



# #BIER KULTUR

Bericht 2022



# In ganz Österreich regional verankert



**Brauerei Zipf** Zipf 22, 4871 Zipf

**Brauerei Schleppe** Schleppe-Platz 1, 9020 Klagenfurt

 [twitter.com/BierkulturAT](https://twitter.com/BierkulturAT)  [youtube.com/BrauUnionAT](https://youtube.com/BrauUnionAT)  [facebook.com/bierkultur.at](https://facebook.com/bierkultur.at)

[www.DESPERADOS.com](http://www.DESPERADOS.com)  
[www.EDELWEISSBIER.at](http://www.EDELWEISSBIER.at)  
[www.FOHNENBURGER.at](http://www.FOHNENBURGER.at)  
[www.GOESSER.at](http://www.GOESSER.at)  
[www.HEINEKEN.at](http://www.HEINEKEN.at)  
[www.JAHRGANGSPILS.at](http://www.JAHRGANGSPILS.at)  
[www.KAISERBIER.at](http://www.KAISERBIER.at)  
[www.KALTENHAUSEN.at](http://www.KALTENHAUSEN.at)  
[www.LINZERBIER.at](http://www.LINZERBIER.at)  
[www.PUNTIGAMER.at](http://www.PUNTIGAMER.at)  
[www.SCHLADMINGERBIER.at](http://www.SCHLADMINGERBIER.at)  
[www.SCHLEPPE.at](http://www.SCHLEPPE.at)  
[www.SCHLOSSGOLD.at](http://www.SCHLOSSGOLD.at)  
[www.SCHWECHATER.at](http://www.SCHWECHATER.at)  
[www.SOL.com](http://www.SOL.com)  
[www.VILLACHER.com](http://www.VILLACHER.com)  
[www.WIESELBURGER.at](http://www.WIESELBURGER.at)  
[www.ZIPFER.at](http://www.ZIPFER.at)



Ein Gerstenfeld in Niederösterreich:  
Bierkultur ist auch Landschaftspflege.

# Bier, regional und nachhaltig: ein vielfältiger Genuss

Der **Bierkulturbericht 2022** verfolgt den bierigen Lebenszyklus vom Feld bis zum Genuss und gewährt Einblicke in Verhalten und Prioritäten der österreichischen Biergenießer.

**B**ier ist seit jeher ein natürliches Getränk und kann nur so gut sein wie die Rohstoffe, aus denen es gebraut wird. Daher stecken Regionalität und Nachhaltigkeit in der DNA des Bieres. Dass diese Themen aber nicht nur den Brauern, sondern zunehmend auch den Biergenießern wichtig sind, zeigt der **Bierkulturbericht 2022**. Basierend auf den Ergebnissen einer repräsentativen Studie des market Marktforschungsinstituts, wird auch das bierige Konsum- und Einkaufsverhalten der Österreicher beleuchtet.

Wir möchten die Leser ein Stück weit mitnehmen auf den Lebensweg eines Bieres, zu Gersten- und Hopfenbauern, in die Brauereien, wo das Handwerk gelebt wird und dank Wissen und Pioniergeist federführende Innovationen beim Produkt, aber ebenso in der Produktion möglich werden. Selten liegen Tradition und Innovationskraft so nahe beisammen – nachhaltige Braukunst hilft, die Welt Schluck für Schluck besser zu machen.

Damit der Genuss nicht zu kurz kommt, wird auch „geschlemmt“: Ein sechsgängiges Menü mit Vorschlägen zur Bierbegleitung vom Starter bis zum Dessert macht bestimmt Gusto auf mehr.

Viel Vergnügen auf der bierigen Reise!

**Selten liegen Tradition und Innovationskraft so nahe beisammen – nachhaltige Braukunst hilft, die Welt Schluck für Schluck besser zu machen.**





34 **Energiesparen**

## „Wir wollten wissen, was möglich ist“

In der Brauerei Göss wird Bier vollkommen nachhaltig produziert. Braumeister **DI Andreas Werner** (mit Hopfen, der vor seinem Büro wächst) beschreibt den spannenden Weg zu einer zukunftsfähigen Energieversorgung.

### 12 **Der Hopfen – ein sensibler Sturkopf**

Der Obmann der Mühlviertler Hopfenbaugenossenschaft **Stefan Hofer** über eine Pflanze, die viel Gefühl braucht.

### 26 **Wie ein neues Bier entsteht**

Man nehme eine gute Idee, fleißige Bauern und eine Handvoll Glück – wie bei der Brauerei Fohrenburg ein neues Bier erfunden wurde.

### 40 **Mit einem Prost in die Sommerferien**

Studierende der Montanuniversität Leoben verabschieden sich traditionell mit dem Bierauszug in die Ferien.

### 44 **Wenn man Österreich im Bier schmeckt**

Regional einkaufen, die Transportwege verkürzen: Je mehr Österreich im Bier steckt, desto besser ist das für die Umwelt, sagt Einkäufer **Dr. Johann Jäger**.

### 50 **Bier passt immer – sogar zu Süßem**

Drei Köche, ein sechsgängiges Menü. Und zu jedem Gang passt Bier. Plus: alle Rezepte zum Nachkochen und Genießen.

### 62 **Bier belebt das Geschäft**

Der Gerstensaft kurbelt die Wirtschaft an, ergab eine internationale Studie von Oxford Economics.

### 64 **Von Kirchturm und Schornstein**

„Bierpapst“ **Conrad Seidl** über die verbindende Wirkung von Bier.

### 66 **Quell der Inspiration**

Mehr als ein Durstlöscher: drei schlaue Sprüche fürs gehaltvolle Genießen.







# Inhalt

#bierkultur2022



## 22 Klimawandel Mehr Grün fürs gelbe Gold

Klima-Expertin und Bierbotschafterin **Dr. Christa Kummer** erklärt, warum eine intakte Umwelt auch für unser Bier von besonderer Bedeutung ist und warum eine sich erwärmende Erde auch dem kühlen Blondem Probleme bereitet.

### Marktforschung

#### Bierkultur in Zahlen

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

- 20 **Bier ist Heimat**
- 32 **Null gewinnt**
- 42 **Nachhaltig in die Zukunft**
- 48 **Ein Prost auf die Freundschaft**

#### Bierkultur 2022

Repräsentative Analyse des market Marktforschungsinstituts; befragt wurde die österreichische Bevölkerung ab 18 Jahren via Telefon- und Online-Interviews im Zeitraum von 15. Februar bis 18. März 2022. n = 2.086, Schwankungsbreite: ±2,19 Prozent.

## „Bier beim Frühschoppen ist das Gemeinsame, das Gemeinschaft und Nähe Stiftende.“

Conrad Seidl, österreichischer Publizist und Redakteur, Seite 64



## 16 Feldstudie

### Die Ähre der Diva

**Jan-Anton Wünschek** (Bild) ist der Ururenkel von Lagerbier-Pionier Anton Dreher. Heute liefert er wieder Braugerste.



## 6 Brauchtum

### Wo das Bier geküsst wird

Hier sehen wir Marketenderinnen in Altaussee. Dass sie lächeln, hat einen Grund: Im Salzkammergut küssen Männer ein Bierfass – kein Witz!

### IMPRESSUM

**Medieninhaber, Herausgeber und verantwortlich für den Inhalt:** Brau Union Österreich AG, A-4020 Linz, Poschacherstraße 35, www.brauunion.at, UID-Nr.: ATU23232106 **Director Corporate Affairs & ESG Sustainability:** Mag. Dr. Gabriela Maria Straka, EMBA, g.straka@brauunion.com, Tel.: +43/732/69 79-2670 **Projektleitung:** MMag. Monika Steinkogler, Bakk. **Realisierung:** Red Bull Media House GmbH **Verlagsort:** A-1020 Wien **Druck:** Print-Sport Handels GmbH & Co KG, A-2544 Leobersdorf, ARED-Straße 11/4A

Unser Anliegen als Brau Union Österreich ist es, mit unserem Bierkulturbericht explizit alle Geschlechter gleichermaßen anzusprechen.

Wo personenbezogene Bezeichnungen nur in männlicher Form angeführt sind, liegt dies ausschließlich in der besseren Lesbarkeit begründet.





# Wo das Bier geküsst wird

**Bierempfang in Altaussee.** Wenn in der Salzkammergut-Gemeinde der Gerstensaft für den Kiritag eintrifft, ist der ganze Ort auf den Beinen. Die besondere Anziehungskraft hat einen guten Grund: Bierkultur ist hier zur lebendigen Tradition geworden.



Dass Narzissenkönigin Lisa und Prinzessin Katharina lachen, ist kein Wunder: Zwei Männer küssen ein Bierfass! Tatsächlich ist das traditioneller Teil des Bierempfanges. Links: Lieferant Heinz-Josef Schrottshammer, rechts: Feuerwehrkommandant Christian Fischer.





FOTOS: WOLFGANG VOGLHUBER

**Die Salinenmusik Altaussee bereitet den 720 Bierfässern einen würdigen und nicht zu überhörenden Empfang.**





Sind beim Bierempfang in Altaussee natürlich dabei: Narzissenkönigin Lisa (rechts) und Prinzessin Katharina.





**„Wir sind mit  
dabei, weil wir hier  
im Salzkammergut  
alle miteinander  
verbunden sind.“**

*Narzissenkönigin Lisa*

**Z**wei Männer beugen sich über das Bierfass und drücken einen kräftigen Schmatz auf das dunkle Holz. Rechts küsst der Kommandant der Feuerwehr von Altaussee, Christian Fischer, links Lieferant Heinz-Josef Schrottshammer. Gerade ist das Bier für den Kiritag eingetroffen. Der findet immer am ersten September-Wochenende (plus dem Montag danach) statt und beschert der Feuerwehr dank rund 500 freiwilligen Helfern Einnahmen, die das Bier wie Gold glänzen lassen – weshalb das Fass auch mit Hingabe geküsst wird.

Mit dem Holzfass sind auf zwei Sattelschleppern um Punkt 19 Uhr insgesamt 720 Fünfzig-Liter-Fässer vor dem Feuerwehrhaus eingetroffen, mit Salutschüssen begrüßt von den Prangerschützen Ebensee und der Salinenmusik Altaussee. Das Gösser-Bier kommt aus der Brauerei Falkenstein in Lienz in Osttirol. Braumeister Harald Green ist natürlich mitgereist. „Das trinkt sich wirklich süffig“, verspricht er mit einem Lachen.

Den Bierempfang in Altaussee haben sich findige Köpfe vor mehr als zwanzig Jahren ausgedacht, um den Kiritag noch stärker im Bewusstsein zu verankern. Ursprünglich wurden die Fässer bis zum Kiritag im Salzbergwerk gelagert, damit es sich nach der Anreise „beruhigen“ konnte und die richtige Trinktemperatur bekam.

Jedes Jahr kommen hunderte Menschen, um den Gerstensaft zu würdigen – und zu verkosten. Exakt sieben Schläge hat Nationalrätin Mag. Corinna Scharzenberger gebraucht, bis er sprudelt – ein Prost auf den Kiritag!









Das wichtigste  
Utensil beim  
Bierempfang:  
Der Hammer  
ist schon seit  
vielen Jahren  
im Einsatz.



Gut gelaunt: die Marketenderinnen Maria,  
Alexandra, Martina und Johanna.

— T —  
**„Der Hammer  
ist natürlich nur  
das Werkzeug.  
Wichtig ist, wie er  
geschwungen  
wird.“**

*Feuerwehrkommandant  
Christian Fischer*



Auftritt, ganz traditionell.



Ein Prost aufs Bier (von links):  
Narzissenprinzessin Katharina, Brau Union Österreich-  
Verkaufsdirektor Christian Payrhuber, Nationalrätin  
Mag. Corinna Scharzenberger, Kommandant  
Christian Fischer, Bürgermeister Gerald Loitzl,  
Narzissenkönigin Lisa und Braumeister Harald Green.





# „Ich habe eine innige Beziehung zum Hopfen“

Besuch beim Obmann der Mühlviertler Hopfenbaugenossenschaft.

**Stefan Hofer** über viele hunderte Stunden Handarbeit, sensible Pflänzchen, die nur mit dem richtigen Dreh gedeihen, und gefährliche Hopfen-Hallodris.

**D**er Hopfen ist eine eigenwillige Pflanze“, sagt Stefan Hofer. Damit er sprießt, braucht er viel Zuwendung. Doch wer ihn ge-  
deihlich behandelt, kann ihm beim Wachsen zusehen: Bis zu 30 Zentimeter schafft er täglich – und er kann eine Höhe von über sieben Metern erreichen. „Ich habe eine ganz innige Beziehung zum Hopfen“, sagt Stefan Hofer. Die begann schon früh, erzählt er lachend: „Ich bin während der Ernte auf die Welt gekommen – und im nächsten Frühling im Kinderwagen unter den Hopfen geschoben worden. Ich bin mit ihm groß geworden.“

Das ist er tatsächlich: stattliche 1,87 Meter, um genau zu sein. Stefan Hofer, Jahrgang 1981, ist seit April 2021 Obmann der Mühlviertler Hopfenbaugenossenschaft mit 43 Mitgliedern. Sechs davon sind Frauen, insgesamt vierzig tatsächlich aktiv. Der Hopfenbauer mag Schnitzel, Katzen und Eisstockschießen. Er ist verheiratet, hat drei Töchter und war knapp zwei Monate nach seiner Wahl bereits mit

einer großen Herausforderung konfrontiert: den Folgen eines schweren Unwetters, das Teile der Ernte vernichtet hatte.

Hopfen wird im Mühlviertel seit dem 13. Jahrhundert kultiviert, meist auf kleinen Flächen. Im Zweiten Weltkrieg musste er Kartoffeln und anderen Sattmachern

**14 Hopfensorten werden im Mühlviertel angebaut. Sie tragen so schöne Namen wie „Perle“ und „Aurora“.**

weichen, erst in den späten 1940er-Jahren erlebte er ein Comeback. Aktuell bewirtschaften die Mitglieder der Genossenschaft rund 170 Hektar, 13 befinden sich im niederösterreichischen Waldviertel.

In einem durchschnittlichen Jahr werden knapp 300 Tonnen geerntet. 14 verschiedene Sorten werden im Mühlviertel

angebaut. Sie tragen so schöne Namen wie „Perle“, „Aurora“ oder „Malling“. Letztgenannte Sorte ist heute typisch für die Region, stammt ursprünglich jedoch aus England. Bio-Hopfen wächst auf rund 25 Hektar. Die Landschaft im Mühl- und Waldviertel ist übrigens neben der Südsteiermark das einzige Hopfenanbaugebiet Österreichs.

## **Jedes Feld hat seinen Namen**

Stefan Hofer bewirtschaftet rund sieben Hektar, die Felder beginnen direkt hinter seinem Hof in Nößlbach und verlaufen einen knappen Kilometer lang über einen sanft abfallenden Hügel. Alle haben einen Namen: „Das ist der Stampfacker, dort der Lusacker, und das gehört alles noch zum Gassenacker“, sagt er und deutet mit den Händen nach links und rechts.

Die Dolden brauchen noch etwa drei Wochen, bis sie geerntet werden können. Stefan Hofer zupft eine ab und zerreibt sie mit den Fingern: „Wenn man jetzt an der riecht – ich sage immer, die grünelt noch. >>



A man with glasses and a green t-shirt is harvesting hops in a field. He is reaching up to touch a hop cone on a vine. The background is a lush green field with a tractor visible in the distance.

Stefan Hofer zwischen den Spalieren,  
an denen sich der Hopfen hochrankt.  
Er weiß, wie viel Zuwendung  
diese Schlingpflanze braucht.

**„Ich bin während  
der Ernte auf die Welt  
gekommen – und  
im nächsten Frühling  
im Kinderwagen  
unter den Hopfen  
geschoben worden.“**





**Wenn Mitte August die Erntezeit angebrochen ist, fährt Stefan Hofer mit seinem schmalen Traktor die Spaliere entlang, um die Pflanzen abzureißen. Wann es so weit ist, erkennt der Hopfenbauer auch am Geruch der Dolden.**

Das ist so, als würde man Gras reiben. Je reifer sie ist, desto intensiver wird der Hopfengeruch.“ Weitere Indizien für den Reifegrad sind Festigkeit und Form der Dolde. „Wenn ich sie drücke und ein leises Rascheln höre, weiß ich, dass wir loslegen können.“

Geerntet werden kann ab dem dritten Lebensjahr einer Pflanze: „Im ersten Jahr hat man nur Arbeit, im zweiten ein bisschen Ertrag, erst im dritten geht es richtig los.“ 15 bis 25 Jahre sind die meisten Pflanzen alt. „Die ältesten habe ich nach 38 Jahren aus dem Boden geholt. Wann es an der Zeit ist, erkennt man am geringer werdenden Ertrag.“

#### **Nachhaltige Arbeit für gesunde Böden**

Zwischen den Pflanzen wachsen Klee, Gras und Löwenzahn, an manchen Stellen Roggen. „Wir sind sehr bemüht, nachhaltig zu arbeiten. Dazu gehört auch, dass wir Erosion verhindern, weil wir unsere Böden natürlich lange gesund halten wol-

len.“ Schmetterlinge flattern, wir sehen einen Hasen. „Fünf Generationen sind in diesem Jahr hier daheim“, sagt Stefan Hofer, „die fühlen sich wohl hier.“

Los geht die Arbeit auf den Äckern im Frühjahr. Dann schaut der Hopfenbauer täglich nach dem Rechten: „Es gibt ein

**„Fünf Generationen von Hasen sind in diesem Jahr hier daheim – die fühlen sich wohl hier.“**

Sprichwort, das sagt: Der Hopfen will jeden Tag seinen Herrn sehen.“ Weil er eben, trotz seiner Größe, ein recht sensibles Pflänzchen ist.

Tatsächlich schaffen es die Schlingpflanzen nicht allein auf den Draht. Aus mehr als 150 Trieben müssen die drei fittesten ausgewählt und um den Draht

gewickelt werden. Und für diese Starthilfe gibt es nur eine richtige Methode: Die Triebe müssen im Uhrzeigersinn um den Draht gewickelt werden – und zwar händisch! Werden sie verkehrt herum aufgedreht, sinken sie nach spätestens drei Stunden kraftlos zu Boden.

