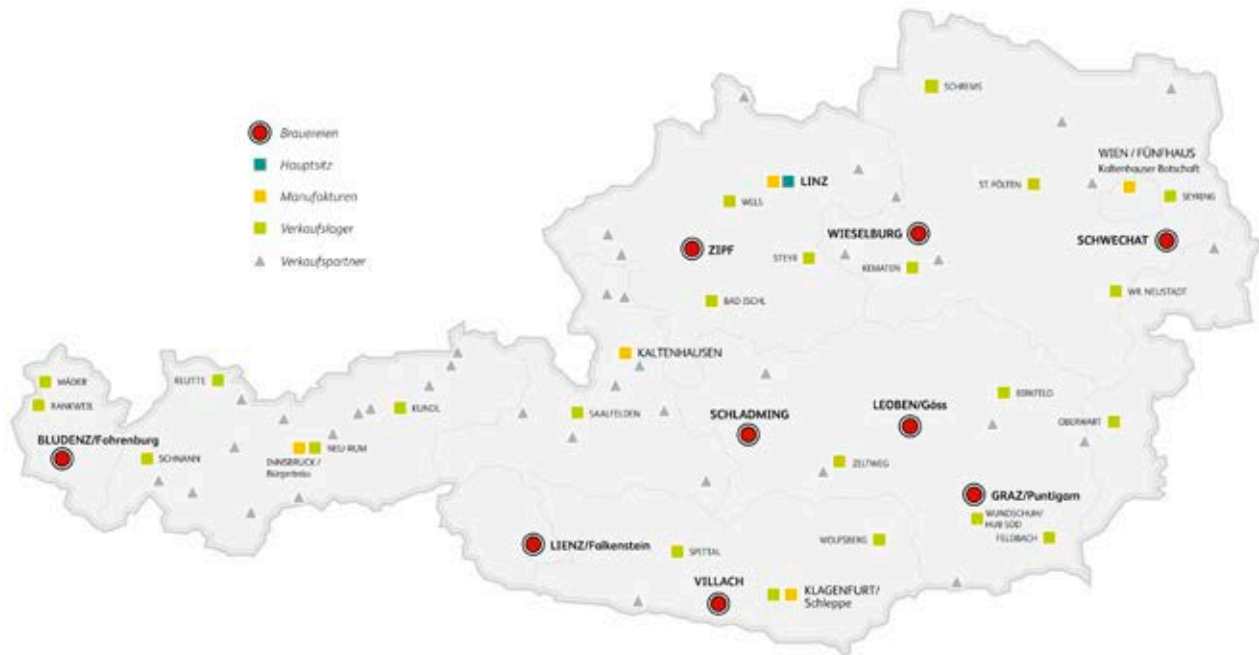




BRAU UNION ÖSTERREICH

In ganz Österreich regional verankert



BRAUEREIEN DER BRAU UNION ÖSTERREICH

Brauerei Falkenstein Pustertaler Straße 40, 9900 Linz

Brauerei Fohrenburg Fohrenburgstraße 5, 6700 Bludenz

Brauerei Göss Brauhausgasse 1, 8700 Leoben/Göss

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 22, 4871 Zipf

www.brauunion.at

www.BUERGERBRAEU.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

twitter.com/BierkulturAT

youtube.com/BrauUnionAT

facebook.com/bierkultur.at



Bier von damals bis heute

Auf die Spuren des alkoholfreien Biers in der Geschichte der Braukunst begibt sich der **Bierkulturbericht 2021** und gewährt dabei Einblick in das Konsumverhalten von heute.

Alkoholfrei ist ein Trend in der Bierbranche, der seit Jahren an Bedeutung gewinnt. Persönlichkeiten der Branche erklären in Interviews, wie sich das alkoholfreie Bier im Lauf der Zeit entwickelt hat und welche Methoden es zur Herstellung gibt.

Basierend auf den Ergebnissen einer breit angelegten Studie des market-Marktforschungsinstituts zur Bierkultur in Österreich, wird auch ein vielfältiger Blick auf das heutige Konsumverhalten geworfen. Wann greifen die Österreicherinnen und Österreicher zum alkoholfreien Bier, wann zum alkoholfreien Bier, wie etabliert ist Alkoholfrei in der Gastronomie, und wie wirkt sich alkoholfreies Bier auf die Gesundheit aus? Diese Fragen werden im *Bierkulturbericht 2021* beantwortet.

Außerdem wird ein Blick in die Zukunft gewagt, wie es mit der Bierkultur in Österreich und dem Konsumverhalten von (alkoholfreiem) Bier weitergehen könnte.

Eines ist aber gewiss: Bier ist und bleibt ein Teil unserer österreichischen Kultur. Wie schon vor Jahrhunderten wird auch heute und mit Sicherheit ebenso in Zukunft auf das Brauhandwerk mit Bier angestoßen.

Viel Vergnügen beim Durchschmökern!

Klaus Schörghofer

Klaus Schörghofer

Vorstandsvorsitzender der Brau Union Österreich

Wann trinkt man in Österreich alkoholfreies Bier?

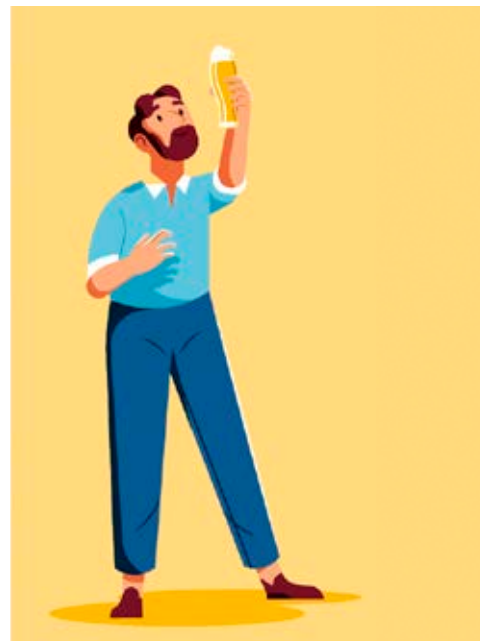
Wie wirkt sich alkoholfreies Bier auf die Gesundheit aus?

Und wie geht es mit der Bierkultur in Österreich weiter?



#bierkultur2021

Inhalt



28 Reportage Kein Verzicht auf Geschmack

Alkoholfreies Bier hat in Brauereien längst einen hohen Stellenwert erreicht. Immerhin hat sich in den vergangenen sechs Jahren die Nachfrage verdoppelt. Wieselburger-Braumeister **Christian Huber** erklärt, wie dem Bier der Alkoholgehalt entzogen wird, ohne dabei die Aromen verpuffen zu lassen.

6 **Einstieg**

Für gutes Bier braucht es nicht nur Hopfen und Malz, sondern zuerst einmal das richtige Wasser. Wir haben den Urstoff des Lebens und des Biers in Bildern eingefangen.

14 **Geschichte mit Geschmack**

Schon die alten Ägypter wussten ihr Bier zu schätzen, wenn auch in dickflüssiger Form. Ein Überblick über die Braukunst verschiedener Kulturen und Epochen.

24 **Der Brauprozess**

Malz, Hopfen, Hefe und Wasser – aber in welcher Reihenfolge? Hier wird erklärt, welche Schritte nötig sind, um aus diesen vier Grundzutaten Bier zu machen.

36 **„Kein Gulasch ohne Bier!“**

Gastronomieexpertin **Sonja Gabriele Wasner** erklärt, welche Gerichte am besten zu Bier passen – und warum Biersommelier ein Beruf mit Zukunft ist.

58 **„Bier bedeutet Lebensqualität“**

Zwei Ärzte sprechen über die gesundheitsfördernden Stoffe im Bier.

64 **„Jedem sein Bier“**

Laut „Bierpapst“ **Conrad Seidl** können wir heute schon erahnen, was morgen bei uns im Glas sein wird.

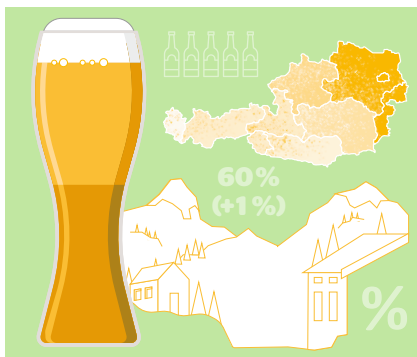
66 **Für drunter und drüber**

Bierdeckel halten bekanntlich Tisch und Trinker trocken. Aber wussten Sie auch, dass es strafbar sein kann, einen verschwinden zu lassen?



42 Interview **Ein kühles Bier an heißen Tagen**

Wetter-Moderatorin und Bierbotschafterin **Christa Kummer** verrät ihr Rezept für alkoholfreie Bier-Mojitos und erklärt, wie Wetter und Bier zusammenhängen. Das tun sie nämlich.



Marktforschung

Bierkultur in Zahlen

Wir haben den Österreichern ins Glas geschaut und ihr Bierkonsum- und Kaufverhalten abgefragt.

12 **Regionalität im Biergenuss**

34 **Zum Wohl ohne Alkohol**

40 **Bierkonsum auf einen Blick**

56 **Kulturgut im Glas**

62 **Zu Hause vs. unterwegs**

Bierkultur 2021

Repräsentative Analyse des market Marktforschungsinstituts; befragt wurde die österreichische Bevölkerung ab 18 Jahren via Telefon- und Online-Interviews im Zeitraum von 1. bis 29. März 2021. n = 2.094 (Schwankungsbreite: ±2,19 Prozent)

48 Rezepte

Menü mit Bierakzenten

Jürgen Gschwendtner, Haubenkoch und Küchenchef der Grand Étage Vienna, kreiert Rezepte mit herben Hopfennoten.

18 Interview

Das wandelnde Bier-Lexikon

Braumeister und Bierkenner **Dr. Andreas Urban** spricht im Interview über die Bier-Trends der Vergangenheit und Zukunft.

„Neu gezüchtete Hopfensorten können uns leicht fruchtige Aromen ins Bier bringen.“

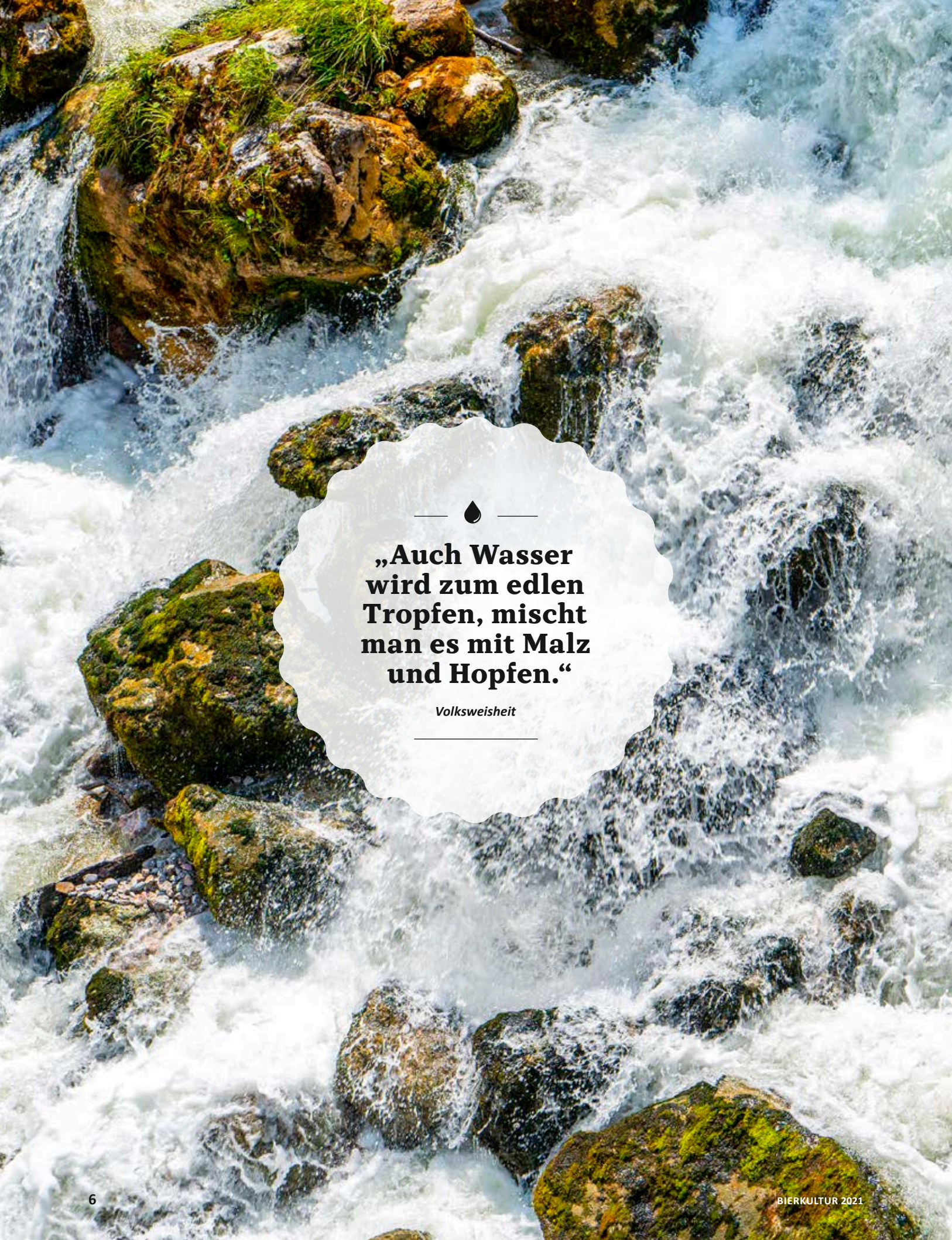
Bierpapst“ Conrad Seidl,
österreichischer Publizist und Redakteur,
Seite 64

„Wir können und müssen alle unseren Beitrag leisten, um unsere Erde zu schützen.“

Christa Kummer, Wetter-Moderatorin
des ORF und Bierbotschafterin, Seite 42

Keine Seitenzahl?

Doch! An mehreren
Ecken im Heft finden Sie
Marktforschungs-Fakten
über Bier und Bierkonsum
– passend zur jeweiligen
Seitenzahl.



— — — — —
— — — — —
**„Auch Wasser
wird zum edlen
Tropfen, mischt
man es mit Malz
und Hopfen.“**

Volksweisheit

— — — — —



Da Bier zu 90 Prozent aus Wasser besteht, prägt dieses die Qualität und den speziellen Charakter des Biers. Ideal für das Brauen sind ein hoher Sauerstoffgehalt, mittlere Härte und wenig Kalk.



— — — — —
— — — — —
**„Das Prinzip
aller Dinge ist das
Wasser, denn Wasser
ist alles, und ins
Wasser kehrt
alles zurück.“**

Thales von Milet,
griechischer Naturphilosoph,
ca. 624 bis 548/44 v. Chr.

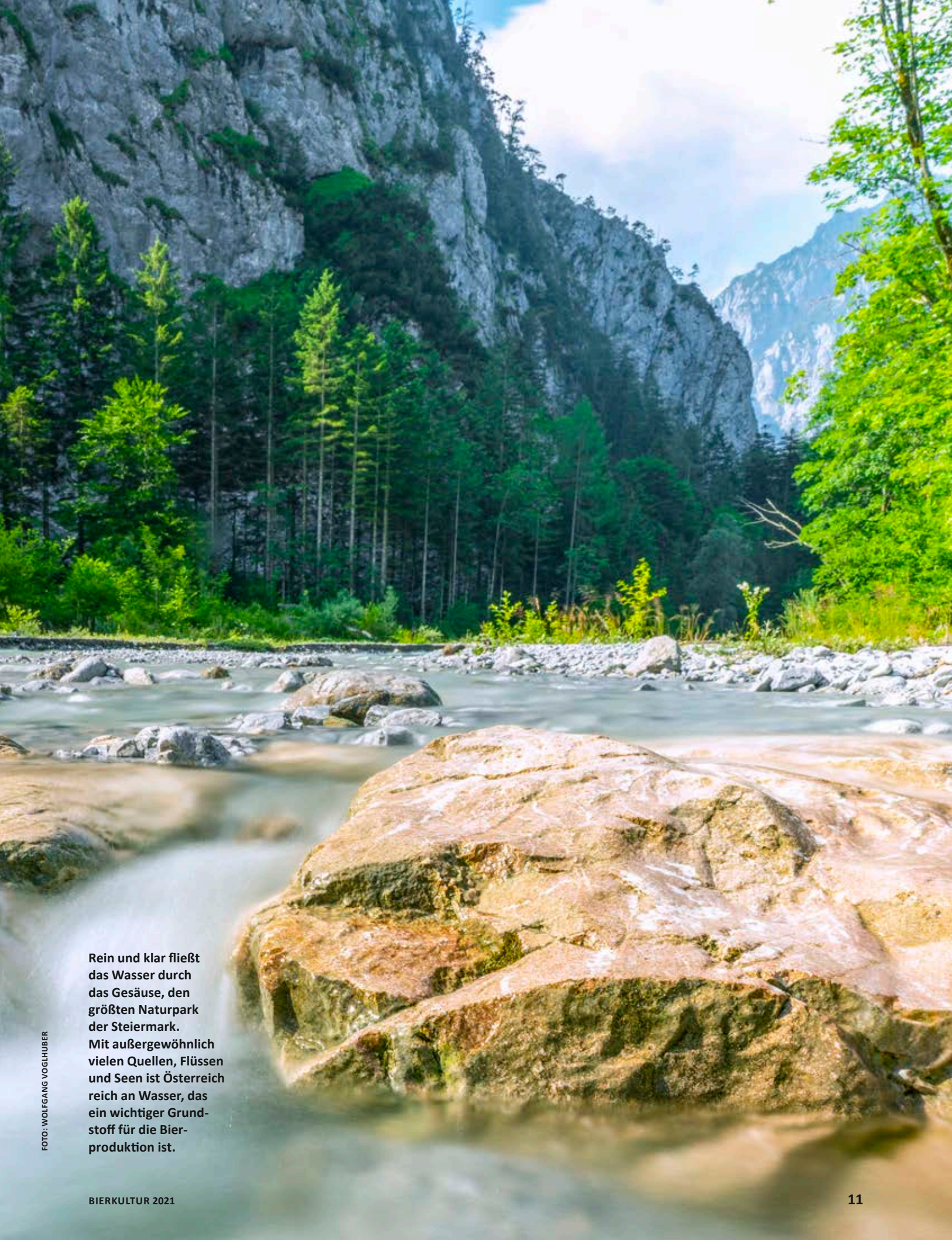


Das gespeicherte Wasservorkommen allein in Österreich liegt bei 122 Kubikkilometern. Die Brau Union Österreich verbraucht übrigens für einen Hektoliter Bier rund drei Hektoliter Wasser, ein internationaler Spitzenwert für geringen Wasserverbrauch im Brauprozess.



