielführend, wenn neben Weinkarten auch Bierkarten zum alltäglichen Erscheinungsbild am Wirtshaustisch zählten, damit das Verständnis für die Getränkekategorie gehoben wird. Bei Spezialitätenwochen oder Menüs gibt es Weinvorschläge für jeden Gang – das lässt sich auch mit Bier gut umsetzen. Selbst als Aperitif gibt es passende Biere.

Hat durch Corona die Bierverkostung zu Hause an Bedeutung gewonnen?

Ich denke schon, vor allem hinsichtlich des besonderen Genusses. Es hat sicher auch viele gegeben, die mit mehreren Bierkisten vorgesorgt haben, um das tägliche Feierabendbier abzusichern. Aber gerade zu festlichen Anlässen wie Ostern oder Muttertag, die ja in die Zeit der Gastronomieschließungen fielen, suchen wir nach Besonderem. Wenn man dann im Handel eine entsprechend gute Auswahl an Biersorten findet, macht das sicher Lust, einmal etwas Neues auszuprobieren.

Für Bierliebhaber haben sich ja auch Möglichkeiten ergeben, an Online-Bierverkostungen teilzunehmen, wo man von Braumeistern und Biersommeliers angeleitet wird, wie man richtig verkostet. Ich kann mir gut vorstellen, dass das während des Lockdowns eine willkommene Abwechslung für die eingeschränkten Freizeitmöglichkeiten gewesen ist.

Wie kann die Gastronomie nach dem Lockdown die Gäste am besten zurückgewinnen?

Mit Gastfreundschaft, herzlichem Service und guter Küche. Speziell in der Zeit des Lockdowns waren wir alle sehr ge-

fordert, mussten zu Hause kochen, Kinder betreuen, im Homeoffice arbeiten. Da wird es wieder mehr geschätzt, wenn ich in ein Gasthaus gehen und mich dort verwöhnen lassen kann und nicht selbst kochen muss. Der Lokalbesuch kann für die Gäste zu einem Kurzurlaub im nach wie vor fordernden Alltag werden. Ich denke, danach sehnen sich viele Österreicher.

Welche Chancen sehen Sie in der Regionalität von Brauereien und Bieren?

Die aktuelle Marktforschung zeigt, dass mehr als ein Drittel der Österreicher Bier am liebsten aus der eigenen Region trinkt. Regionalität ist *die* Chance, um Konsumenten anzusprechen. Gerade die Zeit des Lockdowns hat uns gezeigt, wie wichtig es ist, dass wir notwendige Lebensmittel in Österreich produzieren und nicht darauf angewiesen sind, dass Lkw-Lieferungen über Staatsgrenzen zu uns gelangen.

Schon vor Corona haben die Konsumenten vermehrt darauf geachtet, woher die Produkte kommen, die sie konsumieren, und wo beziehungsweise wie die Rohstoffe produziert werden. Da ist sowohl das Thema Regionalität als auch das Thema Nachhaltigkeit relevant. Wenn ich klar sagen kann, die Rohstoffe für diese Biersorte kommen aus der Region und müssen nicht ewig lange zur Brauerei transportiert werden, dann haben die Biertrinker beim Konsum auch noch ein gutes Gefühl – mit diesem Bier leisten sie einen Beitrag zum Umweltschutz.

Sehen Sie einen aktuellen Trend im mit Bier verbundenen Gastrobereich?

Mich erinnert der Craft-Beer-Trend etwas an die zahlreichen kleinen Gasthausbrauereien, die es früher gab.



Nach dem Lockdown genießt es Christa Kummer besonders, das Bier wieder im Gasthaus zu trinken.

„Mehr als ein Drittel der Österreicher trinkt am liebsten Bier aus der eigenen Region.“

Dabei spielt meiner Meinung nach wiederum Regionalität eine wesentliche Rolle. Laut aktuellem Bierkulturbericht sind für knapp ein Viertel der Österreicher neue Bierlokale, spezielle Lokale nur für Bier, interessant. Es gibt eine Zielgruppe dafür – die breite Masse wird sich aber nicht zu Bierverkostungen treffen, sondern Bier im Gasthaus um die Ecke genießen.

Hand aufs Herz, als langjährige Bierbotschafterin: Wie stehen Sie zu alkoholfreiem Bier?

Sehr positiv. In den letzten Jahren hat sich ja bezüglich Auswahl und Geschmack sehr viel getan. Auch die alkoholfreien Biere werden gebraut, der Alkohol wird erst nachträglich entzogen. Da gab es in den letzten Jahren große technologische Entwicklungen.

Und das Brauen bedeutet immer großes Handwerksgeschick. Die Braumeister entwickeln immer mehr Möglichkeiten, die Aromen alkoholfreier Biere zur Geltung zu bringen. Vor allem in der heißen Jahreszeit, wenn man noch arbeiten muss oder mit dem Auto heinfahren möchte, ist alkoholfreies Bier eine hervorragende Alternative – aber natürlich kein Ersatz für ein „echtes“ kühles Blondes.

Christa Kummer ist Hydrogeologin, Klimatologin und Theologin. Seit 1995 präsentiert sie das Wetter im ORF-Fernsehen.



Biergenuss in Krisenzeiten

Die Einschränkungen im Jahr 2020 waren auch eine Gelegenheit, Neues zu entdecken und Altbekanntes wieder schätzen zu lernen. So hat es **Conrad Seidl** beobachtet.

Was mir am meisten gefehlt hat? Nicht das Reisen, das auch – aber Reisen kann man nachholen. Was mir und vielen, vielen meiner Freunde am meisten gefehlt hat, war der Besuch im Biergarten. Versäumte Stunden im Biergarten, in Bierbars oder Bierwirthshäusern kann man nicht nachholen. Das Wetter war ja schön während des Lockdowns – und Zeit hätte man gehabt: Im Home-office-Betrieb fallen die Wegzeiten zur Arbeit weg, da wäre sich das eine oder andere Bier in der Gastronomie ausgegangen.

Gut, das war halt nicht möglich. Also Bier daheim trinken. An Nachschub hat es nicht gefehlt. Und auch nicht an Auswahl: Die Supermarktregale waren voll mit den Bieren bekannter Marken; und auch mit solchen Bieren, die man sonst seltener kostet.

Es ist ja im Allgemeinen so, dass jeder seine persönlichen Präferenzen hat – wer sein angestammtes Lieblingsbier nicht im Stammlokal trinken konnte, hat

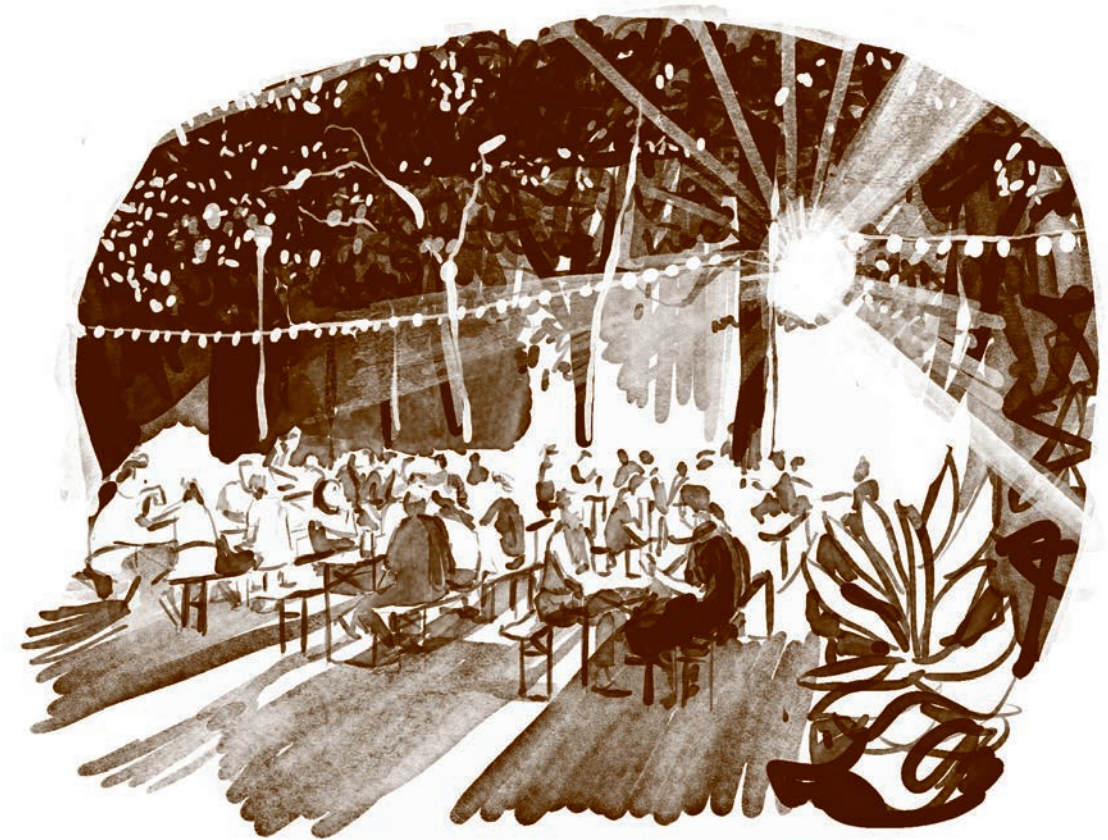
Aber natürlich hat man auch mehr Zeit zum Nachdenken gehabt: Wird alles so weitergehen wie bisher?