#### **Hunderte Stunden Handarbeit**

Doch damit ist die Arbeit nicht getan. Wenn die Triebe sprießen – von April bis Ende Mai –, ist Stefan Hofer bereits Wochen unterwegs gewesen. Die sogenannten Aufleitdrähte, an denen sich der Hopfen hochdreht, müssen aufgehängt werden: „Einer fährt mit dem Traktor, zwei, drei Helfer stehen auf der Bühne und montieren die Drähte. Per Hand. Das andere Ende wird in den Boden gesteckt. Wieder mit der Hand. Und wenn der Hopfen zu wachsen beginnt, ist es überhaupt nur noch Handarbeit. Dann werden wie gesagt die drei besten Triebe ausgewählt und um den Draht gewickelt. Der Rest wird mit einem Aus-





**Stefan Hofer in der Abendsonne vor seinem Hof in Nößlbach. Die Arbeit ist getan. Jetzt gönnt sich der Obmann der Mühlviertler Hopfenbaugenossenschaft ein erfrischendes Bier.**

putzmesser weggeschnitten. Auch das per Hand. In Summe ergibt das 400 bis 500 Arbeitsstunden – pro Hektar.“

#### **Vorsicht vor dem Wilden Hopfen!**

Bevor gegen Ende August die dreiwöchige Ernte beginnt, fordern die Pflanzen das ganze Augenmerk ihres Herrn. Sie müssen vor Schädlingen wie der Roten Spinne bewahrt werden, vor Mäusen, die sich durch das Erdreich wühlen – und vor dem Wilden Hopfen, der unkontrolliert am Waldesrand wächst.

Denn eines darf keinesfalls passieren: dass die ausschließlich weiblichen Pflanzen von Hopfen-Hallodris befruchtet werden. „Wenn die Weibchen bestäubt werden, entstehen Samenkörner. Und die sind beim Bierbrauen unerwünscht, weil sie Stoffe enthalten, die den Geschmack ruinieren.“

Trotz aller Kapripen der Hopfenlady geht es bei der Ernte schlussendlich doch recht rau zu. Stefan Hofer fährt mit einem Traktor zwischen den Spalieren und reißt

die Drähte ab, die im Frühjahr mit großem Aufwand angeleint worden sind. „Die fallen hinten auf den Wagen, und so fahre ich mit ihnen nach Hause.“

Dort werden sie von „Angelika“, der „Saubere-Susi“ und der „Wilden Hilde“ in Empfang genommen. Das sind keine

**„Von 150 Trieben  
müssen die fittesten  
ausgewählt und  
um den Draht  
gewickelt werden –  
alles per Hand.“**

weiblichen Erntehelfer, sondern drei Maschinen, denen ein Freund von Stefan Hofer diese Namen verpasst hat.

„Angelika“ ist eine Pflückmaschine, die Dolden und Blätter trennt. Die Blätter landen auf dem Misthaufen, die Dolden werden von „Saubere-Susi“ einen Stock höher geleitet, wo sie auf drei Etagen

verteilt und getrocknet werden. Um zu wissen, ob wirklich alle Feuchtigkeit gewichen ist, macht Stefan Hofer – trotz aller technischen Unterstützung – noch einmal seine „Daumen-Zeigefinger-Kontrolle“.

Wie die geht? Er zerbröseln einfach eine Dolde und kann so feststellen, wie viel Feuchtigkeit sie enthält.

#### **Wenn der Tag zu Ende geht**

Zu guter Letzt ist die „Wilde Hilde“ an der Reihe. Sie presst die Dolden zu Ballen von 60 × 60 × 120 cm. Diese Ballen werden bei der Mühlviertler Hopfenbaugenossenschaft schließlich abgeliefert.

Wenn die Arbeit getan ist, geht Stefan Hofer über die Straße. Gegenüber seinem Hof stehen ein Nussbaum und ein Ahorn. Darunter eine Hütte, auf deren Tür steht „Institut zur Bekämpfung akuter Unterhoppung“. Das ist natürlich nicht ganz ernst gemeint. Stefan Hofer öffnet die Tür, holt ein Bier und setzt sich auf die Terrasse. Handarbeit, ein letztes Mal. Er öffnet die Flasche. 



A man with short brown hair and a beard, wearing a green polo shirt and a watch, is kneeling in a field of golden barley. He is looking down at a stalk of barley he is holding in his hands. The background is a soft-focus field of barley under a cloudy sky.

**Jan-Anton Wünschek  
auf seinem Gerstenfeld  
in Himberg: Um den  
perfekten Erntezeitpunkt  
vorauszu sehen, muss  
er stets wachsam sein.**





# Die Ähre der Diva

Wie eine alte Tradition zu neuem Leben erweckt wurde: **Jan-Anton Wünschek** ist der Urururenkel von Lagerbier-Pionier Anton Dreher. Dass er heute wieder mit großer Begeisterung Braugerste liefert, ist viel mehr als eine 200 Jahre währende Familiengeschichte.

**N**och sind sie weich, die kleinen Körner. „Man kann sie ganz einfach zwischen Daumen und Zeigefinger zerdrücken“, sagt Jan-Anton Wünschek und tritt gleichzeitig den Beweis dafür an. In ein paar Wochen wird dies zum Kraftakt werden – wenn kaum noch Wasser in den Ähren gebunden ist, wenn die Mähdrescher kommen und binnen zwei oder drei Tagen die 75 Hektar Gerstenfelder quasi im Vorbeifahren ernten werden.

Der Sommer hat gerade erst begonnen. Die aufgehende Sonne lässt das Gerstenfeld im niederösterreichischen Himberg, wo der junge Bauer gerade steht, in blassem Grün erstrahlen. Auch ein Zeichen dafür, dass die Gerste noch zu jung ist, um geerntet zu werden. Es steckt noch viel zu viel Lebenssaft in Form von Chlorophyll in den Ähren. Aber es ist die Zeit, in der Jan-Anton Wünschek besonders wachsam ist. Schließlich gilt es, den idealen Erntezeitpunkt vorherzusehen – um seinem prominenten Kunden die perfekte Braugerste liefern zu können: der nahen Brauerei Schwechat.

400 bis 500 Tonnen seines Getreides sollen geliefert werden, das steht im Vertrag. Als Grundlage für das Wiener Lagerbier, das die Brauerei Schwechat vor knapp zweihundert Jahren weltberühmt gemacht hat und dessen Rezeptur einst ein gewisser Anton Dreher senior in seinem

**„Mit seinem Lagerbier hat mein Urururgroßvater von Wien aus eine Bierrevolution losgetreten.“**

eigenen Braukeller ertüfelt hat – Jan-Anton Wünscheks Urururgroßvater.

„Genau! Dreimal ‚ur‘“, kommt’s so gleich lachend vom jüngsten Spross der Gerstenbauerdynastie. „Anton Dreher senior war der erste von drei Anton Dreher, die maßgeblich am internationa-

len Aufschwung und Erfolg der Brauerei Schwechat beteiligt waren.“ Nun sprudelt es aus dem Nachfahren prominenter Bierherren heraus wie aus einem frisch angeschlagenen Fass. Eine Familiengeschichte, mit deren Historie der einstige Kart-Rennfahrer seit Kindheitstagen vertraut ist – die ihn aber vor gut einem Jahr auf überraschende Weise eingeholt hat. „Es ist sogar eine echte Biertischepisode“, sagt der 29-Jährige.

## **Ein Welterfolg aus Schwechat**

Bevor er dazu kommt, holt er jedoch etwas weiter aus. Erzählt von besagtem Ur-ahnen, dem es tatsächlich gelungen ist, zwischen 1833 und 1836 aus den damals bereits bekannten Braumethoden eine zu destillieren, die Bier langfristig haltbar machte. „Er hat hier Pionierarbeit geleistet und mit seinem Lagerbier von Wien aus eine Bierrevolution losgetreten“, erzählt Wünschek.

Konkret war es ihm gelungen, im Jahr 1841 den Biertyp „Wiener Lager“ auf den Markt zu bringen und damit den Grundstein für alle heute weltweit gehan- >>





**Jan-Anton Wünschek wacht hier in Himberg über 75 Hektar Gerstenfelder.  
Die Ähnlichkeit mit seinem Ahnen Anton Dreher ist deutlich zu sehen.**

delten Lagerbiere zu legen. Bis heute. In der Folge waren es dann die nächsten beiden Anton Dreher, die das Lagerbier erst in Österreich und dann international erfolgreich machten. Und dafür die Wintergerste des inzwischen zum Familienbesitz gehörigen Gutenhofs nutzten.

#### **Wiedergeburt einer Tradition**

An ebendiese Tradition von einst knüpft die Biertischepisode von heute an. Zwar ist es auch der Dreher-Familie zu verdanken, dass die Brauerei Schwechat die Jahrhunderte inklusive aller Kriegswirren überdauert hat, doch die Bande zwischen dem Braubetrieb und der Gutsfamilie waren irgendwann abgerissen. „Wir hatten als Landwirte diese eigentlich logische Nähe zu der Brauerei gar nicht mehr auf dem Radar“, erzählt der Urururenkel.

Auf den fast 600 Hektar Land wurde in der Fruchtfolge von Weizen, Mais, Raps, Soja und Sonnenblumen zwar auch Gerste berücksichtigt, sie war aber als bloßes Futtermittel ein Produkt, dem man keine Priorität einräumte. Bis vor

gut zwei Jahren der Chefeinkäufer der Brauerei Schwechat und ein alter Freund des jungen Herrn Wünschek irgendwo nahe der Brauerei bei einem Bier saßen. Der eine sprach von Regionalität und ihrer Wichtigkeit. Der andere erinnerte sich daran, dass sein Kumpel am nahen

**„Wir hatten als  
Landwirte diese  
eigentlich logische  
Nähe zur Brauerei  
gar nicht mehr  
auf dem Radar.“**

Gutshof doch Gerste anbaut. Und dass das doch eigentlich eine großartige Wiedergeburt einer alten Tradition wäre. „Das eine gab das andere, und schon waren wir uns einig“, erinnert sich Wünschek an jenen Tag, an dem plötzlich auch in ihm das Braugersten-Gen erwachte.

„Sie ist eine Diva“, sagt er jetzt, zwinkert schelmisch und blickt suchend über das große Feld vor sich. Irgendwo wackeln Ähren in der Windstille. „Komm! Hier!“ Das Schütteln und Rütteln ändert seine Richtung. Nimmt Fahrt auf, kommt näher. Und plötzlich steht eine wunderschöne Deutschlanghaarhündin vor ihrem Herrl. „Sie ist die heimliche Wächterin über die Felder“, lacht der passionierte Jäger und Fischer, ehe er sich wieder seiner Diva, der Gerste, widmet: „Wir wissen heute nicht, wie viel der Gerste auf diesem Feld wir am Ende als Braugerste verkaufen werden können und wie viel nur als Futtergerste auf den Markt geht.“

#### **Auf das Eiweiß kommt es an**

Der Grund dafür liegt im Proteingehalt des Getreides. Eine sensible Sache, denn dieser muss ziemlich genau elf Prozent betragen, sonst ist die Gerste für die Mälzerei nicht brauchbar – für jenen Ort also, an dem mittels kurzer Keimung der Braugerste jene Enzyme entlockt werden, die für die Umwandlung von Zucker in Alkohol (den Gärprozess) notwendig





Die Gegend ist auch bei Störchen sehr beliebt, besonders bei Sonnenuntergang sind sie hier anzutreffen. Doch die wahre Wächterin über die Felder ist Wünscheks Deutschlanghaarhündin.

sind und wo durch spezielle Rösttechniken schließlich das Goldgelb seinen Weg ins Bier findet.

Der Proteingehalt ist also das Zünglein an der Waage – und der Hauptgrund, warum Jan-Anton Wünschek in diesen frühen Sommertagen so aufmerksam seine Äcker inspiziert. Die Rechnung ist zwar einfach, doch man darf sich trotzdem nicht verkalkulieren: Je länger die Gerste reift, desto mehr Protein entsteht im Korn. So sind es manchmal nur wenige Tage, in denen der Reifegrad perfekt passt. Im Gegensatz zur Reife von Trauben lässt sich jene von Gerste allerdings nicht einfach mittels Lichtbrechung und Refraktometer mit wenigen Handgriffen bestimmen. „Da kommt Hightech zum Einsatz“, sagt Wünschek.

Er selbst hat auf dem Hof ein geichtes Gerät, das ihm dabei hilft, die notwendigen Parameter im Auge zu behalten. Aber am Ende zählen die Werte, die in der Mälzerei ermittelt werden. Fazit: „Es kann sein, dass wir 100 Prozent unserer Gerste als Braugerste ausliefern können. Es kann aber auch sein, dass es

nur 40 Prozent sind.“ Lotterie für besonders Nervenstarke? „Das ist man in der Landwirtschaft doch gewohnt“, kommt's lachend retour.

Da treiben den leidenschaftlichen Naturmenschen derzeit viel größere Themen um. Gerade wird der gesamte Be-

**„Menschen, die mit der Natur arbeiten wie wir, wollen ihren Kindern etwas hinterlassen, was möglichst wenig vorbelastet ist.“**

trieb auf Bio umgestellt. Ein Kraftakt, der in den kommenden zwei Jahren abgeschlossen sein will, dessen Grundprinzipien aber schon lange gelebt werden. So liefert der im Betrieb integrierte Reitstall mit seinen fünfzig Pferden natürlichen Dünger. Monokulturen vermeidet man seit jeher. „Langfristiges Denken steckt in

unserer Familie“, so der Großbauer. Auch wenn ihm heute noch viel Zeit zum Golfsen bleibt, denkt er längst in Dynastie-Dimensionen – also an die zukünftigen Nachkommen. „Menschen, die so mit der Natur arbeiten wie wir, wollen ihren Kindern etwas hinterlassen, was möglichst wenig vorbelastet ist“, sinniert er.

#### Eine ungewisse Zukunft

Damit einhergehend drängen sich Fragen auf: Wie geht es mit dem Klimawandel weiter? Wie gehen wir damit um? „Die heißeren Sommer mit weniger Niederschlag führen auch zu mehr Protein in der Gerste“, berichtet der Getreideexperte. Noch kann man mit angepassten Züchtungen gegensteuern. Aber wie lange noch?

„Vielleicht bauen wir in zehn Jahren schon Reis an“, scherzt Wünschek. Dann könnte er jedenfalls Rohstoffe für Reiswein liefern – der übrigens auf sehr ähnliche Art und Weise erzeugt wird wie Bier. Bis dahin wird aber hoffentlich noch viel Gerstensaft von Schwechat aus in die weite Welt fließen. ☺



# Bier ist Heimat

*Regionales Bier unterstützt unsere Bauern, unsere Wirtschaft und schmeckt besser, sagen vor allem Bierkenner.*

## Wer **gern** Bier trinkt, trinkt **bevorzugt** Bier aus der Heimat

70 Prozent der Österreicher geben regionalem Bier den Vorzug – 76 Prozent der Männer und 64 Prozent der Frauen. Bei den regelmäßigen Bierkonsumenten (mehrmals pro Monat oder öfter) sagen sogar 83 Prozent Ja zu regional.

76%

64%

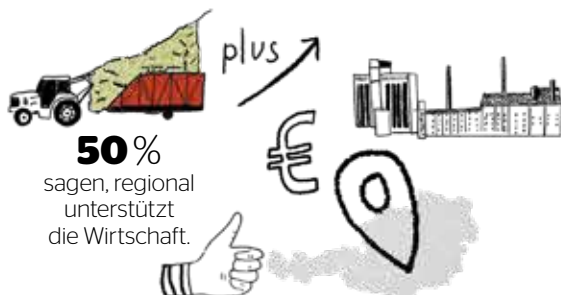
## Wie wichtig sind regionale Biere für die **Bierkultur**?

**Die Bundesländer im Vergleich**  
(Antwort: sehr wichtig und eher wichtig)

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Vorarlberg.....       | 94 % |
| Oberösterreich.....   | 86 % |
| Burgenland.....       | 83 % |
| Salzburg.....         | 83 % |
| Wien.....             | 78 % |
| Niederösterreich..... | 77 % |
| Tirol.....            | 77 % |
| Kärnten.....          | 76 % |
| Steiermark.....       | 76 % |

### Fun Fact:

Die meisten Biere geben schon im Namen Auskunft darüber, wo sie gebraut werden. Siehe beispielsweise Gösser (aus Göss), Zipfer (aus Zipf) oder Schwechater (aus Schwechat).



## Mit heimischen Bieren **die regionale Wirtschaft** stärken

Dass regionale Bierspezialitäten die heimische Wirtschaft und die Bauern unterstützen, sagen 50 Prozent. 40 Prozent meinen, dass der Genuss regionaler Biere die Verbundenheit mit Heimat und Region festigt.





**78 %**  
 unserer Bevölkerung sind mit dem regionalen Bierangebot im Handel zufrieden. Höchste Zustimmung gibt es bei den über 60-Jährigen (84 Prozent) und den 18- bis 29-Jährigen (78 Prozent).



**49 %**  
 der Österreicher sind überzeugt, dass regionale Biere aufgrund kürzerer Transportwege umweltfreundlicher sind.

## Wie zufrieden sind wir mit dem regionalen **Bierangebot im Handel und in der Gastronomie?**

Die Bundesländer im Vergleich (Antwort: Note 1-2)

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| <b>Vorarlberg</b>       | <b>88 %</b> |
|                         | 75 %        |
| <b>Steiermark</b>       | <b>83 %</b> |
|                         | 68 %        |
| <b>Oberösterreich</b>   | <b>81 %</b> |
|                         | 72 %        |
| <b>Kärnten</b>          | <b>80 %</b> |
|                         | 63 %        |
| <b>Tirol</b>            | <b>79 %</b> |
|                         | 68 %        |
| <b>Niederösterreich</b> | <b>78 %</b> |
|                         | 70 %        |
| <b>Salzburg</b>         | <b>75 %</b> |
|                         | 66 %        |
| <b>Burgenland</b>       | <b>74 %</b> |
|                         | 72 %        |
| <b>Wien</b>             | <b>68 %</b> |
|                         | 64 %        |

**Handel  
Gastronomie**

**78 %**

der Österreicher geben dem regionalen Angebot im Handel die Note 1-2. In der Gastronomie sind 68 Prozent der befragten Österreicher mit dem Angebot zufrieden.