— —
— —
**„Wasser trinkt
der Vierbeiner,
der Mensch,
der findet
Bier feiner.“**

Verfasser unbekannt



Rein und klar fließt das Wasser durch das Gesäuse, den größten Naturpark der Steiermark. Mit außergewöhnlich vielen Quellen, Flüssen und Seen ist Österreich reich an Wasser, das ein wichtiger Grundstoff für die Bierproduktion ist.

FOTO: WOLFGANG VOGLHUBER

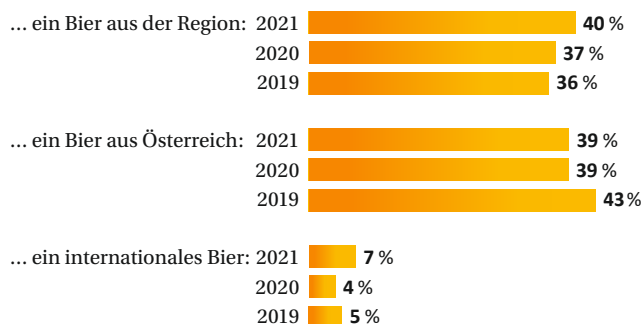
Regionalität im Biergenuss



*Jedem Bundesland sein Bier:
warum wir den Geschmack der Heimat schätzen.*

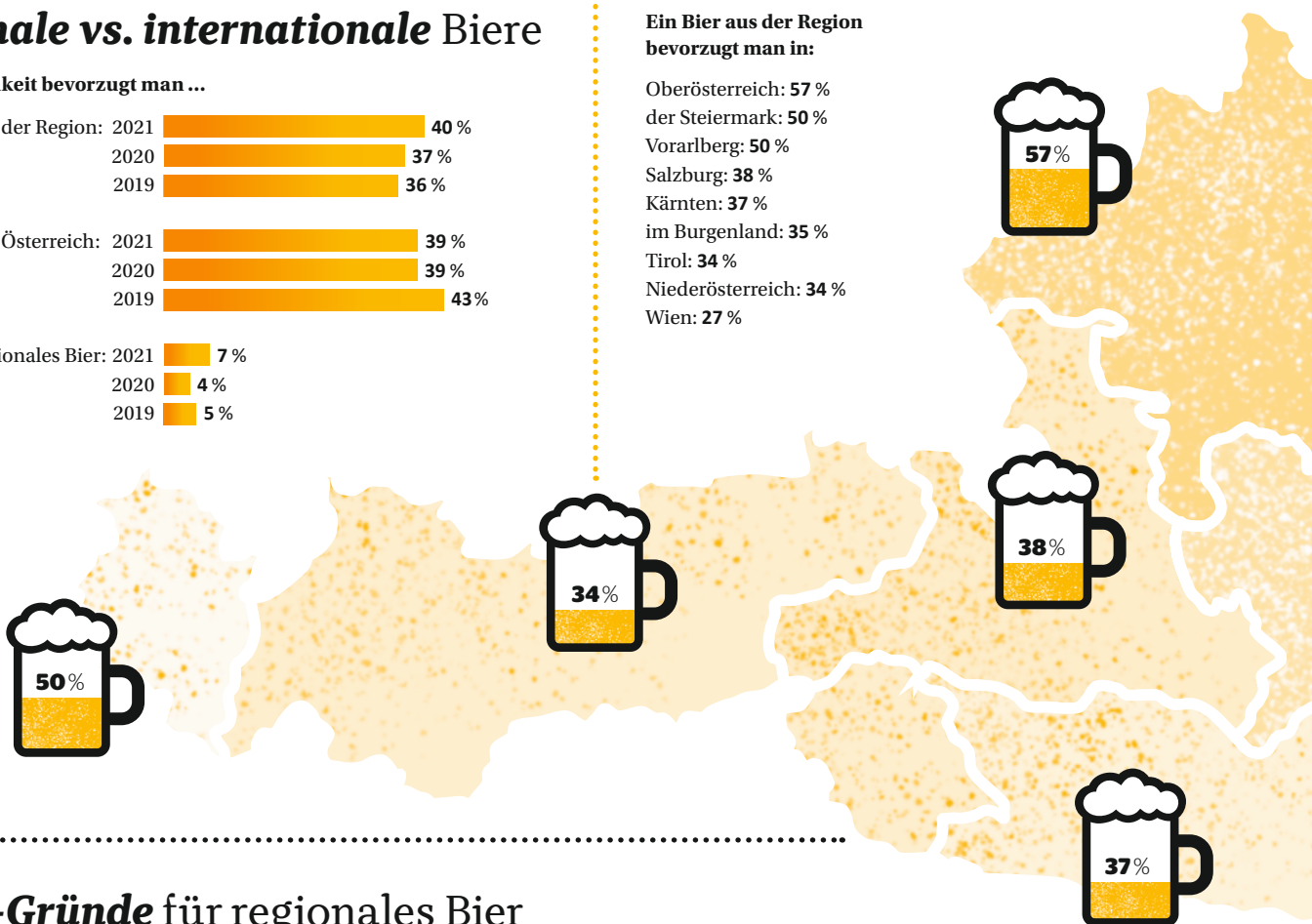
Nationale vs. internationale Biere

Nach Möglichkeit bevorzugt man ...



Ein Bier aus der Region
bevorzugt man in:

Oberösterreich: 57 %
der Steiermark: 50 %
Vorarlberg: 50 %
Salzburg: 38 %
Kärnten: 37 %
im Burgenland: 35 %
Tirol: 34 %
Niederösterreich: 34 %
Wien: 27 %



Top-5-Gründe für regionales Bier

und die Bierkultur in Österreich





Angebot *regionaler* Biere für die Bierkultur in Österreich

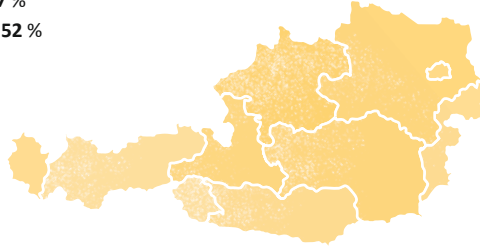


57 %

SEHR wichtig für die Altersgruppe 40 bis 49 sowie für regelmäßige Bierkonsumenten.

Stellenwert „sehr wichtig“ nach Bundesländern

Oberösterreich: **57 %**
Niederösterreich: **52 %**
Steiermark: **52 %**
Salzburg: **51 %**
Wien: **48 %**
Vorarlberg: **44 %**
Kärnten: **44 %**
Burgenland: **43 %**
Tirol: **38 %**



49 %

sehr wichtig



35 %

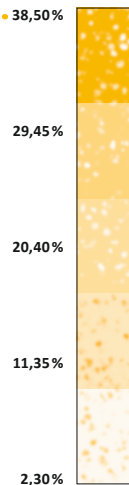
eher wichtig

84 % der gesamten österreichischen Bevölkerung ab 18 Jahren



Anzahl der *Braustätten* in Österreich

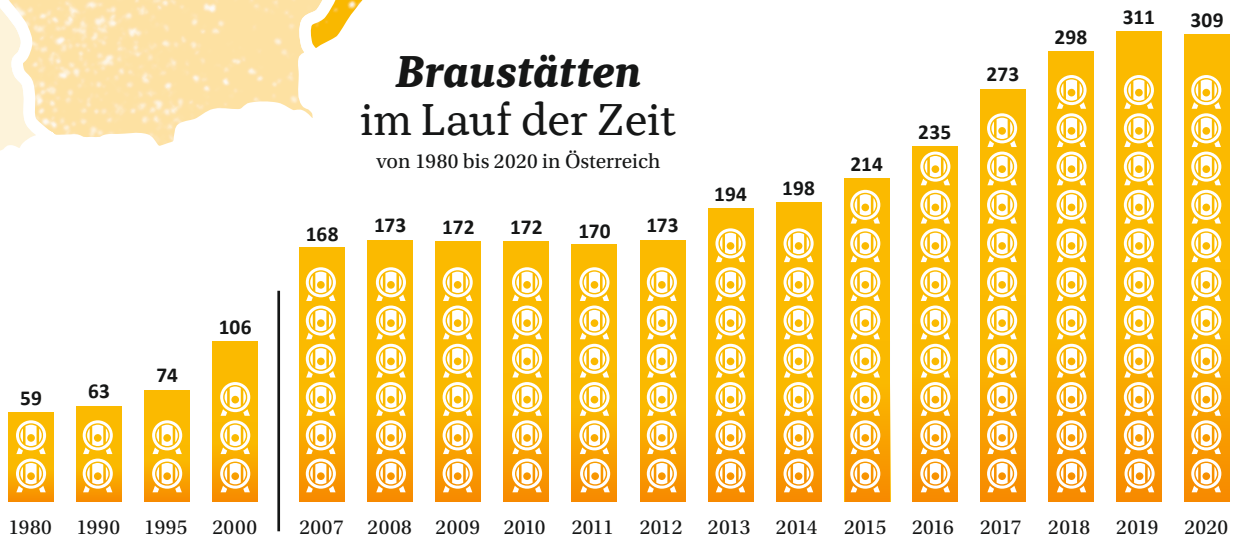
2020 nach Bundesländern,
Anzahl & in Prozent



Burgenland: } **119 = 38,5 %**
Niederösterreich: }
Wien:
Oberösterreich: **60 = 19,4 %**
Steiermark: **47 = 15,2 %**
Salzburg: **29 = 9,4 %**
Tirol: **27 = 8,7 %**
Kärnten: **20 = 6,5 %**
Vorarlberg: **7 = 2,3 %**

Braustätten im Lauf der Zeit

von 1980 bis 2020 in Österreich





Geschichte mit Geschmack

Nach dem Wasser kam das Bier. Ob zum Desinfizieren
oder rein zum Vergnügen – getrunken wurde immer schon gern.
Die Menschheit verbindet eine Geschichte mit der Braukunst,
die fast so alt ist wie die Zivilisation selbst.

Die Faktenlage deutet mit einer hochprozentigen Wahrscheinlichkeit darauf hin: Bier ist das mit Abstand älteste alkoholische Getränk der Menschheit. Den 13.000 Jahren, die als gesichert gelten, sind wohl noch ein paar tausend Jahre an Alter hinzuzufügen, die bisher jedoch noch nicht eindeutig dokumentiert werden konnten. Wein dagegen wurde frühestens 5.000 Jahre danach zum Allgemeingut.

Aber mit dem Bier, das wir heute kennen, hatte beispielsweise der bierartige Sirup, den die Ägypter ansetzten, nur am Rande zu tun. Sie ließen halb fertig gebackenes Brot mit Wasser vergären und berauschten sich am Ergebnis. Wichtig war der Effekt, weniger der Geschmack oder die Konsistenz. Die Kelten dagegen kamen ein paar Jahrtausende später dem heutigen Bier schon näher. Sie brauten einfaches Gerstenbier und sogar Weizenbier, das sie für die wohlhabende Bevölkerungsschicht mit Honig verfeinerten.

Im frühen Mittelalter war Bier das bessere Wasser. Denn Wasser zu trinken

war ein großes Risiko und das Schicksal der ärmeren Schichten. Die Fäkalien, die direkt in den Bächen oder Flüssen landeten oder vom Regen hineingeschwemmt wurden, trugen gefährliche Erreger beispielsweise von Cholera und Ruhr in sich. Im Bier dagegen gab es durch die Anwesenheit von Alkohol und Abwesenheit von Sauerstoff keine pathogenen Keime.

Sieben Liter Bier pro Tag – im Mittelalter ganz normal.

Der Hahn muss laufen

Deshalb wurden in dieser Zeit unglaubliche Mengen an Bier getrunken. Es ist überliefert, dass sich Schmiede bis zu sieben Liter pro Tag gönnten. Das Bier enthielt damals 2,5 Volumenprozent Alkohol. Trotzdem war es ganz normal, dass auch Kinder schon Bier tranken.

Die Kunst des Bierbrauens wurde im Mittelalter besonders in den Klöstern weiterentwickelt. Die Mönche machten den bisherigen kleinen, bürgerlichen Brauereien Konkurrenz. Denn sie brauten im großen Stil. Und legten sogar in den Klosteranlagen Hopfengärten an, um den Geschmack des Biers systematisch zu verfeinern.

500 Jahre reines Bier

Mit Bier war viel Geld zu verdienen, was einige Brauer dazu verführte, es mit oft abenteuerlichen und auch gesundheitsgefährdenden Inhaltsstoffen zu panschen und sich auf Kosten der Zecher zu bereichern. Deshalb verfügten in einer landesweiten Verordnung am 23. April 1516 Herzog Wilhelm IV. von Bayern und sein Bruder und Mitregent Ludwig X., dass zur Herstellung von Bier ausschließlich Gerstenmalz, Hopfen und Wasser zu verwenden seien. Damit war das Reinheitsgebot geschaffen.

Der technische Fortschritt, insbesondere die Transportmöglichkeiten mit der Eisenbahn, revolutionierte und >>





Bier hat eine lange Geschichte, aber sicher auch eine große Zukunft.

beschleunigte auch die Auslieferung von Bier. So war es kein Zufall, dass 1836 die erste mit Dampf betriebene Eisenbahn, die vom deutschen Nürnberg nach Fürth fuhr, auch Bier geladen hatte.

Des Rätsels Lösung

Durch Kühlung mit Natureis konnte in den Kellern nun auch bei niedrigen Temperaturen vergoren werden. So setzte sich die untergärige Brauweise durch. 1841 wurde in Wien von Anton Dreher senior ein untergäriges Lagerbier gebraut. Es war der Beginn der Epoche der untergärigen Biere, für die Österreich berühmt ist.

Es war aber ein Franzose, dessen Forschung für die Zukunft des Biers von entscheidender Bedeutung war. Der französische Chemiker und Mikrobiologe Louis Pasteur beschäftigte sich 1876 in seinen wissenschaftlichen Arbeiten auch mit der Rolle von Hefe beim Brauprozess. Bis dahin hatten Pilzkulturen

die Gärung unterstützt, ohne dass sie erkannt worden waren. Sie wandelten den Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um. Allerdings taten sie das unkontrolliert und unzuverlässig, sodass deshalb so manches Bier ungenießbar war. Louis Pasteur erkannte unter dem Mikroskop im Hefepilz einen lebendigen Mikroorganismus, der die Gärung verursacht. Daraufhin begann man, reine Hefe anzubauen und zu züchten. Durch das Wissen über die Wirkungsweise von Hefe konnte man diese nun gezielt einsetzen und gewünschte Geschmacksnoten erzielen.

Brauen leicht gemacht

Ein Meilenstein für die Perfektionierung von Bier war auch die Erfindung der Kältemaschine durch Carl von Linde gegen Ende des 19. Jahrhunderts. Die technischen Kühlmöglichkeiten machten nun auch im Sommer das Brauen von untergärigem Bier sehr viel einfacher. Und die Lagerung sowie die Haltbarkeit von

16 %
der Österreicher sagen,
dass sie „sehr gern“
Weißbier bzw. Weizenbier
trinken. Damit zählt es
zu den beliebtesten Bieren
der österreichischen
Biertrinker.



Bier erlebten durch das Kühlsystem von Linde ebenso einen Quantensprung.

Vielfalt im Glas

Österreich gelang es im 20. Jahrhundert – was bis heute gilt –, gleichzeitig in der Welt der Weine und der Biere einen internationalen Spitzenplatz zu belegen. Mit über 1.000 verschiedenen Sorten und mehr als 300 Brauereien ist das Land heute eine der weltweit führenden Biernationen.

Nicht zuletzt ist Bier eine tragende Wirtschaftssäule in Österreich. Bier generiert eine Wertschöpfung im Wert von 1,4 Milliarden Euro (2020) in Österreich. Rund 3.700 Arbeitsplätze schafft die Braubranche österreichweit, indirekt lukriert jeder Arbeitsplatz in einer Brauerei weitere Arbeitsplätze in der Landwirtschaft, dem Handel und der Gastronomie. Mit Abgaben wie der Biersteuer spült das beliebte Getränk zudem 700 Millionen Euro (2020) in die Staatskasse. ☘

BIER HISTORISCH: Die Geschichte eines Zaubertranks

11.000 v. Chr.: In der Levante gibt es Indizien für erste **Getreideexperimente**: Hier wurden die ältesten Bierreste gefunden. Die frühesten Nachweise von Brotherstellung sind nur etwa ein Jahrtausend älter.

3000 v. Chr.: 6 % Alkoholgehalt hatte das Bier, das damals in **Ägypten** beliebt war – es wurde täglich getrunken und sogar als Zahlungsmittel benutzt.

500 v. Chr.: Karottensamen, Beifußkraut – vom Bier nach dem Reinheitsgebot waren die **Kelten** vor 2.500 Jahren noch weit entfernt. Aber ihre Braukunst war bereits hoch entwickelt.

Ab 1.000 n. Chr.: Im seuchengebeutelten Mittelalter entdeckte man, dass Bier eine **keimfreie Alternative** zum schmutzigen, potenziell krankheitserregenden Wasser bot.

1516: Gerste, Hopfen, Wasser.

In Bayern erließen die beiden Herzöge das **Reinheitsgebot** – ein Gesetz, das über Jahrhunderte seine Bedeutung behalten, ja sogar erweitern konnte. Mit dem **Codex Alimentarius Austriacus** (von 1911) ist Österreich noch strenger als die Deutschen.

1836: Die **industrielle Revolution** heizte dem Biervertrieb ordentlich ein: Beim ersten deutschen Gütertransport via Lokomotive beförderte die Ludwigseisenbahn bereits Bierfässer.

1871: Der bayerische Ingenieur Carl von Linde erfand die ersten **Kühlsysteme für Brauereiprozesse**, die niedrige Temperaturen erfordern. Unsere heutigen Kühlschränke basieren auf dieser Erfindung.



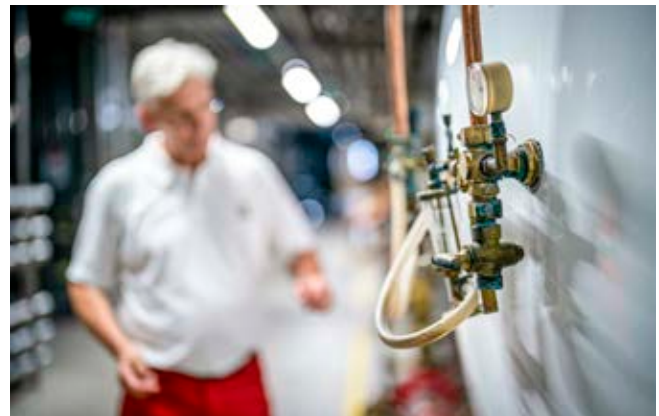
— — — — —

Goldener Zufall

Was hat Bier mit Brot zu tun?
Warum war das Brauen einst Frauensache?
Wie hieß das erste Autofahrerbier?
Braumeister **Dr. Andreas Urban** erklärt es.