es während der Krise eben für daheim besorgt. Aber natürlich hat man auch mehr Zeit zum Nachdenken gehabt: Wird alles so weitergehen wie bisher? Sollten wir vielleicht regionaler consu-

mieren? Es wäre ja nicht nur wegen der vielzitierten Versorgungssicherheit – die hat es ja beim Bier immer gegeben –, sondern auch wegen der Regionalität: Wer Bier aus einer nahe gelegenen Brauerei trinkt, hilft nicht nur den Brauern, sondern auch den heimischen Bauern, die ja Braugerste und Hopfen anbauen. Und fürs Klima ist es auch gut. Sagt zumindest die ökonomische Theorie.

Weniger Alkohol, mehr Geschmack

In der Praxis ist das alles viel komplizierter. Bei aller berechtigten Mühe, den Klimawandel zu bremsen, darf man dessen bereits eingetretene Folgen nicht übersehen: Schon jetzt ist die Sommerbraugerstenfläche in Österreich stark reduziert worden – allein im Jahr 2020 um zwölf Prozent. Wegen der immer trockeneren Frühsommer gedeiht die Gerste hierzulande immer schlechter, und



auch beim Hopfen kann Österreich den Eigenbedarf nicht zur Gänze decken. Für die Brauereien wird das bedeuten, dass sie ihre Produktion an das veränderte Rohstoffangebot – etwa Wintergerste – anpassen müssen, was im besten Fall zu neuen, interessanten Bieren führen wird: Mehr Geschmack bei gleichzeitig weniger Alkohol könnte ein spannendes Entwicklungsziel sein.

Wenn es denn bei den Konsumenten ankommt. Denn für die Biertrinker ist ja weniger wichtig, was gesellschaftlich, ökonomisch oder ökologisch sinnvoll erscheint – in erster Linie geht es ja doch um den Geschmack. Hat sich dieser in der Corona-Krise geändert? Jedenfalls war es eine Zeit zum Ausprobieren, auch zum Anspruchsvoller-Werden: Gerade jene Biertrinker, die nicht so sehr auf den Preis, sondern mehr auf den Genuss achten, haben wohl die eine oder andere

Spezialität neu entdeckt – und im Übrigen die Zeit gefunden, bekannte, aber schon lange nicht mehr gekaufte Standardbiere wieder einmal zu probieren.

In der Zeit der Verlangsamung des persönlichen und gesellschaftlichen Lebens sind auch etliche Vorsätze gefasst worden.

Und in der langen Zeit der Verlangsamung des persönlichen und gesellschaftlichen Lebens sind auch etliche Vorsätze gefasst worden, wie man seinen

Konsum in Zukunft ausrichten will. Aber in Wirklichkeit sind wir ja noch immer dieselben Menschen oder Konsumenten oder Biertrinker wie vor der Krise. Und freuen uns an den Bieren, auf die wir eben aktuell Gusto haben – womöglich im Biergarten, in der Bierbar oder im Biergasthaus, wo vom Kellner oder der Kellnerin zum guten Bier auch freundlich „Zum Wohl!“ gewünscht wird.

Conrad Seidl wurde am 11. August 1958 in Wien geboren. Der bekannte politische Redakteur und Publizist hat mehr als 25 Bücher geschrieben und gilt als der österreichische „Bierpapst“.

Ein Wiener Schnitzel par excellence:
Im Restaurant Meissl & Schadn
in Wien erlebt diese kulinarische
Tradition eine Renaissance.

— ✂ — Ein österreichisches Drei-Gänge-Menü

Hervorragende Gasthäuser mit schönem Ambiente und gepflegter
Bierkultur: eine kulinarische und genussvolle Reise von Kärnten
über Wien bis nach Oberösterreich.



Kulinarisches Triumvirat (von links): Edi Priemetshofer, Küchenchef im Landgasthaus Zum Edi in Gutau im Mühlviertel, Familie Prasser vom Restaurant Jedermann in Villach und Jürgen Gschwendtner, Küchendirektor im Restaurant Meissl & Schadn in Wien.

FOTOS: ASA 12/PHILIPP SCHÖNAUER



Der Gastraum des Meissl & Schadn ist klassisch, nichts lenkt vom Wesentlichen ab. Die richtige Portion Salz für ein Wiener Schnitzel? Küchendirektor Jürgen Gschwendtner ist sich seiner Sache sicher.

Nein, besser kann ein Schnitzel wahrlich nicht schmecken. Pardon, ein Wiener Schnitzel natürlich. Denn wir sind im Herzen der österreichischen Hauptstadt am Schuberting. Und hier erfährt die Zubereitung des berühmtesten Klassikers der Wiener Küche noch die Aufmerksamkeit, Liebe und das Bekenntnis zu bedingungsloser Qualität, die ihm gebühren.

Im Meissl & Schadn hallt das charakteristische Klopfen, das beim fachgerechten Plattieren des Schnitzels zu hören ist, verheißungsvoll von der offenen Salonküche ins Restaurant – und ist rhythmische Musik in den Ohren der wahren Kenner. Geschnitten wird das Fleisch aus dem Kaiserteil des Kalbs, paniert wird es mit Freilandeiern und Bröseln von einer handwerklich geführten Bäckerei. Ob es in feinstem Butter-,

Schweineschmalz oder Pflanzenöl goldbraun gebacken wird, kann der Gast selbst bestimmen. Und ebenso, mit welchen Garnituren und Beilagen es serviert werden soll. „Wir wollten dem traditio-

„Wir wollten dem traditionellen Wiener Schnitzel einen würdigen Tempel bauen.“

Florian Weitzer, Restaurantinhaber

nellen Wiener Schnitzel einen würdigen Tempel bauen“, sagt Florian Weitzer, Inhaber des Restaurants und des angeschlossenen Hotels Grand Ferdinand. Es ist ihm gelungen. Das 2017 eröffnete

Meissl & Schadn hat sich längst als eines der kulinarischen Highlights und gesellschaftlicher Hotspot etabliert.

Was nicht zuletzt der Verdienst von Küchendirektor Jürgen Gschwendtner ist, der sich auch anderen legendären Wiener Gerichten wie Tafelspitz, Schulterscherzl oder Beinflisch widmet. Das Rindfleisch vom Wagen wird bei Meissl & Schadn ebenso gepflegt wie die Kaisersuppe, eine Kalbseinmachsuppe mit Gemüse, Kalbsbries und -zunge. Hier lebt und schmeckt die Tradition.

Wiederbelebung einer Institution

„Meissl & Schadn bedeutet für mich die Wiederbelebung einer Wiener Institution sowie die Interpretation von traditionellen Speisen und Gerichten in einem modernen Ambiente“, sagt Jürgen Gschwendtner. Und man muss wissen, dass es in Wien bis 1945 am Neuen Markt



ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

mit Zitronenscheibe und Sardellenringle

Rezept von **Jürgen Gschwendtner**, Restaurant Meissl & Schadn, Wien

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: ca. 30 Minuten

4 Kalbsschalenschnitzel à 200 g, per Schmetterlingsschnitt vom Ganzen geschnitten
1 Tasse glattes Mehl
4 frische Eier, groß
2 Tassen Brösel von der Hand- oder Kaisersemmel, nicht zu fein gerieben
Salz

ZUBEREITUNG

1. Die Kalbsschnitzel zwischen zwei Frischhaltefolien legen und mit einem Fleisch- oder Schnitzelklopfer auf ca. 3 bis 4 mm plattieren. Danach werden sie auf beiden Seiten gesalzen.
2. Die Eier nun in einer flachen Schüssel nur leicht per Hand verquirlen. Die Kalbstücke werden zuerst im Mehl gewendet und danach auf beiden Seiten komplett mit Ei bedeckt. Danach die Schnitzel in die Brösel legen, nur leicht andrücken.
3. In eine Pfanne reichlich Fett füllen. Heiß genug ist das Fett, wenn ein paar zur

Kontrolle hineingeworfene Brösel weiß zu schäumen beginnen. Schnitzel nun vom Körper weg einlegen und bei kontinuierlichem Bewegen der Pfanne schwimmend backen. Durch dieses sogenannte Soufflieren entstehen die weltberühmten Blasen.