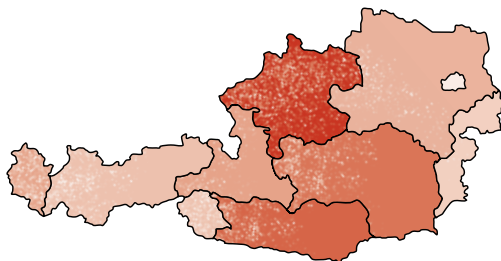
**68 %**

der Wiener bevorzugen bei Ferien in Österreich Bier aus der Urlaubsregion. Ebenso aufgeschlossen: Tiroler (68 Prozent), gefolgt von den Oberösterreichern (65 Prozent).

## Wer trinkt gern regionales Bier?

Die Bundesländer im Vergleich

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Oberösterreich .....   | <b>77 %</b> |
| Kärnten .....          | <b>74 %</b> |
| Steiermark .....       | <b>73 %</b> |
| Vorarlberg .....       | <b>70 %</b> |
| Salzburg .....         | <b>70 %</b> |
| Niederösterreich ..... | <b>69 %</b> |
| Tirol .....            | <b>68 %</b> |
| Burgenland .....       | <b>67 %</b> |
| Wien .....             | <b>65 %</b> |



**25 %**  
 über  
 50 Jahre

## **Regional schmeckt**

besser als andere Biere, sagen vor allem Biertrinker mit Erfahrung. 25 Prozent der Genießer über 50 Jahre sind dieser Meinung. Sie finden auch, dass regionale Biere hochwertiger sind und bessere Qualität bieten als andere Biere.





# Ein Blick auf das große Ganze

Das beste Bier bekommt man nur mit den besten Rohstoffen –  
und die brauchen eine intakte Umwelt. Klimatologin und  
Bierbotschafterin **Dr. Christa Kummer** über den Zusammenhang  
zwischen der sich erwärmenden Erde und kühlendem Bier.

**I**ch möchte heute ein paar Gedanken und Anregungen teilen, die aus meinem Blickwinkel als Klimatologin einerseits und Bierbotschafterin andererseits entspringen. Grundsätzlich könnte man hier auch zwei sehr verschiedene Themen sehen, aber am Ende des Tages geht es auch bei jeder Alltagshandlung wie dem Genuss eines Bieres um mehr. Und das Ganze ist, wie schon Aristoteles formulierte, ja mehr als die Summe seiner Teile.

Schwenken wir also unseren Blick von dem goldgelben Gerstensaft und der tollen Schaumkrone – beides Resultat aus besten Rohstoffen aus einer intakten Umwelt – auch über den Glasrand hin zum großen Ganzen, in dem jeder kleine Beitrag etwas Großes für die Gemeinschaft und unsere Umwelt bedeutet.

## Die Rohstoffe in herausfordernden Zeiten

Aber bleiben wir zuerst beim Blick ins Glas. Das, was uns da meistens goldgelb (gerne aber auch rötlich, honigfarben oder dunkler) und prickelnd, gekrönt von

einem weißen Schaumhäubchen, entgegenlacht, wird gebraut aus einer Handvoll bereits sprichwörtlicher Zutaten: „Hopfen und Malz, Gott erhalt’s.“

In den allermeisten Fällen ist es hier die Braugerste, die zum Einsatz kommt, für andere Bierstile dominiert der Weizen, Hopfen ist eine weitere geschmackgebende Zutat. Und dass diese für unser bestes

**„Am Ende des Tages  
geht es bei jeder  
Alltagshandlung  
wie dem Genuss  
eines Bieres  
auch um mehr.“**

Bier erhalten bleiben, das sollten wir nicht allein dem lieben Gott überlassen, sondern wir alle sind dazu angehalten, hier unseren Beitrag zu liefern. Denn unsere Rohstoffe brauchen unbedingt eine intakte Umwelt, um in bester Qualität zu ge-

deihen. So ist die traditionell zum Brauen eingesetzte Sommergerste durch zunehmende Hitze und Trockenheit von schlechteren Ernten oder gar Ausfällen bedroht. Auch Hopfen kommt mit Hitze von mehr als 30 Grad nur schwer zurecht – und die gab es im heurigen Jahr ja sogar schon im Mai.

Die Landwirte tun ihr Bestes, um mit der schwierigen Situation umzugehen – von der Wetter-App als täglichem Begleiter wird hier berichtet bis zum Umstieg auf neue Sorten wie die Wintergerste, die klimatisch weniger sensibel ist. Aber es kann natürlich nicht der einzige Zugang sein, auf die Änderungen bloß zu reagieren – und ansonsten nichts zu verändern. Die gesamte Gesellschaft ist gefordert, umzudenken.

Bodenversiegelung, Fleischkonsum, Globalisierung und Mobilität sind Bereiche, an denen an vielen größeren Schrauben gedreht werden müsste. Auch im Bereich des Brauens gibt es Ansatzpunkte vom Feld bis zur Flasche – Rohstoffe, Brauprozess und Transport lohnt es sich hier genauer anzusehen. Und >>





„Es kann nicht  
der Zugang sein,  
auf Änderungen  
zu reagieren –  
und ansonsten  
nichts zu  
verändern.“

Dr. Christa Kummer ist als  
Moderatorin des ORF-Wetters  
bekannt. Als Hydrogeologin  
und Klimatologin weiß sie,  
dass unser Bier eine intakte  
Umwelt braucht.





**Für Landwirte sind Hitze und Trockenheit existenzielle Herausforderungen.**

der Konsument trägt durch seine bewusste Auswahl natürlich auch zu einem nachhaltigen Prozess bei.

### **Grünes Brauen – mutige Schritte in die Vorreiterrolle**

Brauen ist per se ein energieintensiver Prozess – sowohl Hitze als auch Kühlung spielen eine Rolle. Umso sinnvoller ist es natürlich, wenn hier nachhaltige Wege gefunden werden. Einige Brauereien tun sich dabei schon hervor. Besonders erwähnenswert ist die Grüne Brauerei Göss, die bereits seit 2016 völlig nachhaltig produziert und damit weltweiter Vorreiter war. Möglich wurde das durch eine Portion Pioniergeist und zum Beispiel durch die Verwendung eines nachhaltigen Energiemixes. Das zeigt auf, dass Unternehmen eine wichtige Rolle spielen, wenn wir die Energiewende schaffen wollen.

Zielführend ist auch, Wissen zu teilen und zu verbreiten, damit es im besten Sinne Nachahmer und Kopierer dieser erfolgreichen Strategie geben kann. Auch für diesen erfolgreichen Wissenstransfer gibt es schon gute Beispiele wie etwa die

International Sustainable Energy Conference, die heuer in Graz stattfand.

### **Regionalität mit Mehrwert**

Regionalität ist für viele eine emotionale Sache. Die meisten von uns fühlen sich mit einer Region, mit einer Stadt, einer Gegend verbunden, sind verwurzelt. Ich

**„Die meisten von uns fühlen sich mit einer Region, einer Stadt, einer Gegend verbunden, sind verwurzelt.“**

als geborene Wienerin fühle mich heute in Niederösterreich zu Hause. Aber neben dieser emotionalen Ebene hat Regionalität auch einen starken Zusammenhang mit unserem bierigen Blick aufs Ganze: Hier kommen – neben der persönlichen Vorliebe für ein Bier, das in der Nähe

gebraut wird – die Schlagworte Versorgungssicherheit und Nachhaltigkeit ins Spiel. In puncto Versorgungssicherheit waren wir in Österreich – generell in der westlichen Welt – lange auf einer Insel der Seligen, allerdings haben sich hier 2022 einige Dinge fundamental verändert.

Umso wichtiger ist es, dass wir uns wieder auf eine gewisse Autarkie besinnen, von der Energieversorgung angefangen über die Rohstoffversorgung et cetera. Abgesehen davon gibt es hier den Mehrwert, dass man sich lange Transportwege mit enorm klimaschädlichem CO<sub>2</sub>-Ausstoß spart.

### **Mehrfacher Gebrauch und Recycling schließen den Kreis**

Aber der Lebenszyklus von unserem Bier hört nicht auf, nachdem wir ausgetrunken haben. Denn durch Recycling kommt eine wichtige Dimension, ein wichtiger Beitrag für das große Ganze hinzu. Um für die Umwelt verträglich zu sein, sollten Ressourcen geschont und notwendige Rohstoffe mehrfach verwendet werden. Für den Biergenießer geht das am ein-





**Im Gerstenfeld: Die traditionell zum Brauen verwendete Sommergerste ist wegen der zunehmenden Trockenheit immer mehr von Ernteausfällen bedroht.**

fachsten mit dem Kauf von Mehrwegflaschen – in Österreich eine sehr gängige Praxis. Und wenn es denn Gebinde sein sollen, die für den Einweggebrauch bestimmt sind, ist das Wichtigste das richtige Recycling. Damit werden aus Abfällen neue Rohstoffe – definitiv die beste Wahl für alle, die ihr Scherflein zum Wohle aller beitragen wollen.

Ein weniger bekannter Weg des Recyclings findet direkt in der Brauerei statt: Dort wird Biertreber, der nährstoffreiche Rest aus dem Brauprozess, von Bauern abgeholt und als Tierfutter verwendet.

#### **Für jeden ein kleiner Beitrag, für die Gemeinschaft etwas Großes**

Die einzelnen Bereiche in der Schnittmenge von Umwelt und Bier sind durchaus schon beim einzelnen Konsumenten angekommen. So zeigt ja die Studie zum vorliegenden Bericht, dass die Österreicher etwa die Vermeidung von langen Transportwegen, die Unterstützung der regionalen Wirtschaft und der heimischen Bauern sowie die Verwendung von regionalen Rohstoffen als wichtige Kriterien für

die verantwortungsvolle und nachhaltige Bierproduktion wahrnehmen.

Auch Recycling ist für unsere Landsleute ein Thema, Mehrwegflaschen und Co haben hier hohe Zustimmungswerte. In Summe werden es viele kleine Beiträge sein, die das Zünglein an der klimatischen Waage bewegen.

**„Nur gemeinsam schaffen wir den Weg in eine Zukunft, in der wir Gewohnheiten wie das kühle Feierabendbier aufrechterhalten können.“**

#### **Bier und Umwelt gehen Hand in Hand**

Die Klimaänderung zeichnet sich schon länger ab und macht sich in Österreich vor allem in der warmen Jahreszeit bemerkbar. Aber auch Extremwetter-

ereignisse häufen sich und führen zu Problemen für unsere Landwirte, die Unternehmen und am Ende auch für uns alle, die wir konsumieren.

Mit all diesen Aspekten wird es für die Unternehmen genauso wie für die Konsumenten immer relevanter, bewusst hinzusehen und die Probleme anzugehen. Denn nur gemeinsam schaffen wir den Weg in eine nachhaltige Zukunft, in der wir unsere lieb gewonnenen Gewohnheiten wie das kühle Feierabendbier aufrechterhalten können – mit einem guten Gefühl und der Gewissheit, dass wir unsere Umwelt schützen und bewahren. Damit wir auch morgen noch anstoßen können – und mit jedem Tag, mit jedem Bier und jedem Prost die Welt ein bisschen besser machen!




---

**Dr. Christa Kummer** ist Hydrogeologin, Klimatologin und Theologin – und erste österreichische Bierbotschafterin. Seit dem Jahr 1995 präsentiert sie das Wetter im ORF-Fernsehen.



# Wie ein Traum wahr wurde

Wie entsteht ein neues Bier? Dazu braucht es viel Fachwissen, die richtigen Zutaten – und eine Idee. Und manchmal ist auch Glück nötig, um das Unmögliche möglich zu machen.

**W**er mit einem zufriedenen Seufzer gerade sein Glas abgestellt hat und dem erfrischenden Prickeln nachspürt, denkt in diesem Genussmoment vielleicht „Gott erhalt’s“.

Wunder wär’s keines. Schließlich ist der Spruch in seiner Vollständigkeit – „Hopfen und Malz, Gott erhalt’s“ – so etwas wie das Glaubensbekenntnis des Biergenießers. Er stammt aus dem Mittelalter, als sich Mönche hinter dicken Klostermauern in der Kunst des Brauens übten. Wohl auch deshalb, weil der Gersensaft die karge Fastenzeit erträglicher machte (und der Papst seinen Sanctus erteilt hatte).

## Vom Handwerk zur Braukunst

An den Zutaten hat sich seit damals grundsätzlich nichts geändert. Noch immer werden Gerste, Hopfen und Wasser – und natürlich Hefe – verwendet. Biergenießer wissen das.

Aber wissen sie auch um deren Vielfalt? Wissen sie, dass ein und dieselbe

Hopfensorte, je nach Lage (Winzer würden vom „Terroir“ sprechen), unterschiedliche Geschmackseigenschaften haben kann? Dass Gerste nicht gleich Gerste ist und in Vorarlberg erst Bauern gefunden werden mussten, die bereit waren, für ein neues Bier Getreide in Bioqualität anzubauen? Und dass feinpori-

**„Bier ist  
mein absolutes  
Lieblingsgetränk –  
in all seinen  
Facetten.“**

ger Schaum das Ergebnis des richtigen Eiweißgehalts ist?

Das Wissen um diese Details macht das Handwerk zur Braukunst. Für jedes Bier gibt es ein Rezept, und das hat durchaus Ähnlichkeit mit einem Kochrezept, erklärt Braumeister Felix Schiffner von der Brauerei Fohrenburg in Bludenz: „Im

Rezept steht die Malzsorte und wie viele Kilogramm man davon verwenden muss. Dann auch die Hopfensorte und wie viele Gramm es davon braucht. Und wie bei einem Rezept sind auch Temperatur und Zeit genau festgelegt.“ Und schon sind wir mittendrin: Felix Schiffner, Jahrgang 1992, erklärt, wie ein Bier entsteht.

Der Braumeister ist seit Anfang 2022 bei der Brauerei Fohrenburg. Der gebürtige Oberösterreicher liebt es, Rad zu fahren („Ende des Jahres auf Hawaii“), beschreibt sich als „flexibel und anpassungsfähig“ und sagt: „Bier ist mein absolutes Lieblingsgetränk – in all seinen Facetten.“

Das wiederum ist kein Zufall. Sein Vater Karl betreibt in Aigen-Schlögl im Mühlviertel das Biergasthaus Schiffner und war der erste Biersommelier-Weltmeister überhaupt: „Ich bin mit Bier aufgewachsen. Im Lokal meines Vaters gibt es 180 verschiedene Biere. Das Produkt hat mich fasziniert. Während meines Betriebswirtschaftsstudiums habe ich mit dem Brauen begonnen. In der WG. Am Balkon. Das hat mich nicht mehr losgelassen.“ >>



Braumeister Felix Schiffner  
an einem Kupferkessel  
in der Brauerei Fohrenburg  
in Bludenz.







**Alt-Braumeister Josef Wasner, Bio-Landwirt Christoph Weißenbach und Felix Schiffner besichtigen ein Bio-Braugerstenfeld im Vorarlberger Rheintal.**

Felix Schiffner schloss sein BWL-Studium in Salzburg ab, beschloss aber, der Faszination Bier zu folgen. In München absolvierte er die Braumeisterschule.

Immer öfter nimmt er an Bierbewerben teil. Er bereitet sich akribisch darauf vor: „In Österreich haben wir einen vorherrschenden Bierstil, das Märzenbier. Abgesehen von Vorarlberg, wo das Spezial die Hauptsorte ist – ein bisschen kräftiger von der Stammwürze her, ein bisschen mehr Alkohol. Die Märzenbiere sind also recht ähnlich. Wenn ich mich auf Verkostungen vorbereite, sage ich: Bitte kauft mir zehn Märzen! Und ich muss dann jede Marke erkennen – was wirklich schwer ist.“

#### **Ein gutes Bier braucht Planung**

Aber er hat Erfolg: Felix Schiffner ist zweifacher Biersommelier-Vizeweltmeister, hat zuletzt in Obertrum den Staatsmeistertitel geholt. Der Mann weiß also, was er tut. Und er weiß, dass gutes Bier kein Zufall ist, sondern das Ergebnis präziser Planung – und einer großartigen Idee. Präzise Planung stand jedoch nicht am

Beginn des Bierbrauens – sondern glücklicher Zufall: Eine Legende besagt, dass vor rund 6.000 Jahren ein sumerischer Bäcker Brotteig in der Sonne liegen ließ, bis der zu gären begann. Das Ergebnis: ein Brei, der offenbar nachhaltig wirkte.

Tatsächlich dürfte Bier schon ein paar tausend Jahre früher bekannt gewesen

**„Heute back ich,  
morgen brau ich,  
übermorgen hol  
ich der Königin  
ihr Kind ...“**

sein; in China ebenso wie im alten Ägypten. Im heutigen Israel glauben Wissenschaftler, die weltweit älteste Brauerei entdeckt zu haben. Dort soll in einer Höhle bereits vor mehr als 12.000 Jahren Bier produziert worden sein.

Die meiste Zeit war seine Qualität dem Zufall überlassen. Dass sich die Gärung

durch die Beigabe von Hefe steuern lässt, wurde erst im 19. Jahrhundert entdeckt. Der französische Chemiker und Physiker Louis Pasteur (1822–1895) entlarvte den Hefepilz als Mikroorganismus, als das alles entscheidende Helferlein, das Zucker in Alkohol und Kohlensäure umwandelt.