Neben seiner Tätigkeit als
Braumeister in Schwechat,
ist Dr. Andreas Urban auch
Präsident des Bundes
österreichischer Braumeister
und Brauereitechniker.





Neben moderner Brauereitechnik beherbergt die Brauerei Schwechat auch ein kleines Museum. Hier können Besucher historische Gerätschaften zur Bierherstellung bestaunen.

Er hat ein enormes Wissen über Bier. Und er verfügt über das Talent, die Historie dieses einzigartigen Getränks charmant und eloquent zu vermitteln. Dr. Andreas Urban ist gleichzeitig Braumeister in der Brauerei Schwechat und Präsident des Bundes österreichischer Braumeister und Brauereitechniker. Dazu hat der gebürtige Wiener, wohnhaft im 18. Bezirk, einen Lehrauftrag an der Universität für Bodenkultur in Wien. Noch weitere Titel gefällig? Er ist außerdem noch Diplom-Biersommelier sowie Mitglied der Jury des European Beer Star und des World Beer Cup. Dr. Urban wird auch „Mister Hop-Head“ genannt, weil er hopfenbetonte Biere liebt. Wir machen mit dem leidenschaftlichen Golfspieler einen Ausflug in die Geschichte des Bieres.

Bier gilt, abgesehen von Wasser, als eines der ältesten Getränke der Menschheit. Es ist naheliegend, dass das Bier vielleicht sogar einer der Gründe für das

Sesshaftwerden der Menschen war. Denn Ackerbau und Bierbrauen hängen ja unmittelbar miteinander zusammen. Die ältesten Funde von Braugerätschaften reichen bis in die Zeit um das Jahr 11.000 vor Christus zurück. Es ist aber wahrscheinlich, dass es Bier schon sehr viel länger gibt.

**„Irgendwann
hat man gekostet
und gesagt: Hoppla,
das schmeckt
ja ganz gut!“**

Weiß man, wie das Bierbrauen entdeckt wurde?

Die grob zerkleinerten Getreidekörner, mit denen Brot gebacken wurde, mussten gelagert werden. Man geht davon aus, dass sie irgendwann feucht wurden. Durch Hefen, die in der Umgebungsfloora vorhanden sind, kam es zu einer sponta-

nen Gärung. Man hat die Flüssigkeit vermutlich irgendwann gekostet und gesagt: Hoppla, das schmeckt ja ganz gut!

Es gibt Abbildungen in Ägypten, die zeigen, dass mit einem langen Halm aus Amphoren Bier getrunken wurde.

Richtig, denn das Bier war damals ja nicht gefiltert. Um nicht die Spelzen, die Samenschalen des Gerstenkorns, mitzutrinken, hat man mit dem Strohalm nur die Flüssigkeit herausgesaugt. Man konnte zu dieser Zeit Hopfen noch nicht. Hopfen bringt die erfrischende bittere Note ins Bier und hat bakteriostatische Wirkung, hält also die Bakterien in Schach. Hildegard von Bingen hat das erkannt, mit ihr ist Hopfen zu einem Thema geworden.

Es gab in den Anfängen auch ziemlich wilde Beimischungen zum Bier.

Überliefert ist die Existenz von Grutbieren, denen Kräuter, Gewürze und andere pflanzliche Zusätze wie Wurzeln



Wer an historischen Fakten und Anekdoten über Bier interessiert ist, fragt am besten Dr. Urban. Er kennt Geschichte und Geschichten vom goldenen Gerstensaft wie kaum ein Zweiter.

beigemischt waren. Und sogar Tollkirsche, um die berauschende Wirkung zu verstärken. So manches Mal endete Biergenuss damals tödlich. All diese gefährlichen Experimente führten schließlich dazu, dass im Jahr 1516 in Bayern das Reinheitsgebot erlassen wurde. Darin wurde definiert, dass nur Wasser, Gerstenmalz und Hopfen im Bier enthalten sein dürfen. Auf diese Weise wollte man verhindern, dass andere eventuell gesundheitsschädliche Stoffe zugesetzt werden. Hefe, die für das Bierbrauen unerlässlich ist, war damals übrigens noch nicht bekannt und fand deshalb in der Originalurkunde des Reinheitsgebots keine Erwähnung.

Stimmt es, dass das Bierbrauen ursprünglich fest in Frauenhand war?

Ja, als das Bier noch zu Hause gebraut wurde, hatten die Frauen diese Tätigkeit über. Genauso wie das Brotbacken. Es gab sogar „Bierkränzchen“. Die Frauen trafen sich, plauderten und tranken dazu

frisch gebräutes Bier. Sehr viel später wurde aus diesem Brauch das Kaffeekränzchen. Erst als die Mönche, die des Schreibens kundig waren, Rezepte aufzeichneten, wurde Bierbrauen reproduzierbar. Und die Männer in den Klöstern übernahmen mehr und mehr das Brauen.

„Bei den Bierkränzchen trafen sich Frauen, plauderten und tranken dazu frisch gebräutes Bier.“

Die Mönche gelten auch die Erfinder der Fastenbiere.

Es galt die Regel: „Flüssiges bricht das Fasten nicht.“ Also haben die Mönche geschaut, dass sie auch in den Fastenzeiten auf ihre Kalorien kamen, und sehr kräftiges, nahrhaftes Bier hergestellt. Dieses Starkbier war höher eingebraut, hatte

mehr Malzzucker, Maltose. Man nannte es auch „flüssiges Brot“. Es ist überliefert, dass jeder Mönch in der Fastenzeit täglich bis zu fünf Mal pro Tag den Krug mit Starkbier füllen durfte. Wobei ein Krug damals bis zu zwei Liter fasste. Es gibt auch eine lustige Geschichte dazu, warum der Papst das Fastenbier erlaubt hat: Um sich den Sanctus des Papstes zu holen, wurde von Mönchen ein Fass Bier von Bayern nach Rom geschickt. Bis es aber dort landete und vom Papst verkostet werden konnte, war es längst sauer und fast ungenießbar. Was den Papst zum Urteil brachte: Ein Getränk, das so fürchterlich schmeckt, kann nur Buße sein.

Bis ins letzte Jahrhundert hinein wurde Bier mit Eis in eigenen Kellern gekühlt.

Man hat versucht, „untergärige Temperaturen“ von nicht mehr als 15 Grad möglichst lange über die Zeit zu schaffen, um das Bier frisch zu halten. Eine wesentliche Qualität des Bieres ist generell, dass aufgrund der Zusammensetzung >>



**„Während der Weltkriege
wurden alkoholarme Biere
unter anderem auf Basis
von Hirse und Molke
gebraut.“**

mit Alkohol und Hopfen keine gesundheitsschädlichen Bakterien wachsen können. Das war bereits im Mittelalter der große Vorteil des Bieres – auch gegenüber Wasser. Denn damals schon fand mit dem Würzekochen zur Bierherstellung ein Kochvorgang statt. Und wenn etwas abgekocht ist, war dieses Getränk weitaus gesünder, als irgendwo aus einem Bach heraus Wasser zu trinken, in dem vielleicht einen Kilometer weiter oben einer sein Geschäft verrichtet hat.

*Wann entstanden in Österreich
die ersten weltlichen Brauereien?*

Bereits im Mittelalter wurden – neben den Klosterbrauereien – die ersten nicht-geistlichen Braustätten gegründet. Als die älteste noch produzierende Brauerei Österreichs gilt die Brauerei Hofstetten in Oberösterreich, die 1229 erstmals urkundlich erwähnt wurde. Die zweitälteste ist die Kärntner Brauerei Hirt, die 1270 den Betrieb aufnahm.

*Und wann kam das erste alkoholfreie
Bier auf den Markt?*

1908 in der Schweiz, es hieß „Perplex“. Und der Name war Programm. Die Bier-

trinker waren so perplex von dem süßlichen Geschmack und der geringen Haltbarkeit, dass die Produktion dieses mit gestoppter Gärung hergestellten Bieres nach fünf Jahren wegen mangelnder Nachfrage wieder eingestellt werden musste. Während der Weltkriege wurden wegen des Rohstoffmangels alkoholarme Biere unter anderem auf der Basis von Hirse und Molke gebraut. Und da in der DDR seit 1956 beim Führen eines Kraftfahrzeugs die Null-Promille-Grenze galt, wurde 1972 in Ost-Berlin das alkoholfreie Autofahrerbier „Aubi“ entwickelt. Nach der Wende wurde dessen Produktion aber eingestellt.

*Wo und wann begannen alkoholfreie
Biere erfolgreich zu werden?*

In der Schweiz im Jahr 1965 mit dem „Oro“, das später in „Birell“ umbenannt wurde. In Deutschland erlangte ab dem Jahr 1979 das „Clausthaler alkoholfrei“ nicht zuletzt dank eingängiger Werbung Berühmtheit. Und in Österreich kam 1984 das „Schlossgold Alkoholfrei“ unserer Brauerei Schwechat auf den Markt, das sich längst zum Klassiker entwickelt hat und mit Abstand Österreichs



**In der Brauerei Schwechat
werden heute, neben den
hauseigenen Bieren, sämtliche
Dosenbiere der Brau Union
Österreich abgefüllt.**

Nummer eins bei den alkoholfreien Bieren ist. Seit 2016 gibt es auch Biere mit 0,0 Volumenprozent. Dank des technischen Fortschritts konnte der Geschmack deutlich verfeinert werden und kommt dem von alkoholhaltigem Bier mittlerweile sehr nahe. Und aufgrund der variablen Herstellungsmethoden ist eine große Sortenvielfalt möglich. So gibt es inzwischen beispielsweise alkoholfreies Weizenbier, alkoholfreien Radler und verschiedene Mischgetränke mit alkoholfreiem Bier.



FOTOS: WOLFGANG VOGLHUBER

Österreich gilt auch als Wiege des untergärigen Lagerbieres.

Zu Recht, bereits 1841 entstand in der niederösterreichischen Brauerei Kleinschwechat ein neuer Biertyp: Lagerbier nach Wiener Art. Zu verdanken ist das dem Brauherrn Anton Dreher, der seine Brauerei auf untergäriges Bier umstellte und so die Geschichte des Lagerbieres einleitete. Sie müssen wissen: Die Brauerei Schwechat war 1850 die größte Brauerei des europäischen Festlandes. Die gesamte Entwicklung der Brauerei im Laufe

der Zeit ist auch in einem kürzlich erschienenen Buch nachzulesen, das ich mitgestalten durfte (*„Die Geschichte der Brauerei Schwechat“; Anm.*).

Mit der diesjährigen Ernte kommt die Braugerste für das Schwechater „Wiener Lager“ wieder von Gutsbetrieben eines Dreher-Nachfahren.

Seit über 200 Jahren ist der Erfolg der Brauerei Schwechat eng mit der Familie Dreher verbunden! Besonders wichtig war Anton Dreher die Unabhängigkeit

bei der Rohstoffversorgung, weshalb er qualitativ hochwertige Hopfenfelder in Böhmen kaufte. Sein Sohn Anton erstand die Gutsbetriebe Katharinenhof und Gutenhof nahe der Brauerei. Beide Höfe werden von Dreher-Nachkommen bewirtschaftet, heute von Anton Dreher's Ururenkel Jan-Anton Wünsch. Und ja: Ab der Ernte 2021 wird wieder Braugerste von den Dreher-Feldern in Himberg und Schwechat verwendet, in erster Linie für das „Wiener Lager“. So schließt sich der Kreis. ☺



Der Brauprozess

Es beginnt am Feld und endet verheißungsvoll leuchtend im Glas.
Hier erfahren Sie Wissenswertes über den Weg, den Gerste,
Hopfen, Wasser und Hefe gehen, um zu süffigem Bier zu werden.



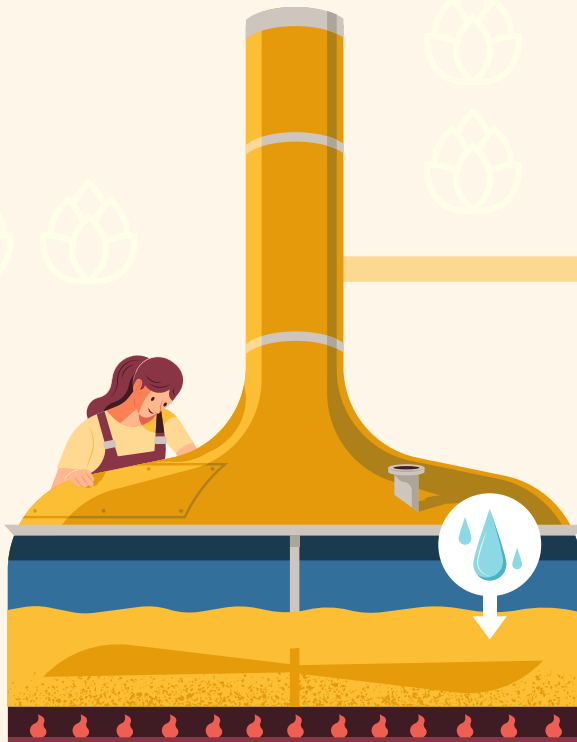


Circa 110.000 Tonnen Braugerste...

... benötigt die **Brau Union Österreich – pro Jahr**. Zielsetzung ist, den Großteil aus **Österreich** zu beziehen. Klimatisch bedingt wird es aber immer schwieriger, den Bedarf allein mit österreichischer Sommergerste zu decken. Daher kommt zunehmend auch Wintergerste für das Bierbrauen zum Einsatz.

Das Malz entsteht ...

... indem das **Getreide in Wasser** eingeweicht und zum Keimen gebracht wird. Im Anschluss daran wird es getrocknet und der Keimling entfernt. Das übrig bleibende **Malz** wird dann in der Mühle geschrotet.

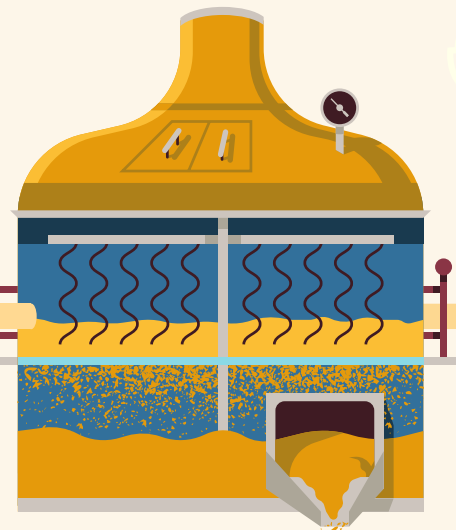


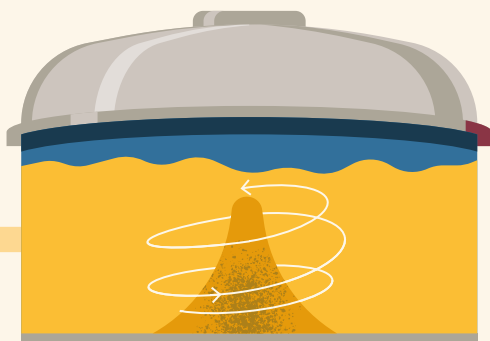
In der Maischepfanne...

... entsteht aus **Wasser unter Zugabe von Malzschrot** die **Maische**. Sie wird unter Rühren weiter erhitzt, dabei löst sich die enthaltene Stärke und wird in Zucker umgewandelt.

Im Läuterbottich...

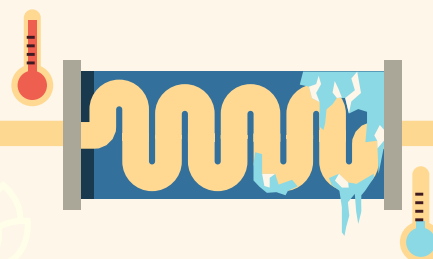
... werden die **Treber**, also die festen Bestandteile, **von der Maische getrennt**. Die klare Würze läuft zurück in die Pfanne. Am Ende wird die sogenannte **Vorderwürze** angeschwänzt. Das heißt, es wird warmes Wasser auf die Treber gegeben, um den noch enthaltenen Zucker auszuwaschen. Die übrig bleibenden Treber dienen als Viehfutter.



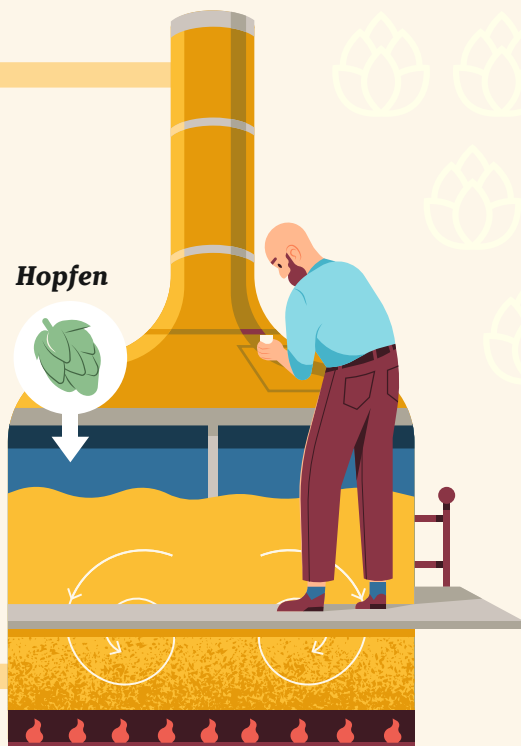


Der Würzekühler ...

... dient, wie der Name sagt, dazu, die **fertige Würze** möglichst schnell herunterzukühlen, um die **Hefe** beizufügen und damit den **Gärprozess** zu starten. Die **Würzekühlung** besteht aus zwei geschlossenen Systemen. Auf einer Seite fließt die Würze, auf der anderen im Gegenstrom kaltes Wasser.



Hopfen

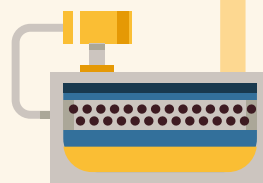


In der Würzepfanne ...

... wird die **klare Würze** unter Zugabe von Hopfen zum Kochen gebracht. Das dient der **Sterilisation, Eiweißfällung, Hopfenlösung, der Austreibung aromaintensiver Substanzen** und dazu, dass sich die gewünschte Konzentration der Stammwürze einstellt. Es werden also die Haltbarkeit und der Geschmack des Biers wesentlich geprägt.

Bis zur Abfüllung ...