4. Beginnt der Rand leicht braun zu werden, sofort umdrehen und die Pfanne weiter in Bewegung halten, bis das Schnitzel hell goldbraun ist.

5. Vor dem Servieren auf Küchenpapier abtropfen lassen und gleich mit einer Zitronenscheibe und einem Sardellenringle garniert servieren. Wenn man mit der Gabel über das fertige Wiener Schnitzel streicht und das knusprige Geräusch Gänsehaut erzeugt, dann ist das Wiener Schnitzel perfekt.

Weitere Garnituren nach Wahl: Erdäpfelsalat, Mayonnaisesalat, Gurkensalat, Petersilerdäpfel, Wildpreiselbeeren oder die Wiener Garnitur aus Petersilie, Kapern, Ei und Sardellenfilets.

Unsere Bierempfehlung



Das beliebteste Bier der Österreicher (59%) zum österreichischen Klassikergericht: **Märzen** – ein ausgewogen hopfig-malziges, untergäriges Vollbier, hellgelb, leicht trinkbar



HAUSGEBEIZTER LACHS

an Mango-Avocado-Salat mit Krenmousse

Rezept von **Christian Prasser**, Landgasthaus Jedermann, Villach

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: ca. 1 Stunde plus 3 Tage Reife

Für den Lachs:

1 Stück Lachsfilet mit Haut (0,7–1 kg)
100 g Meersalz, 50 g Zucker
je ½ Bund Dille und Petersilie, frisch
5 EL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
4 cl Whisky (nach Belieben)
2 Bio-Zitronen, 3 EL Basilikum, getrocknet
2 EL Senfkörner, 20 g Dille, getrocknet

Für die Krenmousse:

450 g Obers, 8 Blatt Gelatine, 500 g Topfen, passiert, 180 g Sauerrahm, 50 g Kren
3 EL Milch, Salz, Pfeffer, Saft von ½ Zitrone
Abrieb von 1 Bio-Zitrone

ZUBEREITUNG LACHS

1. Lachs unter kaltem Wasser abwaschen, mit Küchenrolle trocken tupfen.
2. Meersalz mit Zucker mischen und etwa ein Drittel davon auf ein Blech streuen. Lachsfilet mit der Hautseite nach unten drauflegen. Dille und Petersilie waschen, grob hacken. Mit dem Abrieb einer Zitrone gleichmäßig an das Filet drücken.

3. Oberseite mit restlichem Salz-Zucker-Gemisch und Pfeffer bestreuen.

4. Blech mit Frischhaltefolie überziehen und in den Kühlschrank geben. Nach 12 Stunden den Lachs mit der angesammelten Flüssigkeit übergießen.

5. Den Lachs unter kaltem Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Obere Lachsseite mit Whisky benetzen und mit Basilikum, gemörserten Senfkörnern, Dille, Pfeffer und dem Abrieb einer Zitrone bestreichen. Unter einer Frischhaltefolie zwei Tage im Kühlschrank reifen lassen.

ZUBEREITUNG KRENMOUSSE

1. Obers halbsteif schlagen, Gelatine im kalten Wasser einweichen. Topfen mit Sauerrahm und Kren zu einer glatten Masse mischen. Die weiche Gelatine ausdrücken und in warmer Milch zerlassen.
2. Aufgelöste Gelatine unters Topfenge-misch rühren, das geschlagene Obers unterheben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Zitronenabrieb abschmecken.

3. Die Krenmousse in einer Schüssel stocken lassen, um daraus später Nockerl zu stechen. Mit Mango-Avocado-Salat anrichten und servieren.

Unsere Bierempfehlung



Helles Weizen – fruchtaromatisches obergäriges Vollbier, das gängigste in Österreich

Pils – vollmundiges, hopfenbetontes untergäriges Vollbier – hellfarbig, erfrischend

Helles Lager – ausgewogen hopfig-malziges untergäriges Vollbier

ZUSATZFOTOS: GETTY IMAGES/ISTOCK



Familie Prasser begrüßt die Gäste ihres Restaurants Jedermann in Villach mit einem Lächeln.

ein berühmtes Hotel mit dem Namen Meissl & Schadn gab. Berühmtheiten wie die Komponisten Edvard Grieg und Richard Strauss sowie Sigmund Freud gingen dort ein und aus. Das neue, gleichnamige Restaurant ist also auch eine Hommage an die Historie Wiens.

Aber wir haben in der Chronologie etwas vorgegriffen. Denn wir sind unterwegs von Kärnten über Wien bis nach Oberösterreich, um Foodpairing praktisch zu erkunden. Gemeint ist damit das Kreieren überraschender Lebensmittelkombinationen.

Die Inhaber dreier herausragender Wirtshäuser wollen uns beweisen, dass Bier perfekt als Begleitung zu drei Gängen eines Menüs passt und schmeckt.

Zum Wiener Schnitzel wird uns im Meissl & Schadn ganz klassisch ein hopfig-malziges Märzen empfohlen. Aber was ist die ideale Biersorte zur Vorspeise?

Die wird uns im Restaurant Jedermann in Villach serviert. Der sympathische Chef, Christian Prasser, hat für uns gebeizten Lachs an Mango-Avocado-Salat mit Krenmousse zubereitet. Und er

„Es ist bei uns nicht ungewöhnlich, bei einem Menü bei der Bierbegleitung zu bleiben.“

Christian Prasser, Restaurantchef

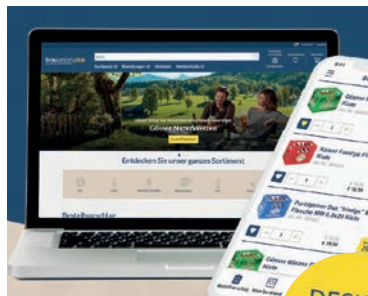
empfiehlt dazu ein Helles Weizen, Helles Lager oder Pils. Und wirklich, alle drei Biere harmonieren in ihrer Frische mit dem leichten und fruchtbetonten Gericht. „Bier als Getränk spielt in Kärnten

in der Gastronomie traditionell eine große Rolle und ist noch beliebter als Wein“, sagt Christian Prasser. „Es ist hier bei uns nicht ungewöhnlich, auch bei einem Menü bei der Bierbegleitung zu bleiben.“

Und eine Kegelbahn gibt es auch

Der Restaurantchef weiß, wovon er spricht. Das Jedermann führt er zusammen mit seiner Frau Petra in zweiter Generation seit 26 Jahren. 1994 haben sie es übernommen und damals mit viel Liebe umgebaut. Mit der angeschlossenen Kegelbahn ist es ein beliebter Treffpunkt in Villach. Traditionell werden hier auch gerne Hochzeiten, Taufen, Firmenjubiläen und Geburtstage gefeiert.

Regelmäßig bekommt das Restaurant Auszeichnungen. 2020 wurden Petra und Christian Prasser zum Genusswirt des Jahres gekürt. Ihr Schwerpunkt liegt auf regionaler Küche. Und es ist ihnen ein



DESKTOP
MOBIL
APP

Brauunionplus

Das Online-Serviceportal für die Gastronomie.

Was ist Brauunionplus?

Brauunionplus ist ein Online-Serviceportal, das ergänzend zur persönlichen Betreuung einfach und unkompliziert rund um die Uhr mit PC, Laptop, Tablet oder sogar via eigener App am Smartphone verwendet werden kann.

Was bietet Brauunionplus?

Gastroniekunden können online rund um die Uhr Bestellungen tätigen und erhalten Informationen zu Aktionen, Bestellvorschläge sowie Erinnerungen und haben Zugriff auf Rechnungen. Werbematerial wie individuell gestaltete Bierkarten sind zusätzliche Anreize, das Online-Serviceportal zu nutzen.

www.brauunionplus.at



Das Landgasthaus Zum Edi in Gutau ist modern und gleichzeitig bodenständig eingerichtet. Die Kräuter holt Küchenchef Edi Priemetshofer aus dem eigenen Garten.

großes Anliegen, ausschließlich regionale Produkte zu verwenden.