Zwar ahnte man schon früh, dass da – außer Gerste, Hopfen und Wasser, wie im bayerischen Reinheitsgebot von 1516 festgelegt – noch etwas sein musste. Was es war und wie es wirkte, blieb lange rätselhaft. Weshalb man zu heute schaurig anmutenden Hilfsmitteln griff: Zum Beispiel wurde die Hand eines Gehenkten über dem Sudkessel befestigt, um den Gärprozess in Schwung zu bringen.

Beobachtet wurde aber auch, dass Brauereien, die neben Backstuben lagen, besseres Bier lieferten. Der Grund dafür: Die winzig kleinen Hefeorganismen gelangten aus den Bäckereien über die Luft in die Braukessel. Eine Ahnung, die die Gebrüder Grimm dokumentierten. Ihr Rumpelstilzchen sang im Märchen: „Heute back ich, morgen brau ich, über-





**Der Hopfen (oben) ist für die Bittere und für Aromen von zitrusartig bis erdig verantwortlich. Die Gerste (unten) wird zu Malz verarbeitet, das gibt dem Bier die Farbe und die Süße.**

morgen hol ich der Königin ihr Kind..." Zurück zur Gegenwart: Der Zufall von einst ist längst sorgfältiger Planung gewichen. Und ans Planen der neuen Biersorte machte sich auch Felix Schiffner. Die Idee, die in Bludenz keimte: Wir wollen ein besonderes Bier – regional und bio.

Das Problem: In Vorarlberg wurde Bio-braugerste nicht angebaut. „Niemand hat geglaubt, dass das möglich ist“, sagt Felix Schiffner. Aus klimatischen Gründen.

#### **Start ins Bier-Abenteuer**

Was also tun? Mit Experten und mit Landwirten reden. Christoph Weißenbach ist beides, glücklicherweise. Er ist diplomierter Nutzpflanzenwissenschaftler, Lehrer an der landwirtschaftlichen Schule in Hohenems und Bauer: „Die Brauerei Fohrenburg ist auf uns zugekommen, weil sie das Projekt wagen wollte. Für uns war es spannend mitzumachen. Vor allem weil viele sagten, das kann nicht funktionieren.“

Im Auftrag der Bio-Genossenschaft Vorarlberg koordiniert er bis heute das Projekt. Das hat auch mit dem Pionier-

geist zu tun, den er, wie er sagt, von seinem Vater Elmar geerbt hat. Bei aller Expertise wusste er aber auch, „dass uns Wissen fehlte“.

Tatsächlich unterscheidet sich das Klima in Vorarlberg von den Witterungsbedingungen in Ober- und Niederösterreich und dem Burgenland, den wichtigsten

**„Für uns war es spannend. Vor allem weil viele sagten, das kann nicht funktionieren.“**

Anbaubieten für Braugerste. „Dort regnet es nicht halb so viel wie bei uns.“

Mit Fingerspitzengefühl, Geduld und – im wahrsten Sinne des Wortes – Feldversuchen gelingt das scheinbar Unmögliche: Heute wächst zwischen Lochau und Feldkirch auf insgesamt 20 Hektar Braugerste. Rund 80 Tonnen werden jedes Jahr

für das Bio Hofbier geerntet. Die größte Herausforderung ist das kleine Zeitfenster von drei Wochen, das den Landwirten zwischen Ende Juni und Mitte Juli für die Ernte bleibt. Regnet es in dieser Zeit, kann es passieren, dass die Körner an der Ähre zu keimen beginnen – für die Braugerste fatal, weil sie damit für die Bierproduktion unbrauchbar wird.

Die gesamte Erntemenge an Biobraugerste aus dem Rheintal stellt nur einen Bruchteil der von der Brau Union Österreich benötigten Mengen dar.

#### **Klimawandel stresst die Gerste**

Wobei der Klimawandel seit dem Jahrtausendwechsel zu massiven Veränderungen geführt hat. Vor zehn bis fünfzehn Jahren wurde in Österreich praktisch ausschließlich Sommerbraugerste genutzt. Mittlerweile halten sich Sommer- und Winterbraugerste die Waage. Der Grund dafür: Passen die klimatischen Bedingungen für die Sommerbraugerste, die erst im Frühjahr gesät wird, nicht, bekommen die Pflanzen Stress, verlieren an Qualität und >>



**Besuch in Bludenz: Hier entsteht das Bio Hofbier aus Vorarlberger Braugerste. Mit dem Hopfen kommen die typische Bitterkeit und Aromen ins Bier.**

büßen an Ertrag ein. Anders die Winterbraugerste. Sie bildet das Wurzelwerk bereits im Herbst aus und ist im Frühjahr, wenn die Vegetation beginnt, startklar.

Worin sich Braugerste von normaler Gerste unterscheidet? Die Futtergerste ist auf Ertrag getrimmt. Wichtige Qualitätsparameter haben unterschiedliche Bedeutung. Einer dieser Parameter ist der Eiweißgehalt. Ist er zu niedrig, gibt's keinen krönenden Bierschaum.

Brauen lässt sich auch mit Weizen, Roggen, Dinkel, Hafer, Hirse, Reis oder Mais. „Natürlich macht das geschmacklich einen Unterschied“, sagt Felix Schiffner, „vor allem was die Viskosität anbelangt.“ Übersetzt: Wie „zäh“ trinkt sich das jeweilige Bier? Und wie wirkt sich das auf das „Mundgefühl“ aus? „Ein Roggenbier ist viel dichter als ein helles Märzen.“

Ist das Getreide erst geerntet, landet es beim Mälzer. Der Mälzer übernimmt die Gerste und weicht sie in Wasser ein. Damit täuscht er der Pflanze vor, dass sie im Boden ist und wachsen kann. Die Gerste beginnt zu keimen und bildet einen Wur-

zel- und einen Blattkeim aus. Das dauert ungefähr vier oder fünf Tage. Entscheidend bei diesem Prozess ist, dass die Enzyme im Korn aktiviert werden. Sie wandeln später die Stärke des Getreidekorns in Zucker um. Danach wird es getrocknet, der Keimling entfernt und das übrig bleibende Malz in der Mühle gemahlen.

### **„Es gibt hellere und dunklere Malze. Sie sind auch für die verschiedenen Bierfarben verantwortlich.“**

Diesen Vorgang nennt man auch „Schroten“: „Es gibt hellere und dunklere Malze, sie sind auch für die verschiedenen Farben, die beim Bier möglich sind, verantwortlich“, sagt Braumeister Schiffner. Das geschrotete Malz wird mit warmem Wasser gemischt. Im Fall des Föhrenburger Bio Hofbieres wird

dafür kristallklares Quellwasser aus dem Silvretta-Arlberg-Massiv verwendet.

Jetzt entsteht die sogenannte Maische. Unter Rühren wird sie immer weiter erhitzt. Die enthaltene Stärke löst sich und wird in Zucker umgewandelt.

Im Läuterbottich werden die festen Bestandteile („Treber“) von der Maische getrennt. Zurück bleibt die klare „Würze“. Und die wird in der Würzepfanne erneut zum Kochen gebracht.

### **Hopfen ist ein Aromawunder**

Jetzt kommt der Hopfen ins Spiel. Rund 200 Hopfensorten gibt es. In Österreich wachsen 20 bis 25, und zwar im südsteirischen Leutschach und im oberösterreichischen Mühlviertel. „Ich komme aus dem Mühlviertel“, sagt Felix Schiffner, „deshalb kenne ich einige Hopfenbauern.“

Und er weiß auch, dass es entscheidend ist, ob sich eine bestimmte Hopfensorte im größten Hopfenanbaugebiet, in der bayerischen Hallertau, rankt oder im Mühlviertel – der Boden beeinflusst den





**Felix Schiffner in seinem Reich: Als Braumeister bei der Brauerei Fohrenburg setzt er neue Akzente – und baut auf einen schonenden Umgang mit Ressourcen.**

Geschmack: „Wenn ich einen Hopfen mit Zitrusnote möchte, sage ich: Lieber Hopfenlieferant, welche Sorte kannst du mir empfehlen? Ich bekomme dann ein Geschmacksprofil, ein Diagramm mit verschiedenen Geschmacksparametern wie ‚blumig‘, ‚fruchtig‘, ‚zitrusartig‘ oder ‚erdig‘ – in unterschiedlich starken Ausprägungen.“

#### **Auf geht's zum Hopfenstopfen!**

„Während des Kochens“, sagt der Braumeister, „macht man meist drei Hopfengaben. Die erste ist für die Bitterkeit verantwortlich, die beiden anderen fürs Aroma.“ Wird der Hopfen im Kaltbereich – also erst nach der Gärung – beigefügt, spricht man von „Hopfenstopfen“. Das kann mit Dolden oder in Pelletsform geschehen und sieht aus, als würde man Teebeutel in das frische „Jungbier“ hängen (vor der Abfüllung wird freilich noch einmal gefiltert).

In der Würzpfanne darf sich nicht nur der Hopfen entfalten. Es geht auch um Sterilisation, also das Haltbarmachen

des Bieres. Die fertige Würze wird danach im Würzekühler möglichst rasch gekühlt – jetzt kommt die Hefe ins Spiel, der Gärprozess wird gestartet.

„Beim Bio Hofbier setzen wir auf eine klassische untergärige Hefe, eine kalte Gärführung, das heißt zehn Grad Gärtemperatur, eine Woche Hauptgärung,

**„Erfrischend, spritzig – ich genieße es nach Feierabend und denke daran, was ich dazu beigetragen habe.“**

fünf bis sechs Wochen Reifezeit.“ Verraten hat Felix Schiffner auch, dass es mehrere Hopfensorten sind, die eingesetzt werden. Das detaillierte Rezept bleibt aber ein Geheimnis.

Untergärige Hefe – sie mag kühle Temperaturen und gärt am Kesselboden – wird bei den meisten österreichischen

Bieren verwendet: Märzen, Lager, Pils, Spezial beispielsweise. Obergärig – also mit Hefe, die es wärmer mag und oben schwimmt – sind etwa Weißbier, Ale oder Stout. In beiden Fällen wandelt die Hefe den Zucker um: in Alkohol und Kohlensäure.

#### **Ein wohlverdientes Feierabendbier**

Ist das Bier nach Gärung und Reife im Lagertank nach fünf bis sechzehn Wochen fertig, wird es gefiltert (ausgenommen sind davon hefetrübe Biere) und abgefüllt. Und darf – Gott erhalt's! – endlich auch getrunken werden.

Und wie schmeckt es, das Bio Hofbier?

Braugerstelieferant Christoph Weissenbach: „Erfrischend, spritzig, ich genieße es nach Feierabend und denke daran, was ich dazu beigetragen habe.“

Braumeister Felix Schiffner schlüpft für einen Augenblick in die Rolle des Biersommeliers: „Wunderschön hellgelb im Glas, feinporiger Schaum, leichte Zitrusnoten, eine gute Trinkbarkeit – man freut sich auf den zweiten Schluck.“ ☺

# Null gewinnt

Wer gerne Bier trinkt, mag es auch alkoholfrei immer lieber.  
Die nüchternen Fakten zum Boom.



## Alkoholfreies Bier

zu genießen, finden 60 Prozent der regelmäßigen Bierkonsumenten gut. Sie sind überzeugt, dass es „schick und angesehen“ ist.



2021

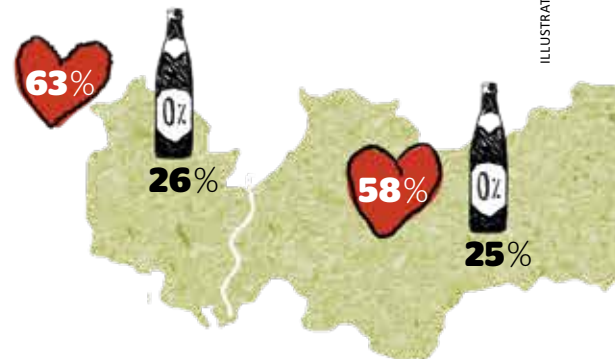
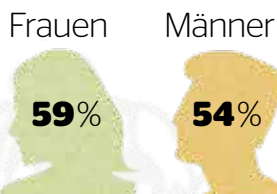
45%

2022

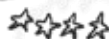
57%

## Eine **absolute** Mehrheit

ist sicher, dass alkoholfreies Bier an Ansehen gewonnen hat. 57 Prozent der Österreicher sagen, dass es zu unserer Trinkkultur gehört. Das ist ein Plus von 12 Prozentpunkten gegenüber dem Vorjahr.



63%  
Matura  
oder  
Studium

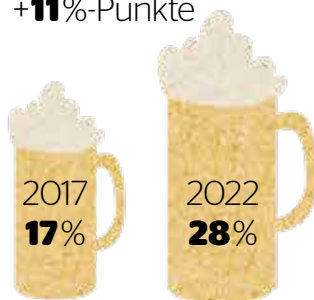


## Frauen schätzen

alkoholfreies Bier besonders. 59 Prozent finden es gut, bei den Männern sind es 54 Prozent. Wer Matura gemacht oder ein Studium abgeschlossen hat, findet es besonders zeitgemäß – in dieser Gruppe sind es 63 Prozent.



plus   
+11%-Punkte



**28%**  
der Österreicher trinken  
gerne alkoholfrei. Ein Plus  
von 11 Prozentpunkten  
im Vergleich zu 2017.



**30%**  
der regelmäßigen Bier-  
konsumenten trinken  
auch alkoholfreies Bier.

**32%**  
der 18- bis 29-Jährigen  
trinken gern alkohol-  
freies Bier; 15 Prozent sogar  
sehr gern. Bei den über  
60-Jährigen sind es 25 Prozent  
(9 Prozent sehr gern).



## Wer findet alkoholfrei *schick*?

Die Bundesländer im Vergleich



## Wer *trinkt* alkoholfrei?

Die Bundesländer im Vergleich

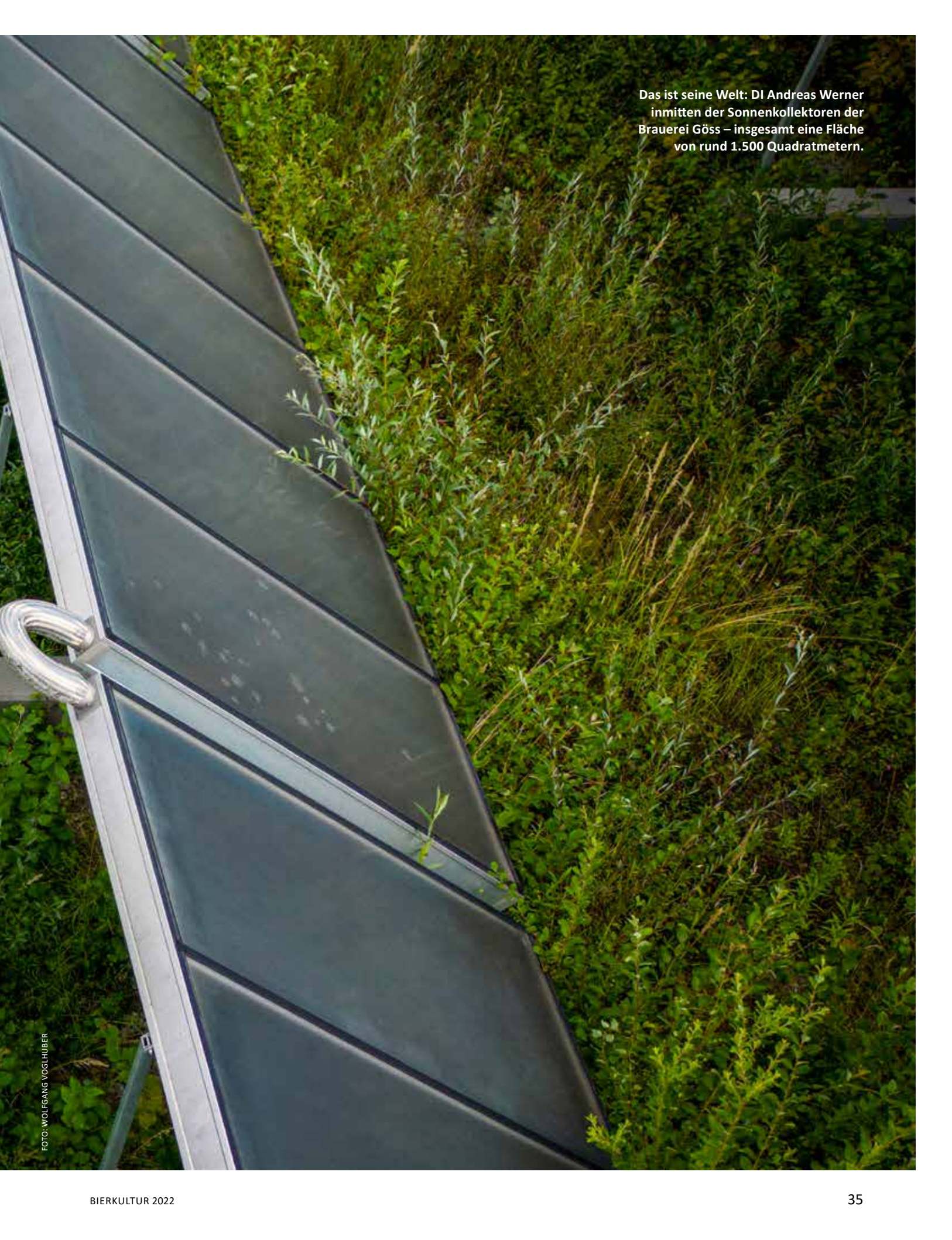




# Absolut grün

In Göss wird Bier nur mit erneuerbarer Energie hergestellt.  
**Braumeister Andreas Werner** beschreibt den spannenden Weg  
in Richtung Nachhaltigkeit.





Das ist seine Welt: DI Andreas Werner  
inmitten der Sonnenkollektoren der  
Brauerei Göss – insgesamt eine Fläche  
von rund 1.500 Quadratmetern.