... hat das Bier noch **zwei weitere Stationen** zu durchlaufen: Es bleibt für 5 bis 16 Wochen zur **Nachgärung und Reife im Lager-tank** und wird dann **filtriert** (ausgenommen hefetrübe Biere), um Hefen und feste Partikel abzusondern.





Die alkoholische Gärung ...

... erfolgt im **Gärtank** durch die Zugabe von spezieller Brauhefe und dauert bis zu sieben Tage. Die **Hefe wandelt den Zucker des Malzes in Kohlendioxid und Alkohol um**. Wenn der Malzzucker vergoren ist, sinkt die Hefe zu Boden und wird geerntet.

Prost!

Es ist so weit: Nach der **Auslieferung** in den **Lebensmittelhandel** oder an die **Gastronomie** steht dem Biergenuss nichts mehr im Wege. Und wer sich all der Arbeitsschritte bewusst ist, die das Bier im Laufe seiner Entstehung durchläuft, wird es künftig wohl mit noch mehr Wertschätzung trinken.



27%

der Wiener trinken bevorzugt ein Bier aus ihrer Region. Das ist der niedrigste Wert von allen Bundesländern. In Wien sagen 21%, dass ihnen die Herkunft ihres Biers egal sei.



Meister der 0,0 Prozent

Eine Kreuzworträtselfrage: Wer sorgt dafür,
dass die Österreicher Bier genießen
und trotzdem nüchtern bleiben können?
Ein Wort mit fünf Buchstaben ist gesucht.
Zugegeben, sehr schwierig. Die Lösung
lautet H-u-b-e-r. **Christian Huber**,
um genau zu sein.





FOTO: WOLFGANG VOGHUBER



1993 kam Christian Huber zur Brau Union Österreich, seit 2018 ist er übergeordneter Braumeister.

Um Christian Huber kennenlernen und mit ihm über die Herstellung von alkoholfreiem Bier zu sprechen, machen wir einen Ausflug ins niederösterreichische Wieselburg. In dieser Brauerei, die selbstbewusst den Ortsnamen trägt, herrscht der 54-jährige Braumeister über zwei baugleiche Maschinen des deutschen Herstellers Schmidt-Bretten. Jede hat eine Million Euro gekostet – und die sind sie auch wert. Denn mit den beiden Edelstahl-Apparaturen wird vielen Bieren der Brau Union Österreich der Alkohol wieder entzogen.

Wie der Alkohol ins Bier kommt, das ist kein großes Geheimnis. Durch die Beigabe von Hefe an die Würze wird der enthaltene Malzzucker zu Kohlensäure und Alkohol umgewandelt. Wie der Alkohol aber wieder aus dem Bier gelangt, das ist eine etwas kompliziertere Geschichte. Es gibt dafür mehrere Methoden.

„Wir haben uns für die Vakuumdestillation entschieden“, verrät Christian Huber, „denn dieses thermische Verfahren passt am besten zu unseren Bieren. Es handelt sich um eine sehr schonende Methode, bei der auch zart-

„Der Geschmack des alkoholfreien Biers darf nicht zu flach werden.“

hopfiges Aroma erhalten bleibt.“ Die Herausforderung ist: Um den Alkohol zu verdampfen, muss das fertig vergorene Bier nochmals erhitzt werden. „Und das Bier ist in diesem Stadium extrem temperatur-empfindlich“, erklärt der Braumeister.

Da trifft es sich gut, dass unter Vakuum die Siedetemperatur auf weniger als 40 Grad abgesenkt werden kann. Allerdings verdampfen mit dem Alkohol auch viele enthaltene Aromen. „Denn Alkohol ist der Geschmacksträger des Biers, in etwa vergleichbar mit dem Fett im Fleisch“, so Christian Huber. „Der Geschmack darf aber nicht zu flach werden.“ Deshalb werden in Wieselburg die Aromen zurückgewonnen und wieder ins Bier geführt. Wie genau diese Rückführung der Aromen passiert? Der Meister des Entzugs schmunzelt. Wir berühren da die Grenze zum Betriebsgeheimnis. Nur so viel lässt er sich entlocken: Es passiert in mehreren Kreisläufen.

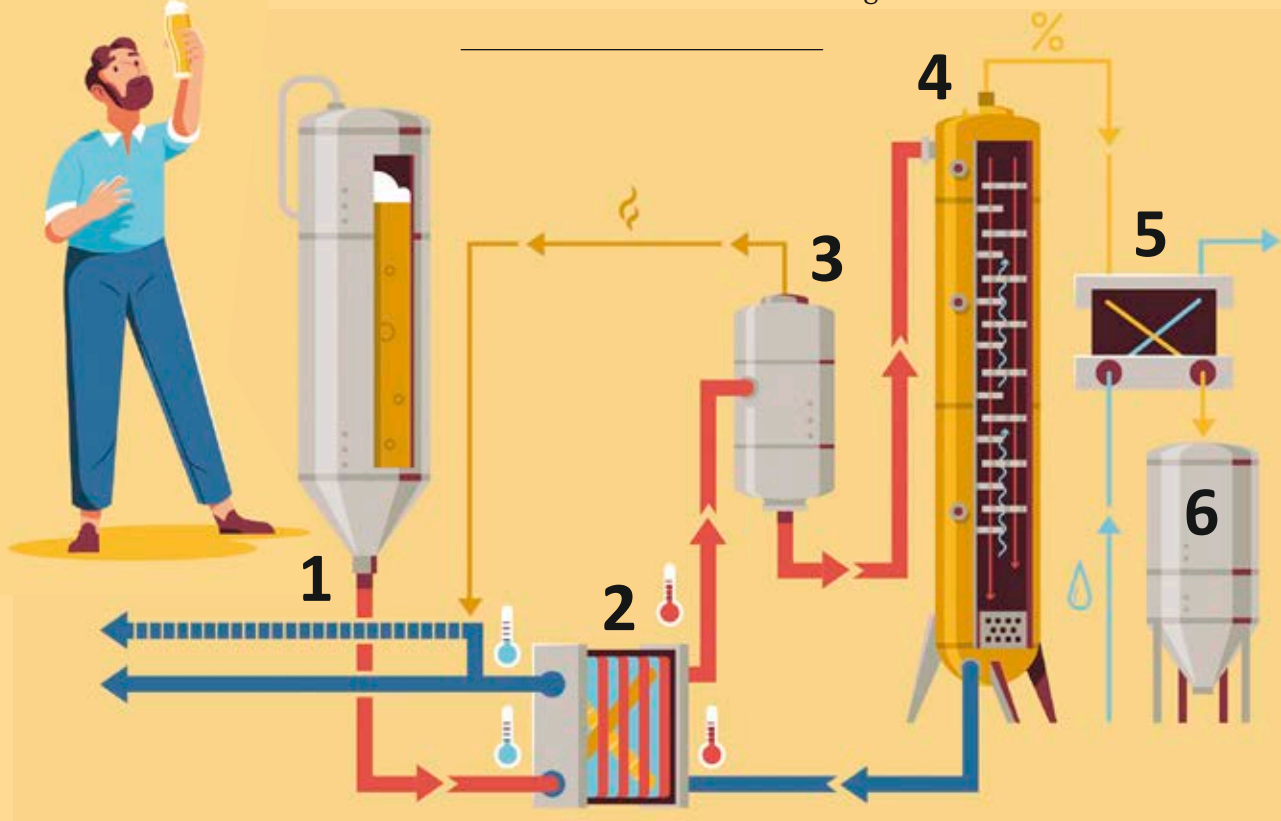
Die Vitamine bleiben voll erhalten

Ein weiteres Argument für die Vakuumdestillation ist, dass die Proteine, die Vitamine und die Mineralstoffe vollständig erhalten bleiben. Und dass das Nebenprodukt, biologisch gewonnener Alkohol >>



Die hohe Kunst des Nullkommanichts

So wird in der Brauerei Wieselburg dem Bier durch Vakuumdestillation der Alkohol entzogen



Der Ausgangspunkt bei der **Vakuumdestillation** ist immer das **Originalbier** der jeweiligen Brauerei.

Der Prozess beginnt damit, dass kellertrübes Bier mit circa fünf Prozent Volumenalkohol direkt aus dem **Fermentationstank (1)** mittels einer Zulaufpumpe zu einem **Plattenvorwärmer (2)** gefördert wird.

Im Vorwärmer wird dieses alkoholhaltige Bier dann im Gegenstrom zu dem bereits entalkoholisierten Bier auf etwa 45 Grad Celsius erwärmt.

In der **Vakuum-Entgasung (3)**, die – wie schon der Name verrät – komplett unter Vakuum steht, entweichen sowohl geringe Mengen an Alkohol als auch die leicht flüchtigen Aromastoffe. Eine Pumpe fördert nun das entgaste und entaromatisierte Bier in den Produktverteilerboden der **Rektifikations-säule (4)**.

Das Bier rieselt dort im Gegenstrom zu Wasserdampf zum Boden des Fallstromverdampfers und gibt den Alkohol an den Dampf ab.

Eine weitere Pumpe fördert das entalkoholisierte und teilverdampfte Bier zu einem Plattenwärmetauscher, in dem dieses gegen das Eingangsprodukt vorgekühlt wird. Danach wird das fertig entalkoholisierte Bier wieder mit CO₂ imprägniert und weiter in der Tiefkühlabteilung des Wärmetauschers auf eine Temperatur von zwei Grad Celsius gekühlt.

Der mit Alkohol angereicherte Dampf (circa 75 bis 80 Volumenprozent) gelangt zum Kopf der Rektifikationskolonne

und anschließend in den **Alkoholkondensator (5)** zur Kondensation.

Die Alkoholpumpe fördert den kondensierten Alkohol dann zum **Alkohollager-tank (6)**. Die leichtflüchtigen Aromastoffe, die bei der Entgasung entstehen, werden ebenfalls teilkondensiert. Dies erfolgt in der nachgeschalteten Absorberkolonne im Gegenstrom zu der gekühlten Aromaflüssigkeit. Je nach Rezeptur wird diese Aromafraktion dem alkoholfreien Bier in gewissen Mengen zugesetzt.



Christian Huber ist quasi neben Biertanks aufgewachsen, denn sein Vater war Techniker in der Brauerei Linz.

„Man muss wissen, dass mancher Apfelsaft den Wert von 0,5 Volumenprozent erreichen kann.“

mit 80 Volumenprozent, weiterverarbeitet werden kann. Zum Beispiel zu Bioethanol. „Es ist eine nachhaltige Methode“, erklärt Christian Huber. „Die Umkehrosmose mittels Membrantechnik zum Beispiel wäre zwar kostengünstiger, der zurückbleibende Alkohol ist aber so stark verdünnt, dass er sehr schwer zu verwenden ist.“ Für das „Alkohollager“, also die Zwischenlagerung des separierten Alkohols, muss die Brauerei Wieselburg mit einer Steuereinlage von 250.000 Euro in Vorleistung gehen. Aber das ist dem Unternehmen eine verantwortungsvolle Arbeitsweise wert.

Ein wachsender Markt für 0,0-Biere

Die beiden Zwillinge aus Edeldahl, 2014 und 2016 gekauft, haben aber noch eine weitere Fähigkeit: Sie können das Alkoholvolumen des erzeugten Biers bis auf 0,0 Prozent reduzieren. Und damit berühren wir ein interessantes Thema. Denn als „alkoholfrei“ dürfen sich in Ös-

terreich laut „der allgemeinen Verkehrsauffassung“ Biere mit einem Alkoholanteil von maximal 0,5 Prozent bezeichnen. Die alkoholfreien Biere der Brau Union Österreich bleiben jedoch deutlich unter diesem definierten Grenzwert, der beispielsweise in Frankreich und Spanien doppelt so hoch liegt.

„Trotzdem kamen in den letzten Jahren verstärkt Diskussionen auf, weil in alkoholfreiem Bier ja doch noch Alkohol enthalten ist“, sagt Christian Huber. Man muss wissen, dass auch mancher Apfelsaft oder Sauerkraut den Wert von 0,5 Volumenprozent erreichen und ihn reife Bananen manchmal sogar übertreffen. Obgleich also auch traditionelles alkoholfreies Bier gesundheitlich unbedenklich ist, was in wiederholten medizinischen Untersuchungen belegt wurde, gibt es einen wachsenden Markt für 0,0-Prozent-Biere.

Die Brauerei Wieselburg und das Team von Christian Huber leisteten in Sachen

32 %

der Österreicher sagen, dass alkoholfreies Bier für „Gesundheit“ steht. Das ist der dritt wichtigste Aspekt nach „Durstlöscher“ und „Genuss“.



Bereits 1925 wurde die Wieselburger Brauerei Teil der österreichischen Brau AG, der heutigen Brau Union Österreich.

0,0-Biere Pionierarbeit. Sie entwickelten unter anderem das Puntigamer Pr0,0st, das naturtrübe Weizenbier Edelweiss Alkoholfrei, den Gösser Natur Radler alkoholfrei und die Produktpalette Zipfer HOPS 0,0. Auch das erfolgreiche 0,0 % Bier der Muttergesellschaft Heineken wurde in Wieselburg konzipiert.

Zusätzlich zur Vakuumdestillation wird bei den 0,0-Prozent-Bieren mittels eines Fallstromverdampfers der Alkohol zu 100 Prozent aus dem Bier geholt. „0,0-Bier verzeiht nichts, man muss extrem präzise arbeiten und die Umfeldtechnik voll im Griff haben“, sagt Christian Huber, der seit 1993 bei der Brau Union Österreich arbeitet und seit 2018 übergeordneter Braumeister für Wieselburg, Schwechat und Zipf ist.

Die beiden Vakuumdestillationsanlagen in Wieselburg laufen, abgesehen vom Reinigungsprozess einmal pro Woche, rund um die Uhr. Und das sieben Tage die Woche, was auch wichtig für die

Qualitätssicherung ist. „Die Konstanz des Betreibens ist eine entscheidende Komponente“, verrät Christian Huber. „Jede noch so kleine Schwankung macht sich auch im Bier bemerkbar. Und im Gegensatz zum Wein möchte der Konsument beim Bier keine Produktschwankungen.“ Das Bier soll vertraut schmecken, so wie immer.

„Innerhalb von sechs Jahren haben wir das Volumen an alkoholfreiem Bier verdoppelt.“

Eigentlich müsste alkoholfreies Bier ein ganzes Stück teurer als traditionelles sein. Das wird klar, wenn man sieht, welcher Aufwand für die Entalkoholisierung not-

wendig ist. „Ein höherer Preis ist aber aktuell auf dem Markt nicht durchsetzbar“, gibt Christian Huber offen zu. Einem Markt, der stark wächst. „Innerhalb von sechs Jahren haben wir das Volumen an alkoholfreiem Bier verdoppelt“, so berichtet es der Braumeister, der an der Universität für Bodenkultur Wien Lebensmittel- und Biotechnologie studiert hat. 150.000 Hektoliter alkoholfreies Bier wurden im Jahr 2020 in der Brauerei Wieselburg gebraut. Und die Tendenz geht weiter nach oben. Zudem wird permanent auch an neuen Produkten experimentiert.

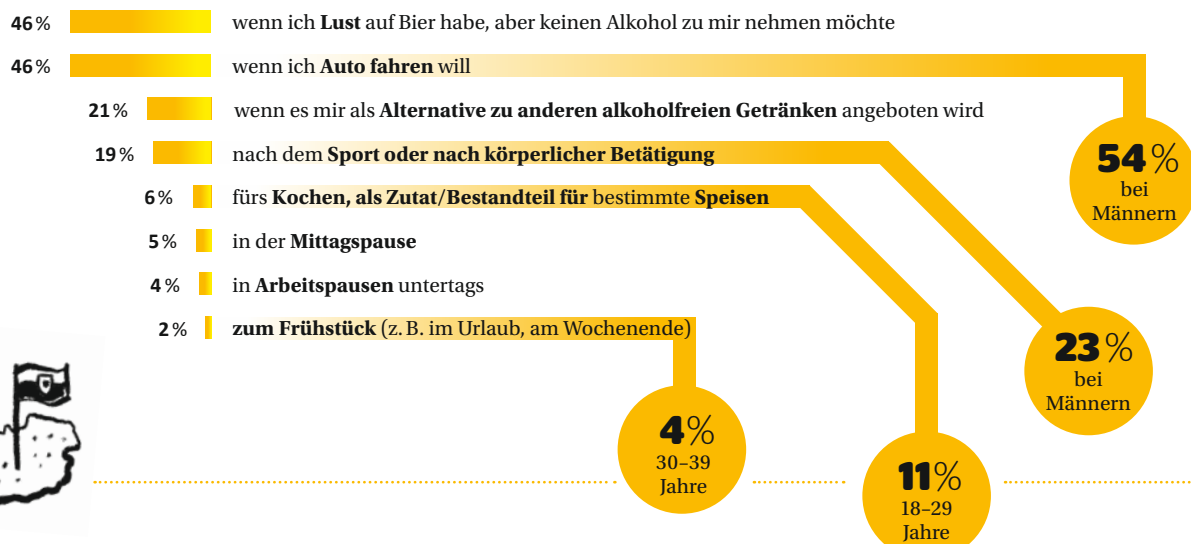
Das Brauen hat Familientradition

Für Christian Huber hat die Arbeit in Wieselburg auch einen persönlichen Bezug. „Mein Großvater war Spengler in der alten Wieselburger Brauerei“, erzählt er, „somit schließt sich also in unserer Familie der Kreis.“ Und sicher wäre der Opa sehr stolz auf seinen Enkel, den Meister der 0,0 Prozent. ☺

Zum Wohl ohne Alkohol

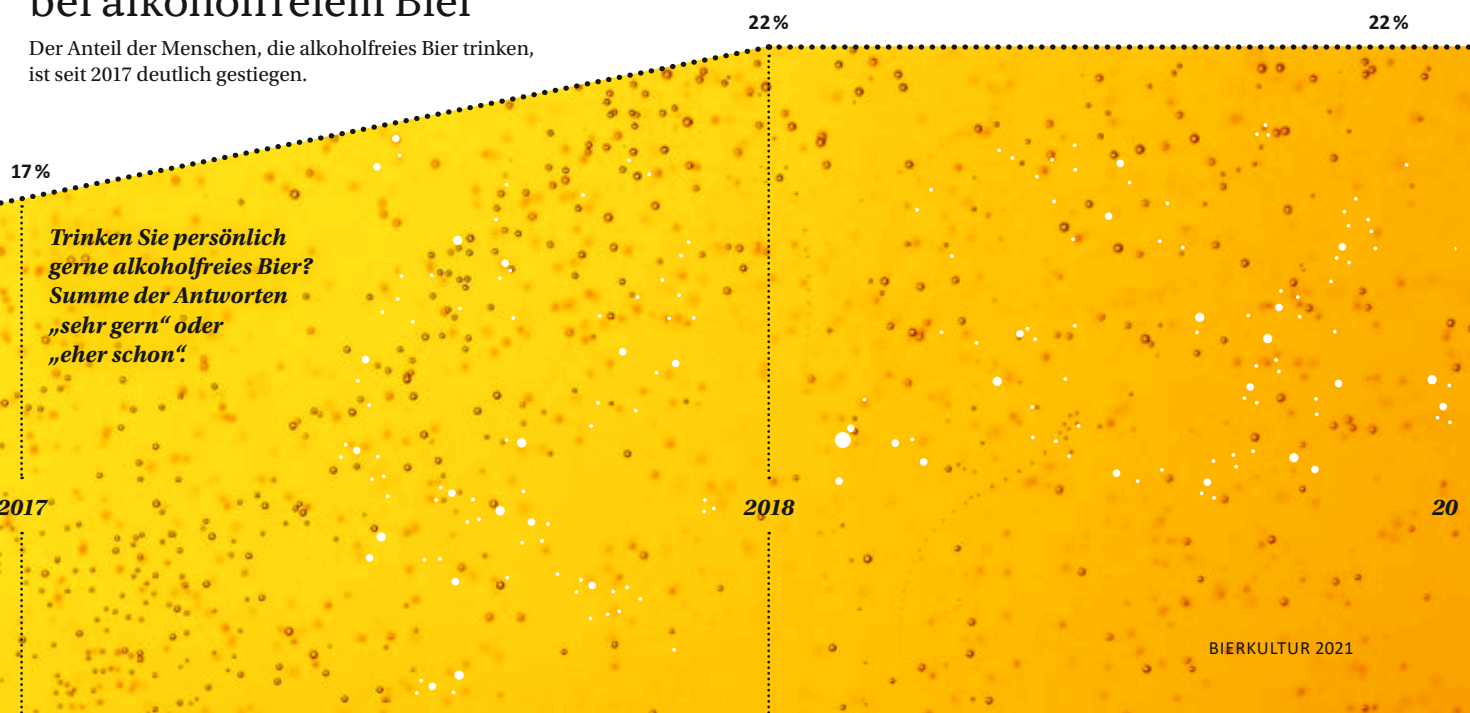
Der Trend ist eindeutig: Alkoholfreies Bier wird immer beliebter.
Doch wer sind die Menschen, die hinter diesem Trend stehen –
und welche Beweggründe haben sie?