Christian Prasser ist auch Kärntnermilch-Projektwirt. Das heißt, dass er Produkte aus regionaler Milch kreiert. „Zu meinen Babys gehören Steinpilzbutter, Zitronenbutter und Joghurtbutter“, erzählt er. Es fällt schwer, diesen gastlichen Ort wieder zu verlassen. Aber die Nachspeise unserer Österreich-Bierreise wird uns in Oberösterreich krenzent.

Der Holzherd ist von der Oma

In Gutau im Mühlviertel, um genau zu sein. Und dort im Landgasthaus Zum Edi. Namensgeber Edi Priemetshofer hat für uns geeisten Bierschaum mit Malzknusper, Malzeis und eingelegten Kirschen vorbereitet. Ein Traum. Dazu gibt es Schwarzbier und Stout, die beide wie gemacht sind zur Begleitung von Süßem.

Das Landgasthaus ist ein gemütlicher Ort. Mit großer Nonchalance hat Edi Priemetshofer im elterlichen Wirtshaus bei der Einrichtung Tradition mit modernen Elementen in Verbindung gebracht. Das wirkt stimmig, das passt, man fühlt sich sofort wohl. „Zwei Dinge haben aber alles überdauert“, erzählt uns

Edi Priemetshofer, „der alte Holzherd und die Rezepte von der Oma.“

Da sein Lebensweg aber vor der Rückkehr in die Heimat über München, Salzburg und Annaberg im Lammertal führte, hat Edi Priemetshofer neben dem Altbewährten auch neue kulinarische Ideen mitgebracht und in die Speisekarte integriert. Und wie bei den anderen zwei Stationen wäre es auch hier ein Sakrileg, nur einen Gang zu probieren.

Aber das ist eine andere Geschichte.

Genusswirtschaft Jedermann

Bleiberger Straße 107
9500 Villach
www.jedermann.info

Meissl & Schadn

Schubertring 10–12
1010 Wien
www.meisslundschn.at

Landgasthaus Zum Edi

St. Oswalder Straße 3
4293 Gutau
www.zum-edi.eu



GEEISTER BIRSCHAUM

mit Malzknusper, Malzeis und eingelegten Kirschen
Rezept von **Edi Priemetshofer**, Landgasthaus Zum Edi, Gutau

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN

Zeitaufwand: ca. 3 Stunden
plus Gefrierzeiten

Für den geeisten Bierschaum:

2 l Bier
150 g ganze Eier
100 g Dotter, 100 g Zucker
45 g Honig
560 ml Obers

Für den Malzknusper:

325 g Mehl, 250 g Butter
200 g Zucker
50 g Malz, geröstet und gemahlen

Für das Malzeis:

20 g geröstetes Malz
400 ml Milch
50 g Zucker
20 g Kartoffelstärke

Für die eingelegten Kirschen:

100 g Zucker, ½ l Rotwein
½ l Kirschsafft, 2 cl Cherry-Brandy
250 g Kirschen, entkernt
2 EL Vanillepuddingpulver

ZUBEREITUNG

1. Märzen-Bier bei geringer Hitze über zwei Stunden auf 100 ml reduzieren. Eier mit den Dottern, dem Zucker und dem Honig über kochendem Wasser warm schlagen, danach in der Rührmaschine wieder einspannen und kalt weiterschlagen. Obers steif schlagen, mit dem reduzierten Bier vorsichtig unterheben und alles einfrieren.

2. Für den Malzknusper alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Teig dünn ausrollen und bei 170 Grad ca. 15 Minuten backen.

3. Für das Malzeis alle Zutaten aufkochen bis zur Bindung. In den Gefrierschrank stellen, nach zehn Minuten glatt rühren, dann gefrieren lassen.

4. Für die eingelegten Kirschen Zucker in einem Kochtopf schmelzen lassen, leicht karamellisieren, mit Rotwein, Kirschsafft und Cherry-Brandy ablöschen, Kirschen dazugeben, mit angerührtem Vanillepuddingpulver abbinden.

Unsere Bierempfehlung



Schwarzbier – trockenes, untergäriges Vollbier mit deutlicher Röstaromatik

Stout – körperreich, englische obergärige Bierspezialität mit intensiven Röstaromen



Bierkultur 2020

*Eine detaillierte und aktuelle Analyse der Bierkultur
in Österreich des market Marktforschungsinstituts
für die Brau Union Österreich*

.....

AUFGABENSTELLUNG

Analyse des Zugangs der Österreicher zum Thema Bier und Bierkultur unter Berücksichtigung verschiedenster Aspekte wie Trinkgewohnheiten und -verhalten, Informationsverhalten, sowie möglicher Zukunftspotenziale. Zusätzlich galt es, einzelne Typen von Biertrinkern tiefergehend zu skizzieren, zu vergleichen und zu analysieren.

ZIELGRUPPE

Österreichische Bevölkerung ab 18 Jahren, repräsentativ vorgefiltert nach Biertrinkern und Trinkfrequenz

REPRÄSENTATIVITÄT

Die befragten Personen entsprechen in ihrer Zusammensetzung – in quotierten und nicht quotierten Merkmalen – der österreichischen Bevölkerung ab 18 Jahren. Diese Übereinstimmung im Rahmen der statistischen Genauigkeitsgrenzen ist eine notwendige Voraussetzung dafür, dass die Ergebnisse verallgemeinert werden dürfen.

AUSWERTUNGSBASIS

Österreichische Bevölkerung: $n=2.096$,
maximale statistische Schwankungsbreite: $\pm 2,18$ Prozent

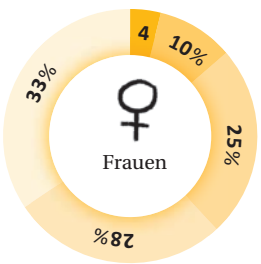
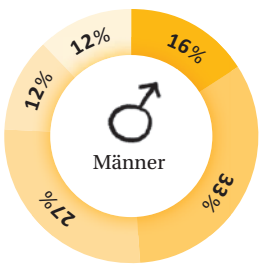
BEFRAGUNGSZEITRAUM

Telefon- und Online-Interviews
von 3. bis 31. März 2020

Bierkonsum

Einkaufs- und Trinkverhalten

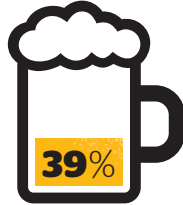
Konsumhäufigkeit von Bier



● (fast) täglich ● mehrmals pro Woche ● mehrmals pro Monat ● seltener ● fast gar nicht

Regelmäßiger Bierkonsum zumindest mehrmals pro Monat

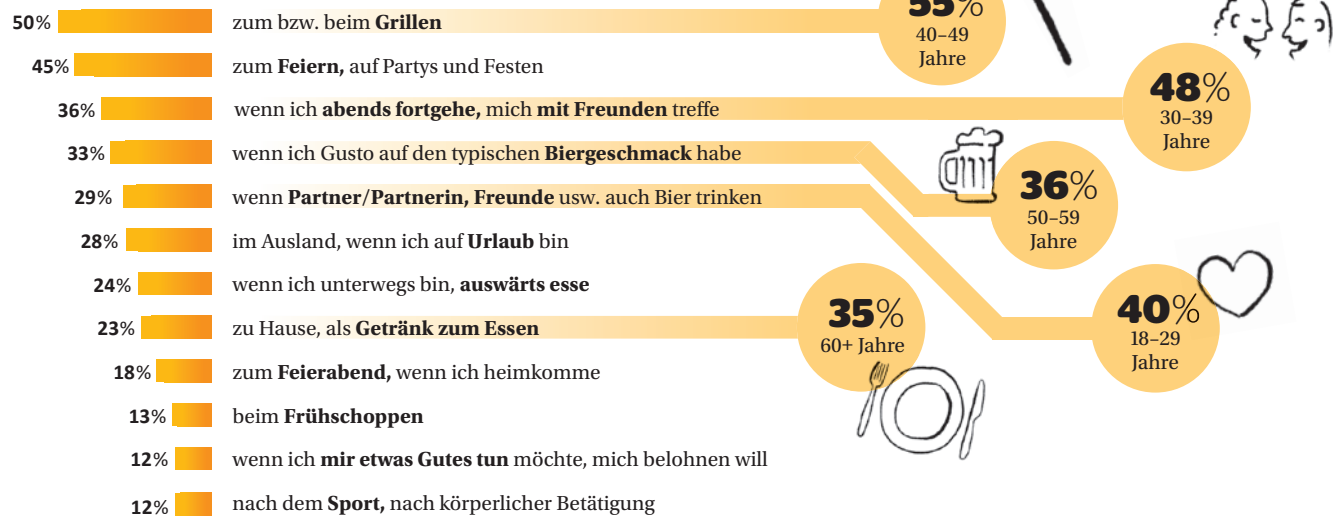
österreichische Bevölkerung ab 18 Jahren