**Braumeister Andreas Werner begleitet den Brauprozess mit seiner Expertise. Im Sudhaus überzeugt er sich, dass alles nach Plan läuft.**

**A**uf den Aktenschränken im Büro von Braumeister DI Andreas Werner reiht sich ein Bierkrug an den anderen. „Die sind da, weil sie da waren“, sagt er, „ich habe das Büro vor zwanzig Jahren übernommen und wenig geändert.“

Hinter den Krügen hängen Porträts seiner Vorgänger: „Wer in Pension geht, bekommt ein Foto.“

Auf die Galerie folgt ein Bild der Brauerei Göss, eine frühe Darstellung aus dem Jahr 1870. Das viele Gold lässt eine geradezu hingebungsvolle, symbolisch überhöhte Wertschätzung des prickelnden Gerstensaftes vermuten. „Wenn im Winter so um drei, vier Uhr nachmittags die Sonne reinschaut, dann leuchtet das Bild – und man spürt etwas ganz Besonderes.“

In einer Vitrine hinter seinem Schreibtisch bewahrt Andreas Werner Biergläser auf: „Eine gute Chronologie der vergangenen fünfzig Jahre.“ Wir sitzen an einem

Tisch, gefertigt aus einem Nussbaum, der in der Brauerei geschlägert werden musste. In Griffweite stehen unter einem großen Blumenbild neun verschiedene Biere – „die aktuellen Ausstattungen“, sagt der Braumeister. Welches davon er am liebs-

ten trinkt? „Das Spezial und das Gold.“

Andreas Werner, Jahrgang 1958, wuchs im burgenländischen Bad Sauerbrunn auf. Nach der Matura studierte er in Wien Lebensmittel- und Gärungstechnik und landete über ein paar Zufälle beim Bier.

**„Bier verbindet.  
Bei uns arbeiten  
ganze Familien,  
oft in mehreren  
Generationen.“**

Er war viel unterwegs, oft in Russland, wo in Lizenz gebraut wurde, später in Rumänien – als technischer Direktor für bis zu sieben Brauereien. „Das war extrem spannend, aber auch extrem anstrengend“, sagt er. „Zum Glück hatte ich eine Rückfahrkarte.“

#### **Weg zur grünen Brauerei geprägt**

Er war in seinen frühen Vierzigern, als er Braumeister der Brauerei Göss wurde. Da war er, wie er selbst sagt, schon mit dem „Gösser-Virus“ infiziert: „Eine Wortschöpfung von mir. Bier verbindet: Bei uns arbeiten ganze Familien, oft in mehreren Generationen – die Leute, die einmal da sind, die bleiben auch.“ So wie er selbst. Heute, zwanzig Jahre später, sagt der Leobener: „Ich bin dankbar, dass ich dieses Leben führen darf.“

Andreas Werner mag Italien – besonders Rom und die Toskana –, kann sich eine griechische Insel als Alterssitz vor-





**Wir begleiten DI Andreas Werner bei einem Rundgang durch die Brauerei. Dass er sich als Braumeister auch aufs Bierzapfen versteht, stellt er dabei eindrucksvoll unter Beweis.**

stellen, und wer ihn nach seinem Lebensmotto fragt, erhält prompt die Antwort: „Zeit ist einmalig.“

Der Braumeister hat den Weg zur grünen Brauerei maßgeblich geprägt. „Wir wollten wissen, was möglich ist. Das war keine Frage der Ideologie, es war eher Neugierde und mit Sicherheit auch ein bisschen Pioniergeist.“

Wenn er nach links blickt, sieht Andreas Werner einen Spaten. Auf dem Stiel steht – Weiß auf Gösser-Grün – „Spatenstich Biertrebervergärungsanlage Göss 7.4.2015“. Ein Erinnerungsstück an einen der letzten Schritte zur weltweit ersten grünen Brauerei.

#### **Seit 2016 ist die Brauerei Göss vollkommen nachhaltig**

„Im Herbst 2015 wurde die Biertrebervergärungsanlage eröffnet und die Brauerei Göss als erste Brauerei in der Heineken-Familie silberzertifiziert“, sagt Andreas

Werner. Wobei in diesem Fall Silber glänzt wie Gold. Denn bis zu diesem Zeitpunkt hatte noch keine Brauerei diese Auszeichnung erhalten. Seit 2016 wird hier völlig nachhaltig produziert. Zehn Jahre zuvor wurden die ersten Schritte in Richtung

**„Wir wollten wissen, was möglich ist – da war Neugierde dabei und ein bisschen Pioniergeist.“**

grüne Brauerei gesetzt. „Wir haben begonnen, darüber nachzudenken, wie man Energie sparen kann. Experten haben uns Sparpotenziale aufgezeigt.“

Die Brauerei Göss nutzte das Klärgas und senkte so den Erdgasverbrauch um

zehn Prozent. Dieselben Experten waren es auch, die darauf hinwiesen, dass es eine Ausschreibung für Solarthermie auf europäischer Ebene gab – mit dem Ziel, die Einsatzfähigkeit von großflächigen Solaranlagen in der lebensmittelproduzierenden Industrie zu beweisen.

„Heute haben wir rund 1.500 Quadratmeter Kollektorenfläche und decken damit einen guten Teil des Energiebedarfs im Sudhaus ab. Nach der Klärgasnutzung war das Schritt Nummer zwei. Und eines Tages hat sich der technische Leiter des Sägewerks von Mayr-Melnhof bei mir gemeldet. Er hat Wärme zu einem attraktiven Preis angeboten, hergestellt aus nachwachsenden Energieträgern.“

Bei Mayr-Melnhof werden anfallendes Sägemehl und Rinden verheizt. Weil mehr Wärme da war als gebraucht, wurde sie der Brauerei Göss günstig offeriert – weshalb es sich auch auszahlte, eine Leitung vom Sägewerk zur Brauerei zu legen. >>



Andreas Werner liebt sein Leben als Braumeister. Hier sehen wir ihn im Sudhaus.

**„Wir haben gesagt, jetzt wollen wir 100 Prozent, und haben getüftelt, wie das funktionieren könnte.“**





Auf den Aktenschränken in seinem Büro reiht sich ein Bierkrug an den anderen. Andreas Werner hat sie von seinen Vorgängern übernommen. Das Schild rechts war der Erstentwurf, mit dem er die Brauerei Göss als „Grüne Brauerei“ präsentierte.

„Wir bekommen 95 Grad heißes Wasser und heizen damit Räume und Anlagen. Damit decken wir fast die Hälfte unseres Bedarfs – bis heute. Dadurch waren wir bereits bei 60 Prozent grüner Energie in der Produktion. Das hat unseren Ehrgeiz geweckt, und wir haben gesagt, jetzt wollen wir 100 Prozent, und haben getüftelt, wie das funktionieren könnte.“

### Im Dialog zum Erfolg

Bis Andreas Werner von einer Pilotanlage las, mit der aus Treber Biogas erzeugt werden kann. Aus mehreren Gründen nicht ganz einfach: Die Anlage war teuer, gebaut werden sollte im Wohngebiet, die Anrainer hatten Sorge, dass es zu Geruchsbelästigungen kommen könnte. „Da war sehr viel Arbeit im Dialog zu erledigen“, sagt der Braumeister. „Die grüne Brauerei war unser Titel.“ Andreas Werner dreht sich um. Hinter ihm hängt die Tafel, die damals dafür entworfen wurde.

### Wissenswert

#### **Etiketten für Gösser Märzen**

Ausschließlich aus Altpapier erzeugt.

#### **Fuhrpark**

Gasbetrieben, wo immer es sinnvoll ist. Gasbetriebene Lkw werden in Großstädten wie Wien, Linz und Graz eingesetzt. Werkseigene Stapler werden mit Gas betrieben.

#### **Green Cooling**

Effizientes und deshalb klimaschonendes Kühlen.

#### **Lieferantenkodex**

Instrument zur Qualitätssicherung, definiert soziale, ethische und ökologische Standards.

#### **Mehrwegverpackungen**

sind nachhaltiger als Einwegverpackungen. Wichtig ist ein gut funktionierendes Sammelsystem, Glas und Aluminium lassen sich hervorragend recyceln.

„Wir haben dann in der Planung erkennen müssen, dass Energie nicht immer anfällt, wenn sie gebraucht wird. Deshalb war es sinnvoll, die Energieerzeugung vom Energieverbrauch zu entkoppeln. Wir haben also einen Heißwasserspeicher gebaut, der hat sich tagsüber aufgeheizt.“

Ähnlich handelte die Brauerei Göss auch bei der Biogasanlage. Ein Blockheizkraftwerk wurde gebaut und das überschüssige Biogas verstromt. Heute wird der grüne Strom ins Netz eingespeist – und Andreas Werner erntet angesichts der hohen Energiepreise Schulterklopfen: „Viele Mitarbeiter sagen: Du hast das schon damals gewusst! Nein, sage ich, ich habe nicht gewusst, dass unser Gas heute so viel wert sein wird. Aber toll ist es schon.“

Wie hoch der Energieverbrauch nun insgesamt ist? „Pro Hektoliter Bier verbrauchen wir rund 50 Megajoule“, sagt Andreas Werner. Auf ein Krügerl umgerechnet sind das 70 Watt.





# Freibier für alle!

**Ein Prost auf die Pause.** Mit dem traditionellen Bierauszug werden die Studierenden der Montanuniversität Leoben vom Rektor in die Sommerferien entlassen.

**E**s ist eine einzigartige Stimmung für eine Universitätsstadt an diesem Nachmittag Ende Juni. Von überallher tauchen junge Menschen in Dirndl und Lederhose auf. Und neben ihrem Lachen und ihren Begrüßungen hört man ein verheißungsvolles Schepfern: Stapel von Bierkisten werden über

die Straßen gerollt. Die Studierenden haben sich wegen eines einzigartigen Rituals vor der Montanuniversität Leoben versammelt: Der Bierauszug ist eine Tradition, die bis in die Kaiserzeit zurückgeht. Mit Freibier für alle wünschte der Rektor den Studenten Glück für die damals gefährlichen Sommerpraktika im

Bergbau. Mittlerweile hat die Montanuni in der Steiermark 3.600 Studierende aus 90 Nationen, doch eines hat sich nie geändert: die Verbindung von Bier und Bergbau. „Wir diskutieren manchmal auf der Uni, ob man nicht gleich eine Pipeline von der Brauerei zur Uni legen sollte“, scherzt einer der Studenten.



Vanessa, Paul, Lisa und Gabriel studieren in Sichtweite der Brauerei: „Gösser ist an der Uni einfach omnipräsent!“



Studium geschafft! Im Pferdewagen werden traditionell die fertigen Ingenieure jedes Jahrgangs durch die Stadt kutschiert.

FOTOS: WOLFGANG VOGLHUBER





Das schmeckt auch der Musikantin mit dem Waldhorn!  
Die Bergkapelle Seegraben, die den Bierauszug vom Hauptgebäude  
hinauf auf die Maßenburg begleitet, bekommt ihre Wegzehrung.

—  —  
**„Ich möchte  
mit dem heutigen  
Bierauszug allen  
Mut zusprechen – auch  
den Verbummelten.“**

*Prof. DI Dr. Helmut Flachberger*  
Vizekanzler Montanuniversität  
Leoben



Für den Bierauszug  
nehmen die Studenten  
je nach Semester in Gruppen  
Aufstellung – die „Verbummelten“  
müssen zum Schluss gehen.

# Nachhaltig in die Zukunft



Wo kommen die Rohstoffe her, was wird wiederverwertet, und wie sieht es mit dem Wasserverbrauch aus? Ja, Bier ist auch ein Umweltthema.

## Die **Herkunft** der Rohstoffe



ist den Österreichern besonders wichtig, wenn es um nachhaltiges Bier geht. 70 Prozent sind daran interessiert. 53 Prozent bewegt das Recycling von Flaschen, Dosen und Verpackungen.

**53%**  
Interesse  
an Recycling

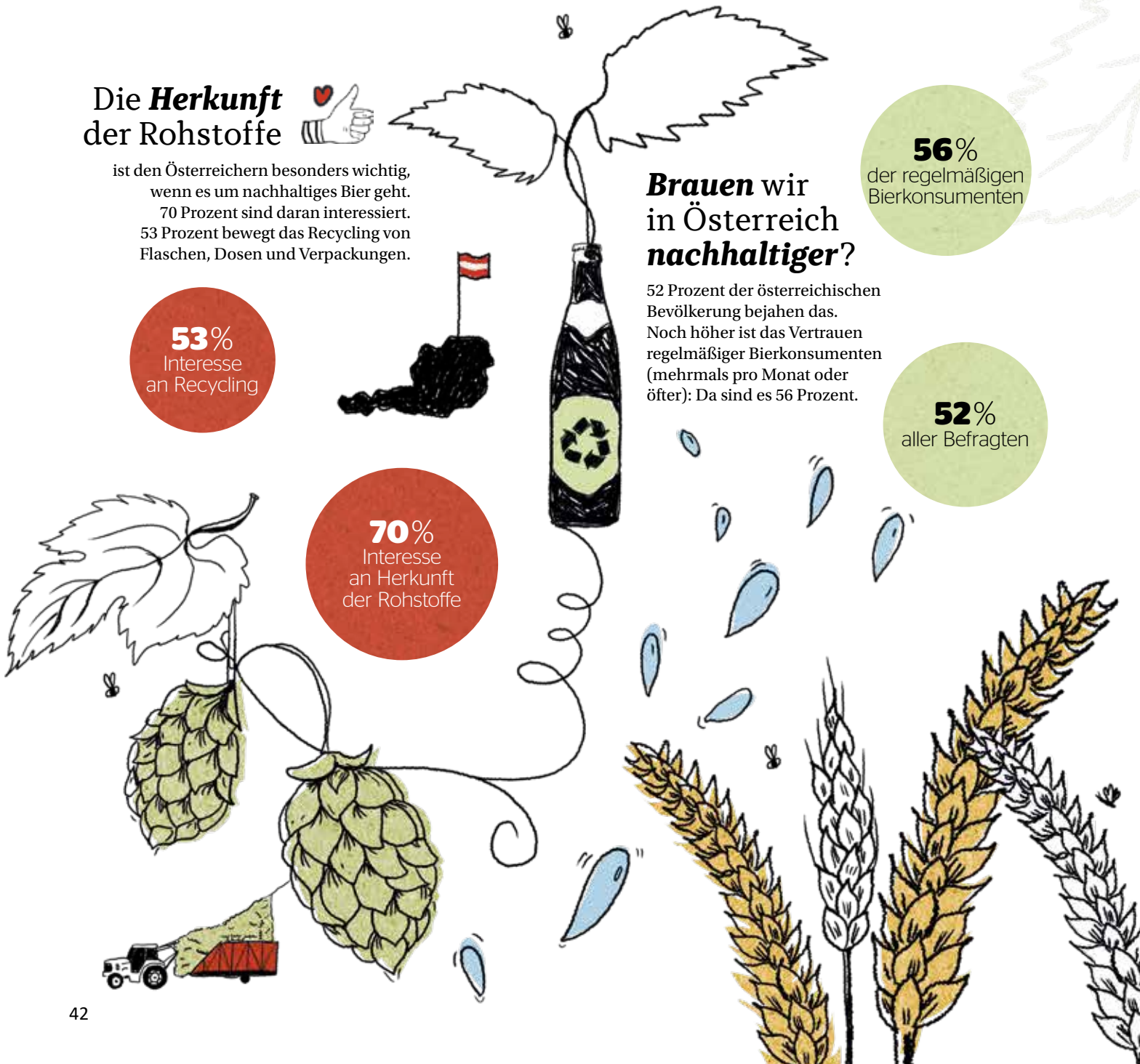
**70%**  
Interesse  
an Herkunft  
der Rohstoffe

## **Brauen wir in Österreich nachhaltiger?**

52 Prozent der österreichischen Bevölkerung bejahen das. Noch höher ist das Vertrauen regelmäßiger Bierkonsumenten (mehrmals pro Monat oder öfter): Da sind es 56 Prozent.

**56%**  
der regelmäßigen  
Bierkonsumenten

**52%**  
aller Befragten

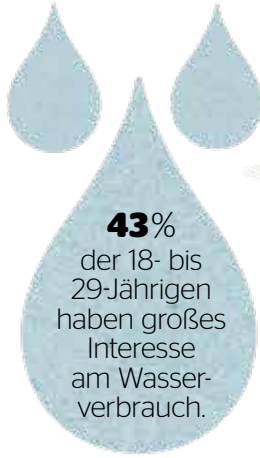






## Wie hoch ist der **CO<sub>2</sub>-Fußabdruck**

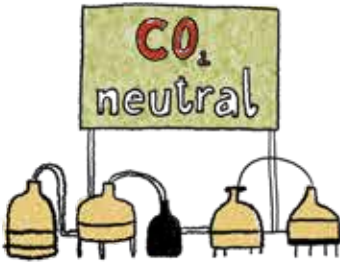
eines Krügerls? Das interessiert jeden zweiten Österreicher von 18 bis 29 Jahren. Die hohe Sensibilität der Jungen zeigt sich auch im gestiegenen Interesse für den Wasserverbrauch (43 Prozent, im Schnitt 39 Prozent).



**43%**  
der 18- bis 29-Jährigen haben großes Interesse am Wasserverbrauch.



**50%**  
der 18- bis 29-Jährigen interessiert der CO<sub>2</sub>-Fußabdruck.



**76%**

der Österreicher sind sicher, dass eine CO<sub>2</sub>-neutrale Bierproduktion wichtig für die Zukunft ist.



**45%**

der Befragten wollen mehr Infos zu nachhaltigem Bier. Eine deutliche Bewusstseinsveränderung: Vor sechs Jahren waren es nur 29 Prozent.