Situationen, in denen man alkoholfreies Bier trinkt



Trinkgewohnheit bei alkoholfreiem Bier

Der Anteil der Menschen, die alkoholfreies Bier trinken,
ist seit 2017 deutlich gestiegen.



„ES IST SCHICK UND ANGESEHEN GEWORDEN,
ZU ALKOHOLFREIEM BIER ZU GREIFEN.“

Salzburg: 55 %
Tirol: 52 %
Kärnten: 49 %
Vorarlberg: 46 %
Oberösterreich: 45 %
Steiermark: 44 %
Wien: 44 %
Nieder-
österreich: 42 %
Burgenland: 38 %

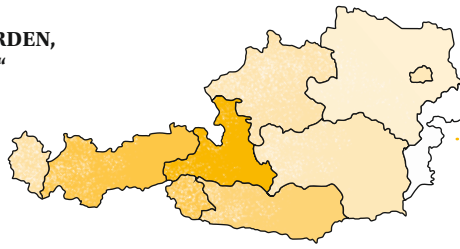


Image nach Regionen

Wo alkoholfreies Bier
als besonders schick
und angesehen gilt

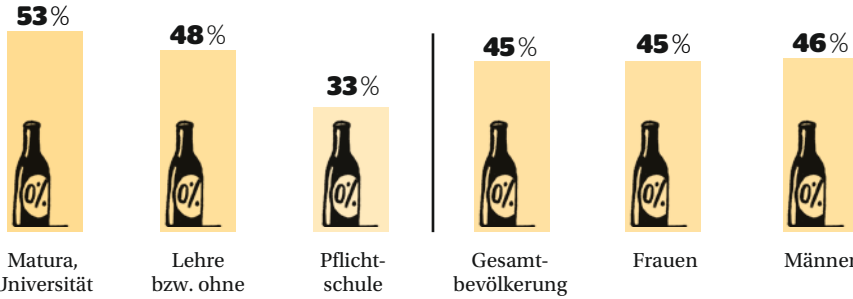
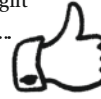
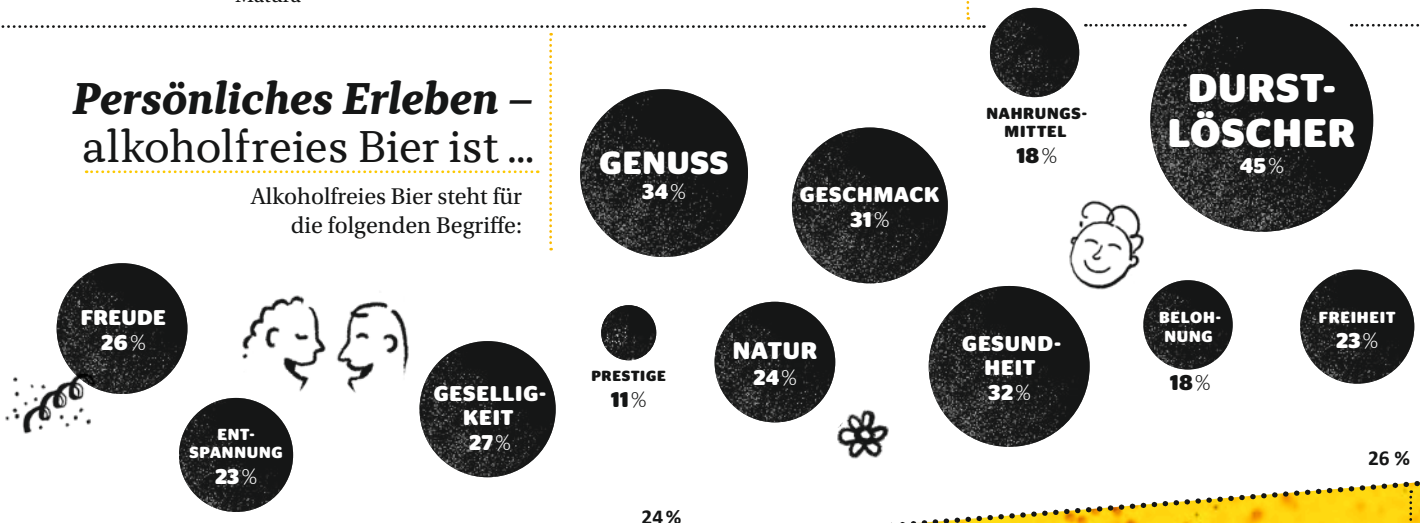


Image nach Demografie

Bei wem alkoholfreies Bier
als besonders schick und
angesehen gilt

Persönliches Erleben – alkoholfreies Bier ist ...

Alkoholfreies Bier steht für
die folgenden Begriffe:



Für Sonja Gabriele Wasner ist eine Ausbildung im Gastro- und Hotelbereich die Basis für oftmals steile Karrieren. Darauf hofft auch Quereinsteiger Artur Pahasian.





„Kein Gulasch ohne Bier!“

Ein Gespräch mit Gastronomieexpertin **Sonja Gabriele Wasner** über Bier als vielseitige Speisenbegleitung und den erkennbaren Trend zu alkoholfreiem Bier

Sie ist eine der tiefendsten Kennerinnen der Gastronomie- und Hotelszene in Österreich. Als Herausgeberin und Geschäftsführerin von hotel&gastro style Medien sowie als Trainerin des Gastronomie-Nachwuchses beobachtet Sonja Gabriele Wasner entsprechende Entwicklungen und Trends seit Jahrzehnten. So auch die steigende Nachfrage nach alkoholfreiem Bier. Wir haben mit der Journalistin in der Grand Étage des Hotels Grand Ferdinand Wien gesprochen – bei einem wunderschönen Blick über die Innenstadt.

Welchen Stellenwert hat alkoholfreies Bier in der österreichischen Gastronomie und Hotellerie?

Alkoholfreie Biere werden immer wichtiger. Es hat sich auch vom Geschmack her viel getan, der stark verfeinert wurde, und das Angebot an alkoholfreien Bieren ist deutlich größer geworden. Die Brauereien haben auf die Wünsche der Konsumenten nach einer alkoholfreien Variante von Bier reagiert.

Wird alkoholfreies Bier Ihrer Erfahrung nach mehr von Frauen getrunken?

Ich beobachte schon, dass Frauen zu alkoholfreiem Bier tendieren. Bier ist sehr bekömmlich, was insbesondere Frauen

schätzen. Und sie nehmen weniger Alkohol zu sich als Männer, was sich auch auf ihren Konsum von alkoholfreiem Bier auswirkt.

Sind die neuen 0,0-Prozent-Biere nochmals ein besonderer Anreiz?

Man weiß, dass Bier – natürlich in Maßen getrunken – auch eine gesundheitsfördernde Wirkung hat. Und diesen positiven Effekt kann man mit alkoholfreiem Bier nutzen und gleichzeitig komplett auf Alkohol verzichten.

Zu welchen Speisen passt Bier Ihrer Einschätzung nach besonders gut?

Der Klassiker ist das Gulasch, kein Gulasch ohne Bier. Das gehört in Österreich traditionell einfach dazu. Darüber hinaus wurde in den letzten Jahren immer mehr der Aromenreichtum von Bier entdeckt. Und damit hat sich auch das Portfolio an Speisen ausgeweitet, zu denen heute Bier empfohlen und getrunken wird. Selbst Fisch und Bier, vor einigen Jahren noch ein absolutes Tabu, ist heute Standard.

Hat sich auch die Beratung, das Bier betreffend, in den Restaurants in den vergangenen Jahren verbessert?

Ja. Die Servicemitarbeiter sind inzwischen sehr gut über Bier informiert. Und >>



Die 18-jährige Bella Schöberl (rechts) freut sich, einen Ausbildungsplatz in ihrem Traumberuf gefunden zu haben.

es gibt eine stark zunehmende Zahl an Bier-Sommeliers. Sie wissen, welche Speisen durch eine Bierbegleitung im Geschmack intensiviert werden, und können viel über Bier erzählen.

Eine persönliche Frage:

Welches Bier trinken Sie am liebsten?

Eine schwierige Entscheidung. Ich mag generell dunkle Biere sehr gerne. Und ich finde auch die Form des Glases sehr wichtig, weil ich glaube, dass man mit allen Sinnen genießt. Das Glas prägt wesentlich den Geschmack. Eine Tatsache,

die von der Gastronomie in Österreich zunehmend berücksichtigt wird.

Bier spielt ja auch beim Kochen in Österreich von jeher eine Rolle.

Richtig, meine Oma hat immer das Hendl mit Bier übergossen. Diese Generation hat sehr wohl gewusst, wo sie Bier in der Küche einsetzt, wo es Sinn ergibt. Dieses Wissen müssen wir wieder aktivieren!

Österreich ist eines der wenigen Länder, das gleichermaßen eine prägende Wein- und Biertradition hat.

38%

der österreichischen Bevölkerung ab 18 Jahre trinken gern Bier, wenn sie abends fortgehen und sich mit Freunden treffen.



FOTO: WOLFGANG VOGELHUBER

Es ist doch schön, dass beide Traditionen existieren und auch intensiv gepflegt werden. Bier und Wein ergänzen sich grundsätzlich sehr gut. Und ich finde auch die Entwicklung sehr gut, dass Bier in seiner Vielfalt immer mehr zum Wein aufschließt. Man merkt zudem, dass Regionalität und Inhaltsstoffe eine immer größere Rolle spielen. Der Bierkenner weiß inzwischen sogar, woher der Hopfen in seinem Bier kommt. Und, das sei auch einmal erwähnt, vom Geschmack her liegen alkoholfreie Biere weit vor alkoholfreiem Wein. ☘



Eine Ausbildung, große Chancen

**Sonja Gabriele Wasner möchte junge Menschen
für die Berufe in der Gastronomie und
Hotellerie begeistern**

Es gibt keinen Beruf, in dem man so schnell Karriere machen kann wie in der Gastronomie und Hotellerie. Dessen ist sich Sonja Gabriele Wasner sicher. Und sie hat eine hohe Expertise, denn als Trainerin begleitet sie den österreichischen Nachwuchs bei den ersten Schritten ins Berufsleben. Es ist ihr ein Herzensanliegen, den vielfältigen Berufen in diesen Branchen das Image zu verleihen, das sie verdienen. „Man lernt in diesen Berufen schnell Eigenverantwortung und Disziplin“, sagt Sonja Gabriele Wasner, „was den persönlichen Charakter formt. Und in Kombination mit Sprachkenntnissen hat man später die Chance, überall auf der Welt zu arbeiten.“

Lieblingssort Küche

Als Basis dafür betrachtet die diplomierte Erziehungswissenschaftlerin die Leidenschaft für den gewählten Gastro- oder Hotelberuf. Und den bringt Bella Schöberl mit. Die Küche ist für die gebürtige Wienerin aus dem 3. Bezirk seit der Kindheit ihr Lieblingssort. „Schon mit sechs Jahren habe ich für die Familie Salate gemacht“, erzählt sie. Und so stand ihr Berufswunsch früh fest: Sie wollte Köchin werden. „Ich bin überglücklich“, sagt die temperamentvolle Achtzehnjährige, „dass mein Traum nun in Erfüllung ging und ich an einer der besten Adressen Österreichs meine Ausbildung machen darf.“ Dazu kommt, dass sie in den drei Restaurants des Hotels Grand Ferdinand Wien an der Seite des kreativen Spitzenkochs Jürgen Gschwendtner arbeitet, der für die Küchen von Meissl & Schadn, der Grand Étage sowie Gulasch & Söhne

verantwortlich ist. „Besonders spannend finde ich die traditionelle österreichische Küche“, sagt Bella Schöberl, „dafür bin ich hier genau richtig.“

Vernetzen & Karriere machen

Die Ausbildungsberufe in Restaurants und Hotels bieten nach Sonja Gabriele Wasners Beobachtung auch den Vorteil, dass die jungen Menschen dank dem Kollegenumfeld wie in eine große Familie eingebettet sind. „Man passt da auch gegenseitig auf sich auf“, sagt sie, „und es entstehen Freundschaften, die oft ein Leben lang halten. Zudem legen die Auszubildenden die Grundlage für eine intensive Vernetzung, die gerade in unseren Zeiten so wichtig ist.“

Eine weitere Attraktivität der Ausbildungsberufe in der Gastronomie und Hotellerie ist die Möglichkeit, dass sie auch Quereinsteigern Chancen bieten. Artur Pahasian beispielsweise, der im Hotel Grand Ferdinand eine Ausbildung zum Restaurantfachmann macht, wurde in Belarus, wo er geboren ist, bereits zum Musiklehrer ausgebildet.

„Mein Abschluss wurde in Österreich aber nicht anerkannt“, erzählt er, „deshalb musste ich mich umorientieren.“ Für ihn ist die Ausbildung im Restaurant eine berufliche Basis, die er durch ein Studium der Betriebswirtschaft ergänzen wird.

Für Sonja Gabriele Wasner ein Karriereweg, der nicht untypisch ist. „Die Ausbildungsberufe im Gastro- und Hotelbereich sind eine Grundlage“, sagt sie, „aus der sich vielfältigste Möglichkeiten ergeben. Und nicht selten steile Karrieren.“

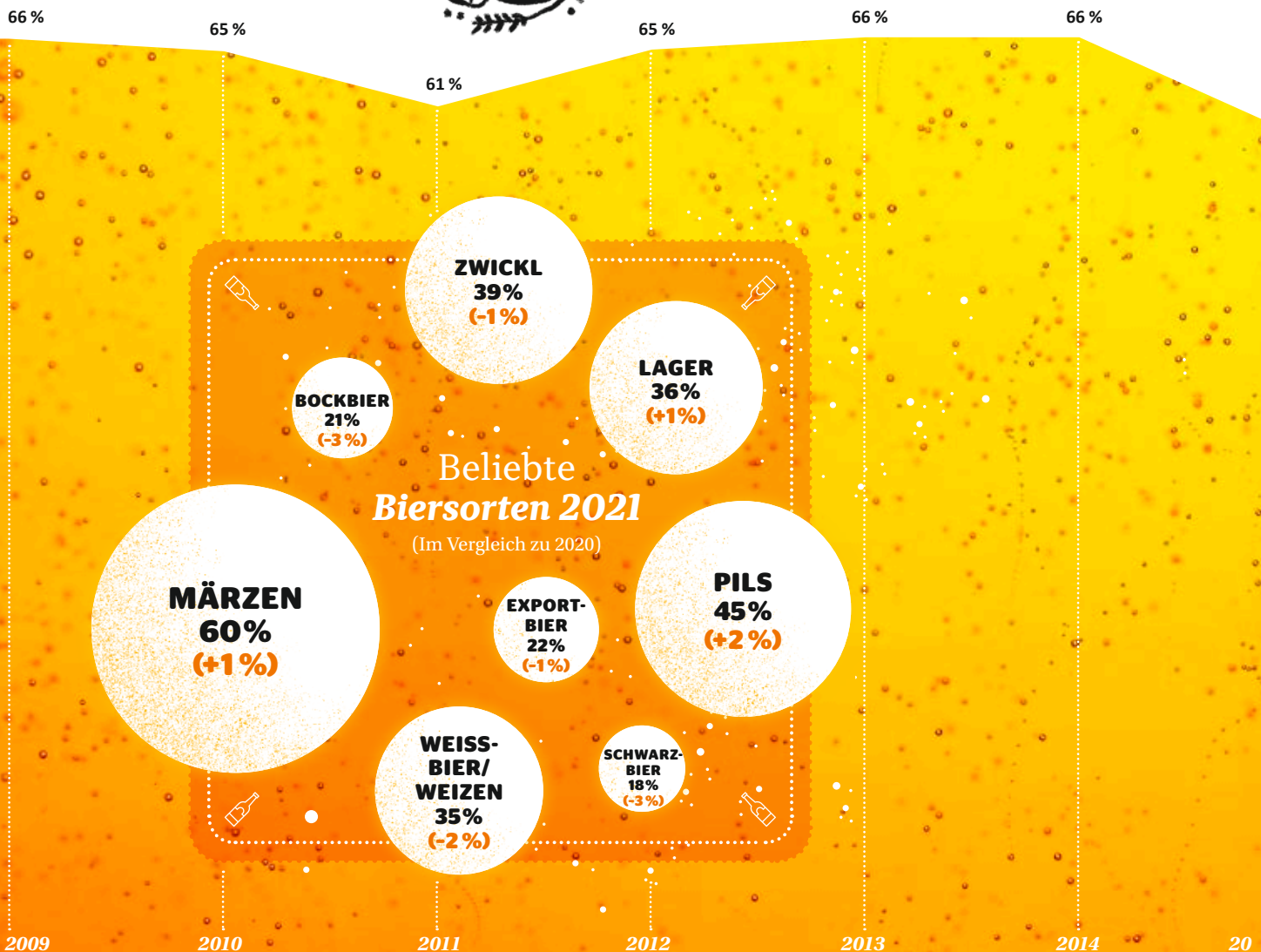
Bierkonsum auf einen Blick

Wie viel Bier die Österreicher konsumieren, welche Sorten ihnen am liebsten sind –
und warum sie seit vergangenem Jahr mehr Bier zu Hause haben.