Männer

Frauen

Situationen, in denen man Bier trinkt



Kaufhäufigkeit von Bier



täglich
1%



mehrmals pro Woche
4%



einmal pro Woche
9%



alle 2 bis 3 Wochen
19%



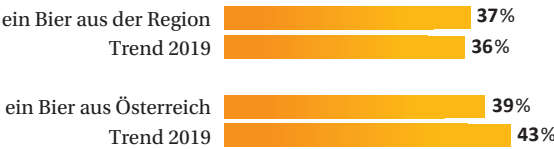
einmal im Monat
23%



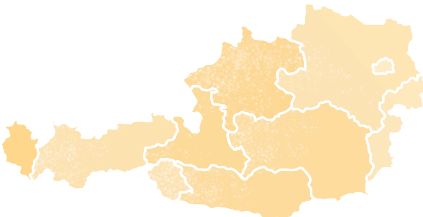
seltener
22%

Nationale vs. internationale Biere

Nach Möglichkeit bevorzugt man...

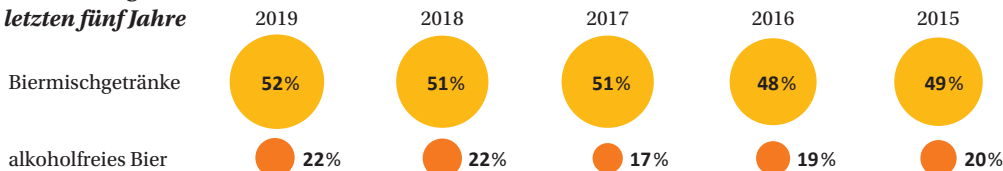


Ein Bier aus der Region bevorzugt man in...