**61%**

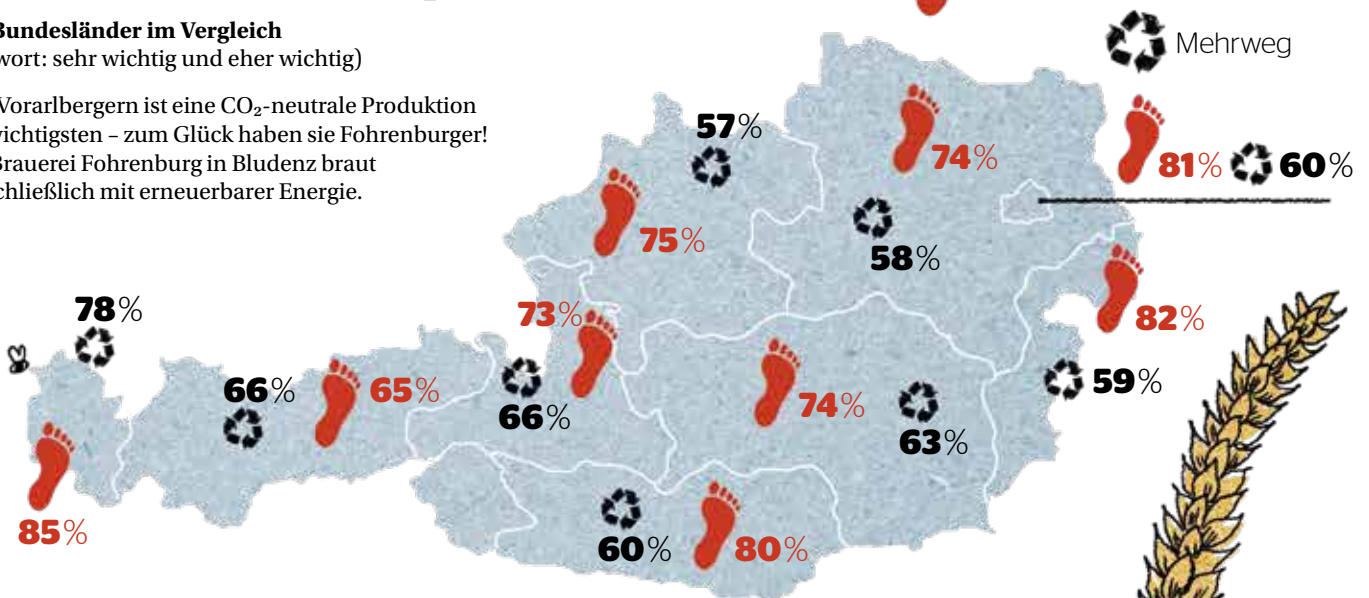
der Österreicher sind dafür, dass Bier nur in Mehrwegflaschen verkauft wird. 54 Prozent meinen, dass das Verpackungsmaterial zu 100 Prozent wiederverwendbar sein soll.

## Wem ist **Mehrweg** beim Bier besonders wichtig, und wo schätzt man **CO<sub>2</sub>-neutrale Produktion**?



**Die Bundesländer im Vergleich**  
(Antwort: sehr wichtig und eher wichtig)

Den Vorarlbergern ist eine CO<sub>2</sub>-neutrale Produktion am wichtigsten – zum Glück haben sie Föhrenburger! Die Brauerei Föhrenburg in Bludenz braut ausschließlich mit erneuerbarer Energie.





# „Die Wege verkürzen“

**Dr. Johann Jäger** arbeitet als Einkäufer bei der Brau Union Österreich. Er kümmert sich um Gerste und Hopfen – und darum, dass sie möglichst nachhaltig produziert werden.

**D**ass er auf einem Bergbauernhof aufgewachsen ist, hat ihn geprägt. Deshalb versteht Dr. Johann Jäger, Jahrgang 1959, die Anliegen der Landwirte besonders gut. Der Mann aus Filzmoos lebt heute in Linz, die Berge liebt er aber nach wie vor. Im Gespräch erzählt der Category Manager Raw & Energy der Brau Union Österreich über Erntezeit, Risikostreuung und Krisenbewältigung.

*Wie erklären Sie einer Urlaubsbekanntschaft Ihren Beruf?*

Ich sage, hundert Prozent meines Jobs ist Einkaufen – und dabei kann ich noch das Geld anderer Leute ausgeben. (Lacht.)

*Und was fragen die Leute, wenn sie mehr über Ihre Tätigkeit wissen wollen?*  
Wenn man sich in Österreich bewegt, ist die häufigste Frage: Wo kauft ihr ein? Und gleich im Anschluss: Was, das kommt aus Österreich? Wenn es um Rohstoffe geht, merkt man sofort, dass die Menschen das faszinierend finden.

*Viele wissen also gar nicht, dass es die Zutaten für Bier in Österreich gibt?*

Bei der Gerste schon. Beim Hopfen eher nicht, weil die Hopfenanbaugebiete ganz im Süden und ganz im Norden liegen. Wer nicht gerade daran vorbeifährt, weiß wahrscheinlich nicht, dass in Österreich Hopfen angebaut wird.

**„Hundert Prozent meines Jobs ist Einkaufen – und dabei kann ich noch das Geld anderer Leute ausgeben!“**

*Warum wird nur dort Hopfen angebaut?*  
Weil es von der Wasserversorgung und der Temperatur her passt.

*Sie sind auf einem Bergbauernhof in Filzmoos aufgewachsen. Hat Sie das geprägt?*  
Das war ein kleiner Hof auf 1.100 Meter Seehöhe. Fünf Kühe, Nebenerwerb. Mein

Vater hat bei den Bundesforsten als Holzarbeiter gearbeitet. Wir waren fünf Kinder. Schulweg eine Stunde hin, eine Stunde zurück – zu Fuß. Vier Jahrgänge in einem Raum, die alle von einem Lehrer unterrichtet wurden. Heute kann man sich einen Unterricht in dieser Form gar nicht mehr vorstellen.

*Was ist Ihnen aus der Zeit geblieben?*

Dass man gewisse Entbehrungen auf sich nehmen kann.

*Und wie ist der Bergbauernbub schließlich zum Bier gekommen?*

Ich habe nach der Grundschule eine landwirtschaftliche Mittelschule besucht und dort maturiert. Dann habe ich ein Jahr bei Raiffeisen gearbeitet. Mein Weg schien vorgezeichnet. Bis ich beschlossen habe, dass es das nicht gewesen sein kann. Ich bin nach Innsbruck und habe Betriebswirtschaft studiert. Im Zuge meiner Diplomarbeit ist der Kontakt zur Brau Union Österreich entstanden. Und dann gab's für mich dort einen Job. >>





Dr. Johann Jäger waltet  
über tausende Tonnen  
Getreide – und bleibt dabei  
ganz ruhig: „Die Nervosität  
schwindet mit den Jahren.“



**Vom Feld bis ins Glas: Beim Einkauf der Rohstoffe ist es Dr. Johann Jäger wichtig, die Wege von Gerste und Hopfen möglichst kurz zu halten.**

*Beginnt Ihr Tag damit, sich Gedanken über Bier machen, oder ist das zu weit hergeholt?*

Das ist nicht zu weit hergeholt, speziell um diese Jahreszeit (*das Gespräch wurde im Sommer geführt; Anm.*). Jetzt ist gerade die Getreideernte im Gange, da lebt man mit der Landwirtschaft – und man fragt sich ständig: Ist irgendwo ein Unwetter, eine Gewitterfront, könnten wir betroffen sein? Voriges Jahr gab es beim Hopfen einen Hagelschaden, der so massiv war, dass der Ertrag deutlich geringer ausfiel als erwartet. Da beginnt man nachzudenken: Was tun, wenn ich 30 Prozent weniger bekomme? Dann prüft man die Vorräte, fragt sich, wo Ersatz zu bekommen ist. Wir lagern Hopfen und Gerste auch, um Ausfälle abzuf puffern. Das hängt auch mit unserem Fokus auf die Versorgung aus Österreich zusammen.

*Erntezeit – was war das erste berufliche Gespräch, das Sie heute geführt haben?*  
Auf der Rückfahrt von Wien mit einem Gerstehändler. Die Ernte ist am Laufen.

In dieser Zeit telefoniert man täglich mit Landwirten oder Händlern.

*Haben Sie heute schon eingekauft?*  
Eingekauft noch nicht, aber ich habe ein Gebot abgegeben – bei dem ersten Telefonat, über das wir gerade eben gesprochen haben.

**„Es gibt den Plan, dass alle österreichischen Marken auch mit österreichischer Gerste gebraut werden.“**

*Macht Sie das Bieten nervös?*  
Nein. Zum Glück schwindet die Nervosität mit den Jahren.

*Wie viele Tonnen Gerste kauft die Brau Union Österreich pro Jahr ein?*  
Etwa 125.000 Tonnen. Und das zu 80 bis 85 Prozent aus Österreich.

*Nicht zur Gänze, weil es nicht genug gibt?*  
Das hängt natürlich davon ab, wie die Ernte ausfällt.

*Besteht österreichisches Bier also immer aus österreichischen Zutaten?*  
Nicht zur Gänze, aber es gibt den Plan, dass alle österreichischen Marken mit österreichischer Gerste gebraut werden.

*Das Angebot, das Sie heute gemacht haben, ist für Gerste aus ...*  
... Niederösterreich. Diese Gerste würde zur Mälzerei in Wien gehen oder zu der an der tschechischen Grenze. Das wären dann in beide Richtungen sechzig, siebzig Kilometer, also nicht besonders weit.

*Kaufen Sie nach Regionalität ein?*  
Bei Gerste und Hopfen ist man von klimatischen Verhältnissen und Bodenbedingungen abhängig. Wir versuchen, wenn es irgendwie geht, die Wege zu verkürzen. Aus Einkaufssicht ist es aber auch wichtig, die Anbauggebiete zu streuen, um auch das Ernterisiko zu streuen.





**In seinem Element: Wir haben Dr. Johann Jäger am Firmensitz der Brau Union Österreich in Linz getroffen – und er hat uns frische Gerste und duftende Hopfendolden mitgebracht.**

*Was ist das Besondere an österreichischen Rohstoffen?*

Wir haben in Österreich eine sehr kleinflächige Struktur, wo viele Dinge nicht unter diesem großen ökonomischen Druck passieren. Ein Beispiel, das in aller Munde ist, ist Glyphosat. Das wird in Österreich bei der Braugerste nicht eingesetzt, weil die Betriebe und deren Ackerflächen zu klein dafür sind. Der Aufwand würde sich einfach nicht rechnen. Außerdem wird die österreichische Braugerste nach einem zertifizierten Nachhaltigkeitssystem angebaut. Wir haben aber auch eine gewisse Verantwortung für die österreichische Wirtschaft. Und das bedeutet, nicht immer nur dort zu kaufen, wo es gerade besonders günstig ist.

*Wie wirkt sich der Klimawandel aus?*

Die Sommergerste hat mit den heißen, trockenen Frühlingsmonaten zunehmend Probleme. Es sind immer mehr Jahre dabei, wo die Ernte der Sommerbraugerste sowohl mengenmäßig als auch qualitativ keine zufriedenstellenden Ergebnisse

bringt. Auch der Hopfen mag Temperaturen über 30 Grad nicht.

*Wenn Sie zurückdenken: Was waren die drei einschneidendsten Veränderungen?*  
Einmal ganz sicher die Finanzkrise in den Jahren 2008 und 2009. Die war gekoppelt mit Engpässen beim Hopfen. Da hat ein

**„So etwas wie beim Krieg in der Ukraine habe ich noch nie erlebt – solche Preissprünge!“**

Kilo Bitterstoff, das normal zwischen 50 und 70 Euro kostet, plötzlich 1.000 Euro gekostet. Es war ein zufälliges Zusammentreffen von mehreren Faktoren, was dann zu diesem Preisausschlag geführt hat. Zweitens die Pandemie: Das war eine riesige Herausforderung für die Logistik. Drittens der Krieg in der Ukraine – das

habe ich in meiner langjährigen Tätigkeit als Einkäufer noch nicht erlebt. Solche Preissprünge habe ich noch nie gesehen.

*Die angeführten Krisen sind innerhalb weniger Jahre eingetreten. Geht man da auf seine Partner zu, um mit ihnen über langfristige Verträge zu sprechen?*

Das ist so. Wir haben im Herbst mit einigen Partnern Verträge gemacht – Vorverträge für die Braugerste der aktuellen Ernte, als die Preise noch nicht absehbar waren. Jetzt sind die Preise ganz woanders. Und man muss sich eingestehen, dass die Landwirte Kostensteigerungen haben, die zum damaligen Zeitpunkt nicht absehbar waren. Wir verstehen das und versuchen nachzubessern.

*Besiegelt man einen Verkauf mit einem Bier? Oder ist das unüblich?*

Das kommt auf die Umgebung an. Bei den Hopfenbauern ist das Tradition. Man trifft eine Vereinbarung, besiegelt sie per Handschlag, und beide halten sich daran. Der Vertrag kommt später ... ☺

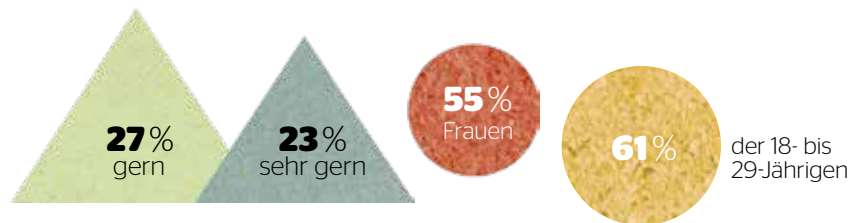
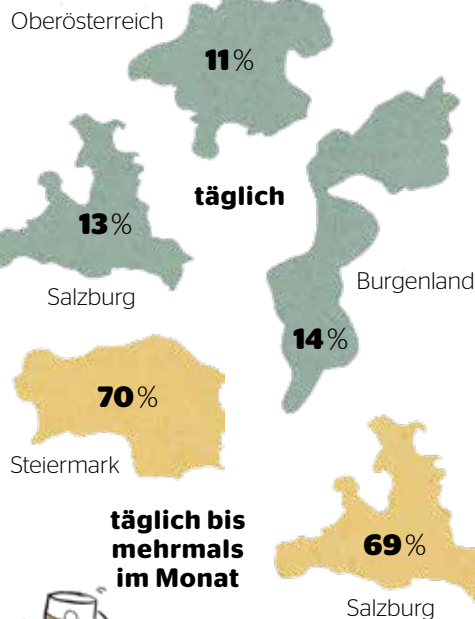
# Ein Prost auf die Freundschaft

Überall, wo Menschen feiern, wird gerne mit Bier angestoßen – ein Hoch auf Gemeinsamkeit und Gemütlichkeit!



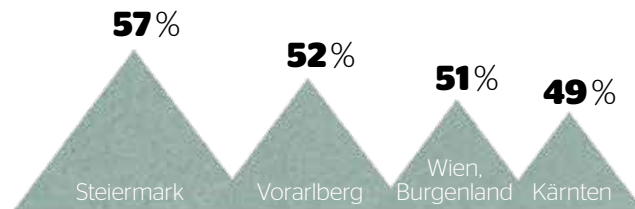
## Burgenländer genießen ihr Bier

besonders gerne täglich. Sie liegen mit 14 Prozent vorne. Salzburg (13 Prozent) und Oberösterreich (11 Prozent) folgen. Beim regelmäßigen Bierkonsum (täglich bis mehrmals im Monat) liegt die Steiermark (70 Prozent) vor Salzburg (69 Prozent).



## Radler als Trendgetränk

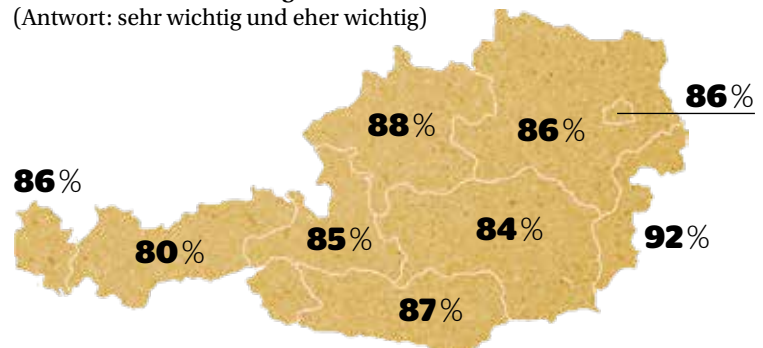
Nach einer gewissen Stagnation in den Vorjahren zeichnete sich zuletzt ein Aufwärtstrend ab: 27 Prozent trinken gern Radler, 23 Prozent sogar sehr gern. Besonders beliebt ist er bei Frauen (55 Prozent „gern und sehr gern“) und Jüngeren von 18 bis 29 Jahren (61 Prozent „gern und sehr gern“).



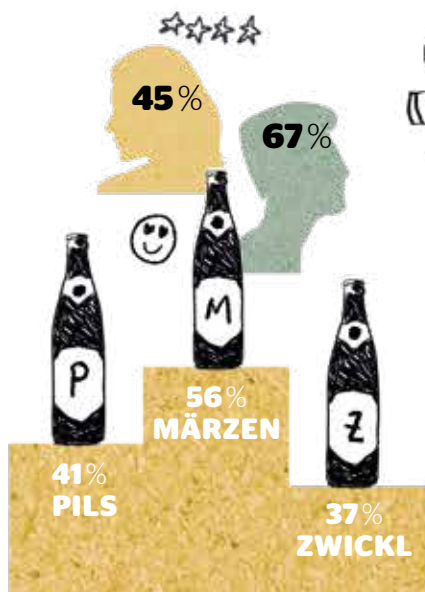
Mit 57 Prozent Zuspruch sind die Steirer die größten Radler-Fans. Erst mit 52 Prozent folgt Vorarlberg auf Platz zwei, knapp vor Wien und dem Burgenland (je 51 Prozent) und Kärnten (49 Prozent). Schlusslichter sind Oberösterreich und Salzburg mit je 46 Prozent.

## Wie wichtig ist Bier für die österreichische *Getränkekultur*?

Die Bundesländer im Vergleich  
(Antwort: sehr wichtig und eher wichtig)







**56%**

der Österreicher trinken gerne Märzenbier. Es erfreut sich dabei sowohl bei Männern (67 Prozent) als auch bei Frauen (45 Prozent) hohen Zuspruchs. Bei den Bundesländern zeigen sich die Kärntner (74 Prozent) als besonders große Fans. Auf den Plätzen 2 und 3 der beliebtesten Bierarten liegen Pils (41 Prozent) und Zwickl (37 Prozent).