Regelmäßiger Bierkonsum (zumindest
mehrmals pro Monat) der österreichischen
Bevölkerung ab 18 Jahren



Konsumhäufigkeit von Bier
von 2009 bis 2021



Beliebte Biersorten 2021

(Im Vergleich zu 2020)



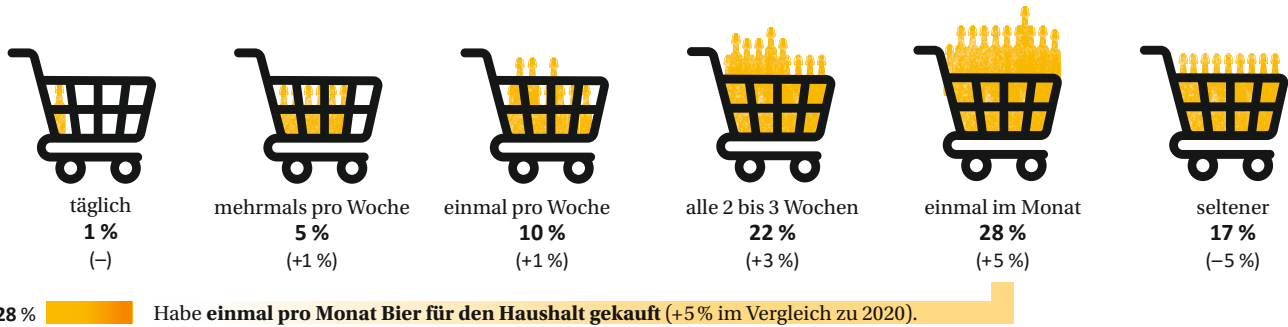
Einkaufsverhalten & Kaufhäufigkeit von Bier

(im Vergleich zu 2020)

- 26 % Habe gezielt auf Bier-Aktionen im Handel gewartet, um gleich mehr Bier für zu Hause zu kaufen
- 19 % Habe seit Corona jetzt immer Bier zu Hause bzw. achte darauf, immer einen gewissen Vorrat zu haben.
- 15 % Habe vor Ort Bier von lokalen Anbietern und Brauereien aus meiner Umgebung gekauft.

32%
bei regelmäßigen
Konsumenten

20%
bei regelmäßigen
Konsumenten



59 %

59 %

57 %

57 %

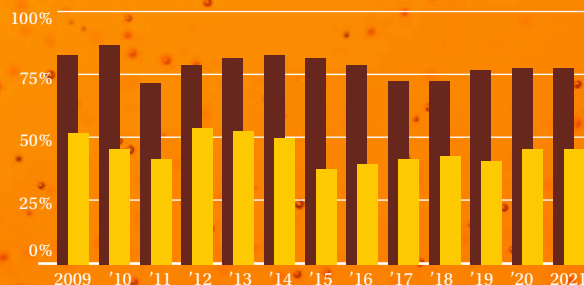
59 %

57 %

61 %

Bierkonsum im Lauf der Zeit

Regelmäßiger Bierkonsum
(zumindest mehrmals pro Monat) bei
Männern und Frauen (2009-2021)



Konsum variiert
zwischen 87 %
und 72 %



Männer



Frauen

Konsum variiert
zwischen 54 %
und 38 %

ILLUSTRATION: ANDREAS POSSELT | INFOGRAFIK: ERWIN EITMAYER

15

2016

2017

2018

2019

2020

2021



Christa Kummer nahm sich Zeit,
im Wiener Heurigen-Restaurant
Wambacher über Biergenuss und
den Klimawandel zu sprechen.
Natürlich bei einem Bier.



— — — — —
🎙️ — — — — —

Glück im Glas bei jedem Wetter

Sie liebt das Kochen, Bier und unsere Erde.
Im Interview erzählt die ORF-Moderatorin und
Klimatologin **Christa Kummer**, wie sie diese
drei Leidenschaften kombiniert. Und verrät
ihr Rezept für alkoholfreien
Weißbier-Mojito.



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

Im schattigen Garten des Heurigen-Restaurants Wambacher lässt es sich bei Wiener Küche und saisonalen Köstlichkeiten gut aushalten. Die Nähe zum ORF-Zentrum ist für Moderatorin und Wetterexpertin Christa Kummer günstig. Im Gespräch erfahren wir mehr über ihren kulinarischen Zugang zu (alkoholfreiem) Bier und welche Verbindung ihre Interessen – das Wetter und die Förderung der österreichischen Bierkultur als ehrenamtliche Bierbotschafterin – haben.

Nach monatelangen Gastroschließungen sitzen wir – endlich! – wieder im Gastgarten. Haben Sie die Öffnung herbeigesehnt und waren Sie entsprechend viel in der Gastronomie seither, oder hat sich Ihr Konsumverhalten infolge Corona nachhaltig verändert – kochen Sie generell mehr zu Hause und genießen das Bier dazu aus der Flasche?

Ich koche generell sehr gerne selber und probiere viele Rezepte aus, da ist Bier auch immer ein Thema, entweder als

Zutat oder als Speisenbegleitung. Coronabedingt war dafür in den vergangenen Monaten auch mehr Zeit, das haben mein Mann und ich natürlich genossen. Dementsprechend haben wir generell mehr Lebensmittel eingekauft und hatten auch mehr Bier im Haus.

„Bier ist beim Kochen immer ein Thema. Entweder als Zutat oder als Speisenbegleitung.“

Aber selbstverständlich haben wir uns auch gefreut, uns bei unseren Lieblingsgastronomen wieder verwöhnen lassen zu können und das Essen in schönem Ambiente serviert zu bekommen. Außerdem geht nichts über ein Glas Bier frisch gezapft vom Fass, und das ist nun mal nur in der Gastronomie möglich. Mit dieser

Meinung bin ich nicht allein, über einem Drittel der Österreicher (36%; *Anm.*) schmeckt Bier unterwegs, also in Wirtshäusern, Bars oder Pubs, besser, weil es eben frisch gezapft und mit einer schönen Schaumkrone serviert wird und man das Bier in geselliger Runde genießt.

Haben Sie auch schon mit alkoholfreiem Bier gekocht oder einen Cocktail gemixt und eine Rezeptempfehlung oder einen Foodpairingtip mit alkoholfreiem Bier? Bierteig lässt sich wunderbar auch mit alkoholfreiem Bier herstellen und ist vielseitig zu kombinieren. Neben Fisch backe ich besonders gerne Gemüse wie Zucchini und Kohlrabi in Bierteig.

Bei der Suche nach erfrischenden Getränken für laue Sommerabende auf der Terrasse bin ich auf eine alkoholfreie Variante des Weißbier-Mojito gestoßen. Zum Saft einer Limette ein paar frische Minzblätter, einen halben Teelöffel braunen Zucker und Crushed Ice geben. Dann etwa 8 cl Ananassaft unterrühren und mit alkoholfreiem Weizenbier auf-



Ein Blick ins Gerstenfeld. Regionale Rohstoffe sind für die Bierherstellung in Österreich ein wertvolles Gut.

gießen – ein fruchtiger und herrlich erfrischender Genuss.

Bier mit Alkohol oder alkoholfrei – was ist für Sie entscheidend bei der Wahl: der Geschmack, die Trinksituation, das Gericht, das dazu gegessen wird, oder ...?

Ganz klassisch trinke ich untertags bzw. wenn ich Auto fahren muss ausschließlich alkoholfreies Bier. Das ist erfreulicherweise in der Gesellschaft mittlerweile anerkannt, und man wird nicht mehr schief angesehen, wenn man auf Alkohol verzichtet.

Ich bin gerne in der Natur unterwegs, und auch nach einer Wanderung, vor allem wenn der Rückweg noch bevorsteht, greife ich gerne zu alkoholfreiem Bier, um mich zu erfrischen und meinen Mineralstoffhaushalt auszugleichen.

Natürlich verbindet man mit manchen Gerichten auch Getränke, aber ob ich das Weizenbier zum Fisch mit oder ohne Alkohol trinke, entscheide ich spontan – wonach mir in dem Moment gerade ist.

Es schmeckt ja beides, denn in puncto Geschmack von alkoholfreiem Bier hat sich in den letzten Jahren sehr viel getan. Die technischen Methoden der Herstellung haben sich stark entwickelt, um die Aromen im Bier zu erhalten. Alkoholfreies Bier ist nicht mehr geschmacksärmer,

„Ich greife gern zu alkoholfreiem Bier, um meinen Mineralstoffhaushalt auszugleichen.“

und mittlerweile gibt es auch schon eine gute Auswahl an alkoholfreien Bieren.

Welche Biersorten mit und ohne Alkohol trinken Sie am liebsten?

Ich bin eine Bierallrounderin, ich probiere alles und trinke gerne Weizenbier mit und ohne Alkohol sowie Zwickl als

leichte und spritzige Variante. Starkbiere kommen bei mir eher hinten auf der Beliebtheitsskala, ebenso wie Radler, da mir diese meist zu süß sind.

Hat für Sie Regionalität im Zuge von Corona noch mehr an Bedeutung gewonnen?

Ja, ich denke, dass Corona das Kaufverhalten der Österreicher noch stärker in Richtung Regionalität beeinflusst hat, obwohl die Konsumenten auch davor schon mehr darauf geachtet haben, was sie kaufen und woher die Lebensmittel kommen bzw. wie sie hergestellt werden. Wie die aktuelle Bierkulturstudie zeigt, sind die Hauptgründe die Unterstützung der regionalen Wirtschaft und der Erhalt von Arbeitsplätzen in der Region.

Der Umwelt zuliebe regional zu denken spielt auch eine wichtige Rolle bei den Österreichern, für mich ist dies noch ausschlaggebender als Corona. Rohstoffe und Lebensmittel in den Regionen zu produzieren, aber auch beim Einkauf regional und saisonal zu denken und >>

A woman with blonde hair, wearing a white lace dress and sunglasses on her head, stands with her hands on her hips. She is smiling and looking at the camera. In the background, there is a building with a large lion sculpture in a decorative frame. Green foliage is visible at the bottom of the frame.

**„Es geht nichts
über ein Glas Bier,
frisch gezapft
vom Fass.“**



„Ich bin eine Bierallrounderin, ich probiere alles“, sagt Christa Kummer. Sie trinkt gern Weizenbier mit und ohne Alkohol oder – wie hier – Zwickl als leichte und spritzige Variante.

Lebensmittel nicht erst über weite Strecken transportieren zu müssen, reduziert den CO₂-Ausstoß und schont die Umwelt. Wir können, ja müssen alle unseren Beitrag leisten, um unsere Erde zu schützen. Die Zeit zu handeln ist schon überfällig.

Das Jahr 2021 war wettertechnisch auffällig, zunächst zu trocken und zu kalt, dann sehr heiß, und mehrere Unwetter haben für Zerstörung gesorgt. Werden Wetterextreme in Zukunft häufiger? Wie wirkt sich das auf die regionalen Rohstoffe für Bier aus?

Die Erwärmung zeichnet sich schon länger ab und macht sich in Österreich vor allem in der warmen Jahreszeit bemerkbar. Schon der Frühling ist zu trocken, die Sommer werden auch trockener, heißer und dauern länger an. Prinzipiell sind Hitzewellen ein natürliches Phänomen, werden infolge des Klimawandels allerdings häufiger und intensiver. Zudem halten Wetterphasen tendenziell länger an, sowohl Hitzewellen als auch Regenphasen, und entsprechend werden da-

durch auch größere Auswirkungen wie Überschwemmungen wahrscheinlicher.

Das Wetter allein ist aber nicht schuld an Naturkatastrophen wie Überschwemmungen. Täglich werden in Österreich 13 Hektar Boden verbaut und versiegelt. Das ist eines unserer größten Umwelt-

„Wir können und müssen alle unseren Beitrag leisten, um unsere Erde zu schützen.“

probleme im Lande, denn dadurch hat das Wasser immer weniger Platz zu versickern und sucht sich eben zwangsweise einen anderen Weg.

Weiters werden dadurch aber auch die landwirtschaftlichen Nutzflächen, die für den Rohstoffanbau notwendig sind, täglich weniger. Dabei gibt es heute ja vielfach Bestrebungen, dass die Rohstoffe

nach Möglichkeit in Österreich angebaut werden sollen. Von Landwirten, die die Rohstoffe zur Bierherstellung anbauen und ernten, kann man viel lernen. Sie wissen die Zeichen der Natur zu deuten und haben gelernt, mit dem Wetter zu leben und sich flexibel anzupassen. Würde man bei der Gerste nur auf die Sommergerste nach klassischem Anbau setzen, müsste man mit Ertragseinbußen rechnen, da die Sommergerste die zunehmende Hitze und Trockenheit schlecht verträgt. Aber Versuche haben gezeigt, dass man dem entgegenwirken kann, wenn man die Sommergerste im Herbst statt im Frühjahr anbaut. Oder man setzt auf die immer häufiger verwendete Wintergerste, die klimatisch robuster und gegenüber Trockenheit weniger empfindlich ist. ☘

Christa Kummer ist Hydrogeologin, Klimatologin und Theologin.

Seit 1995 präsentiert sie das Wetter im ORF-Fernsehen.





Das perfekte Bier-Menü

Kreative Kochkunst und Bier? Ja, das passt sehr gut zusammen. Wie uns Starkoch **Jürgen Gschwendtner** im exquisiten Restaurant Grand Étage des Hotels Grand Ferdinand Wien erzählt.



Die Rezepte wurden zur Verfügung gestellt von Küchenmeister **Jürgen Gschwendtner** und Chef-Pâtissière **Shiela Jiru** (Dessert), assistiert von der Auszubildenden **Bella Schöberl**.



HANDGEHACKTES XO-BEEF-TATAR

mit halb gefrorenem Dijon-Hopfen-Eis, Paradeiserkompott
und crunchy Kapern, dazu Butters toast

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: ca. 30 Minuten

Für das Tatar

4 Dotter
4 EL Olivenöl
2 TL Ketchup
4 TL Dijonsenf
8 Spritzer Tabasco
4 Spritzer Worcestersauce
Salz, Pfeffer
1 EL Cognac
560 g Rinderhüfte
4 TL Schalotten, gehackt
4 TL Essiggurken, gehackt
2 TL Kapern, gehackt
2 TL Sardellen, fein geschnitten
1 frische Chilischote

ZUBEREITUNG TATAR

Dotter mit Olivenöl verrühren, mit Ketchup und Senf vermischen. Tabasco, Worcester Sauce, Salz und Pfeffer dazugeben. Je nach Belieben kann noch Cognac hinzugefügt werden. Das Fleisch mit einem scharfen Messer klein hacken und mit Gabel und Löffel unter die Sauce mischen. Auch gehackte Schalotten, Essiggurken, Kapern und Sardellen dazugeben. Mit einem sauberen Teelöffel kosten, ob es noch Würze braucht. Wer es gerne schärfer mag, kann frischen gehackten Chili hinzufügen.

Für die gebackenen Kapern

100 g Mehl
1 Ei
100 g Semmelbrösel
8 Stück Kapernbeeren
250 ml Öl zum Herausbacken

ZUBEREITUNG KAPERN

Mehl, verquirltes Ei und Semmelbrösel in separate Schüsseln geben. Kapern in der Reihenfolge Mehl, Ei, Brösel panieren und im Öl goldbraun herausbacken.

Für das Paradeiserkompott

1 TL Schalotten, fein geschnitten
1 EL Olivenöl
15 Kirschparadeiser, halbiert
1 Knoblauchzehe
½ l Wasser
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
1 Schuss Balsamicoessig
1 TL Koriander, gehackt

ZUBEREITUNG PARADEISERKOMPOTT

Schalotten in Olivenöl glasig anschwitzen, danach die halbierten Paradeiser und den fein gehackten oder gepressten Knoblauch dazu. Mit Wasser aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Balsamicoessig abschmecken. Zehn Minuten leicht köcheln lassen, bis alles etwas eingekocht ist. Zum Schluss abschmecken und mit frischem Koriander garnieren.

Für den Butters toast

4 Scheiben Toastbrot
(am besten von einem
Laib geschnitten)
Butter zum Braten

ZUBEREITUNG TOAST

In einer Pfanne etwas Butter zerlassen und den Toast an allen Seiten goldbraun braten. Warm servieren.

Für das halb gefrorene Dijon-Hopfen-Eis

3 Dotter
1 TL Honig
½ TL Dijonsenf
¼ l Schladminger BioZwickl
1 Prise Salz
¼ l Schlagobers

ZUBEREITUNG EIS

Etwas Wasser in einem Topf aufkochen, Schüssel mit allen Zutaten bis auf das Schlagobers darüberstellen. Nun alles über heißem Wasserdampf aufschlagen, runternehmen und wieder kalt schlagen. Schlagobers aufschlagen, unter die Masse heben und über Nacht in den Tiefkühlschrank stellen. Am nächsten Tag vor dem Servieren Nockerl ausstechen. Am besten den Löffel zuvor ins heiße Wasser legen – so gelingt die perfekte Form.

**„Zum handgehackten Beef Tatar,
einem traditionellen Gericht, passt perfekt
der leicht herbe Geschmack des alkoholfreien
Bieres. Ich finde die Kombination von Beef
mit Halbgefrorenem und Hopfen spannend,
ungewöhnlich und stimmig.“**

Jürgen Gschwendtner



FOTO: WOLFGANG VOGHUBER



52 %

der Tiroler sagen,
es ist chic und
angesehen geworden,
zu alkoholfreiem Bier
zu greifen.



USA-PRIME

mit Dreher-Hollandaise, gegrilltem Melanzanipüree,
Gemüsepackerl und Chimichurri

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: ca. 50 Minuten

Für das Steak

2 Clubsteaks, je 800 g

1 kräftige Prise Salz

1 Schuss Öl zum Anbraten

ZUBEREITUNG STEAK

Das Fleisch an allen Seiten salzen. In einer Pfanne das Öl erhitzen und das Fleisch rundherum kurz scharf anbraten, bis es eine goldbraune Färbung erreicht. Danach für 9 Minuten bei 180 Grad in das Backrohr geben, herausnehmen und ein paar Minuten rasten lassen. In 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden und nochmals salzen.