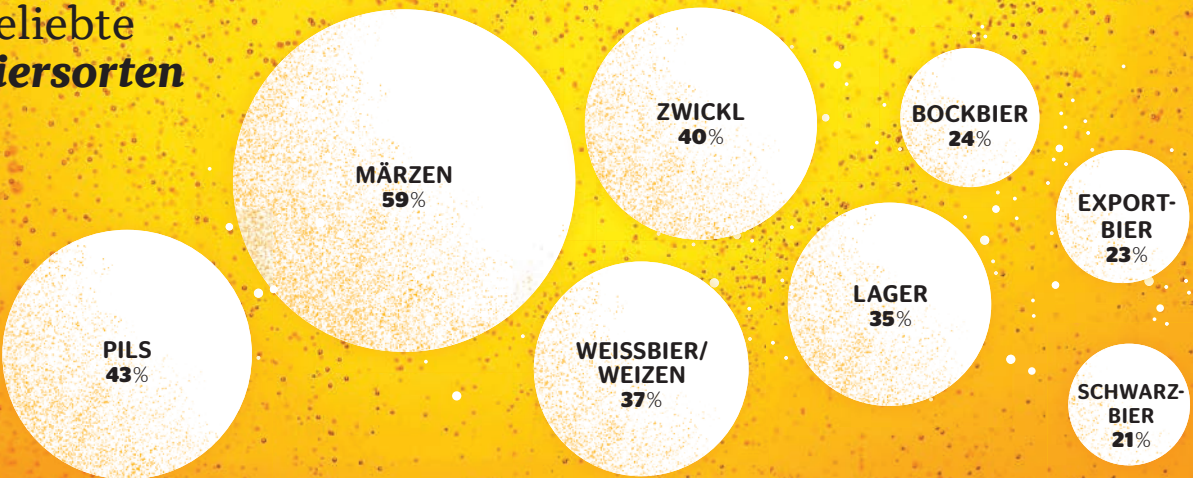


Trinkgewohnheit von Biermischgetränken und alkoholfreiem Bier

Entwicklung der letzten fünf Jahre



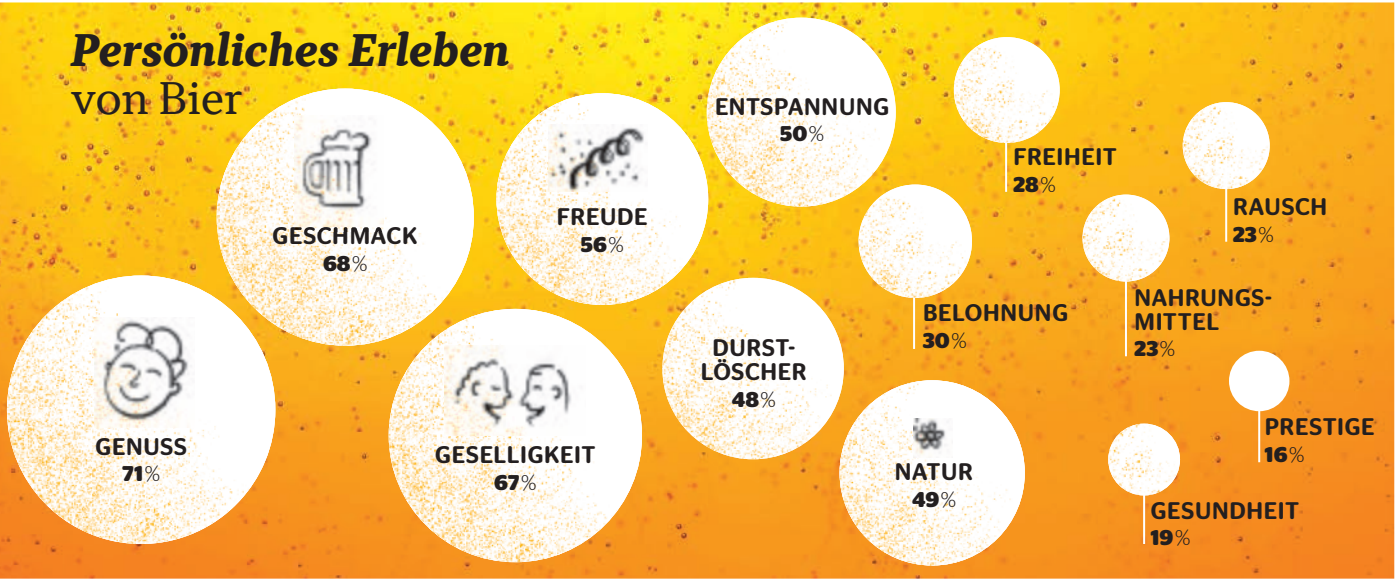
Beliebte Biersorten



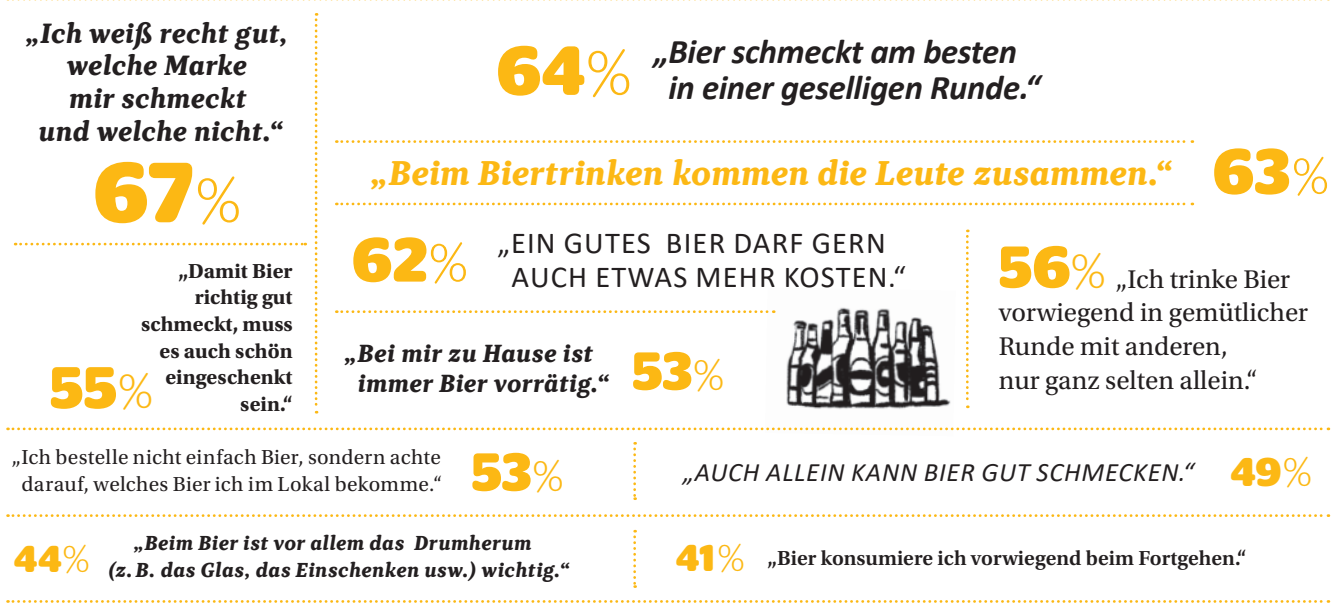
Bier erleben

Der persönliche Zugang: Erlebniswelten und Anforderungslevel

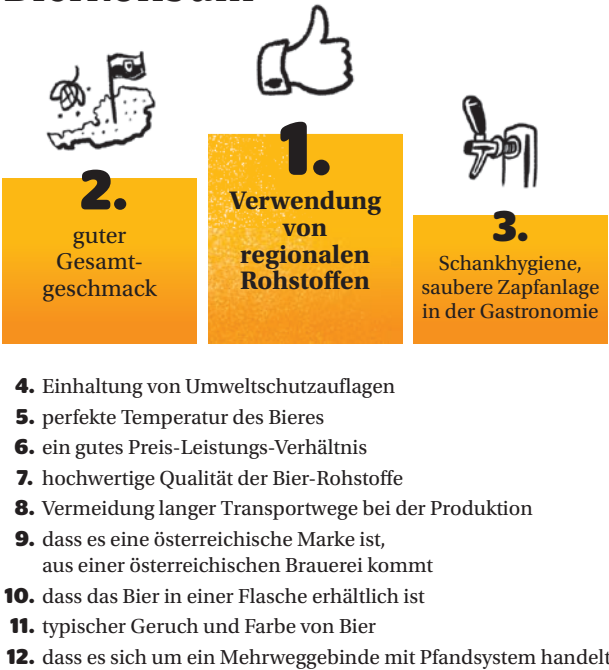
Persönliches Erleben von Bier



Detailaussagen zum eigenen Bierkonsum

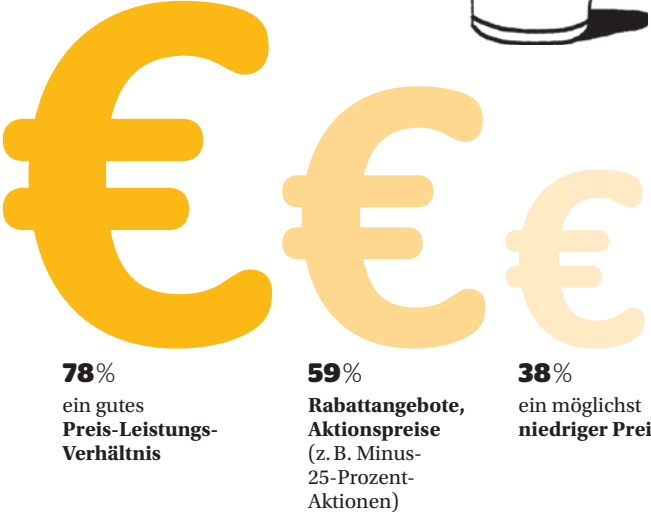


Anforderungen an das Bier und den Bierkonsum



Faktor Preis

Sehr und eher wichtig:



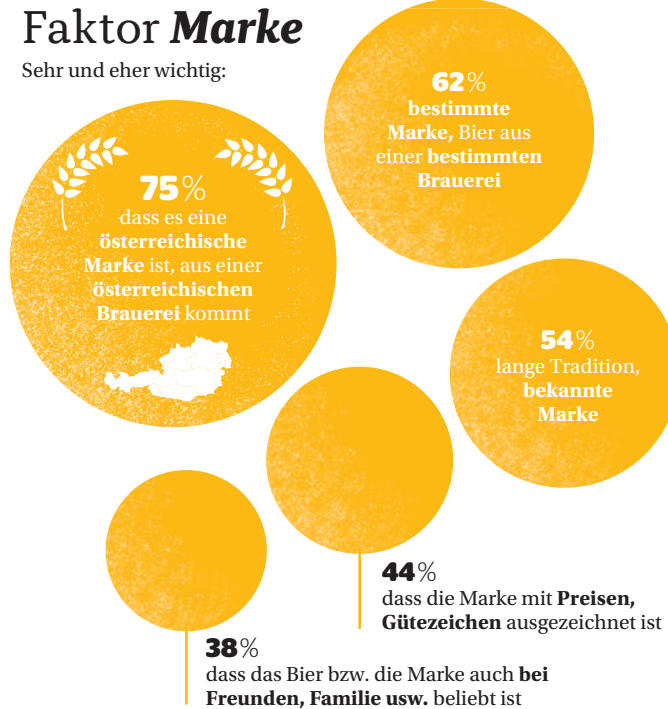
Umwelt und Nachhaltigkeit

Sehr und eher wichtig:



Faktor Marke

Sehr und eher wichtig:

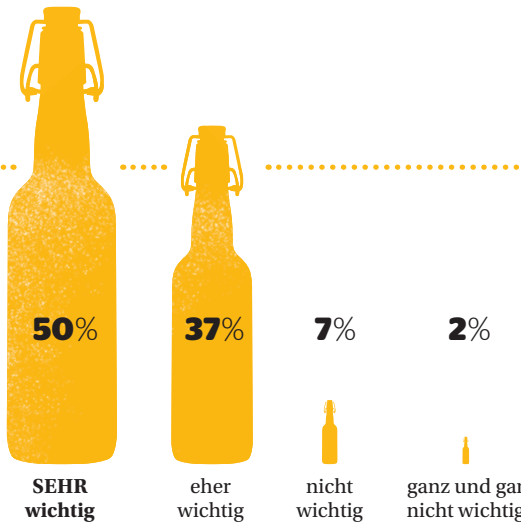


Perspektiven

Die Ist-Situation und Potenziale für die Zukunft

Stellenwert von Bier

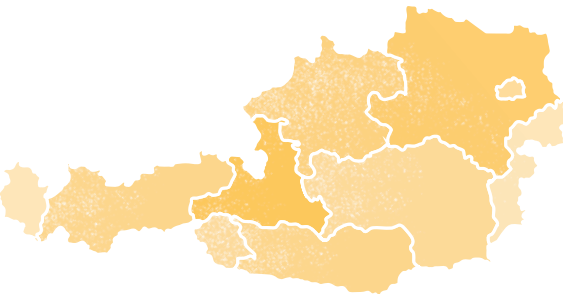
für die Getränkultur in Österreich



„SEHR wichtig“ im Detail	
Trend 2019:	51%
Männer:	53%
Frauen:	48%
18–29 Jahre:	54%
30–39 Jahre:	53%
40–49 Jahre:	50%
50–59 Jahre:	48%
60 Jahre und älter:	49%

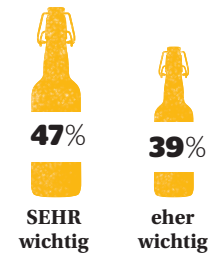
Stellenwert „SEHR wichtig“ nach Bundesländern

- Salzburg: 63%
- Niederösterreich: 58%
- Oberösterreich: 52%
- Kärnten: 51%
- Steiermark: 51%
- Tirol: 45%
- Wien: 44%
- Vorarlberg: 43%
- Burgenland: 43%

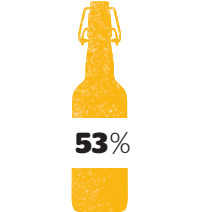


Angebot regionaler Biere

für die Bierkultur in Österreich



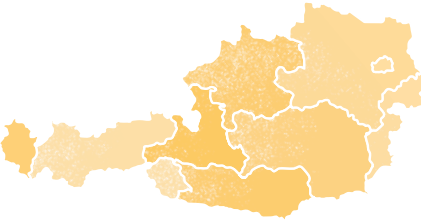
86% der gesamten österreichischen Bevölkerung ab 18 Jahre



überdurchschnittlich SEHR wichtig für die Altersgruppe 60+ sowie für regelmäßige Bierkonsumenten