**74%**  
Kärnten



## Einigkeit im **Kaufverhalten**

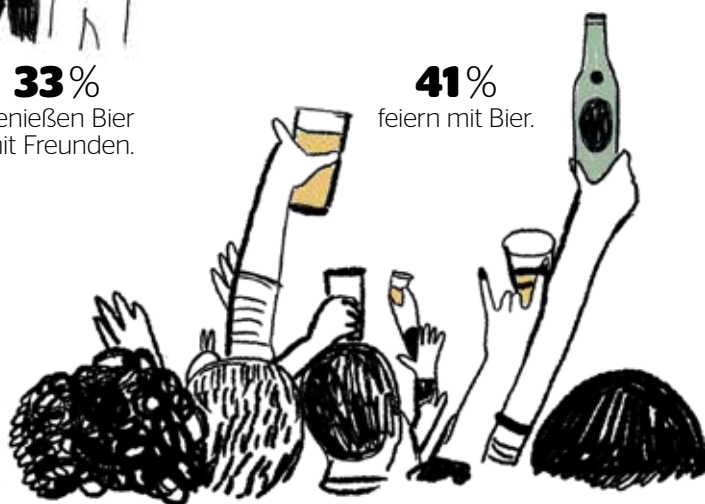
herrscht bei Frau und Herrn Österreicher: Bei 28 Prozent landet Bier einmal im Monat im Einkaufswagen, 21 Prozent kaufen alle zwei bis drei Wochen für ihren Haushalt Bier. Achtet man auf das Alter, füllen die 18- bis 29-Jährigen mehrmals in der Woche ihren Vorrat auf (11 Prozent).



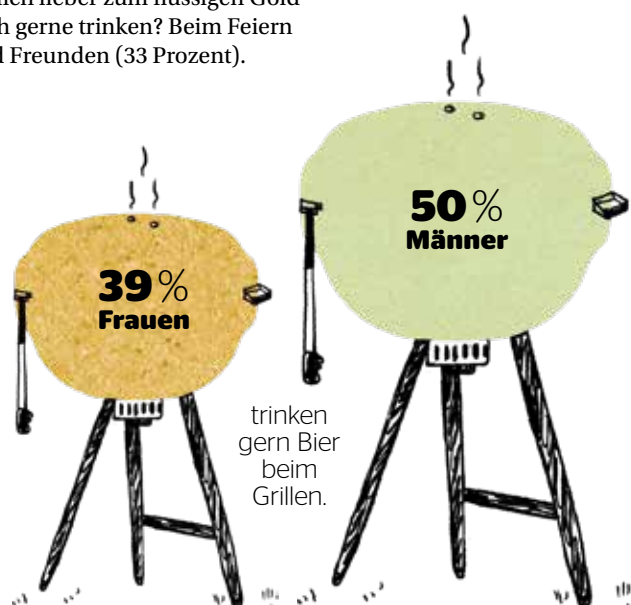
**33%**  
genießen Bier  
mit Freunden.

## Am liebsten trinken wir Bier

beim Grillen. Wobei die Herren mit 50 Prozent deutlich lieber zum flüssigen Gold greifen als die Damen (39 Prozent). Wo wir Bier noch gerne trinken? Beim Feiern (41 Prozent) und beim Treffen mit Freundinnen und Freunden (33 Prozent).



**41%**  
feiern mit Bier.



trinken  
gern Bier  
beim  
Grillen.



# Ein Bier passt einfach immer

Drei Köche liefern den Beweis: Ob zu Gemüsesuppe, Zanderschwanz oder fruchtigem Dessert – zu jedem Essen gibt es das richtige Bier.

Hier servieren wir sechs Gänge, sechs Biere und die Einladung, Neues zu entdecken und zu genießen.



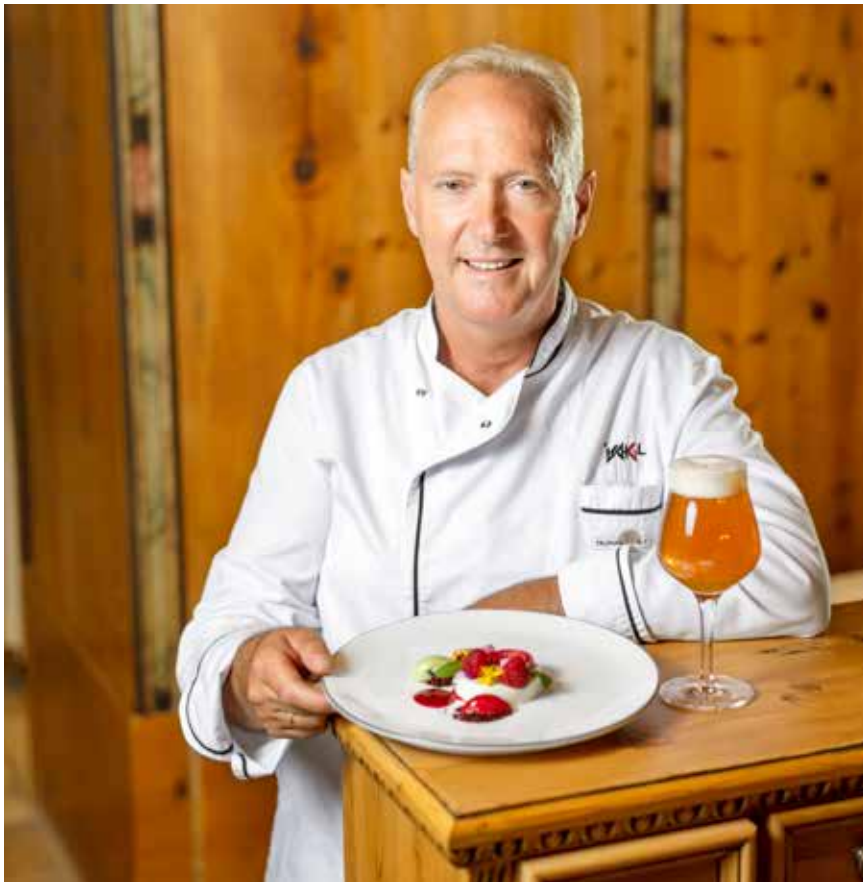
## **CHRISTOF WIDAKOVICH**

kocht im Restaurant  
Schlossberg in Graz

Er liebt das Örtchen Valun auf der kroatischen Insel Cres, kann ohne Google Maps nicht sein und trinkt am liebsten guten Wein. Koch ist er, „weil es immer mein Traumberuf war“. Was wünscht sich der umtriebige Küchenchef für seine Zukunft? „Ruhiger werden.“

FOTOS: WOLFGANG VOGLHUBER, WIRL PHOTO





## **MARTIN SIEBERER**

kocht im Trofana Royal  
in Ischgl

„Glücksgefühle für alle Sinne  
zu zaubern ist ein Privileg“,  
sagt er. Am liebsten isst er  
Paznauner Schafl, mag  
Radeln, Laufen und Skifahren  
und spielt gern Fußball.  
Wo ihn seine nächste Reise  
hinführen wird?  
„In den Süden, ich bin  
offen für Neues.“



## **DOMINIK LEODOLTER**

kocht in der Luftburg  
im Wiener Prater

Ursprünglich aus St. Pölten  
stammend, wohnt er heute  
im zweiten Bezirk von Wien –  
ganz nah bei seiner Wirkungs-  
stätte, dem Prater. Am  
liebsten verbringt der Vater  
einer Tochter Zeit mit seiner  
Familie. Sein Leibgericht?  
„Eindeutig Schweinsbraten  
mit Sauerkraut und Knödeln!“





### BIERTIPP:

Als Eintritt in ein Menü eignet sich ein Pils wie das Reininghaus Jahrgangspils, dessen angenehme Bittere Appetit auf mehr macht. Serviert wird es in einer Pilstulpe. Die eher enge Öffnung betont die Hopfenaromatik. Die ideale Trinktemperatur liegt bei 7 °C.

### TARTELETTE

mit Ricottacreme  
und eingelegtem Gemüse

**Martin Sieberer** serviert im **Trofana Royal** ein aufwendiges Kunstwerk als besonderen Gruß aus der Küche. Das exklusive Jahrgangspils schmeckt dazu absolut köstlich – und das zarte Glas der Pilstulpe bringt die helle Farbe dabei schön zur Geltung.



## GEMÜSEBOUILLON

mit knackigen Karotten  
und feinem Kohlrabi

In der **Luftburg** im Wiener Prater kredenzt **Dominik Leodolter** eine klassische Gemüsesuppe mit feinem Fenchelaroma. Dazu passt eine Begleitung, die dem feinraffinierten Geschmack der Bouillon den Vortritt lässt.

Deshalb ideal: ein gut gekühltes alkoholfreies Bier.



### BIERTIPP:

Zu dieser Suppe bedarf es einer Begleitung, die sich nicht zu sehr in den Vordergrund drängt. Hier bietet sich ein alkoholfreies Bier an, gern auch ein unfiltriertes Zwickl, das mild und malzbetont daherkommt. Die ideale Trinktemperatur einer alkoholfreien Bierspezialität ist niedriger als bei anderen Bieren und liegt bei etwa 3 °C.

## ERDÄPFELPUFFER

mit würzigem  
Knoblauchpesto und  
gemischtem Salat

In der **Luftburg** treffen Erd-  
äpfelpuffer mit Knoblauch-  
Begleitung auf das liebste Bier  
der Österreicher – ein Märzen.

Das passt wunderbar zu  
österreichischen Gerichten  
mit ihrem selbstbewussten  
Auftreten. Deshalb heißt's  
kräftig zupacken – also nach  
einem Henkelkrügerl greifen.



### BIERTIPP:

Zu deftigen, traditionellen Gerichten  
ist Märzenbier immer die richtige Wahl.  
Hier wird mit dem Föhrenburger Bio  
Hofbier ein naturbelassenes Vollbier  
aus Vorarlberg kredenzt. Die optimale  
Trinktemperatur liegt bei 7 °C.



## ZANDERSCHWANZ

mit Sardellen gespickt,  
auf Paprikakraut  
und Weißbierschaum

Weizenbier (auch Weißbier  
genannt) im Gericht und  
im Glas: Das zeigt, dass sich  
dieser Biertyp gern zu Fisch  
gesellt, mit wundervollem  
Schaum im Glas und feinem  
Schaum am Teller. Serviert  
wird dieser Augenschmaus  
par excellence im **Restaurant  
Schlossberg** in Graz.

**BIERTIPP:**  
Weizenbier ist ein obergäriges Bier,  
das typischerweise fruchtaromatisch  
ist und einen hohen Kohlensäuregehalt  
hat. Damit hängt auch das perfekte  
Glas zusammen: Im typischen  
Weizenbiertglas steigen die Perlen  
der Kohlensäure langsam auf,  
so bleibt das Bier länger spritzig.





### BIERTIPP:

Das Gösser Stifts-Zwickl dunkel harmoniert durch seinen vollmundigen Geschmack und die Honig- und Röstaromen perfekt mit den Röstaromen im Fleisch und den süßlichen Nuancen der Zwiebelcreme.

Auch das Mundgefühl darf hier mitentscheiden: Der besonders weiche Geschmack der Bierspezialität bildet eine Parallele zur Cremigkeit der Sauce.

### OXSENBEIRIED

mit Zwiebelcreme  
und wildem Brokkoli

Dunkles Bier zu dunklem Fleisch ist eine Empfehlung – weshalb zu dieser vollmundigen Kreation aus dem **Restaurant Schlossberg** in Graz ein Gösser Stifts-Zwickl dunkel die richtige Wahl ist. Weicher Biergeschmack, cremige Sauce – und schon läuft einem das Wasser im Mund zusammen.



## JOGHURTMOUSSE

mit Himbeeren  
und Sauerampfereis

Am Ende des Menüs darf es ein stärkerer Bierstil sein, in diesem Fall ein India Pale Ale. Und bei dieser Schaumhaube muss man überlegen, wovon man zuerst kostet – vom Bier oder dem fruchtigen Joghurttraum aus dem **Trofana Royal** in Ischgl.



### BIERTIPP:

Zu den fruchtigen Noten im Dessert wurde hier das Imperial IPA aus der Brauerei Schleppe gewählt. Die vielfältigen Aromen des Bieres kommen bei etwas wärmeren Temperaturen von 7 bis 10 °C besonders gut zur Geltung. Kenner können dann neben der Hopfennote auch fruchtig-estrige Aromen erkennen, die an Rosengeschmack erinnern. Biere mit bitteren Noten wirken bei Desserts balancierend und federn die Süße ab, umgekehrt nimmt die Süße die Bittere des Bieres zurück.

## TARTELETTE

mit Ricottacreme  
und eingelegtem  
Gemüse

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**  
Zeitaufwand: ca. ½ Stunde  
(plus Vorbereitung am Vortag)

*Für den Mürbteig*

300 g Mehl  
Salz, Pfeffer, Muskat  
2 Eidotter  
200 g Butter

*Für die Ricottacreme*

125 g Ricotta  
1 EL Crème fraîche  
Schnittlauch, Petersilie  
Salz, Pfeffer, Prise Zucker

*Für das Gemüse*

frisches Gemüse  
nach Saison, Einlegefond

### ZUBEREITUNG

1. Gemüse mundgerecht portionieren, mindestens 24 Stunden in süß-sauren Fond einlegen.
2. Für den Mürbteig alle Zutaten mit der weichen Butter zu einem geschmeidigen Teig kneten und diesen kühl rasten lassen.
3. Teig ca. 3 cm dick ausrollen und Tarteletteformen auslegen. Bei 165 °C für ca. 12 Minuten backen.
4. Für die Ricottacreme alle Zutaten zusammenrühren und auf den Tartelettes verteilen.
5. Die Tartelettes mit dem knackig-erfrischenden Gemüse belegen und optisch schön garnieren.

Man kann die Tartelettes auch vor dem Servieren mit einem Gefäß überstülpen und mit einem Räuchergerät einräuchern.



## GEMÜSE-BOUILLON

mit knackigen Karotten  
und feinem Kohlrabi

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**  
Zeitaufwand: ca. 2 Stunden

*Für die Suppe*

45 g Sellerie  
15 g Kohlrabi  
30 g Lauch  
60 g Karotten  
60 g Gelbe Rüben  
300 g weiße Zwiebeln  
1,1 l Wasser  
1 Prise Pfeffer  
6 Lorbeerblätter  
1,5 g getrocknete Fenchelsamen  
1 g Wacholderbeeren  
2 TL gehackte Kapern  
Gemüsesuppenpulver (nach Belieben)  
Salz

*Für die Suppeneinlage*

160 g Suppen- oder Fadennudeln  
60 g Karotten  
60 g Gelbe Rüben  
frischer Schnittlauch

### ZUBEREITUNG

1. Gemüse waschen, putzen, schälen.
2. Zwiebeln halbieren, kurz anrösten (in einer Pfanne oder direkt auf der Platte).
3. Gemüse mit den Gewürzen in einen Topf geben und mit Wasser aufgießen.
4. 80 Minuten sieden lassen.
5. Suppennudeln nach Packungsanleitung kochen, bis sie al dente sind.
6. Schnittlauch klein schneiden.
7. Weich gekochte Karotten aus der Suppe nehmen, für die Einlage klein schneiden und beiseite stellen.
8. Restliches Gemüse aus der Suppe nehmen und diese mit Suppenpulver und Salz abschmecken.
9. Suppennudeln und Gemüse-einlage anrichten, mit Suppe aufgießen und mit Schnittlauch garnieren.



## ERDÄPFEL-PUFFER

mit würzigem  
Knoblauchpesto

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**  
Zeitaufwand: ca. 1 Stunde

1 Knolle Knoblauch  
Olivenöl  
1 kg mehliges Erdäpfel  
13 g Salz  
1 Prise Muskatnuss  
1 Prise Pfeffer  
3 g getrockneter Majoran  
30 g glattes Weizenmehl

### ZUBEREITUNG

1. Knoblauch schälen, pressen und mit Öl vermischen, mit Salz abschmecken.
2. Erdäpfel schälen und reiben.
3. Gewürze mit Mehl unter die Masse heben.
4. Handtellergroße Taler formen, für 25 Minuten bei 120 °C in den Kombidämpfer (oder für 30 Minuten bei Umluft in den Backofen) geben. Auskühlen lassen und frittieren.
5. Nach Belieben mit Knoblauchpesto bestreichen oder als Dip dazugeben.

## ZANDER-SCHWANZ

mit Sardellen gespickt,  
auf Paprikakraut  
und Weißbierschaum

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**  
Zeitaufwand: ca. ¼ Stunde

1 Spitzkraut  
200 g weiße Zwiebeln  
1 rote Paprika  
250 g Butter  
100 ml Olivenöl  
35 g edelsüßes Paprikapulver  
½ l Weißwein  
1 Knoblauchzehe  
Thymian, Rosmarin, Kümmel  
4 Zanderschwänze à 180 g (mit Haut)  
100 g Sardellenfilets  
½ l Weißbier  
Salz, Pfeffer, griffiges Mehl  
1 Bio-Zitrone (Zesten und Saft)

### ZUBEREITUNG

1. Spitzkraut halbieren, Strunk entfernen, Kraut in Streifen schneiden (ca. 2 mm breit, mit der Schneidemaschine), etwas salzen und andrücken.
2. Zwiebeln schälen, fein schneiden. Paprika halbieren, die Kerne entfernen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Etwas





## OCHSEN- BEIRIED

mit Zwiebelcreme  
und wildem Brokkoli

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**  
Zeitaufwand: ca. ¾ Stunde

**100 g Butter**  
**400 g weiße Zwiebeln**  
**500 g mehligke Erdäpfel**  
**½ l Weißwein**  
**¼ l Milch**  
**Salz, Pfeffer, Muskatnuss**  
**400 g wilder Brokkoli**  
**100 ml Olivenöl**  
**1 Bio-Zitrone (Zesten und Saft)**  
**ca. 1 kg Ochsenbeiried**  
**Rosmarin, Thymian,**  
**Majoran, Knoblauch**  
**½ l Rotwein**

### ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln schälen, die Hälfte fein hacken und in etwas Butter glasig anschwitzen.
2. Erdäpfel schälen und in 1 cm große Würfel schneiden, zu den Zwiebeln geben. Mit Weißwein ablöschen und mit Milch aufgießen. Auf kleiner Stufe weich kochen, dann passieren und mit Salz und Muskat abschmecken.
3. Brokkoli waschen, 2 cm vom Stiel wegschneiden, in Salzwasser kurz blanchieren (ca. ½ Minute kochen). In kaltem Wasser abschrecken, vor dem Anrichten in Olivenöl bei ca. 160 °C leicht anbraten, mit Saft und Zitronenzesten abschmecken.
4. Ochsenbeiried in vier Steaks schneiden, leicht klopfen, würzen und in einer Pfanne bei 180 °C auf beiden Seiten braten (ca. 2 Minuten pro Seite), danach auf einen Rost geben und rasten lassen.
5. Restliche Zwiebeln in einer Pfanne mit Kräutern goldgelb anbraten, mit Rotwein ablöschen, leicht köcheln lassen, kalte Butterflocken dazugeben, sodass eine cremige Sauce entsteht.
6. Vor dem Anrichten die Steaks einlegen, etwas ziehen lassen. Die Zwiebelcreme mittig auf einen Teller geben. Die Beiried draufsetzen, Brokkoli an das Fleisch anlegen und mit der Sauce übergießen.