Für das Gemüsepackerl

1 Gelbe Rübe

1 Karotte

½ Sellerie

10 Halme Schnittlauch

Butter zum Anbraten

Zucker und Salz

ZUBEREITUNG GEMÜSEPACKERL

Wurzelgemüse schälen, in kleine gleichmäßige Stäbchen schneiden und in Salzwasser kurz blanchieren – sie sollten noch Biss haben. Auch den

Schnittlauch ganz kurz in das heiße Wasser geben, damit er biegsam wird, und in Eiswasser abschrecken. Nun das Gemüse in 4 Stücke zusammenlegen und mit dem Schnittlauch zu einem Packerl binden. In Butter auf allen Seiten goldbraun anbraten und mit Zucker und Salz abschmecken.

Für das Melanzanipüree

4 Melanzani

1 Schuss Olivenöl

1 Spritzer Zitronensaft

Salz

ZUBEREITUNG PÜREE

Die Melanzani mit der Gabel etwa ein Dutzend Mal rundherum einstechen. Bei 220 Grad für 10 Minuten in den Ofen geben, bis sie weich sind. Im heißen Zustand von der Schale entfernen und das Innere mit einer Gabel zerreißen. Mit Olivenöl, Zitronensaft und Salz abschmecken.

Für das Austrian Style Chimichurri

1 EL Petersilie

1 EL Liebstöckl

1 EL Schnittlauch

½ EL Chili, fein geschnitten

3 EL Olivenöl

1 Prise Salz

ZUBEREITUNG CHIMICHURRI

Kräuter und Chili fein hacken, mit Olivenöl vermischen und mit Salz abschmecken.

Für die Dreher-Hollandaise

250 g braune Butter

3 Dotter

3 EL Wasser

2 EL Schwechater Wiener Lager

1 TL Dijonsenf

1 Spritzer Worcestersauce

1 Spritzer Tabasco

Salz, Cayennepfeffer

1 Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG HOLLANDAISE

Zunächst in einer Pfanne die Butter sanft erhitzen, bis der Milchzucker karamellisiert. Beiseitestellen, einen Topf mit Wasser aufkochen und eine Schüssel mit Eigelb, Wasser, Bier, Dijonsenf, Worcestersauce und Tabasco darüberstellen. Über dem Wasserdampf aufschlagen, bis die Masse eine Temperatur von 65 Grad erreicht hat, dann unter ständigem Rühren langsam die handwarme Butter dazugeben. Mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken.

„Die Röstaromen vom Steak sind ein komplexes Geschmackserlebnis, und das Bier unterstreicht nochmals die typische rauchige Note, die durch die Grillzubereitung entsteht. Ein geschmackliches Highlight, das mich immer wieder verzaubert.“

Jürgen Gschwendtner



MILLEFEUILLE MIT HIMBEEREN

mit handgeschlagenem Obers
und karamellisiertem Hopfen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: ca. 2½ Stunden

Für den Boden:

Blätterteig

ZUBEREITUNG BODEN

Blätterteig in 3 mal 5 Zentimeter große Rechtecke schneiden und mit der Gabel einstechen. Im Ofen bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Für den karamellisierten Hopfen

3 EL Kristallzucker

¼ l Wasser

1 Hopfenblüte

ZUBEREITUNG KAREMELL

Zucker mit Wasser einkochen, bis er karamellisiert, und sofort mit einem Suppenlöffel auf ein gefettetes Blech verteilen. Hopfenblätter lose darüberstreuen. 20 Minuten auskühlen lassen, in grobe Scherben zerbrechen und als Garnitur verwenden.

Für das handgeschlagene Obers

¼ l Schlagobers

1 Prise Zucker

ZUBEREITUNG OBERS

Obers und Zucker in eine Schüssel geben. Mit der Hand aufschlagen und mit zwei Löffeln, die zuvor ins heiße Wasser getaucht wurden, Nockerl ausstechen.

Für die Himbeercrème

15 g Gelatinepulver

75 ml Wasser

200 g Himbeermark

**(am besten frisch
gepflückt und püriert)**

150 g Zucker

15 ml Zitronensaft

½ l Schlagobers

Staubzucker zum Verzieren

ZUBEREITUNG HIMBEERCREME

Gelatine in warmem Wasser auflösen. Himbeermark, Zucker und Zitronensaft mit Schneebesen unterrühren. Gelatine einrühren und geschlagenen Obers unterziehen. Zwei Stunden im Kühlschrank stehen lassen, aufschlagen und in einen Spritzsack füllen. Mit dem Spritzsack Punkte auf den Blätterteig dressieren und je zwei Lagen übereinanderschichten. Zum Schluss mit Staubzucker bestäuben und am besten gleich servieren.

**„Der französische Klassiker
bietet zusammen mit alkoholfreiem
Bier ein geschmackliches Erlebnis
der Extraklasse. Die fruchtige Creme,
die knusprigen Teigblätter und
der karamellierte Hopfen –
einfach ein Gedicht!“**

Jürgen Gschwendtner





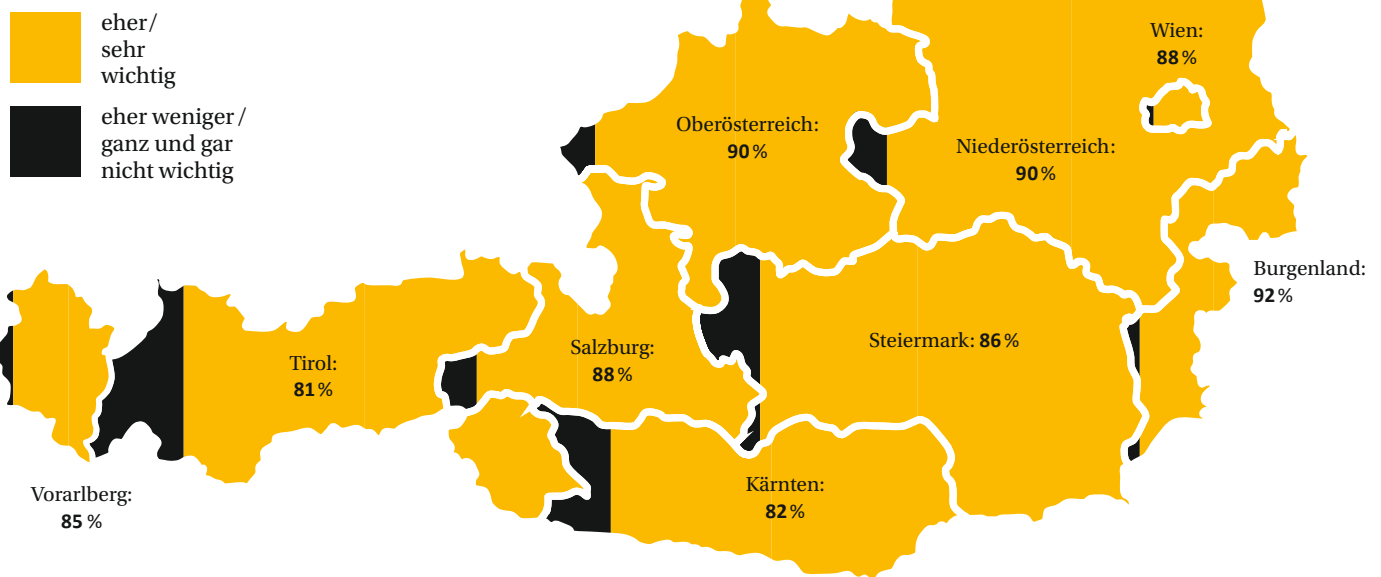
FOTO: WOLFGANG VOGHUBER

Kulturgut im Glas

*Bier ist Teil unserer Getränkemkultur –
keine Frage. Aber wo gilt das ganz besonders?
Und was verbinden die Menschen damit?*

Wie wichtig ist **Bier** Ihrer Meinung nach für die österreichische **Getränkemkultur**?

Bundesländer-Vergleich: Das Burgenland, Niederösterreich und Oberösterreich sind
die Top-3-Bundesländer, wenn es um Bier als Kulturgut geht.



Top-5-Situationen, in denen man Bier trinkt

Bier ist ein Getränk des Genusses, das man bewusst und in guter Gesellschaft konsumiert.



Wie wichtig ist Bier Ihrer Meinung nach für die österreichische Getränkemkultur?

Österreichweite Einigkeit: Bier gehört
zu Österreich wie Schnitzel oder Skifahren.



Bottom-5-Situationen, in denen man Bier trinkt

Bier ist kein alltägliches Getränk, das man aus Gewohnheit
oder mangels Alternativen konsumiert.

●
**WENNES
KEINE ANDEREN
GETRÄNKE GIBT,
DIEICH MAG**
9%

●
**IN
DER
MITTAGS-
PAUSE**
5%

●
**IN
ARBEITS-
PAUSEN
UNTERTAGS**
3%

€
●
**WENNES
BILLIGER
ALS ANDERE
GETRÄNKE IST**
3%

●
**ZUMFRÜHSTÜCK
(Z.B. IM URLAUB
ODER AM
WOCHENENDE)**
1%

♂
25% der Männer
trinken gerne Bier
zum Feierabend,
bei den Frauen
sind es nur 13%.
♀



„Bier bedeutet Lebensqualität“

Ob es in alkoholfreier Variante sogar gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe hat, darüber haben wir mit **Prim. Dr. Bernd Lamprecht** und **Oberarzt Dr. David Lang** vom Kepler Universitätsklinikum Linz gesprochen.

Ist der Konsum von alkoholfreiem Bier gesund? In Zeiten, in denen 0,0-Prozent-Bier so alkoholfrei wie eine Rhabarbersaftschorle oder ein Mineralwasser ist, muss diese Frage erlaubt sein. Denn Bier, also auch alkoholfreies, enthält Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine. Wie beispielsweise die ganze Bandbreite von B-Vitaminen, die Nerven und Muskelkraft stärken.

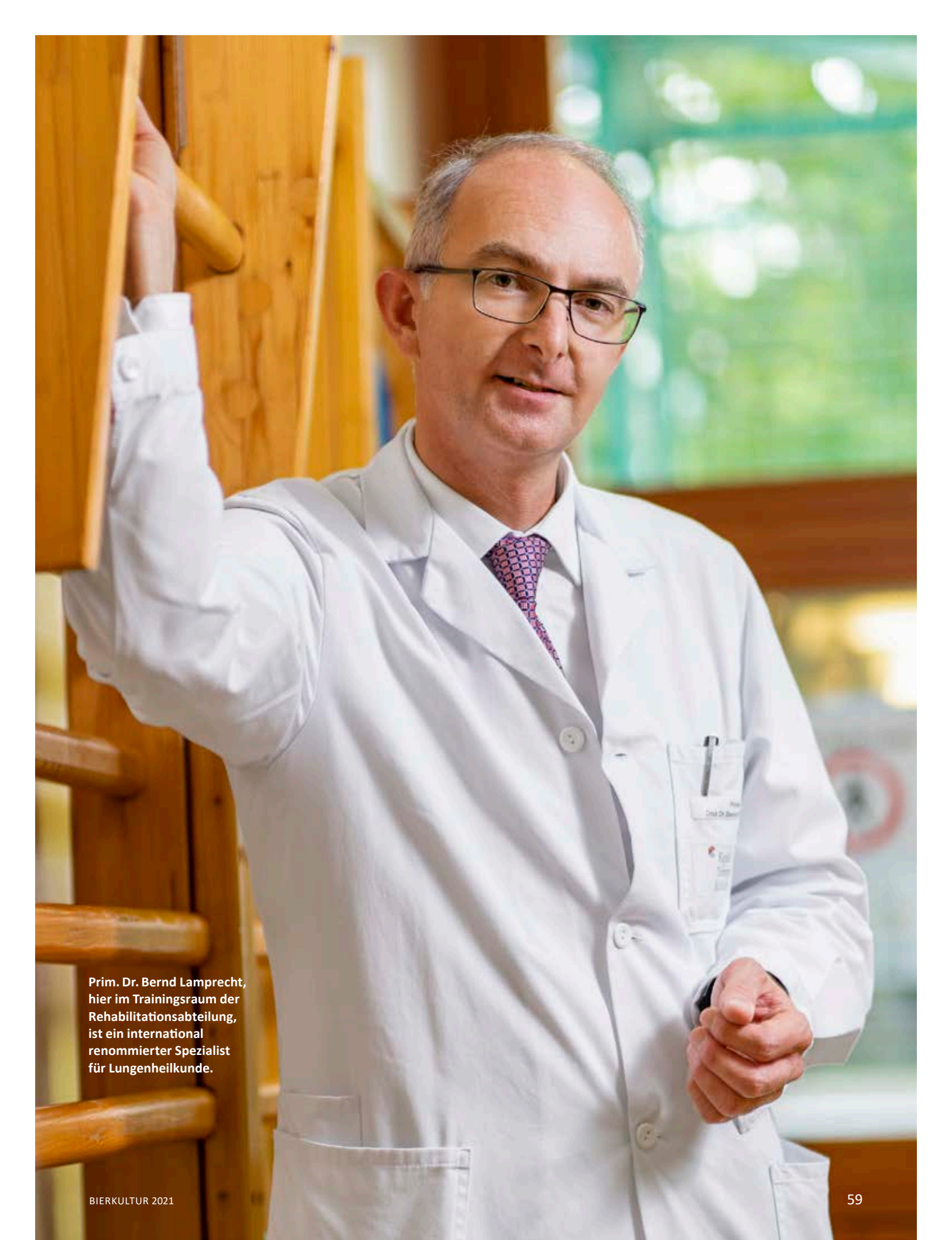
Der gesundheitlich wohl wertvollste Bestandteil von Bier ist der Hopfen. Der Studienkreis Entwicklungsgeschichte an der Universität Würzburg in Deutschland wählte Hopfen 2007 sogar zur „Heilpflanze des Jahres“. Bereits Hildegard von Bingen (1098–1179) sowie der Gelehrte und Bischof Albertus Magnus (vermutlich 1193–1280) deuteten in ihren Schriften die beruhigende Wirkung von Hopfen an. Und auch der andalusische Arzt, Botaniker und Pharmakologe Abdallah ibn al-

Baitar (1179–1248) beschrieb die schlaffördernde Wirkung von Hopfen, die inzwischen wissenschaftlich dokumentiert und anerkannt ist. Der Effekt wird heute therapeutisch genutzt, indem Hopfen als Sedativum bei Schlafproblemen zum Einsatz kommt.

Bier hemmt Bakterien und Viren

Die im Hopfen enthaltenen ätherischen Öle und Bitterstoffe wirken zudem entzündungshemmend gegen Bakterien und Viren. Hopfen wird medizinisch bei Frauen auch als Hormonersatztherapie in den Wechseljahren verwendet.

Es gibt zudem neue wissenschaftliche Erkenntnisse darüber, dass die im Hopfen enthaltenen Flavonoide, allerdings in extrem hoher Konzentration, sogar vorbeugend gegen die Entwicklung von Tumoren wirken können. Auf einen weiteren positiven Effekt von Bier weist >>

A portrait of Prim. Dr. Bernd Lamprecht, a middle-aged man with glasses, wearing a white lab coat over a white shirt and a patterned tie. He is standing in a rehabilitation training room, with his right hand resting on a wooden climbing frame. The background shows a window with greenery outside. A name tag is visible on his lab coat.

Prim. Dr. Bernd Lamprecht,
hier im Trainingsraum der
Rehabilitationsabteilung,
ist ein international
renommierter Spezialist
für Lungenheilkunde.



Wie Dr. Bernd Lamprecht erklärt, enthält Bier Inhaltsstoffe, die bei Osteoporose positiv wirken können.

„Es gibt auch einen Zusammenhang zwischen Bier und Herzgesundheit.“

Prim. Dr. Bernd Lamprecht vom Kepler Universitätsklinikum Linz hin: „Es gibt diverse Inhaltsstoffe, die bei Osteoporose durchaus positiv wirken können.“ Besonders Bier, das mit viel Hopfen und Gerste gebraut wird, wie beispielsweise Pils, enthält eine hohe Dosis an mineralischem Silizium, das einen wichtigen Beitrag gegen Knochenschwund leistet. Bier ist ein intensiver Lieferant von Silizium, das in Form von gelöster Kieselsäure enthalten ist. Rund 50 Prozent kann der menschliche Organismus aufnehmen und verwerten. Ein hoher Anteil etwa im Vergleich mit den als durchaus gesund geltenden Bananen, bei denen der Aufnahmewert von Silizium lediglich bei rund fünf Prozent liegt, also bei gerade einmal einem Zehntel.

Es gibt des Weiteren einen Zusammenhang zwischen Bierkonsum und Herzgesundheit, der beispielsweise an der Universität Münster in Deutschland

in einer Studie untersucht wurde. So wirkt sich ein maßvoller Biergenuss positiv auf den Cholesterinspiegel und den Blutdruck aus. Mit der Konsequenz, dass das Herzinfarkt-Risiko sinkt. Die Beobachtung dieses Effekts, darauf weist Prim. Dr. Bernd Lamprecht auch hin, beruht jedoch bisher auf eher überschaubaren Datenmengen.

Das Geheimnis des Sportlerbiers

Für seinen Kollegen vom Kepler Universitätsklinikum Linz, Oberarzt Dr. David Lang, steht eine andere positive Eigenschaft von alkoholfreiem Bier im Vordergrund: „Es hat nur etwa halb so viele Kalorien wie herkömmliches Bier.“ Das senkt entsprechend das Risiko, Übergewicht zu bekommen und an Diabetes zu erkranken. „Und nicht umsonst“, so ergänzt Dr. Lang, „gilt alkoholfreies Bier auch als Sportlerbier. Es wird den elektrolythaltigen Getränken insgesamt nach-

60 %
der Österreicher
trinken „sehr gerne“
oder „eher schon“
Märzenbier. Damit
ist es die beliebteste
Biersorte des Landes.



Für Dr. David Lang steht im Vordergrund, dass alkoholfreies Bier kalorienreduziert ist. Was das Risiko senkt, Übergewicht zu bekommen und an Diabetes zu erkranken.

gesagt, dass sie insbesondere nach dem Sport eine bessere Wirkung haben als Wasser. Insofern ist Bier, wenn es alkoholfrei ist, sicher auch ein geeigneter Elektrolyt-Spender.“ Allerdings, das sei nicht verschwiegen, wirkt Hopfen auch appetitanregend und wird in dieser Funktion sogar therapeutisch eingesetzt. Der meist zu Unrecht allein dem Bierkonsum zugeschriebene gleichnamige Bauch gehört jedoch ins Reich der Legenden. „Ein Bauch entsteht immer aufgrund einer Gesamtsituation“, lautet die Einschätzung von Dr. Lang. „Meist ist schlicht und einfach Bewegungsmangel die Hauptursache dafür.“ Und Prim. Dr. Bernd Lamprecht fügt mit einem Augenzwinkern hinzu: „Das Ungesunde am alkoholfreien Bier ist eindeutig der Schweinsbraten dazu.“

Und er weist noch auf eine Beobachtung aus seinem klinischen Alltag hin: „Ich stelle immer wieder fest, welch

Ein Beitrag zur medizinischen Forschung

Das **Kepler Universitäts-klinikum** in Linz, Österreichs zweitgrößtes Krankenhaus, wird von der **Brau Union Österreich** finanziell unterstützt.