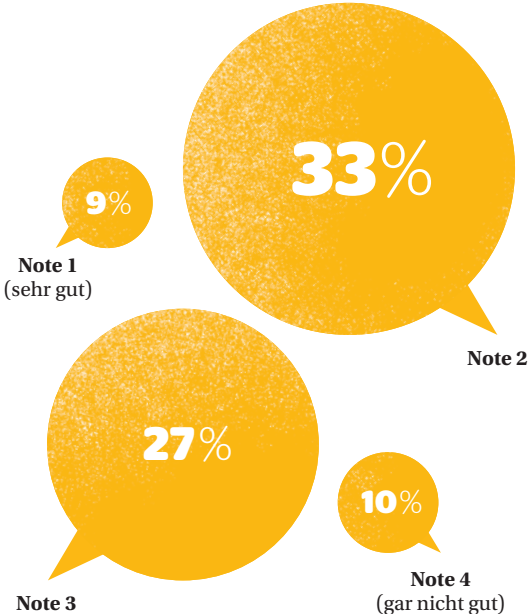
Stellenwert „SEHR wichtig“ nach Bundesländern

- Salzburg: 60%
- Oberösterreich: 56%
- Kärnten: 54%
- Vorarlberg: 52%
- Steiermark: 50%
- Niederösterreich: 45%
- Wien: 41%
- Burgenland: 40%
- Tirol: 38%



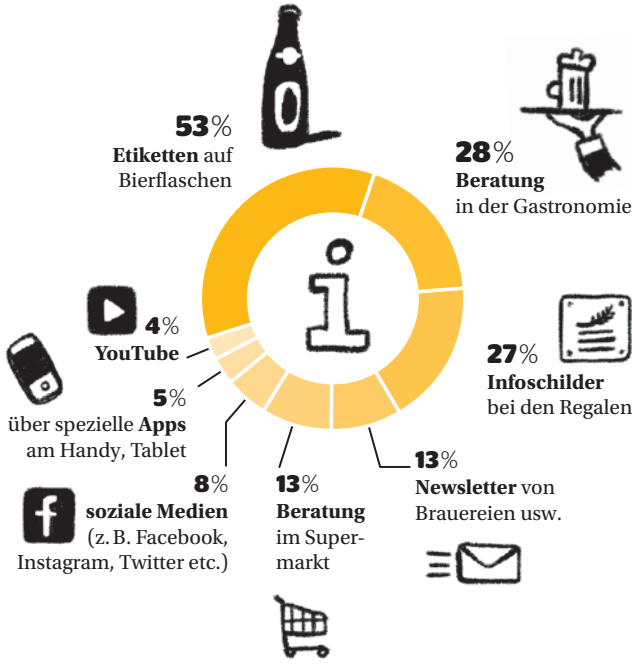
Beratungsqualität in der Gastronomie

Einschätzung der österreichischen Bevölkerung ab 18 Jahre:



Informationen über Bier

Man würde sich folgende Kanäle für Information über Bier wünschen (Mehrfachnennungen möglich):



Trends in der Bierszene

Was spricht die Österreicher an?



Rauchen & Bier

Auswirkungen des Rauchverbots in der Gastronomie. Folgender Aussage stimmt man zu:

7% Es wird statt dessen mehr Bier getrunken.

38% Es wird dadurch weniger Bier getrunken.

45% Ich rechne mit keinen Auswirkungen auf den Bierkonsum.

ILLUSTRATION: ANDREAS POSSELT



Das weltweit teuerste Bier

heißt „Vieille Bon Secours“, eine Flasche davon kostet fast 800 Euro. Allerdings enthält sie auch zwölf Liter des edlen Getränks, das seit 1995 von einer belgischen Firma gebraut und zehn Jahre gelagert wird. Das Belgisch Dubbel hat einen Alkoholgehalt von acht Prozent und einen außergewöhnlich komplexen Geschmack mit Anis-, Zitrus- und Karamellnuancen.



Zu guter Letzt

Von Österreich bis Tibet:
fünf kuriose Fakten zum Thema Bier.

Die Arbeiter, die im
alten Ägypten die
Pyramiden erbauten,
tranken am Tag **rund**
vier Liter Bier, das damals
schon einen Alkoholgehalt
von sechs Prozent hatte.

Es war weitaus bekömmlicher
als das Wasser, das aus
dem Nil gewonnen wurde.



Ein **Gesetz von 1918** verbot in Österreich
einen **Tag vor der Wahl** bis einige Stunden danach
die Ausschank von Bier und anderen „geistigen
Getränken“. Der Verstoß dagegen wurde mit einer
Strafe von bis zu einer Million Kronen oder einem
Arrest von bis zu zwei Wochen bestraft. In der
Zweiten Republik betrug die Geldbuße bei Zuwider-
handlung 1.000 Schilling. Gestrichen wurde dieses
Gesetz erst 1979.



Die Tibet
Lhasa Brewery
befindet sich
auf einer Höhe
von 3.650 Metern
und ist damit die
höchstgelegene
Brauerei der Welt.

Am 17. Oktober 1814
wurde **London**
versehentlich
mit Gerstensaft
geflutet: Ein
Gärbottich, gefüllt
mit 610.000 Litern,
platzte. Durch einen
Dominoeffekt
wurden weitere
Fässer zerstört, und
1,5 Millionen Liter
strömten auf und
durch die Straßen.



Verkaufspartner und -lager, Bier & mehr Getränkeshops der Brau Union Österreich

Wien

Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshops

Schwechat: Mautner-Markhof-Straße 11, 2320 Schwechat

Niederösterreich & Burgenland

Verkaufspartner

Eggenburg: Kurt Lichtenegger Gmbh, Wiener Straße 11, 3730 Eggenburg
Grünbach am Schneeberg: Hans Kamper, Hauptplatz 2,
2733 Grünbach am Schneeberg
Inning: Christian Haberl, Industriegebiet 2A, 3384 Inning
Parndorf: Eduard Kazianschütz GmbH, Heidehofweg 20, 7111 Parndorf
Poysdorf: Getränke Hurter GmbH, Brunnegasse 14, 2170 Poysdorf
Saffen: Dollfuss Getränkehandel GmbH, Saffen 5, 3270 Saffen
St. Peter: Zach Getränkehandel GmbH & Co KG, Marktplatz 19,
3352 St. Peter
Tulbing: Gratzl Getränke GmbH, Kellergasse 1, 3434 Tulbing
Wieselburg: Wieland Getränkehandel, Bahnhofstraße 16, 3250 Wieselburg
Wieselburg: Heinrich Wieland Shop, Dr.-Beurle-Straße 1, 3250 Wieselburg
Ziersdorf: Getränke Ruby GmbH & Co KG, Horner Straße 92,
3710 Ziersdorf

Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshops

Kematen/Ybbs: 1. Straße 51, 3331 Kematen/Ybbs
Schrems: Horner Straße 22, 3943 Schrems
Seyring: Fuhrergasse 2, 2201 Seyring
St. Pölten: Porschestraße 27, 3100 St. Pölten
Wieselburg: Dr.-Beurle-Straße 1, 3250 Wieselburg
Wr. Neustadt: Radegundstraße 16, 2700 Wr. Neustadt

Steiermark

Verkaufspartner

Buch-Geiseldorf: Interex Handels GmbH, Totterfeld 24,
8274 Buch-Geiseldorf
Eibiswald: Aufhauser Getränke GmbH & Co KG, Eibiswald 177,
8552 Eibiswald
Fladnitz: Getränke Greimel, Fladnitz 4, 8163 Fladnitz
Judenburg: Dr. Karl Rieser/ Südtiroler Straße 4A, 8750 Judenburg
Mürzzuschlag: Roland Harich e. U., Grazer Straße 59,
8680 Mürzzuschlag
Stainach: Schrottshammer Getränke GmbH, Salzburger Straße 441,
8950 Stainach

Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshops

Birkfeld: Gasener Straße 1, 8190 Birkfeld
Feldbach: Franz-Josef-Straße 5–11, 8330 Feldbach
Graz: Triester Straße 359, 8055 Graz
Leibnitz: Südbahnstraße 1, 8430 Leibnitz
Leoben-Göss: Brauhausgasse 1, 8700 Leoben-Göss
Mürzzuschlag: Allee-gasse 3, 8680 Mürzzuschlag
Oberwart: Dieselgasse 3, 7400 Oberwart
Schladming: Hammerfeldweg 163, 8970 Schladming
Zeltweg: Hauptstraße 242, 8740 Zeltweg

Kärnten

Verkaufspartner

Hermagor: Getränke Stöffler GmbH, Oberfellach 90, 9620 Hermagor

Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshops

Klagenfurt: Schleppe Platz 3, 9020 Klagenfurt
Spittal/Drau: Industriestraße 10, 9800 Spittal/Drau
Villach: Brauhausgasse 6–9, 9500 Villach
Wolfsberg: Stadthammerstraße 3, 9400 Wolfsberg