Butter und Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Kraut leicht anrösten, mit Paprikapulver stauben und mit Weißwein aufgießen. Den frischen Paprika dazugeben, durchmengen und bei mittlerer Hitze abgedeckt ca. 15–18 Minuten leicht dünsten.

## JOGHURT- MOUSSE

mit Himbeeren und  
Sauerampferreis

**ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN**  
Zeitaufwand: ca. 1 Stunde

*Für die Joghurtmousse*  
**200 g Joghurt**  
**200 g Staubzucker**  
**40 g Crème fraîche**  
**Zitronensaft**  
**Vanille**  
**1,5 Blatt Gelatine**  
**80 g geschlagen Sahne**

*Für das Sauerampferreis*  
**500 g Joghurt**  
**100 g Staubzucker**  
**Zitronensaft**  
**100 g Sauerampfer**

*Himbeersud*  
**500 g Tiefkühl-Himbeeren**  
**20 g Feinkristallzucker**  
**20 g Wasser**

*Himbeergel*  
**500 g Himbeerpüree**  
**4 g Agar-Agar**  
**Feinkristallzucker**  
**(nach Geschmack)**  
**Zitronensaft**

*Himbeercreme*  
**200 g Himbeermark**  
**50 g Ei**  
**75 g Dotter**  
**75 g Feinkristallzucker**  
**100 g Butter**  
**2 Blatt Gelatine**

### ZUBEREITUNG

1. Für die Mousse Joghurt, Staubzucker, Crème fraîche, Zitronensaft und Vanille glatt rühren.
2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, anschließend mit etwas Sahne erwärmen und unter die Joghurtmasse rühren. Danach die geschlagene Sahne unterheben und in eine beliebige Form abfüllen.
3. Masse bis zum Servieren kalt stellen.
4. Für das Sauerampferreis Sauerampfer grob zusammenschneiden. Joghurt, Staubzucker und Zitronensaft glatt rühren. Den Sauerampfer untermischen und in einen



- Pacojet-Becher abfüllen bzw. im Tiefkühler einfrieren.
5. Für den Himbeersud Zucker in Wasser auflösen und auf die Himbeeren leeren, im Ofen bei 140 °C für ca. 30 Minuten abgedeckt garen. Anschließend in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Nicht durchdrücken!
  6. Für das Gel alle Zutaten zusammen für 3 Minuten köcheln lassen. Auskühlen lassen und mixen.
  7. Für die Creme Himbeermark, Ei, Dotter und Zucker zur Rose abziehen. Die eingeweichte Gelatine ausdrücken, dazugeben und zum Schluss die Butter einrühren.
  8. Die Joghurtmousse in eine Form der Wahl füllen. Eisnockerl neben der Mousse platzieren, auf der Mousse die Himbeercreme, das Gel und frische Beeren anrichten. Den Himbeersud in die Mitte eingießen und mit Himbeeren und Kräutern dekorieren.





# Innovation aus Tradition

**Kolarik, von der Thannen und Grossauer:** Hier wird Genuss großgeschrieben. Die drei Familien zeigen, wie innovativ die Gastronomie in Österreich ist – und dass sie dabei auf der Erfahrung von Generationen aufbauen kann.

## **FAMILIE KOLARIK: GANZ NATÜRLICH**

**Ob knusprige Surstelze** oder veganes Schmorgemüse: Wofür man sich im Restaurant Luftburg – Kolarik im Prater auch entscheiden mag, zwei Dinge sind gewiss: Bio-Genuss und gute Unterhaltung. Während die Eltern essen, können sich die Kinder in Luftburgen austoben. Diese erfand Elisabeth Kolarik 1977 und eröffnete 1992 das gleichnamige Restaurant, um ihre Kundschaft bewirten zu können. Seit 2019 werden dort nur Bio-Speisen serviert.

**2020 hat mit Sohn Paul und seiner Frau Bianca** die nächste Generation übernommen. Auch das Getränkeangebot wurde auf Bio umgestellt und die Luftburg damit zum größten vollzertifizierten Bio-Restaurant der Welt. „Wir zeigen, dass Bio und Nachhaltigkeit nicht im Widerspruch zu Genuss stehen“, ist Paul Kolarik überzeugt – und legt mit Photovoltaik und einem Müllvermeidungskonzept auch schon den Grundstein für die nächste Generation.



FOTO: ERNST HEFTER



## ALPENLUXUS À LA VON DER THANNEN

**Leidenschaftliche Wintersportler**, anspruchsvolle Wellness-Fans und versierte Feinschmecker gehören im Trofana Royal in Ischgl zu den Stammgästen. Aus ihrer kleinen Pension baute die Familie von der Thannen das heutige 5-Sterne-Superior-Hotel-Resort auf – als echte High-Class-Hotels in der Gegend noch Mangelware waren. Mutig und visionär! Das exklusive Luxuskonzept sagte zu, die Küche auch: Von der ersten Stunde an verwöhnte Martin Sieberer die anspruchsvolle Klientel – und erkochte in den beiden zugehörigen Restaurants beeindruckende sieben Hauben.

**Seine Erfolgsformel** beschreibt Senior Johann von der Thannen, der das Zepter inzwischen an Sohn Alexander übergeben hat, als spannenden Mix: „Unser Innovationsgeist ist auch nach mehr als dreißig Jahren quicklebendig. Doch unseren Werten und Wurzeln bleiben wir treu.“



## DIE GROSSAUERS: FAMILIÄRER GENUSS

**Mehrere Steakhäuser**, maritime Fischrestaurants, urige Wirtschaften und natürlich das Restaurant Schlossberg in Graz: Was sich die Familie Grossauer aufgebaut hat, kann man ohne Übertreibung als Gastro-Imperium bezeichnen – allerdings eines mit Herz. „Tradition bedeutet für uns, Wurzeln zu haben und auf das Wissen der letzten Generation aufbauen zu können“, sagt Michael Grossauer. Und diese Tradition begann in den Achtzigerjahren, als sein Vater Franz in Graz selbst produzierte Süßwaren feilbot.

### Gästen genussvolle Momente schenken.

Das ist seit damals die Mission der Grossauers. „Jede Generation macht ihre eigenen Erfahrungen und kann sich mit neuen Ideen einbringen“, erklärt Michael. Und deren gibt es genug: Dieses Jahr eröffnete man ein Apartmenthaus in Gamlitz. Der Feinkostladen „Goldkost“ in Graz und eine Afterwork-Bar in Baden folgen demnächst.

# Bier belebt das Geschäft

Nein, es löscht nicht nur den Durst – Bier kurbelt weltweit auch die Wirtschaft an. Das zeigen die Ergebnisse einer internationalen Studie von Oxford Economics.



## Österreich: Platz 22 beim Bierumsatz

In absoluten Zahlen sind die USA Spitzenreiter beim Gesamtumsatz durch Bierverkäufe. Die Ausgaben für Bier sind hier im Vergleich zu allen anderen Staaten am höchsten (95,5 Milliarden Euro). Auf den Plätzen zwei und drei: China (80,8 Milliarden Euro) und Deutschland (27,4 Milliarden Euro).

## Bierumsatz pro Kopf

### Länder im Vergleich

Auf die Einwohnerzahl umgerechnet, sieht die Sache anders aus als beim Umsatz! In den USA mit ihren 332 Millionen Einwohnern ergibt das 290 Euro pro Kopf und Jahr, in Österreich hingegen 415 Euro. In China sind es gar nur 58 Euro pro Person.



415 Euro



329 Euro



290 Euro

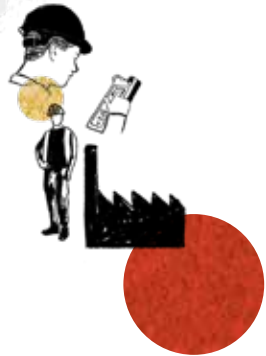


58 Euro

QUELLE:  
Oxford Economics:  
„Beer's Global  
Economic Footprint,  
January 2022“



**538.700.000.000 Euro**  
an Wertschöpfung erzielt der Biersektor  
im Jahr 2019 weltweit.



**28.000 €**  
Wertschöpfung



**137.000 €**  
Wertschöpfung

ALLE ZAHLEN IN EURO (gerundet)  
lt. EZB-Kurs vom 29. 9. 2022

## **Brauerei-Mitarbeiter** schaffen enorme Werte

Sie sind fünfmal so produktiv wie Beschäftigte in anderen Branchen. Ein Brauerei-Mitarbeiter erzielt jährlich eine Wertschöpfung von 137.000 Euro im Vergleich zum weltweiten Schnitt von 28.000 Euro.



PRODUKTION



VERTRIEB



GASTRONOMIE

## **23 MILLIONEN JOBS**

schafft der Biersektor weltweit, ergab die Studie.  
Berücksichtigt wurden Produktion, Vertrieb und Gastronomie.



**64**  
Mrd. €  
Steuern von  
Brauereien

+



**191**  
Mrd. €  
Steuern für Bier etc.

**255.000.000.000 Euro**

hat der Biersektor im Jahr 2019 weltweit an Steuern generiert – 64 Milliarden Euro von den Brauereien, 191 Milliarden Euro durch Bierverkäufe und die nachgelagerte Wertschöpfungskette.



# Von Kirchturm und Schornstein

Wer im heimatlichen Wirtshaus ein Bier bestellt, trinkt, was alle trinken – und das verbindet.

*Conrad Seidl* erklärt, warum.

**W**ohl dem Dorf, das noch einen Kirchenwirt hat! Und das schließt alle Wirtshäuser ein, deren Namen sich auf Evangelisten (Adler, Löwe, Stier/Ochs und Engel) oder Heilige beziehen. Denn diese Häuser haben Tradition – und die wichtigste davon: Zur Sonntagsmesse sind alle ins Dorfzentrum gekommen, nach dem Hochamt hat man sich auf ein, zwei Biere zum Kirchenwirt gesetzt und über die Predigt, die wirtschaftliche sowie die politische Entwicklung gesprochen.

Nie war mehr Gemeinschaft – auch und gerade wenn man bei diesen Diskussionen nicht einer Meinung war: Das Bier hat die guten Leute zusammengehalten, darauf konnte man sich schnell einigen. Wenige Erinnerungen können uns so sehr an das Gute der guten alten Zeit erinnern wie die an solche Sonntage.

## **Bier schafft Verständigung**

Aber, ach: Die Zahl der Messbesuche ist zurückgegangen, entsprechend gibt es weniger Diskussionen über Predigten, und das mit der politischen und wirtschaftlichen Entwick-

## **Das Bier, das beim Frühschoppen getrunken wird, ist das Gemeinsame, das Gemeinschaft und Nähe Stiftende.**

lung schaut auch nicht mehr so gut aus wie in der Erinnerung.

Das Bier dazu? Das immerhin ist weiterhin gut; auf das kann man sich weiterhin verständigen. Es ist ja auch nicht irgendein Bier. In den

dörflichen Wirtshäusern sucht man nämlich weder die internationale Vielfalt noch die stilistische Breite. Selbst wenn da ein Ale oder ein Stout, ein Sauer- oder Rauchbier auf der Karte stünde – wenn man sich gemütlich zusammensetzt, dann trinkt man das, was alle trinken: Märzen-, allenfalls Spezialbier. Und nur wenn es ausdrücklich ein Weißbier-Frühschoppen ist, auch einmal ein Hefeweizen. Das Bier, das bei einem solchen Frühschoppen getrunken wird, das ist eben das verbindende Element – es ist das Gemeinsame, das Gemeinschaft und Nähe Stiftende, es ist das Nahe.

Und das ist auch mehr als anekdotische Evidenz. Schaut man sich die Daten, die das Linzer market-Institut alljährlich für den Bierkulturbericht erhebt, näher an, dann sieht man, dass jeder neunte Befragte den Früh-





schoppen als bevorzugte Gelegenheit zum Biergenuss angibt. Sieht man noch näher hin, dann ist das eben besonders der Biergenuss der ländlichen Regionen – der Biergenuss der Sehnsuchtsorte.

#### **Bier birgt Emotionen**

Auf ein Bier im Schatten des Kirchturms – sommers womöglich im Schatten des Biergartens. Ein einfaches, zugängliches Bier, womöglich aus einer nahen Brauerei. Auch das nämlich legen die Umfragedaten offen: Besonders in den ländlichen Gemeinden und den Klein- und Mittelstädten Österreichs legen die Bierfreunde Wert darauf, dass ihr Bier auch aus „ihrer“ regionalen Brauerei kommt, wo man es irgendwie „rund um den Schornstein“ der Brauerei genießen kann. Vier von zehn Biertrinkern sagen ausdrücklich, dass

sie mit dem Konsum von regionalen Bierspezialitäten die Verbundenheit zur Region, zur Heimat zum Ausdruck bringen wollen.

Da spielt natürlich ein bisschen Romantik mit – und auf Nachfrage

### **Ein paar Schluck Bier reichen, um einen in eine geordnetere und gemütlichere Welt zu versetzen.**

werden die Aspekte regionaler Wirtschaftskreisläufe stärker als Motiv für den Konsum regionalen Bieres betont. Aber das ändert nichts daran, dass das regionale Bier einen hohen emotionalen Wert in sich trägt. Das

schäumende Märzen im Glas, vielleicht noch besser: im Tonkrug. Das Klingen der Gläser oder Krüge, wenn man mit Freunden und Bekannten im Wirtshaus anstößt. Der frische Geschmack, die Vertrautheit.

Viel, viel Nostalgie – ein paar Schluck Bier reichen, um einen in eine Welt zu versetzen, die ein wenig geordneter, geschützter und jedenfalls gemütlicher ist als jene, die wir tagaus, tagein draußen erleben. Wohl dem, der ein solches Rückzugsgebiet im Dorfwirtshaus hat – und dazu ein Bier aus einer nahen Brauerei. ☘

---

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

# Quell der Inspiration

Dass Bier mehr als nur ein Durstlöscher ist, zeigen die vielen Sprüche, die sich um den gehaltvollen Genuss des Gerstensaftes ranken.



## Ein Getränk mit Strahlkraft

Drei Sprüche, die gut erklären, warum Bier so gerne getrunken wird, haben wir zum Finale ausgewählt. Es schmeckt, macht gute Laune und belebt – ein Zaubertrank sozusagen (und ja, hier sehen Sie uns fröhlich mit den Augen zwinkern).





## Verkaufslager und Bier & mehr Getränkeshops der Brau Union Österreich

### Burgenland

**Oberwart:** Dieselgasse 3, 7400 Oberwart

### Kärnten

**Klagenfurt:** Schlepp-Platz 3, 9020 Klagenfurt

**Spittal a. d. Drau:** Industriestraße 10, 9800 Spittal a. d. Drau

**Villach:** Brauhausgasse 6–9, 9500 Villach

**Wolfsberg:** Stadthammer Straße 3, 9400 Wolfsberg

### Niederösterreich

**Kematen a. d. Ybbs:** 1. Straße 51, 3331 Kematen a. d. Ybbs

**Schrems:** Horner Straße 22, 3943 Schrems

**Schwechat:** Mautner-Markhof-Straße 11, 2320 Schwechat

**Seyring:** Fuhrgasse 2, 2201 Seyring

**St. Pölten:** Porschestraße 27, 3100 St. Pölten

**Wiener Neustadt:** Radegundstraße 16, 2700 Wr. Neustadt

**Wieselburg:** Dr.-Beurle-Straße 1, 3250 Wieselburg

### Oberösterreich

**Bad Ischl:** Salzburger Straße 50, 4820 Bad Ischl

**Linz:** Heizhausstraße, 4020 Linz

**Steyr:** Ennsner Straße 29A, 4400 Steyr

**Wels:** Salzburger Straße 198, 4600 Wels

**Zipf:** Zipf 22, 4871 Zipf

### Salzburg

**Hallein:** Salzburger Straße 67, 5400 Hallein

**Saalfelden:** Harham 72, 5760 Saalfelden

### Steiermark

**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

### Tirol

**Kundl:** Luna 62, 6250 Kundl

**Lienz:** Pustertaler Straße 36, 9900 Lienz

**Neu-Rum:** Siemensstraße 12, 6063 Neu-Rum

**Reutte:** Bahnhofstraße 14, 6600 Reutte

**Schnann:** Fohrenburg s' Fäsch, Schnann 155, 6574 Schnann

### Vorarlberg

**Bludenz:** Fohrenburgstraße 5, 6700 Bludenz

**Mäder:** Fohrenburg s' Fäsch, Industriestraße 5a, 6841 Mäder

**Rankweil:** Bundesstraße 80A, 6830 Rankweil





Unsere österreichische Bierkultur. **BRÄUUNION**  
ÖSTERREICH