Bei dem geförderten Projekt geht es um die Erforschung der Id-Proteine im Blut und im Tumorgewebe von Lungenkrebspatienten.

Die Art und Ausprägung dieser Eiweißstoffe könnten in Zukunft sowohl für die Prognose wie auch den Therapieerfolg entscheidende Informationen liefern.

hohen kulturellen Wert Bier hat. Es ist für viele Menschen ein wichtiges Ritual, dass sie in gewissen Situationen ihr Bier genießen können. Es bedeutet für sie einfach Lebensqualität. Deshalb ist das erste Glas Bier auch im Gesundheitsprozess ein wesentlicher Ansporn.“

Die Kombination, dass Bier, das eine lange Tradition hat und in Österreich zur Tischkultur gehört, nun auch völlig alkoholfrei konsumiert werden kann, macht es auch für die beiden Mediziner so attraktiv. „Denn auf den speziellen Geschmack und Genuss nicht verzichten zu müssen, aber gleichzeitig nicht Gefahr zu laufen, alkoholisiert zu sein, das ist eine große Errungenschaft des alkoholfreien Bieres“, sagt Dr. Lang.

Und Prim. Dr. Bernd Lamprecht überlassen wir auch das humorvolle Schlusswort: „Es gibt Studien, die zeigen, dass ein Schluck Bier nicht nur gesund ist, sondern auch sehr wenig.“ ☺

Zu Hause vs. unterwegs

Die Österreicher trinken ihr Bier lieber
beim Wirten als daheim – sofern er offen hat.
Aber auch im Privatbereich
hat Bier Hochkonjunktur.



Trends in der Bierszene Privat oder öffentlich?

Sowohl für zu Hause als auch für unterwegs gibt es
neue Angebote rund ums Bier, die Anklang finden.



Kochen mit Bier, Gerichte
zubereiten, bei denen Bier
eine wichtige Zutat ist
(26 %)



private Biervorkostungen,
private Bierpartys zum
Ausprobieren neuer
Produkte
(21 %)



Online-Bestellungen von
Bier für zu Hause, Lieferungen
von lokalen Brauereien
(14 %)



Bier zum Selbermachen
für zu Hause,
Bierbrau-Sets
(11 %)

Kärnten ist das
einzige Bundesland,
wo man lieber zu Hause
(27 %) als unterwegs
(25 %) Bier trinkt.

ZU HAUSE



Apps aufs Handy oder
Tablet, um laufend
Informationen über Bier
zu erhalten (z. B. Push-
Nachrichten)
(3 %)



interaktive Angebote
rund ums Bier (Spiele,
Simulationen usw.)
(5 %)



Heimzapfanlagen
bzw. Geräte zum perfekten
Bierkonsum für zu Hause
(9 %)

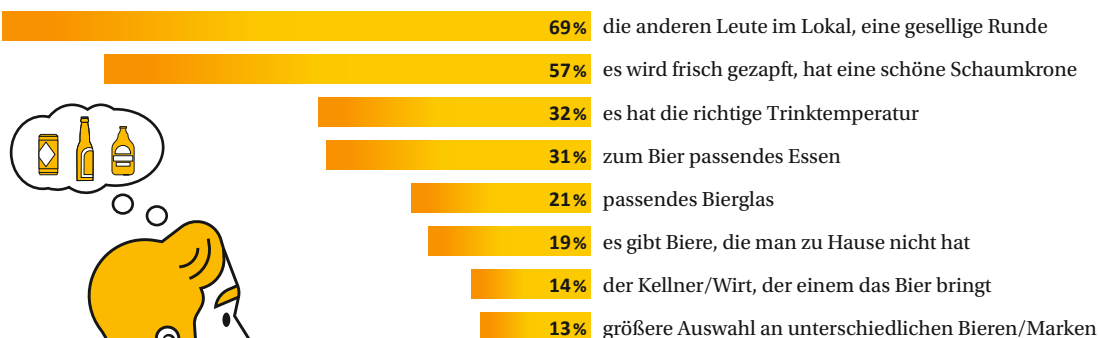


ZU HAUSE
18%

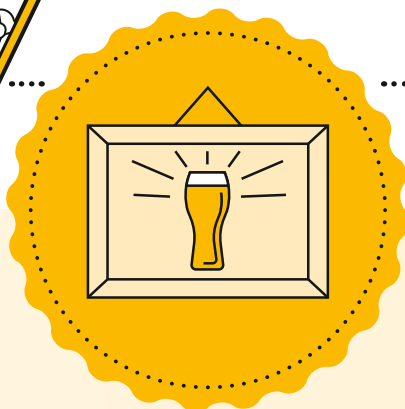
ÜBERALL GLEICH,
KOMMT NUR AUF DAS BIER AN
35%

Gründe für besseren Biergeschmack unterwegs

Personen, denen Bier unterwegs besser schmeckt, geben diese Gründe dafür an (36 % = 100 %)



Bier-Reisen
(z. B. organisierte Ausflüge
in Brauereien)
(20 %)



**Biermuseum, kulturelle
Angebote rund um Bier**
(22 %)



**neue Bierlokale,
spezielle Lokale
nur für Bier**
(27 %)

UNTERWEGS



**Veranstaltungen, Festivals
rund ums Bier (vgl. Craft-
Bier-Festivals usw.)**
(20 %)



**Gesundheits- und Wellness-
angebote rund ums Bier
(z. B. Bier-Bad, Bier-Yoga usw.)**
(10 %)



**Ausbildungen zum
Bier-Sommelier**
(8 %)

UNTERWEGS,
DAS HEISST IN LOKALEN, GASTHÄUSERN, BARS USW.
36%



Wo schmeckt's am besten? Biergeschmack im Vergleich

Ein Drittel sieht wenig Unterschiede, vom Rest tendiert der Großteil zu besserem Geschmack unterwegs – vor allem regelmäßige Konsumenten.



Jedem sein Bier

Ein Blick in die Zukunft des Bieres muss berücksichtigen,
dass wir heute schon einen Vorgeschmack davon
genießen können. **Conrad Seidl** beobachtet.

Wie das Bier in dreißig Jahren schmecken wird? Gut. So viel lässt sich mit einiger Sicherheit sagen. Geht es ein bisserl konkreter? Vielleicht. Wer dreißig Jahre in die Zukunft blicken will, ist gut beraten, erst einmal dreißig Jahre zurückzuschauen: Hätte man damals die Bierwelt von heute vorhersehen können? Teilweise schon, denn viele Trends waren durchaus erkennbar. Etwa dass sich das damals noch fern und verschlossen erscheinende China so rasch zu einem Land der Biertrinker entwickeln würde, die jährlichen Zuwachsraten lagen damals bei rund zehn Prozent – 1994 überholte die chinesische Biererzeugung jene Deutschlands, 2002 setzte sich China an die Weltspitze der Bierproduktion. Wächst sie deshalb ins Unermessliche? Das nun auch

wieder nicht, seit Jahren stagniert die erzeugte Biermenge weltweit mit gewissen Schwankungen rund um 1,9 Milliarden Hektoliter – heute gibt es nicht mehr, dafür aber besseres Bier.

„Die Bierauswahl ist größer geworden, und es spricht wenig dagegen, dass dieser Trend anhält.“

Was man vor dreißig Jahren sehr wohl absehen konnte, war die zunehmende Konzentration des Biermarktes: Damals sorgte für Aufsehen, dass die zwanzig größten Brauunternehmen der Welt immer-

hin die Hälfte des globalen Ausstoßes erbraut haben – nach den Daten von 2020 sind die vier größten Brauereigruppen für 906 Millionen Hektoliter und damit für die Hälfte des weltweit gebrauten Biers verantwortlich. Aber das interessiert eher Analysten und Börsianer als die Biertrinker. Denn im Gegensatz zu vielen Befürchtungen ist die Bierauswahl nicht geschrumpft, sondern wesentlich größer geworden – es spricht wenig dagegen, dass dieser Trend anhält; wir werden also auch in Zukunft viele neue Brauereien und noch mehr neue Biere kommen (und in vielen Fällen wohl auch wieder verschwinden) sehen.

Fast vergessene Bierstile

Auch diese Entwicklung hat vor etwa dreißig Jahren ihren Anfang



genommen – denn damals begannen in den USA zahlreiche Hobbybrauer, aus ihrem aufwendigen Zeitvertreib ein richtiges Business zu machen: Immer mehr kleine und mittlere Brauereien kamen auf den Markt und bereicherten die Biervielfalt um fast vergessene Bierstile wie India Pale Ales, Imperial Stouts und diverse Stark- und Sauerbiere belgischer Tradition.

Ein Bier für jede Lebenslage

Diese Verbreiterung der Bierauswahl bei gleichzeitig deutlich größerer Marktkonzentration ist ein Trend, der sich sicher auch dreißig Jahre in die Zukunft fortschreiben lässt. Und das wird sich auch im Biergeschmack festmachen lassen: Einerseits werden Fortschritte in der Brautechnik und Veränderungen im Anbau der Brauetreide dazu

führen, dass große Brauereien immer gefälligere, wahrscheinlich auch alkoholärmere Biere anbieten können. Werden diese dann so neutral schmecken wie jene, die heute den chinesischen Markt dominieren?

„Neu gezüchtete Hopfensorten können uns leicht fruchtige Aromen ins Bier bringen.“

Eher nicht – schon jetzt weiß man ja, dass neu gezüchtete Hopfensorten uns leicht fruchtige Aromen ins Bier bringen können. Dies womöglich im Zusammenwirken mit Hefestämmen, die jeder Biermarke das

verpassen, was die Marke ausmacht: einen markanten, einzigartigen Eindruck. Schon jetzt sieht man ja, wie Brauereien, die seinerzeit nur einen einzigen Hefestamm im Betrieb hatten, mit weiteren Hefen experimentieren – wobei wiederum die kleinen Brauer mutiger sind als die ganz großen. Das ergibt eine natürliche Arbeitsteilung – und das Versprechen: Auch in Zukunft wird es für jeden Geschmack, für jede Gelegenheit und für jeden Genießer ein passendes Bier geben. ☘

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 „Bierpapst“.

Für drunter und drüber

Man nennt ihn auch Bierfilz, Bierteller oder schlicht Untersetzer. Doch egal wie er heißt: Der Bierdeckel gehört auf den Wirtshaustisch wie die Schaumkrone aufs Bier. Hier erfahren Sie mehr über ein unterschätztes Stück Pappe.

Der Name ist Programm

Die ersten Bierdeckel gab es im 19. Jahrhundert. Damals wurden die Untersetzer aus Filz gefertigt und bei Bedarf oben aufs Glas gelegt, um das Bier vor Insekten zu schützen. Diese Funktion verhalf den nützlichen Scheiben zu ihrem Namen: Bierdeckel eben.

Wozu eigentlich Bierdeckel?

Seine Hauptaufgabe besteht darin, Tisch, Tisch-tuch und Biertrinker trocken zu halten. Er saugt das Kondenswasser auf, das sich außen am Glas bildet und abrinnt, sodass es nicht tropft, wenn getrunken wird.

Schon einmal was von der Bierdeckelnotation gehört?

Der wissenschaftliche Name ist Unärsystem, und das ist nichts anderes als die Strichliste, die der Wirt auf dem Bierdeckel macht – ein Strich für jedes servierte Bier. Jeder fünfte Strich wird quer über die vier vorigen gezogen, so kann man ganz einfach Fünferblöcke addieren und die Zeche so berechnen.

Apropos Zeche:

Indem der Wirt die Anzahl der servierten Biere auf dem Bierdeckel vermerkt, erstellt er eine Urkunde im Sinne des materiellen Strafrechts. Wer Striche wegradiert, begeht Urkundenfälschung, wer den Bierdeckel verschwinden lässt oder vernichtet, macht sich der Urkundenunterdrückung strafbar. (Quelle: Universität Heidelberg)

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-1020 Wien

Druck: Print-Sport Handels GmbH & Co KG, A-2544 Leobersdorf, AREL-Strasse 11/4A



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

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 Ges.m.b.H. & Co KG, Horner Straße 92, 3710 Ziersdorf

Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshops

Kematen a. d. Ybbs: 1. Straße 51, 3331 Kematen a. d. Ybbs
Oberwart: Dieselgasse 3, 7400 Oberwart
Schrems: Horner Straße 22, 3943 Schrems
Seyring: Fuhrergasse 2, 2201 Seyring
St. Pölten: Porschestraße 27, 3100 St. Pölten
Wiener Neustadt: Radegundstraße 16, 2700 Wr. Neustadt
Wieselburg: Dr.-Beurle-Straße 1, 3250 Wieselburg

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
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
Leoben-Göss: Brauhausgasse 1, 8700 Leoben-Göss
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 a. d. Drau: Industriestraße 10, 9800 Spittal a. d. 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 Feneberg, Burgweg 3, 5211 Friedburg
Mattighofen: Mario's Getränke Store, Unterlochner Straße 1E, 5230 Mattighofen
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
Werfen: Sperl GmbH & Co.KG, Trankgasse 11, 5450 Werfen

Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshops

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

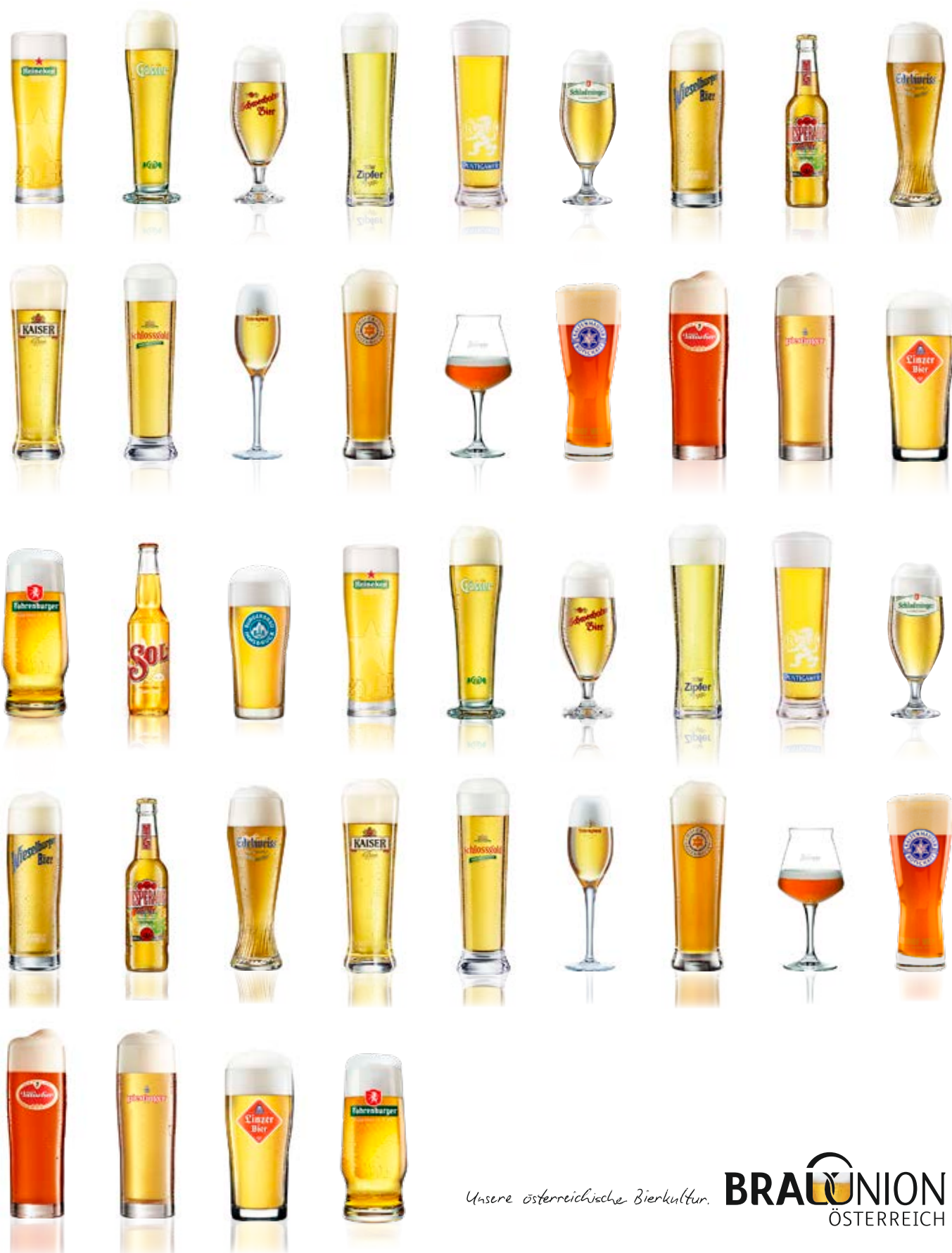
Tirol & Vorarlberg

Verkaufspartner

Ebbs: Hermann Mayer KG, Waidach 18, 6341 Ebbs
Ehrwald: A. Linzgieseder GmbH & Co KG, R.-Spielmann-Straße 2, 6632 Ehrwald
Hall i. Tirol: Johann Grogger, Behaimstraße 10, 6060 Hall i. Tirol
Kufstein: Heine KG, Gewerbepark Süd 4, 6330 Kufstein
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
Steinach: Nagele Handels GmbH & Co. KG, Bahnhofstraße 161, 6150 Steinach
Vomp: V. N. Getränke Ges.m.b.H., Fiecht, Au 50, 6134 Vomp
Wörgl: Kaspar Fuchs GmbH, Wörgler Boden 22, 6300 Wörgl

Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshops

Bludenz: Fohrenburgstraße 5, 6700 Kundl
Kundl: Luna 62, 6250 Kundl
Lienz: Pustertaler Straße 32–40, 9900 Lienz
Mäder: Fohrenburg's Fäscht, Industriestraße 5a, 6841 Mäder
Neu-Rum: Siemensstraße 12, 6063 Neu-Rum
Rankweil: Bundesstraße 80A, 6830 Rankweil
Reutte: Bahnhofstraße 14, 6600 Reutte
Schnann: Fohrenburg's Fäscht, Schnann 155, 6574 Schnann



Unsere österreichische Bierkultur. **BRÄUUNION**
ÖSTERREICH