Oberösterreich

Verkaufspartner

Aigen: Gruber Getränkehandel GmbH, Marktplatz 2, 4160 Aigen
Bad Zell: Fröhlich Getränkehandel KG, Huterergasse 10, 4283 Bad Zell
Friedburg: Ralf Karl Feneberg, Burgweg 3, 5211 Friedburg
Mattighofen: Mario's Getränke Store, Unterlochner Straße 1E,
5230 Mattighofen
Pregarten: Reindl Getränkevertrieb GmbH, Grünbichl 84, 4230 Pregarten
St. Nikola: Getränkevertrieb Seyr GmbH, Struden 15, 4381 St. Nikola

Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshops

Bad Ischl: Salzburger Straße 50, 4820 Bad Ischl
Linz: Heizhausstraße, 4020 Linz
Steyr: Ennser Straße 29A, 4400 Steyr
Wels: Salzburger Straße 198, 4600 Wels
Zipf: Zipf Nr. 22, 4871 Zipf

Salzburg

Verkaufspartner

Abtenau: Schwaighofer Getränkehandel GmbH, Au 149, 5441 Abtenau
Eugendorf: Getränkevertrieb Gollackner, Kirchbergstraße 2, 5301 Eugendorf
Radstadt: Radstädter Getränkevertriebs GmbH, Gewerbestraße 10–12,
5550 Radstadt
Saalbach: Vinobile Handels-GmbH, Glemmtaler Landesstraße 610,
5753 Saalbach
Taxenbach: Gerhard Eder jun., Bahnhofsiedlung 14, 5660 Taxenbach
Thalgau: Brandstätter Getränke, Nicolaus-Gaertner-Weg 10, 5303 Thalgau
Unternberg: Graggaber & Ansperger GmbH, Gewerbegebiet 46,
5585 Unternberg
Viehhofen: Getränke Hoerl GmbH & Co. KG, Glemmer Straße 210,
5752 Viehhofen
Werfen: Sperl GmbH & Co. KG, Tränkgasse 11, 5450 Werfen

Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshops

Hallein: Salzburger Straße 67, 5400 Hallein
Saalfelden: Harham 72, 5760 Saalfelden

Tirol & Vorarlberg

Verkaufspartner

Ebbs: Hermann Mayer KG, Waidach 18, 6341 Ebbs
Ehrwald: A. Linzgieseder KG, Reinhard-Spielmann-Straße 2, 6632 Ehrwald
Hall i. Tirol: Johann Grogger, Behaimstraße 10, 6060 Hall i. Tirol
Kufstein: Heine KG, Gewerbepark Süd 4, 6330 Kufstein
Niederndorf: Getränkehandel T. Hausberger, Erler Straße 38,
6342 Niederndorf
Ötz: Johannes Tollinger, Dorfstraße 38, 6433 Ötz
Ried: Wolfgang Hafele Getränkehandel GmbH, Gewerbegebiet 276,
6531 Ried
Scharnitz: Zorzi GmbH, Giessenbach 239, 6108 Scharnitz
See: Otmar Grün E.U., Schnatzerau 327, 6553 See
Sölden: Getränke Fiegl KG, Gletscherstraße 8, 6450 Sölden
Stans bei Schwaz: Thurnbichler GmbH, Schlagturn 30, 6135 Stans bei Schwaz
St. Anton: Getränkevertrieb Hubert Heiss E.U., Ganderweg 15, 6580 St. Anton
Steinach: Nagele Handels GmbH & Co. KG, Bahnhofstraße 161, 6150 Steinach
Vomp: V. N. Getränke GmbH, Fiecht Au 50, 6134 Vomp
Wörgl: Kaspar Fuchs GmbH, Wörgler Boden 22, 6300 Wörgl

Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshops

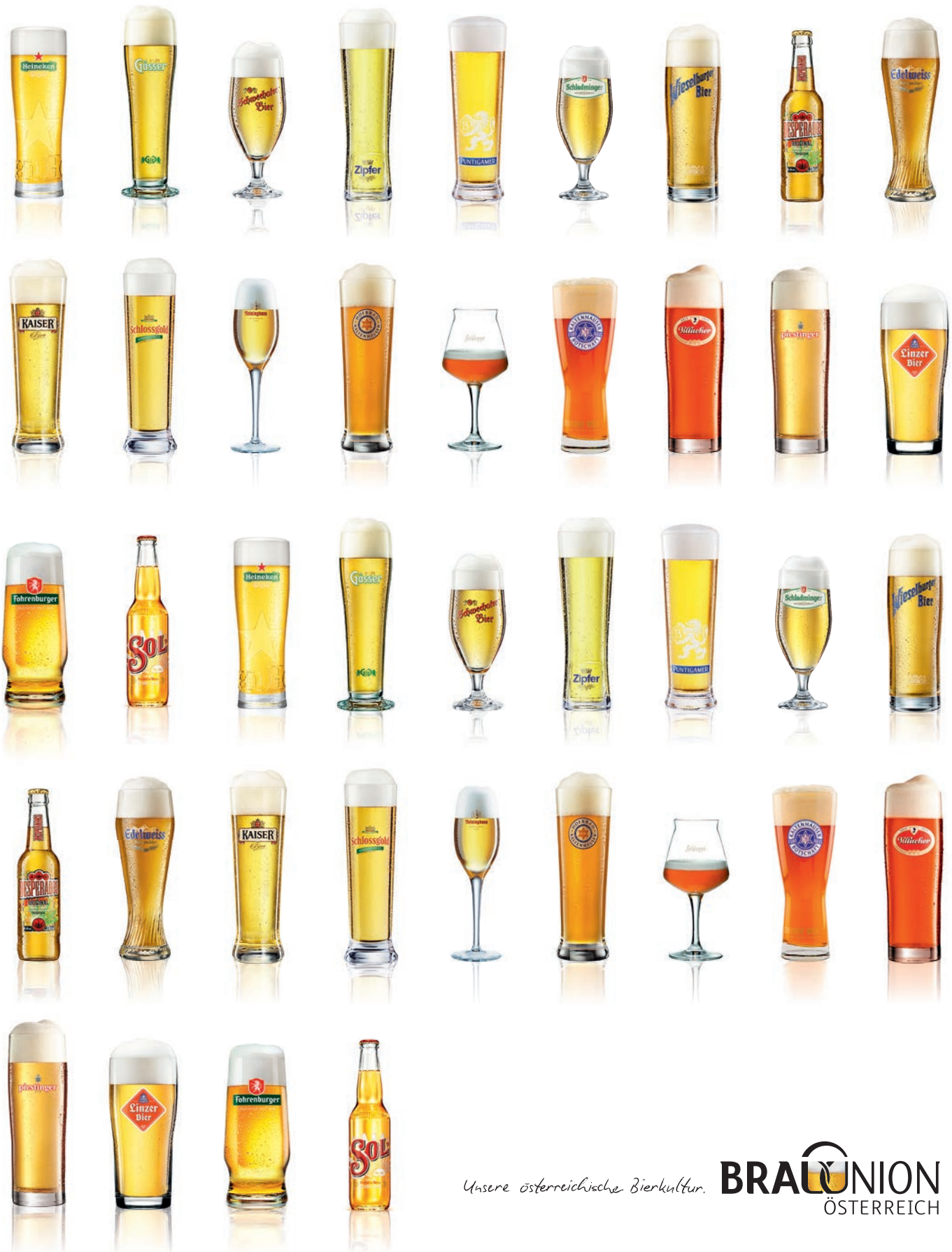
Kundl: Luna 62, 6250 Kundl
Neu Rum: Siemensstraße 12, 6063 Neu Rum
Rankweil: Bundesstraße 80A, 6830 Rankweil
Reutte: Bahnhofstraße 14, 6600 Reutte

Impressum

Medieninhaber, Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt: Brau Union Österreich AG, A-4021 Linz, Poschacherstraße 35, www.brauunion.at, UID-Nr.: ATU23232106

Leitung Corporate Affairs & CSR: Mag. Dr. Gabriela Maria Straka, EMBA, g.straka@brauunion.com, Tel.: +43/732/69 79-2670 **Projektleitung:** Ruth Dunzendorfer, MA

Realisierung: Red Bull Media House GmbH **Verlagsort:** A-1140 Wien **Druck:** Print-Sport Handels GmbH & Co KG, A-2544 Leobersdorf, Ared-Straße 11/4A



Unsere österreichische Bierkultur. **BRÄUUNION**
ÖSTERREICH